

РЕСПУБЛИКА АБХАЗИЯ

Республиканское
государственное
учреждение

АПСНЫ
МЕДИА

Газета издаётся с сентября 1991 года

№ 20 (4530) · 2 апреля 2026 г.

«Черноморская жемчужина»

Русудан БАРГАНДЖИЯ

■ Спа-отель «Черноморская жемчужина» – это лицо Черноморского побережья Абжуйской Абхазии. Абхазия – место, влюбляющее в себя раз и навсегда. В качестве здравницы русская аристократия и интеллигенция выбрали этот благодатный край еще в начале XIX века. Солнечный берег, горы, изумрудная зелень, чистый воздух и старинные православные храмы – здесь есть все для того, чтобы восполнить силы и интересно провести время.

Владельцы спа-отеля создали комплекс, который не уступает по качеству сервиса и количеству услуг лидерам отрасли. О реновации отеля, его возможностях и популярности оздоровительных программ рассказала управляющая оздоровительным центром Светлана Алексеевна Корчагина:

– Сейчас мы проводим акцию, организованную совместно с Фондом социального страхования и охраны труда Абхазии. Это отдых для многодетных матерей, для работников сферы образования – учителей и воспитателей дошкольных учреждений.

Летоисчисление нашей «Черноморской жемчужины» идёт с 2023 года.

Мы достаточно молодое предприятие. Это единственный спа-отель, который находится в Восточной части Абхазии, пока единственный. Мы бы, конечно, хотели, чтобы в Абхазии появились такие же объекты, нужно стремиться дать ту оздоровительную базу, которая приемлема будет для всех. Вот сейчас мы организуем акцию: наше руководство пошло навстречу мамам детей с ДЦП, они вскоре приедут к нам на отдых.

Что включает в себя оздоровительный центр? У нас есть бальнеологическое отделение, отделение физиопроцедур, косметология, массажное отделение, то есть полный спектр услуг. Прекрасная соляная пещера, есть условия для взрослых и для детей. Изюминкой нашего отеля является кремниевый бассейн. То есть это уникальная локация для оздоровления организма.

В нашем отеле 246 номеров, но в этом году мы разработали программу курсовок: местные жители могут прийти к нам в отель и по курсовке сделать себе план оздоровления, не проживая в отеле. У нас два физиотерапевта. В наши планы входит привлечение педиатра в команду – это позволит нам оказывать помощь также и детям. Наши услуги расширяются, мы работаем над тем, чтобы совершенствоваться.

Специалисты, работающие у нас, в основном местные – девушки, которые окончили медколледжи, в частности



Сухумский медколледж. Они проходили специализацию в России и каждые пять лет будут повышать свою квалификацию.

Нами было закуплено новейшее оборудование. В связи с этим специалисты по этому оборудованию приезжали к нам и обучали наш персонал.

Сейчас мы ведём переговоры с директором Сухумского медколледжа: планируем стать бесплатной базой для практических занятий его студентов. У нас большая нехватка среднего медперсонала, и мы выступили с таким предложением.

За три года отель посетили более 6000 человек. Каждый год сюда возвращаются постоянные гости на отдых и оздоровление.

Мы позаботились о том, чтобы каждый гость нашел идеальный вариант для проживания. Для двоих: уютные номера категорий «Эконом», «Стандарт» и «Комфорт» (однокомнатные двухместные). Каждый номер продуман до мелочей для удобства отдыхающих. Для семьи или большой компании – просторные двухкомнатные номера, семейный и люкс (четырёхместные). Две комнаты позволяют комфортно разместиться взрослым и детям, сохраняя личное пространство.

На территории отеля расположены два бассейна, работающих на контрасте удовольствия и пользы: открытый подогреваемый бассейн с пресной водой – настоящее украшение отеля. Бассейн расположен так, чтобы во время плавания отдыхающие могли наслаждаться панорамным видом на Чёрное море. Температура воды поддерживается на уровне +25°C, что делает купан

ие приятным в любую погоду. Вокруг бассейна обустроена просторная зона с шезлонгами – идеальное место для солнечных ванн и неспешного отдыха под шум прибоя.

Термальный бассейн – это сердце оздоровительного комплекса. Бассейн наполнен водой из горячего кремниевого источника «Аалдзга» (температура воды около +40°C). В 2022 году он получил официальное медицинское заключение Пятигорского НИИ курортологии, подтверждающее целебные свойства этой воды. Наружное применение термальной воды показано при заболеваниях: сердечно-сосудистой и нервной систем; опорно-двигательного аппарата и суставов; органов пищеварения и мочеполовой системы; эндокринной системы и при нарушениях обмена веществ; для кожных заболеваний. Режим приема процедур: для максимального эффекта рекомендуется находиться в воде не более 45 минут в день (сессиями по 15–20 минут). Важная информация: здесь строго следят за гигиеной, поэтому ежемесячно с 16 по 18 число бассейн закрывается на полную замену воды и санитарную обработку.

В отеле стремятся сделать быт отдыхающих беззаботным, а досуг – насыщенным: шведская линия питания, уютное кафе с домашней кухней и фитобар, где можно закрепить эффект от процедур полезными напитками. Для детей – современная детская площадка, где маленькие гости могут активно проводить время под присмотром родителей. К услугам также современная прачечная, чтобы гардероб отдыхающих

(Окончание на 2-й стр.)

Закон Республики Абхазия

О внесении изменения в Закон Республики Абхазия «О праздничных и памятных днях в Республике Абхазия»

Статья 1

Внести в Закон Республики Абхазия от 5 января 1995 года № 199-с «О праздничных и памятных днях в Республике Абхазия» (Сборник законодательных актов Республики Абхазия, 1995, № 3, ст. 127; 1995, № 5, ст. 61; 1996, № 6, ст. 87; 1996, № 6, ст. 99; 1999, № 10, ст. 63; газета «Республика Абхазия», № 111 (1470), 28-30 сентября 2002 года; Сборник законодательных актов Республики Абхазия, 2005, № 24, ст. 23; 2006, № 27, ст. 27; 2006, № 30, ст. 51; 2007, № 30, ст. 99; 2012, № 42, ст. 125; 2012, № 42, ст. 126; 2012, № 43, ст. 88; 2014, № 46, ст. 115; 2016, № 55 ст. 101, ст. 102, ст. 233; газета «Республика Абхазия», № 79 (3680), 31 июля – 1 августа 2018 года; № 21 (3761), 5-6 марта 2019 года; № 97 (3975), 7-8 октября 2020 года; № 67 (4071), 27-28 июля 2021 года; № 4-5 (4211-4212), 26-27 января 2023 года; № 8 (4215), 2 февраля 2023 года; № 45 (4252), 20 июня 2023 года) изменение, изложив статью 4 в следующей редакции:

«Статья 4. Праздничными рабочими днями на территории Республики Абхазия являются:

27 февраля – День работника средств массовой информации Республики Абхазия;

4 марта – День установления Советской власти;

18 марта – День образования профсоюзов в Абхазии;

14 апреля – День работника налоговых органов Республики Абхазия;

17 мая – День дипломатической службы Республики Абхазия;

10 июня – День работника статистики Республики Абхазия;

4 июля – День спасателя Республики Абхазия;

23 июля – День Флага Республики Абхазия;

15 августа – День добровольца;

5 октября – День учителя;

11 октября – День Вооруженных Сил Республики Абхазия;

25 октября – День предпринимателя Республики Абхазия;

30 октября – День науки Республики Абхазия;

4 декабря – День Службы государственной безопасности Республики Абхазия;

22 декабря – День энергетика.»

Принят Народным Собранием – Парламентом Республики Абхазия 18 марта 2026 года

Б. ГУНБА,
Президент Республики Абхазия
г. Сухум,
26 марта 2026 года,
№ 6395-с-VII

Тюльпанный рай математика

2026 год – Год села

Русудан БАРГАНДЖИЯ

■ Один из самых красивых видов бизнеса – цветочный. В этом году значительную часть цветов, реализуемых в Абхазии к празднику 8 Марта, не привезли из-за границы, а вырастили в теплицах республики. Работу с тюльпанами нельзя назвать лёгкой. Это красивый, но тяжёлый труд. Однако это не испугало 25-летнего учителя математики школы №1 села Яштхуа Сухумского района Айказа Казаряна заняться цветочным бизнесом: четвёртый год он выращивает тюльпаны в теплице, собственноручно построенной во дворе своего дома.



ницы, поэтому и цена будет дешевле на рынке. Но с обязательным условием, что по качеству они не должны уступать привозным.

Айказ Казарян родился в селе Яштхуа. В 2018 году, окончив сельскую школу, поступил в АГУ, и уже пятый год работает преподавателем математики в родной школе. Третий год также преподаёт математику в АГУ на заочном отделении армянского сектора. Любовь к работе на земле привила ему бабушка Асмик Петросовна Казарян. Она занималась сельским хозяйством 67 лет.

– Не было ни единого дня, что-

бы она не работала, – продолжает Айказ. – Это ее успокаивало. Работая на земле, она отдыхала, если можно так сказать.

И я очень благодарен ей за то, что она приучила меня к этой работе, потому что создавать что-то своими руками всегда приносит большое удовольствие. На 108 квадратных метрах теплицы я выращиваю до 25 тысяч тюльпанов. Высаживаю луковицы голландских сортов. Очень важно, когда мы «выгоняем» тюльпаны, соблюдать влажность и температуру. Это самые главные условия. И каждый день проводим теплицу.

В прошлом году Министерство сельского хозяйства, реализуя свой государственный проект, оказало мне большую помощь: выделило 12,5 тысяч луковиц на 500 тысяч рублей. Все они прижились, были небольшие проблемы только с пиановидным сортом. Все цветы были успешно реализованы. Разные сорта требуют отдельного подхода. Например, во время «выгонки» необходимо следить за состоянием каждого цветка, а это непросто, учитывая их количество. За годы работы появился опыт, стараюсь создать оптимальные условия для предупреждения болезней. Самая большая проблема – это топпинг. При этой болезни истончается, пересыхает стебель. Она возникает в основном из-за неправильной «выгонки», это ошибка цветовода. Грешить на поставщика луковиц мы не можем, необходимо искать корень проблемы в своих действиях. Это плохая проветриваемость и перепады температур.

Не допустить перегрева и резкого охлаждения помогает то, что они расположены на участке возле дома. Ведь весь процесс нужно постоянно контролировать. Во время «сбора урожая» тюльпаны сортируются по качеству, необходимо каждый цветок отправить в свою ячейку.

Самое горячее время для цветочного бизнеса – с декабря по март, период цветения. Но работа начинается гораздо раньше. С момента выбора ассортимента и заказа луковиц.

Однако на этом рабочее прище Айказа не ограничива-

ется. На дворовом участке раскинулся и мандариновый сад. В нём произрастают 100 корней мандаринов карликового, так называемого сентябрьского сорта. Разнообразен и ассортимент выращиваемой огородной продукции. Конечно, большую помощь оказывают ему родители. На мой вопрос, как он успевает совмещать преподавательскую деятельность с сельским хозяйством, Айказ ответил:

– Я окончил школу почти восемь лет назад. Скажу сразу: великого математика из меня не вышло. Но именно математика помогала систематизировать и приводить к каким-то логическим выводам тяжелый груз жизни. Она помогала правильно и четко планировать бюджет семьи во время кризисов. Она научила не бояться нового и непонятного. И чем дальше, тем яснее я понимаю, что математика – это самая интересная головоломка, которую придумали люди. Это бесконечный отель с бесконечным количеством комнат-загадок. И пока ты их разгадываешь – скучно точно не будет.

Я вспомнила слова Максима Горького о том, что в душе каждого ребенка есть невидимые струны, и если тронуть их умелой рукой, они красиво зазвучат. Эти струны в каждом ребенке сумел найти этот молодой учитель математики. Он – замечательный педагог, подлинный мастер своего дела, отдающий ученикам душевные силы и энергию, обучая их разбираться не только в математических законах, но и в законах жизни.

«Черноморская жемчужина»

(Окончание. Начало на 1-й стр.)

щих всегда оставался безупречным. Отель в Очамчыре – это сочетание морского бриза, магии термальных вод и домашнего уюта.

Оздоровительный спа-центр в отеле – это уникальное сочетание современных технологий восстановления и природной силы Восточной Абхазии. Здесь создали пространство, где физическое здоровье встречается с душевным равновесием, предлагая комплексный подход как для частных путешественников, так и для профессиональных атлетов.

Грязелечение – это проверенный веками метод, который способствует детоксикации организма, улучшению кровообращения, снятию воспалений и облегчению боли в суставах. Это мощное средство для оздоровления и восстановления. Для тех, кто ищет более глубокое и направленное оздоровление, здесь предлагают современные физиопроцедуры. Под контролем квалифицированных специалистов эти процедуры помогут в восстановлении после травм, снятии болевых синдромов и общем укреплении организма. Это один из старейших и наиболее эффективных методов лечения, оздоровления и профилактики различных заболеваний. Их польза для организма обусловлена комплексным воздействием температуры воды, её механического давления и, в случае лечебных ванн, растворенных в ней активных компонентов.

Для создания нового пространства релакса в настоящее время здесь создается отдельный спа-кабинет для глубокого релакса, где будет царить атмосфера полного уединения. Скоро запускается процедура кедровых фитобочек. Это мощный инструмент детокса и укрепления иммунитета с помощью пара и целебных травяных сборов.

Очамчыра идеально подходит для зимних тренировок сборов благодаря мягкому климату. Здесь активно поддерживается спорт. Отель уже стал домом для гребцов и футболистов, которые выбирают эту базу для подготовки в межсезонье. В ближайшей перспективе – строительство современного крытого ангара для тренировок и полное оснащение нового тренажерного зала с профессиональным оборудованием. Это позволит спортсменам проводить циклы тренировок любой интенсивности, не выходя за пределы комплекса.

Тамыш: следуя традициям предков

Русудан БАРГАНДЖИЯ

■ Тридцать три года прошло после трагедии, пережитой жителями села Тамыша Очамчирского района. От хозяйственных объектов остались пепелища, погасли очаги домов, одичали сады и плантации, разрушились надежды и мечты людей. Однако многие тамышцы не оставили свои родные очаги и из пепелищ восстановили крепкие хозяйства. Жизнь продолжилась, и начались сельские будни. Здесь остались настоящие деревенские семьи с традиционными устоями и трудолюбивыми людьми. Они живут и продолжают дело своих родителей, дедов и прадедов.

Семья Зантария – тому пример. Супруги Амиран Петрович и Светлана Шаликовна не оставили свою малую родину. Много бед пережила семья: развал совхоза, Отечественная война народа Абхазии. На их глазах погиб младший сын Рамин. Погибло всё, во что они верили, разрушилась целая эпоха, которая больше никогда не вернется. Боялись неизвестности, отсутствия работы и денег. Но трудности, как известно, закаляют характер. Амиран Петрович и Светлана Шаликовна не уехали в город, а остались в деревне. И рядом с ними всегда их старший сын Роман Амиранович, невестка Медея Константиновна и внуки: Эраст, Рамин и Анастасия.

– Не смогли мы оставить свой очаг, – говорит Роман Зантария. – Всё – дом, плетёная пацха, хозяйственные постройки – было сожжено, остался один бетон.

Сразу после войны накрыли крышу, чтобы дальше не портились стены. Сделали пару комнат и все время находились здесь. Затем построили небольшой деревянный домик с камином. Это наше родовое гнездо с 1970 года. С этого года мой отец начинал осваивать этот участок. И с тех пор мы живём здесь. Весной 1994 года мы уже сеяли кукурузу, кормовой овёс, сажали фасоль, овощи и фруктовые деревья, заводили скот. В настоящее время у нас вместе с телятами 23 головы скота, из них семь дойных коров. Круглый год в нашей семье есть домашняя молочная продукция. Когда бывает излишки, например, сыр, мы реализуем его. В позапрошлом году мы реализовали на мясо четырёх быков по 200 килограммов каждый. Есть у нас куры, индюшки. В нашей семье все традиционно занимались национальным конным спортом. Сегодня у нас два чистокровных английских верховых жеребца – Фумари и Абхазия-Маэстро, и мои сыновья участвуют в скачках. Министерство сельского хозяйства выделило нам мини-трактор. Это большое подспорье для нас. Ведь работа в поле и на ферме трудоёмкая.

Отважиться на восстановление хозяйства в послевоенное время не каждый мог решиться. Семья Зантария вдохнула в него новую жизнь. Отремонтировали, устранили все недостатки. И вот их дом приобрел обжитой и ухоженный вид. Около него разместились многочисленные, так нужные в хозяйстве постройки. И всё это сделано самостоятельно.

...На выпасе гуляют куры, утки, гуси. Чуть дальше расположились мощные индюки, которые

являются настоящим украшением подворья; своим изящным оперением они похожи на павлинов. В хлеву молчаливо сидели телята и поросята. Неподальку на пастбище паслись быки и коровы. Конечно, содержать такое хозяйство – это огромный труд. И занимаются этим все члены семьи.

Жива ли сегодня деревня? Глядя на такие семьи, уверенно можно сказать: жива. Но о горестях и проблемах сельчан можно рассказывать очень долго. Большая часть подрастающего поколения уезжает в город в поисках работы и лучшей жизни. Следуя традициям предков, работать на земле остаются лишь единицы.

Любовь, привязанность к земле у супругов Зантария сохраняется с детства. Амиран Петрович не представляет, как жить в сельской местности и не работать на земле, не содержать свое хозяйство. В детстве он помогал своим родителям вести дом, ходил на сенокосы, на огород. Каждый день был наполнен трудом. Теперь ему помогают вести хозяйство сын Роман и внуки – это семья, где можно увидеть преемственность поколений.

Так, от поколения к поколению, от прадедов к внукам и правнукам передаются очажные традиции семьи Зантария. Семья, живущая в ладу с собой и окружающими, – это здоровая и крепкая часть нашего общества, частичка Абхазии, причем не имеет значения, в городе или в деревне живут люди.

Семью Зантария объединил труд, совместная работа сблизила их, помогла создать дружную семью. Любовь, дети, труд, Родина – вот главные семейные ценности этих людей.

Торгово-промышленная палата Абхазии презентовала 18-й «Каталог предприятий»

Милана ЖИБА

■ Состоялась презентация 18-го издания «Каталога предприятий» нашей республики в Торгово-промышленной палате. В этом году ТПП посвятила выпуск одной из самых благородных и стратегически важных сфер — здравоохранению.

Открывая мероприятие, президент ТПП Инар Ладария подчеркнул, что каталог давно перерос формат простого справочника. Сегодня это мощный инструмент продвижения абхазского бизнеса на международной арене и надежный гид для иностранных инвесторов.

«Каждый выпуск — это результат огромного профессионального труда нашей команды. Мы постоянно меняем фокус издания, чтобы отражать самые актуальные задачи экономики страны. Цель ТПП — показать всё многообразие и потенциал Абхазии», — отметил Инар Ладария.

Страницы каталога рассказывают о врачах, фельдшерах, медсестрах и всех тех, кто ежедневно стоит на страже здоровья

граждан. Ладария выразил глубокую признательность медикам за их самоотверженный труд и профессиональный выбор.

Присутствовавший на презентации министр здравоохранения Эдуард Бутба поблагодарил ТПП за внимание к отрасли:

«Ваш каталог становится не только источником информации, но и вдохновением для тех, кто трудится в медицине. Здравоохранение — приоритет государства. Мы активно внедряем новые технологии и повышаем качество услуг, и такая поддержка со стороны бизнес-сообщества крайне важна».

Презентация прошла в праздничной и конструктивной атмосфере. Важной частью вечера стало торжественное принятие в ряды ТПП 15 новых членов. Свидетельства о вступлении получили предприниматели и компании, представляющие самые разные секторы, от промышленности до уютных семейных кондитерских:

Производство и сервис: РУП «Сухумский молочный завод», ООО «Рыбокомбинат «Восточный», ООО «Айсберг-2», ООО «Ривьера», ООО «Южные связи», ООО «ДНК», ООО «Расчет

но-финансовый центр», ООО АРСП «Центр инновации и развития сельского хозяйства», кафе «Джазве», кафе «Бахар» (ИП Пилия Мавиле), кондитерская «Альбенто» (ИП Сангулия Альбина), компания «Колобок» (ИП Герхелия Константин), «МК Геллери» (ИП Кварчия Мактина), «Тата хоум» (ИП Габния Ди-

ана), «Мама Мила» (ИП Аргун Милада), «Вера хоум» (ИП Аристава Гунаала).

Подчеркивая значимость события, в презентации приняли участие высокопоставленные лица республики: вице-премьер Правительства РА Вараздат Миносян, министр финансов Саид Губаз, министр

по налогам и сборам Эдгар Бения, руководитель Аппарата Кабинета Министров Иатыр Ажиба и другие.

Новое издание «Каталога предприятий» в очередной раз подтвердило статус Абхазии как страны с развивающимся рынком и открытым деловым сообществом.



За легкостью у музыканта — серьезная работа. Всегда

Юлия СОЛОВЬЕВА

■ Это уже не первый мастер-класс, который в стенах Абхазской государственной филармонии проводит для юных скрипачей заслуженный артист Республики Абхазия Виктор Абрамян-Эшба.

Сегодня он — заведующий струнной кафедрой средней школы музыки СМШ образовательного Фонда «Талант и успех» головного образовательного центра всероссийского значения «Сириус». Каждый визит

этого талантливого мастера и выдающегося педагога на родину его деда — выдающегося государственного и политического деятеля Ефрема Алексеевича Эшба — становится событием.

Организует ли он концерт — в том числе и совместный со своими прекрасными талантливыми учениками, участвует ли в работе жюри проходящих на земле Абхазии различных музыкальных конкурсов или дает мастер-класс, каждое мероприятие с его участием отличается высоким творческим накалом, проходит интересно, эксклюзивно, даже завораживающе. Сразу замечаю,

что если прошлый мастер-класс собрал в основном струнников Государственного музыкального училища имени А. Чичба, то сегодня группа желающих показать свой уровень, получить бесценные советы по технике и постигнуть секреты мастерства серьезно помолодела.

Все участники нынешнего благотворительного мастер-класса, за исключением специально приехавшей из Очамчыры школьницы Миранды Какалия, — воспитанники педагога Ольги Георгиевны Хагба. Узнаю Тиграна Авджяна. Я помню его по выступлению на прошлом ма-

стер-классе. Сегодня он уже уверенный в себе студент Сухумского музыкального училища.

Подробные и доверительные советы от мастера получают Елена Маркосян и Леон Ханджян.

Чувствуется хорошая школа. Иначе и быть не может, ведь папа Елены, Герман Маркосян — педагог с колоссальным опытом. Семилетняя Сара Ичмелян, которая уже давно решила, что свяжет судьбу со скрипкой, самая юная. Мир музыки откроется для нее только в ближайшем сентябре, она буквально считает дни. В семье Сары, которую на мастер-класс привез дедушка, уже несколько успешных музыкантов.

Виктор Абрекович Абрамян-Эшба строит разговор с юными коллегами в форме диалога, деликатно обозначая задачи как современной музыки в целом, так и конкретного музыканта. Речь идет о том, как важно совместить музыкальность и технологии, о том, что, учитывая разность подходов множества существующих сегодня школ, музыканты на постсоветском пространстве сохраняют стиль, чистоту и красоту звука.

— Эмоции музыканта должны быть направлены на скрипку, — подчеркивает мастер, — волнение, чувства, драматизм происходящего — все передает инструмент, а не тело играющего. Ибо скрипичная музыка — это не танец...

Множеством потрясающих секретов в течение двух мгновенно пролетевших часов поделился Виктор Абрекович.

И каждый секрет — своего рода ключ к мастерству. Получил его, работаешь, и скрипка начинает звучать иначе. Но ключевое слово — работаешь. И очень серьезно.

Рассказал он и о недавней поездке в Вену, где сыграл в одном концерте со своими любимыми

талантливыми ученицами Екатериной Фроловой (сегодня она играет в одном из лучших оркестров австрийской столицы) и магистранткой Венской консерватории Светланой Кондратьевой.

Несколько лет назад, в очередной раз приехав в Абхазию из Москвы, Виктор Абрамян-Эшба сыграл у памятника своему великому деду в парке напротив Администрации столицы «Чакону» Баха. Это было так неожиданно, нестандартно. На сухумчан произвело большое впечатление его блистательное выступление. А спустя полгода семье сообщили, что найдено место захоронения Ефрема Эшба — в подмосковной «Коммунарке».

И первыми, кому передал эту информацию Виктор Абрекович, были мы, журналисты газеты «Республика Абхазия».

И на этот раз его визит вызывает немалый интерес.

Музыканта узнают на улице, расспрашивают, как дела, уточняют, согласен ли он с тем, что после недавней реставрации памятника Ефрему Эшба следы от пуль, оставленные грузинскими гвардейцами во время Отечественной войны народа Абхазии 1992–1993 гг., стали практически незаметны, интересуются планами музыканта на ближайшее время.

Памятник Ефрему Эшба из белого мрамора в центре Сухума был выполнен дочерью Ефрема, скульптором Мариной Ефремовной Эшба в 1982 году. Сама Марина Ефремовна считала, что следы от пуль надо сохранить.

Поскольку памятник уже обновлен, внуки Ефрема Эшба сочли, что так тому и быть: жизнь ведь идет вперед. Пусть молодое поколение запомнит облик их деда таким, каким он был при жизни...

Фото Фаины Кондратьевой

История успеха Марианны Багателия и бренда «MarikaFood»

Милана ЖИБА

■ Глубокий зеленый цвет в интерьере, безупречные ряды полок, уставленные фермерскими деликатесами, холодильники, наполненные варениками, сырниками, блинами, и не только. Здесь, в цехе полуфабрикатов в городе Сухуме (ул. Эшба, 99), среди изобилия домашних заготовок, понимаешь: у бренда «MarikaFood» есть не только рецептура, но и душа. Основательница проекта Марианна Багателия, известная многим как «MarikaFood», уже четвертый год доказывает, что настоящее кулинария – это искусство делать жизнь людей проще и вкуснее.



Путь Марианны в мир гастрономии был не самым очевидным. За плечами два высших образования: детский психотерапевт и ветеринарный врач. Есть и опыт серьезной работы на государственной службе. Казалось бы, причем здесь производство вареников и ачаш?

– Мне всегда нравилось готовить, – рассказывает Марианна. – Сначала я пробовала себя в кондитерском деле, пекла сладости. Но, честно говоря, не чувствовала того отклика, того эффекта, которого ждала. В какой-то момент я решила переключиться на полуфабрикаты. Начала с малого. И когда пошли первые восторженные отзывы и реальные заказы, я поняла: это именно то, что нужно нашему рынку.

Сегодня ассортимент «MarikaFood» поражает: классические вареники и пельмени, сочные хинкали, традиционные ачашы и акалмыш, сырники, блины, домашние закрутки и пикантная аджика. Марианна уверена: её миссия – освободить женщину от кухонной рутины, не лишая её семью домашнего уюта.

– Идея о том, что моя продукция облегчит жизнь хозяйкам, дала мне заряд энергии. В современном ритме не у всех есть время лепить пельмени или часами стоять у плиты, но всем хочется кормить близких качественной, натуральной едой. Мы взяли эту задачу на себя, – говорит Марианна.

Рынок полуфабрикатов сегодня насыщен, но хозяйку «MarikaFood» конкуренция не пугает. Напротив, она служит стимулом для постоянного роста.

– Конкуренция у нас действительно серьезная, – считает предпринимательница. – Но наш секрет прост: мы не идем на компромиссы с качеством. Мы постоянно работаем над улучшением продукта, следим за составом и стараемся быть на шаг впереди. Моя команда – это люди, которые разделяют мои стремления.

На сегодняшний день продукция «MarikaFood» уже заняла уверенные позиции на рынке республики. Однако останавливаться на достигнутом она не планирует.

– Марианна, ассортимент у вас огромный. Если бы человек пришел к вам впервые, что бы вы посоветовали попробовать в первую очередь?

– Знаете, для меня нет «второстепенных» позиций. Всё, что мы производим, мы делаем с душой и огромной любовью. У нас в компании есть железное правило: сначала продукт пробу я сама. Если мне как хозяйке бренда он по душе, если вкус безупречен – только тогда он отправляется на прилавок. Мы едим это сами, кормим свои семьи, поэтому я уверена в каждом продукте.

– Дома готовить для семьи – это одно, но когда объемы растут, сохранять качество становится сложнее. В чем ваш секрет?

– Это огромная ответственность и тяжелый ежедневный труд. Кормить людей – дело тонкое, ведь вкусы у всех разные. Мы стараемся работать так, чтобы каждый покупатель, попробовав нашу продукцию, почувствовал: это приготовлено как дома.

Успех «MarikaFood» строится не только на рецептах, но и на выборе качественного сырья. Для Марианны принципиально важно, из чего готовится её продукция.

– Мы стараемся не просто закупать лучшее, но и поддерживать наших сельчан, – рассказывает она. – Всё сырье местное. Домашние куры, мясо, отборная фасоль... Даже кукурузу мы покупаем у наших фермеров и сами мелем её, чтобы быть уверенными в качестве муки. А наши закрутки – это отдельная гордость. Всё лето мои девочки трудились, закрывали банки, чтобы зимой на столах наших покупателей было лето. Мы решили попробовать, как пойдет этот продукт, и сегодня видим: люди в восторге, они чувствуют этот настоящий, домашний вкус.

За каждой пачкой пельменей или порцией акалмышы (тра-

диционный абхазский десерт, приготовленный на основе виноградного сока и кукурузной муки) стоит труд людей. Сегодня в команде Марианны восемь единомышленников, но это только начало. К летнему сезону штат планируют расширять – заказов становится всё больше, а планку качества нужно держать высоко.

Особое внимание в «MarikaFood» уделяют потребностям каждого клиента.

– Мы буквально недавно запустили линейку халяльной продукции. Мясо нам поставляют ребята-мусульмане, и мы готовим из него по всем правилам. Также у нас представлен большой выбор постных блюд для тех, кто соблюдает пост. Моя цель – чтобы каждый человек, независимо от своих религиозных убеждений или диеты, был сытым и счастливым, – говорит Марианна.

Когда разговор заходит о будущем, ее глаза загораются.

– Моя мечта – чтобы в холодильнике каждой хозяйки в Абхазии была продукция «MarikaFood». Не просто как еда, а как надежная помощница. Чтобы у женщин оставалось больше времени на себя, на детей, на отдых, а мы возьмем на себя заботу о вкусном ужине. Я хочу, чтобы наш продукт стал добрым подспорьем в каждой семье, – в заключение сказала Марианна.

Пока мы беседовали, в лавку то и дело заходили покупатели. Эту теплую, почти семейную связь между основательницей и покупателями невозможно не заметить. Здесь не просто совершают покупки, здесь обмениваются новостями, улыбками и добрыми словами. Это и есть высшее признание качества.

Марианна не отпустила нас с пустыми руками. Несмотря на наше робкое сопротивление, она с чисто абхазским гостеприимством собрала нам пакеты со своими вкусностями. Уходя, мы уносили с собой не только интервью, но и ощущение тепла. Ведь когда человек занимается своим делом с такой любовью, это чувствуется.

Объявления

Государственный комитет Республики Абхазия по управлению государственным имуществом и приватизации объявляет конкурс по продаже в частную собственность объектов республиканской собственности.

Основание проведения конкурса – Закон Республики Абхазия от 05.08.2016 г. №4219-с-V «О приватизации республиканской и муниципальной собственности»

Сведения по предмету конкурса

Объект продаж:

- Лит «Б» – трансформаторный киоск; Лит «В» – баня, прачечная, котельная; Лит «Г» – продовольственный и тарный склад, расположенные по адресу: Республика Абхазия, Гагрский район, г. Гагра, пр. В. Ардзинба, 87.
- Постановление КМ РА №10 от 31.01.2019 г.
- Постановление Народного Собрания – Парламента РА №4992-с-VI от 19.06.2020 г.
- Площадь объекта 1 122,88 м², 0,27 га по Государственному акту №РА-2 №01-01-0477.
- Начальная цена – 1 600 000 (один миллион шестьсот тысяч рублей).
- Условия и сроки восстановления – инвестиции не менее 20 000 000 (двадцать миллионов) руб. в течение 3 лет.
- Рассрочка платежа – 6 месяцев.
- Условия целевого назначения – без сохранения целевого назначения.
- Способ приватизации – открытый конкурс.
- Конкурс является открытым по составу участников. Предложения о цене республиканской собственности подаются участниками конкурса в запечатанных конвертах.
- Проведение конкурса – в течение 5 дней с момента прекращения приема заявок.
- В течение десяти дней с даты подведения итогов конкурса с победителем конкурса заключается договор купли-продажи.

Претенденты представляют следующие документы:

- Заявку.
 - Платежный документ с отметкой банка об исполнении, подтверждающий внесение соответствующих денежных средств в установленных Законом случаях.
 - Физические лица представляют документ, удостоверяющий личность.
 - Юридические лица дополнительно представляют следующие документы:
 - нотариально заверенные копии учредительных документов;
 - решение в письменной форме соответствующего органа управления о приобретении имущества (если это необходимо в соответствии с учредительными документами претендента и законодательством государства, в котором зарегистрирован претендент);
 - в сведения о доле Республики Абхазия административно-территориальной единицы в уставном капитале юридического лица;
 - иные документы, требование к представлению которых может быть установлено законодательством Республики Абхазия;
 - опись представленных документов.
- Участниками конкурса признаются соискатели, признающие обязательность выполнения условий. Победителем конкурса признается претендент, предлагающий наилучшие условия.
- Срок подачи заявок – 25 дней с даты опубликования информационного сообщения.
- Время приема заявок – с 9.00 до 18.00 ч., перерыв с 13.00 до 14.00 ч.

Место приема заявок – Госкомимущество РА. Адрес: г. Сухум, ул. Пушкина, 16, 3-й этаж. Телефоны: 229-75-67, 229-75-66.

Задаток для участия в конкурсе зачисляется на р/с 40302810400001000010 Министерства финансов РА (Государственный комитет Республики Абхазия по управлению государственным имуществом и приватизации л/с 05029000030), ИНН 12001711, КПП 111000377 в Национальном банке РА.

Документом, подтверждающим поступление задатка на счет продавца, является выписка с этого счета.

Предоставление полной информации по данным объектам и процедуре проведения конкурса, а также ознакомление с условиями договора купли-продажи имущества осуществляется Государственным комитетом Республики Абхазия по управлению государственным имуществом и приватизации.

Общество с ограниченной ответственностью «МореМия» информирует о прекращении своей деятельности.

Требования кредиторов могут быть заявлены в течение 2 месяцев с момента публикации сообщения о ликвидации в газете «Республика Абхазия».

Адрес для приема требований кредиторов Общества: г. Гагра, ул. Агрба, д.16/1, кв. 66. Телефон: + 7 (940) 996-30-05.