

15 сентября 2017 г.



КАЛУГА Аграрная

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

ПЕРЕЖИЛИ ХОЛОДНОЕ ЛЕТО

**ПЕРВЫЕ ИТОГИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО
ГОДА В ИНТЕРВЬЮ
ЛЕОНИДА ГРОМОВА**

**Здоровые саженцы –
здоровенный урожай**



стр.
4-5

Уникальная лаборатория
заработала
в Людиновском районе.

**«Наша главная
технология —
сама природа»**



стр.
6-7

Сельскохозяйственное
предприятие «Лидер»
делает ставку
на экологичность
продукции.

**Как выбрать и где
хранить хлеб?**



стр.
8

Технолог Калужского
хлебокомбината
раскрывает секреты.

**Выгодно ли огород
городить?**



стр.
9

Читатели делятся
опытом.

Пережили холодное лето



Производство молока за 8 месяцев 2017 года во всех категориях хозяйств составило 172,1 тыс. тонн, что на 13 тыс. тонн больше уровня прошлого года.



На 11 сентября зерновые культуры убраны на площади 53,5 тыс. га, намолочено 142,2 тыс. тонн зерна. Картофель убран на площади 699 га, накопано 14934 тонны.



Холодное лето текущего года особенно негативно отразилось на посевах кукурузы. В отдельных хозяйствах Баятинского, Износковского, Медынского и Юхновского районов часть посевов зерновых культур просто погибла.



Министр сельского хозяйства Калужской области Леонид Громов — о том, как аграрии справились с непогодой, о роли фермерских хозяйств в успехах региона и о главных задачах на следующий год.

— Как аномальная погода повлияла на сельское хозяйство региона? Какие районы пострадали больше всего? Правда ли, что из-за холодного лета резко снизилась урожайность кукурузы?

— Калужская область входит в зону рискованного земледелия. В связи с неблагоприятными погодными условиями весны и первой половины лета в этом году развитие и созревание практически всех сельскохозяйственных культур задержалось на две недели, заметно и отставание роста посевов кукурузы.

В отдельных хозяйствах Баятинского, Износковского, Медынского и Юхновского районов часть посевов зерновых культур просто погибла.

Холодное лето текущего года особенно негативно отразилось на посевах кукурузы. Ведь кукуруза — растение теплолюбивое. К сожалению, агроклиматические условия 2017 года не соответствовали оптимальным условиям созревания посевов кукурузы, что в конечном итоге скажется на урожайности этой ценной кормовой культуры.

Сейчас в регионе полным ходом идет уборочная страда. На 11 сентября зерновые культуры убраны на площади 53,5 тыс. га, намолочено 142,2 тыс. тонн зерна. Картофель убран на площади 699 га, накопано 14934 тонны, овощей открытого грунта убрано на площади 121 га, собрано 1542 тонны.

В отношении нашей ведущей отрасли — животноводства — следует отметить, что на нее дождливое и прохладное лето этого года не оказало негативного влияния. Наблюдается наращивание производства молока и мяса, увеличение продуктивности животных.

Производство молока за 8 месяцев 2017 года во всех категориях хозяйств составило 172,1 тыс. тонн, что на 13 тыс. тонн, или на 108,1% больше уровня прошлого года, в сель-

скохозяйственных организациях всех форм хозяйствования — 148,5 тыс. тонн плюс 12,4 тыс. тонн, или 109,1% по отношению к аналогичному периоду прошлого года. Надой на корову составил 3882 кг плюс 247 кг в сравнении с уровнем прошлого года.

За восемь месяцев текущего года производство скота и птицы на убой (в живом весе) во всех категориях хозяйств составило 59,8 тыс. тонн плюс 5 тыс. тонн, или 109,2% по отношению к уровню прошлого года, в сельскохозяйственных организациях — 53,6 тыс. тонн плюс 5 тыс. тонн, или 110,3% в сравнении с аналогичным периодом прошлого года.

— Приходят ли сейчас в сельское хозяйство новые люди? Есть ли для них в Калужской области земля?

— Конечно, приходят! Благодаря осуществляемой органами власти Калужской области политике привлечения инвестиций в агропромышленный комплекс, предприниматели бизнеса и частные лица постоянно проявляют интерес к возможному созданию сельскохозяйственного производства на территории области или расширению существующего.

Относительно наличия земли для этого следует отметить следующее. Люди и компании, желающие заняться сельскохозяйственным производством на территории области, могут приобрести права на земельные участки сельскохозяйственного назначения, находящиеся в частной собственности физических и юридических лиц. Но мы можем предоставить им участки из фонда перераспределения земель, в который входят участки, находящиеся в государственной и муниципальной собственности. По данным Управления Росреестра по Калужской области, в настоящее время в фонде находится более 60 тыс. га сельскохозяйственных угодий.

Кроме того, министерство сельского хозяйства области и органы местного самоуправления проводят работу по признанию права собственности на не востребовавшиеся земельные доли. За последние годы суды приняли решения о признании права муниципальной собственности на не востребовавшиеся земельные доли общей площадью более 86 тыс. га. За счет указанных долей формируются инвестиционные площадки для реализации новых и развития уже существующих проектов в сфере сельскохозяйственного производства как для крупных компаний, так и для крестьянских (фермерских) хозяйств.

— **Как обстоят дела у КФХ и какую долю они занимают в структуре производства сельскохозяйственной продукции? Могут ли сосуществовать с крупными производителями?**

— Цель аграрной политики как на уровне федерации, так и на уровне региона — создать условия и возможности для развития всех субъектов многоукладной аграрной экономики. В том числе и малых форм хозяйствования, таких как крестьянские (фермерские) хозяйства.

Когда мы говорим о малом сельском бизнесе, речь идет о значительном числе сельхозтоваропроизводителей, от которых в значительной степени зависит продовольственная безопасность страны. На долю крестьянских (фермерских) хозяйств и хозяйств населения приходится 50,5% произведенной в 2016 году сельскохозяйственной продукции (КФХ — 5,1%, ЛПХ — 45,4%).

Сейчас в области более 1700 фермерских хозяйств, в которых постоянно работает более 4,5 тыс. человек. Товарным производством занимается около 750 фермерских хозяйств. На них распространяются все формы государственной поддержки, предоставляемой сельхозпроизводителям в рамках государственной программы Калужской области «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия в Калужской области»

из федерального и регионального бюджетов.

Кроме этого, в целях стимулирования развития крестьянских фермерских хозяйств в 2012 году стартовали две ведомственные целевые программы: «Поддержка начинающих фермеров в Калужской области» и «Развитие семейных животноводческих ферм на базе крестьянских (фермерских) хозяйств в Калужской области». Итоги реализации данных программ нагляднее всего обобщить в цифрах.

По данным статистики на 2017 год, в сравнении с 2012-м поголовье КРС и коров в КФХ увеличилось в 2,7 раза и составило 11,9 тыс. голов КРС и 5,4 тыс. голов коров, рост по отношению к предыдущему году составил 107% и 106%; численность овец и коз увеличилась в 2,4 раза и составила 12,9 тыс. голов, рост по отношению к предыдущему году — 103%, поголовье свиней с 9,3 тыс. голов увеличилось до 23,7 тыс. голов (в 2,6 раза).

мер, происходит возрождение села. Например, благодаря фермерскому хозяйству «Братья Фетисовы» в д. Плоское, где раньше не было ни дороги, ни газа, ни воды, сегодня есть полная инфраструктура. Благодаря КФХ «Дик» Бабынинского района полностью восстановлена деревня Барановка, и таких примеров в области много.

— **Какую часть занимает сельское хозяйство в структуре общих региональных затрат? Достаточно ли этого для развития?**

— Доля сельского хозяйства области, включая рыболовство, по прогнозу на 2017–2019 годы составит 2,6% в общерегиональных расходах. В структуре национальной экономики области этот показатель составит 14,5%. Этих ресурсов вполне достаточно для дальнейшего развития сельского хозяйства и рыболовства, так как основные средства поступают из федерального бюджета.

на сумму 2519,0 млн. руб., в т.ч. из областного бюджета — 422,4 млн. руб. и из федерального бюджета — 2096,6 млн. руб.

В 2016 году на государственную поддержку сельского хозяйства сельскохозяйственным товаропроизводителям области выделено 2957,9 млн. руб., в т.ч. из областного бюджета — 889,6 млн. руб. и из федерального бюджета — 2068,3 млн. руб.

— **Каков объем инвестиций, привлеченных в АПК области в прошлом году? Какова отдача от этих инвестиций? Каков объем инвестиций в этом году?**

— По состоянию на текущий момент суммарный объем инвестиций, привлеченных в развитие сельскохозяйственных организаций региона за период с начала реализации приоритетного национального проекта «Развитие АПК», составляет около 53 млрд. рублей. Из них около 30 млрд. рублей — частные средства инвесторов и около

ден повториться, так как наши задачи на краткосрочный и долгосрочный периоды остаются стабильными. И я считаю это положительным знаком, поскольку это свидетельствует о стабильности государственной политики в данной сфере, что делает аграрный бизнес более надежным и, соответственно, более привлекательным в глазах инвесторов.

Первое — это активная работа по привлечению инвестиций в сельское хозяйство, завершение начатых крупных проектов и начало новых инвестиционных проектов.

Второе — дальнейшее развитие сектора малых форм хозяйствования. Продолжение успешной работы по развитию семенных животноводческих ферм, хозяйств начинающих фермеров.

Третье — конечно, дальнейшее развитие социальной и инженерной инфраструктуры села.

Есть актуальные задачи и в отраслевом разрезе. Это прежде всего развитие молочного скотоводства на базе его активной модернизации и в частности роботизации доения и кормления коров. Эффективное развитие специализированного мясного скотоводства, а также дальнейшая поддержка основных отраслей сельского хозяйства области: птицеводства, свиноводства — и относительно новых: рыбноводства (производство аквакультуры) и грибоводства.

В общем плане — это реализация инвестиционных проектов по увеличению производства молока, мяса (говядины, свинины, птицы), овощей открытого и закрытого грунта, плодово-ягодной продукции и в сфере развития аквакультуры; оказание поддержки развитию нетрадиционных отраслей сельского хозяйства: козоводства, кролиководства, грибоводства.

Все это будет в конечном счете направлено на повышение качества жизни населения области, сельских жителей, на развитие импортозамещения продукции, на обеспечение вклада области в продовольственную безопасность страны.

Иван РОМАНОВ.

За истекший период 2017 года суммарный объем финансовых средств, привлеченных в развитие сельскохозяйственного производства, превышает 6 млрд. рублей.

Производство животноводческой продукции в фермерском секторе также неуклонно растет. Так, производство мяса с 2,3 тыс. тонн возросло до 4,3 тыс. тонн (187%). Молока — соответственно, с 6,3 до 14,1 тыс. тонн (в 2,2 раза).

В 2016 году фермерами произведено валовой продукции на 1 млрд. 920 млн. руб. (5,1% от общего объема производства), в том числе продукции растениеводства — на 793,6 млн. рублей; продукции животноводства — на 1 126,6 млн. руб.

Для нас очень важно развитие малого сектора экономики не только с точки зрения обеспечения продовольственной безопасности страны, но и с точки зрения сохранения территориальной целостности и развития сельских территорий. Там, где появляется крепкий фер-

мер, здесь следует учитывать, что основная часть расходов областного бюджета на сельское хозяйство осуществляется в рамках государственной программы Калужской области «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия в Калужской области» через софинансирование мероприятий Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013–2020 годы.

Так, по состоянию на 1 сентября текущего года на государственную поддержку сельского хозяйства в рамках реализации названных государственных программ выплачены субсидии сельскохозяйственным товаропроизводителям области

23 млрд. рублей — инвестиционные банковские кредиты, полученные в рамках национального проекта и государственных программ.

За счет этих средств осуществляется реализация инвестиционных проектов по строительству новых производственных мощностей и реконструкции действующих, ведется полномасштабная техническая и технологическая модернизация всех отраслей сельскохозяйственного производства.

За истекший период 2017 года суммарный объем финансовых средств, привлеченных в развитие сельскохозяйственного производства, превышает 6 млрд. рублей.

— **Какие три самые актуальные задачи ставит перед собой министерство на следующий год?**

— Боюсь, что я вынуж-

Одобрено законопроект об упрощении доступа на рынки для фермеров

«Законопроектом предлагается исключить из Федерального закона «О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации» требование о наличии карточки продавца в случае предоставления торговых мест на универсальном рынке по упрощенной форме договора о предоставлении торговых мест гражданам — главам крестьянских (фермерских) хозяйств, членам таких хозяйств, а также гражданам, ведущим личные подсобные хозяйства или занимающимся садоводством, огородничеством, жи-

вотноводством для продажи сельскохозяйственной продукции.

Сейчас физическое лицо, непосредственно занимающееся торговлей на рынке, должно носить личную нагрудную карточку с указанием фамилии, имени, отчества и наименования лица, заключившего с управляющей рынком компанией договор о предоставлении данного торгового места».

Из официального отзыва Правительства России на законопроект об упрощении порядка предоставления гражданам торговых мест на рынках.





Здоровые саженцы – здоровенный урожай

Мы уже рассказывали историю спасения уникального Кондрыкинского яблоневого сада, который в течение долгих лет был в запустении, пока специалисты ООО «Зеленые линии-Калуга» не взялись за его возрождение. Отжившие свое деревья выкорчевали, посадили новые участки молодого сада. И теперь в Жиздринском районе Калужской области есть самый большой на этой планете яблоневый сад из тех, что обустроены в северных широтах. Сейчас его площадь — 600 гектаров, но в ближайшие три года она должна увеличиться сразу на 1000 га. И произойдет это благодаря питомнику плодовых деревьев «Зеленые линии», расположенному в соседнем Людиновском районе.

Первые несколько лет лаборатория питомника работала в тестовом режиме. Специалисты «Зеленых линий-Калуга» отработывали здесь свою собственную технологию выращивания здоровых, не зараженных никакими вирусами и болезнями саженцев яблони. И сегодня можно сказать, что у них получилось. Питомник выходит на проектную мощность. С начала года здесь выпусти-

ли 25 000 здоровых саженцев, которые проведут зиму в специальном хранилище. Весной их будут доращивать в условиях питомника и только потом отправят плодоносить в Жиздринский сад.

СТАБИЛЬНО И МНОГО

— Еще в конце прошлого века ученые открыли, что, помимо грибковых и бактериологических заболеваний, признаки которых мы видим на листьях, плодовые и ягодные культуры подвержены и вирусным, — рассказывает **руководитель направления «Садоводство» ООО «Зеленые линии-Калуга» Дмитрий Митин.** — На сегодняшний день выявлено 4 вируса, которым подвержены яблони. Они неопасны для человека, но могут существенно влиять на урожайность. Считается, что 2 из этих вирусов могут снижать урожайность на 5–10%, а 2 других — и до 50%. Естественно, что ослабленные на фоне вирусных заболеваний деревья чаще поражаются другими болезнями, с которыми привыкли сталкиваться садоводы: паршой, «ржавчиной» и т.д. Те, у кого на участках 2–3 старые яблони, возможно, и не замечают изменений в количестве

и качестве плодов. В конце концов, яблоки, пораженные паршой, вполне можно есть. Но для промышленного выращивания яблонь очень важно, чтобы саженцы были здоровыми, крепкими и давали стабильно большие урожаи высокого качества. Традиционно считается, что в наших широтах нельзя вырастить сады с урожайностью больше 20–25 тонн с гектара. Мы готовы с этим спорить и считаем, что сады из наших здоровых саженцев могут выйти на урожайность в 30–35 тонн с гектара. Это все равно меньше, чем у садов, расположенных в южных широтах или в Центрально-Черноземных областях, где с одного гектара собирают и по 40 тонн. Но мы ведь только начинаем. Наши яблоки уже неплохо продаются в Краснодарском крае.

— У них что, своих яблок нет?

— Есть, но там в основном выращиваются те сорта, которые хорошо продаются в крупных торговых сетях, а людям хочется народных сортов, и наши яблоки на них больше похожи.

— А такие любимые калужанами сорта, как «белый налив» и «антоновка», подхо-

дят для промышленного выращивания?

— Старые, так называемые народные сорта, к сожалению, мало для этого подходят, так как больше подвержены всяким болезням. Сорта, выведенные для выращивания в больших садах, например Имрус (Иммунитет русский), гораздо более устойчивы и дольше сохраняют товарный вид. А тот же Белый налив, конечно, очень вкусный, но и очень мягкий, его трудно перевозить. Антоновку мы, конечно, хотели бы сохранить в Жиздринском саду: она хорошо подходит для производства сока, — но опять-таки сильно подвержена болезням, а значит, ее выращивание потребует больших трудозатрат.

КАК ПРИРОДА НАУЧИЛА

— Что нужно для того, чтобы вырастить здоровый саженец?

— Есть несколько разных методик выращивания оздоровленных саженцев. Общий принцип у них такой: из почки яблони мы выделяем так называемую апикальную точку, которую помещаем в питательную среду. Если она начинает расти, через какое-то время отда-

В саду выращиваются сорта, которые лучше всего подходят для производства сока, пюре, сокового концентрата: Рождественское, Иммант, Веняминовское, Имрус, Болотовское и другие. Сейчас почти весь урожай выращиваемых в Жиздринском саду яблок отправляется на переработку в г. Киров Калужской области, где у «Зеленых линий — Калуга» есть крупный перерабатывающий комплекс. Там из яблок делают соковый концентрат и наполнители для разных сладостей. Но со временем доля урожая, идущая на эти цели, будет снижаться, так как при увеличении объема производства большая часть яблок пойдет на приготовление сидра.



1-2. В лаборатории питомника одновременно прорастают до 300 000 будущих саженцев. 3,5. Особая питательная среда позволяет микрорастениям быстро идти в рост. 4. Дмитрий Митин, руководитель направления «Садоводство» ООО «Зеленые линии-Калуга». 6. Сотрудники лаборатории работают в две смены. 7. Перед посадкой микрорастения прививают к готовой корневой системе. 8-9. После доращивания в теплицах саженцы отправятся плодоносить в Жиздринский сад.

В Людиновском районе выходит на проектную мощность крупнейший в области питомник плодовых деревьев

ем ее в лабораторию на проверку. Если образец не заражен, он отправляется на доращивание. Если заражен, его можно подлечить с помощью термо- или химиотерапии, почти как человека. Но проверки на этом не заканчиваются — за нашими саженцами мы следим постоянно. Процесс этот довольно длительный, даже с учетом того, что наша методика позволяет сократить «выход» саженцев в сад почти на год. Сейчас это чуть больше двух лет, но самый трудный этап пройден — процесс уже запущен. Мы готовим свыше 4000 саженцев в неделю, и это не предел.

— **Сегодня растения, выращенные в лаборатории, в массовом сознании ассоциируются с ГМО.**

— Это совсем не наша история. Генномодифицированные растения — это те, в которые встроен чужеродный ген. Например, когда американские ученые для защиты картофеля от нашествия колорадского жука встроили в ген картофеля ген, отвечающий в организме речного рака за образование хитинового панциря, чтобы листья растения стали более жесткими, — это генная

модификация. Селекционеры работают так, как научила природа: скрещивают разные сорта, выявляют у потомства нужные признаки и развивают их. Это опять-таки долгий и трудоемкий процесс, но все хорошее и полезное дается тяжело. Наша лаборатория никакого отношения к генной модификации не имеет. Наша задача — вырастить здоровый саженец и вывести его в сад, где он будет давать хороший урожай.

ТОЛЬКО КРУПНЫЙ ОПТ

— **Питомник не продает саженцев населению. Почему?**

— Пусть калужские садоводы на нас не обижаются — нам просто некогда. Я понимаю, что многим хотелось бы приобрести наши саженцы. Они, действительно, хорошие и гарантированно дадут большой урожай. Но сейчас перед нашим питомником стоят другие задачи, и мы просто не можем отвлекаться на розничную торговлю и мелкий опт. Нам нужно обеспечить саженцами Жиздринский сад. В то же время мы открыты для сотрудничества с крупными заказчиками, планируемыми закладку собственного питомника, заложив оздоровленные, «базисные» саженцы на ма-

точники или сделав предварительный заказ непосредственно самих саженцев для закладки сада.

— **Такие заказы уже есть?**

— Да. Несмотря на то что мы всего год как начали активно работать на этом рынке, мы уже смогли привлечь к себе внимание. И первые крупные заказы у нас уже есть. Сомнений в том, что мы правильно выбрали направление, нет никаких, и, уверен, дальше заказов будет больше.

СОБИРАЛИ ПО ВСЕЙ СТРАНЕ

Коллектив в питомнике относительно небольшой — и потому, что предприятие только выходит на проектную мощность, и потому, что нужных специалистов найти не так просто. Рабочие и бригады — в основном местные жители, а вот руководство и специалистов агрокомплекса пришлось собирать буквально со всей страны.

— В девяностые годы многие сады в нашей стране были просто убиты, и садоводы остались без работы. Так что сейчас отыскать квалифицированного агронома-садовода с опытом работы очень непросто. У нас работают специалисты из Пензы, Орла, Мо-

сковской области, и можно сказать, что людей все равно не хватает. Мы работаем в две смены. Выращивание здоровых саженцев — сложный технологический процесс, который требует постоянного внимания квалифицированных специалистов. Их немного, но они стараются.

НЕ ТОЛЬКО ЯБЛОКИ

Несмотря на название, в питомнике плодовых деревьев «Зеленые линии» выращивают еще и картофель. Но не простой, а семенной.

Как это ни странно, но в России, где картошку принято считать вторым хлебом, почти весь посевной материал — импортный, его, как и 300 лет назад, завозят из Европы, преимущественно из Голландии и Германии. Нетрудно догадаться, что в условиях введенных против нашей страны экономических санкций картофелеводческие хозяйства, закупующие высококачественный посевной материал за границей, постоянно рискуют. Или цены скакнут, или новыми санкциями и этот вид торговли вовсе запретят.

Почему же в России все так плохо с посевным материалом? Все дело в том, что для того, чтобы вырастить семен-

ной материал высокой урожайности, так называемую «элиту», нужно не меньше 5 лет. В первый год в пробирке выращивается микрорастение, которое дает мини-клубни. Их высаживают в поле. Полученный урожай собирают и высаживают на следующий год — и так пять лет. Клубни пятого поколения называют «элита» — это высококачественный посевной материал, за которым охотятся лучшие картофелеводческие хозяйства страны, ведь его урожайность составляет 45–50 тонн с гектара.

— А при хорошем агрономическом подходе можно и 100 тонн с гектара получить, — добавляет Дмитрий Митин. — Это очень перспективное направление в сельском хозяйстве, но отдачи от инвестиций придется ждать долго, так что желающих вкладываться немного. Мы уже не первый год ведем работу по разведению элитных сортов, и многие хозяйства, например в соседней Брянской области, ждут нашего посевного материала как избавления от зависимости. Настоящее импортозамещение должно базироваться именно на производстве семян.

Иван РОМАНОВ.

«Наша главная технология — сама природа»



Сельскохозяйственное предприятие «Лидер» сделало ставку на экологичность продукции. И не прогадало

БУЛЬОН С АНТИБИОТИКАМИ ИЛИ ГУЛЯШ ИЗ ОРГАНИЧЕСКОГО МЯСА?

В последнее время из различных СМИ сыплется шквал информации о том, какого качества продукты составляют наш ежедневный рацион. И зачастую нас совсем не радует то, что мы узнаем. Оказывается, свинина, которую мы купили сегодня в супермаркете, может навредить организму. Химические добавки, попавшие в бульон при варке куска говядины с соседнего рынка, могут вызвать аллергию. А куриное филе, диетический на первый взгляд продукт, с большой долей вероятности накачено антибиотиками и гормонами.

Как уберечься от попадания некачественного мяса на наш стол? Необходимо уверенность в том, что мы покупаем мясные продукты в надежных магазинах, поставщики которых сертифицированы как производители экологически чистого, органического мяса. Главное отличие его от обычных продуктов питания состоит в том, что оно не содержит

генетически модифицированных ингредиентов, в его производстве не используются пестициды, гербициды, ядохимикаты и искусственные удобрения, в нем нет искусственных консервантов, красителей и вкусовых добавок.

В США, Европе, Японии и других зарубежных странах давно уже занимают вопросы развития биологически чистого сельского хозяйства. По данным Википедии, емкость мирового рынка безопасных для здоровья человека биопродуктов за последние годы утроилась, а средние темпы его роста составляют 10–15% в год. Под биологически чистое сельское хозяйство в мире отводится все больше земель: в Европе — 5 млн. га, в Северной Америке — 1,5 млн. га, в Австралии — 10,6 млн. га. Все больше фермеров в разных странах мира переключаются на выращивание биопродукции, и почти в каждом супермаркете на Западе есть широкий выбор продуктов и товаров с «зеленой» маркировкой, означающей, что перед нами — органическая продукция. Скажем, три из четырех домо-

хозяйств Британии в том или ином количестве покупают биопродукты. И это несмотря на их очень высокую стоимость — с учетом больших затрат и отнюдь не рекордных надоев, привесов и урожаев.

Ну а что касается России, то экологически чистые продукты питания, по некоторым данным, пока составляют на нашем рынке, увы, лишь доли процента...

И на этом фоне особого внимания заслуживает тот факт, что в сфере российского агробизнеса в последние годы появляются компании, которые энергично стремятся заполнить нишу производства экологически чистых продуктов. Одно из них — молодое сельскохозяйственное предприятие «Лидер», которое представляет органическую продукцию под брендом «Фермерское хозяйство «Варваренки». Его директор Михаил Матренин рассказал «Калуге аграрной», как появилась и реализуется идея создания такого хозяйства.

«МЫ ПРОСТО ЗАХОТЕЛИ ЗНАТЬ, ЧТО ЕДИМ»

— Однажды мы задумались о правильном питании и решили сделать выбор в пользу экологически чистой и полезной продукции, — говорит Михаил Сергеевич. — Однако столкнулись с тем, что хозяйств, которые ответственно подходят к содержанию своих животных, непростительно мало, а таких, где можно заказать обширный перечень продуктов, и вовсе нет. Покупать в интернет-магазинах, которые не производят своей продукции, а лишь продают чужую, показалось нам невозможным, ведь мы хотим знать, что едим. Поэтому мы приняли решение открыть свою ферму, чтобы мы, наши дети и близкие могли употреблять в пищу только такие блюда, которые приготовлены из свежих, экологически чистых продуктов. Мы контролируем все этапы жизни животного — от рождения до забоя, ведь мы прямые производители.

— «Варваренки» — молодое прогрессивное хозяйство. Вы используете какие-то инновационные разра-

ботки? — интересуемся мы у Михаила Матренина.

— Наша главная технология — сама природа, — улыбается Михаил Сергеевич. — Именно возвращение к истокам животноводства и земледелия делает нашу продукцию такой привлекательной для покупателей.

Пятьсот гектаров фермерской земли выделено только под пастбища фермерского хозяйства, поголовье которого составляет на сегодняшний день порядка 200 голов крупного рогатого скота и 1000 с лишним голов мелкого и среднего рогатого скота.

КАК МОЖНО ДАЛЬШЕ ОТ ЦИВИЛИЗАЦИИ

Животные здесь свободно разгуливают по ферме. Благо место для нее выбирали по принципу «как можно дальше от цивилизации», поэтому находится она в экологически чистом Бабынинском районе, в удалении от промышленных предприятий и транспортных узлов, по соседству с Национальным парком «Угра». Чувствует себя скот тоже довольно вольготно: захотелось похрустеть сочным, аппетитным кормом (конечно, произведенным без применения минеральных удобрений и химических средств защиты растений) — пожалуйста. Захотелось травки нежной пожевать — никаких проблем.

Поскольку животные не ограничены в передвижениях, растут и развиваются они гармонично, не нагуливая лишнего жира. Исключительно натуральными кормами питаются круглый год, в зимний период — заготовленными с пастбища сеном, овсом, пшеницей, кукурузой, морковью, картофелем.

Главная задача фермера — обеспечить качество конечного продукта, поэтому в ФХ «Варваренки» никогда не используются гормональные добавки, искусственные подкормки и анаболики. Все животные привиты и регулярно осматриваются ветеринарными врачами, поскольку хозяйство сотрудничает с ветеринарной службой Бабынинского района.

ВИДНА ПОРОДА

Для того чтобы обеспечить своих



При правильном уходе от герефордов можно получить очень вкусное мраморное мясо.



покупателей мясом высшего качества, в фермерском хозяйстве «Варваренки» выращивают исключительно породистый скот. Крупный рогатый скот — это в основном абердин-ангусы и герифорды, которые очень ценятся любителями мраморного мяса. Мелкий и средний рогатый скот представлен на ферме романовскими, эльдибаевскими и камерунскими овцами, а также овцами пород дорпер и суффолк. Все они — мясные, с умеренным содержанием жира и хорошо развитой мышечной массой. Козы в ФХ «Варваренки» — бурские, валлийские, зааненские, англо-нубийские, известные своим покладистым характером и крупными размерами.

Немецкий ризен, новозеландский, великан белый, серый — это породы представленных на ферме кроликов.

Помимо скота на ферме

живет и домашняя птица. Конечно, тоже самых лучших пород. Куры мясные и яйценосные: адлерские, кучинские, брамы, катехины. Утки — мулард, индоутка, тульская. Гуси на ферме «Варваренки» — линдовской (горьковской) породы, выведенной в Нижнем Новгороде и получившей заслуженную популярность во всем мире. А еще в хозяйстве разводят бронзовую и широкогрудую индейку.

ГДЕ КУПИТЬ ЗДОРОВЬЕ

— Вы прибегаете к помощи региона, кредитуетесь в банках? — спрашиваем мы, видя, как достойно организовано хозяйство.

— Нет, ферма пока находится на инвестировании акционеров. Но в скором времени надеемся выйти на самоокупаемость, — рассказывает Михаил Матренин. — Благо спрос на нашу продукцию есть, и он постоянно растет.

Основное направление фермерского хозяйства — мясное животноводство. Экологически чистое мясо покупают мясоперерабатывающие предприятия, прежде всего — небезызвестная компания «Мираторг». Занимается ФХ «Варваренки» и розничной продажей через небольшие магазины и торговые точки, реализует свою продукцию через интернет. Продукты поставляются охлажденными: охлаждаются они сразу после разделки и доставляются заказчикам автомобилями, которые оборудованы рефрижераторами. Помимо скота, мяса и мясных полуфабрикатов здесь можно приобрести молоко и молочные продукты, а также выращенные в теплице овощи — в Варваренках позаботились о том, чтобы наш рацион полностью состоял из органических продуктов.

Лилия БУЛАЕВСКАЯ.



Варваренковская живность не ограничена в передвижениях, поэтому растет и развивается очень гармонично.



У абердин-ангусов мясная порода — налицо.

4 ПРИЧИНЫ ВЫБРАТЬ ПРОДУКЦИЮ ФХ «ВАРВАРЕНКИ»

- 1** Органические продукты содержат в среднем на 50% больше витаминов, минералов и прочих питательных веществ по сравнению с продуктами, произведенными по традиционным технологиям.
- 2** В органическом сельском хозяйстве запрещено применение химических веществ на всех этапах производства: химических удобрений, средств защиты растений. Наложено табу и на генетическую модификацию.
- 3** Органическое питание сохраняет и укрепляет наше здоровье, а значит, мы меньше тратим денег на медицинское обслуживание и лекарства.
- 4** Чистое сельское хозяйство сохраняет гармонию природы и человека и помогает воссоздать то, что было разрушено за годы интенсивной химизации и агрессивных методов хозяйствования.



Разведение нубийских коз — дело довольно прибыльное, ведь данная порода может похвастаться отличной продуктивностью.

Настоящий хлеб живет не дольше 5 суток

О том, как правильно выбирать и хранить ключевой продукт нашего рациона, «Калуге аграрной» рассказала главный технолог Калужского хлебокомбината Ольга Новоселова



Чтобы выпекать правильный хлеб, его надо любить.

— Ольга Алексеевна, начну с вопроса, который в первую очередь задают людям вашей профессии и врачам-диетологам: почему ни в коем случае нельзя отказываться от хлеба?



— Потому что хлеб — это кладовая витаминов и полезных микроэлементов, обеспечивающих полноценное развитие и существование организма: клетчатка, белки, жиры, углеводы, аминокислоты и витамины. Можно ограничить себя в количестве хлеба, но полностью отказываться от него нельзя ни в коем случае! Ведь, к примеру, ржаной хлеб не только не добавит килограммов, но еще и, как веник, выметет из организма токсины.

Сейчас стало модно употреблять хлебцы. Но калорийность у них значительно выше, чем у обычного хлеба!

— Есть ли какая-то мера полезности хлеба? Например, этот хлеб более полезен, а тот — менее?

— В последнее время ученые все чаще говорят о том, что потребление хлеба — это уже польза для организма. В остальном все зависит от личных предпочтений. Я, например, предпочитаю «черный» хлеб, как его окрестили в народе: он менее калориен и богат органическими кислотами.

Самыми высокими показателями в отношении энергетической ценности обладают сдобные хлебобулочные изделия. В них может содержаться до 360 ккал на 100 г продукта.

— На что в первую очередь нужно обращать внимание при выборе хлеба?

— На производителя. Чем производитель крупнее, известнее, тем больше гарантий того, что продукт качественный. Но, как говорится, «доверяй, да проверяй». Поэтому обязательно изучайте состав изделия, обращайте внимание на сроки годности. Хлеб, выработанный по классической

технологии, без применения разрыхлителей, не может храниться более 5 суток. К сожалению, не перевелись еще производители, которые, желая облегчить жизнь сотрудникам торговых сетей (чтобы те постоянно не выкладывали хлеб на полки), предлагают продукцию со сроками годности и 10, и 14 суток. Прежде чем прийти с этим товаром к кассе, задумайтесь: полезен ли такой хлеб?

— А по внешнему виду можно понять, соответствует ли хлеб установленным для данного вида продуктов нормам?

— Прежде всего, хлеб должен быть не приплюснутым по форме, без вмятин, трещин и боковых наплывов, а корочка — румяной и гладкой. Правильный хлеб всегда хорошо пропечен, поэтому в мякише нет места комкам или пустотам. Он должен быть эластичным и равномерно пористым. Попробуйте немного прижать хлеб — он должен вернуться в прежнее состояние, но не резко, как бы отпружинивая, а постепенно. Если же мякиш липкий и тянущийся, в хлебе, вероятнее всего, поселился грибок или картофельная палочка. Вторым явным признаком наличия грибка являются цветные пятнышки внутри хлеба. Если мякиш внешне похож на вату — хлеб изготавливался с добавлением так называемых улучшителей, которые опасны для человеческого организма. Производство такого хлеба значительно отступает от установленных стандартов. «Улучшенный» хлеб вообще практически пустой: если вы сожмете его двумя пальцами, высота

уменьшится в несколько раз, что недопустимо. Такой хлеб обладает невысокими вкусовыми качествами, крошится при нарезании, быстро высыхает и вообще выглядит не очень эстетично и аппетитно. От приобретения такого вида хлебных изделий советую отказаться.

Что касается цвета, то к нему тоже установлены определенные требования. Ржаной хлеб должен быть темно-коричневым, белые сорта — золотистыми. Проследите, чтобы на корке не было черного нагара или окалины: как известно, они содержат канцерогены, очень опасные для нашего здоровья.

— Почему хлеб остужают, прежде чем «одеть» в упаковку и отправить потребителю? Некоторые очень любят пожевать горячий хлеб...

— Это категорически запрещено, так как в желудке он превращается в горячий комок, который обжигает и раздражает стенки пищевода и желудка. Ничего хорошего в горячем хлебе нет.

— Где хлебу комфортнее «живется»: в заводской упаковке, холщовых мешочках, хлебнице или в холодильнике?

— Лучше всего хранить хлеб в хлебнице, без упаковки. Это позволит ему дышать и уменьшит вероятность быстрого заплесневения. Обязательно не менее 1 раза в неделю хлебницу необходимо освобождать от крошек и не реже 1 раза в месяц протирать раствором уксуса, чтобы не развивалась плесень, которая может перейти на продукт.

НАША СПРАВКА

С чем его едят

Хлебные продукты раскрывают свои лучшие вкусовые качества и полезные свойства при употреблении их с овощами и оливковым маслом. Сегодня во многих ресторанах принято подавать свежеспеченный хлеб с оливковым маслом как комплимент к основному блюду.

С фруктами хлеб, как правило, не едят. А вот с большой ягодой под названием «арбуз» употребляют очень даже часто. И не только потому, что сочетание сладкой, сочной мякоти арбуза и свежего хлеба приятно ласкает вкусовые рецепторы. Оно еще и спасает при повышенной кислотности.



Если же хлебницы нет, то можно хранить хлеб в пакете вдали от прямого солнечного света, но пакет оставлять приоткрытым для доступа воздуха, что также исключит плесневение продукта. Если же вы не съедаете хлеб в установленные сроки реализации, то можно положить его в холодильник, что продлит ему жизнь еще на 2–3 дня.

Беседовала Лилия
БУЛАЕВСКАЯ.
Фото автора.



Крупный производитель тщательно контролирует качество буквально на каждом шагу — от приемки сырья до отгрузки готовой продукции.



Выгодно ли огороды городить?

Каждый третий россиянин пытается прокормиться с помощью личного подсобного хозяйства.

Как только экономику начинает потряхивать, люди бросаются возделывать свои огороды. По оценкам Фонда общественного мнения, две трети россиян рассматривают свои 6 (а у кого и поболее) соток как страховочный вариант на время кризиса. Мы оценили плюсы и минусы дачного агропрома.

ПРИВЕТ ИЗ 90-Х

За последние 3 года количество россиян, которые стали использовать дачи не только как место для созерцания природы и посиделок с шашлыками, но и как мини-фермы, выросло в полтора раза. Если весной 2014 года любителей выращивать картошку и разводить кур с кроликами насчитывалось 20%, то в году нынешнем — уже 32%. Такие данные приводят эксперты РАНХиГС в своем «Мониторинге социально-экономической ситуации». Это в среднем по стране.

По Московскому региону эксперты данных не приводят, наверняка они меньше. Но что очевидно — интерес к монетизации дачных урожаев растет и среди жителей столицы.

Причем сельским хозяйством горожане занялись не только ради забавы или разнообразия, а чтобы поправить свое материальное положение.

Авторы доклада назвали такой способ адаптации к кризису архаичным.

— В XXI веке с его технологиями и доступностью продуктов странно тратить столько времени и сил, чтобы собирать урожай на приусадебном участке, — говорит **Дмитрий Соколов, пресс-секретарь РАНХиГС.**

А я заступлюсь за дачников. Работают-то на своих 6 сотках в основном пенсионеры. Куда им до технологий? Прокормиться бы.

СВОЕ ДЕШЕВЛЕ

«Выгоден ли экономически свой огород?» — вопрос с подвохом. Успех предприятия во многом зависит от цели. Возьмем, к примеру, самый популярный российский продукт — картошку. Урожай с одной сотки — полтора центнера. Экономия — 3 тысячи рублей. Небольшое, но подспорье для семьи.

Но если попробовать в более крупных масштабах, то прибыль с картофельного бизнеса — так себе.

— У меня участок 30 соток, решил: буду выращивать картофель на продажу. Оформился как индивидуальный предприниматель, чтобы все как положено, — рассказывает **начинающий бизнесмен Сергей Кубрин.** — Прибыль составила всего 50 тысяч рублей. А сколько труда вложил! Урожайности добился. В сле-

дующем году затраты будут меньше, надеюсь нормально заработать. Дачники свою прибыль от огорода тоже оценивают скептически.

— Если брать в расчет только рыночную стоимость урожая, то выращивать получается выгодно, — говорит **Татьяна Солобаева, читательница.** — Но никто же не оценивает сопутствующие расходы. У меня только дорога на дачу обходится в 160 рублей туда-обратно. А приезжаю я дважды в неделю — поливать и полоть. Это минус 1,5 тысячи в месяц. Не говорю уже про членские взносы — около 7 тысяч рублей. Хорошо хоть в эту сумму входит обслуживание водопровода, некоторые еще за кубометры воды доплачивают.

Но с другой стороны, на дачу и без картошки люди ездят — расходы те же. А вот цена времени и вложенных сил — это действительно на приусадебных работах не учитывается.

ПРИБЫЛЬ В МАЛИНЕ

— Я лет 5 выращивала кабачки, капусту, помидоры и огурцы. Излишки продавала у метро, — рассказывает **садовод Елена Рякина.** — Но денег это приносит мало: максимум 3 тысячи в месяц выходило. Мне это надоело. Оставила несколько грядок с овощами, только для семьи чтобы хватало, а весь участок засадила черной смородиной и малиной. И пошло дело. Ухаживать несложно, и покупают хорошо: на 5–6 тысяч в месяц.

А зелень — это вообще золотая жила.

— У моих родителей отличный доход с огорода, — хвалится моя знакомая **Марина.** — Осенью покупается мелкий лук. Можно севок, а можно просто отбраковку. Он стоит копейки. Сажаем его плотно. И забываем. А ранней весной, как только потеплеет, лук погонит в рост. С одной сотки получается около 200 кг пера с нежным корешком. Вспомните, сколько стоит лукочок весной. Мои часть урожая отдают оптовикам, часть сбывают сами. В прошлом году заработали около 25 тысяч рублей за 2 месяца. Ну и сами всегда при витаминах.

ПЕРЕПЕЛИНАЯ ОХОТА

Чего только не выращивают на дачах. У знакомого адвоката — участок на юге Подмосковья по Каширскому шоссе. Придумал возделывать виноград. И давит вино! Совсем как Челентано. На магазинные напитки уже и не смотрит: не нужен мне, говорит, этот сернистый ангидрид — консервант, который добавляют в бутылки. Но виноград — дело тонкое. Минувшей зимой вот померз.

Самый же экзотичный дачный продукт, с которым я столкнулась при подготовке этого материала, мне продемонстрировал муж коллеги.

— Я не ставил цель улучшить благосостояние, — рассказывает **читатель Олег Самойлов.** — Просто искал, чем можно будет заняться на пенсии. Короче, решил выращивать перепелок. Сразу скажу: то, как это делаю я, невыгодно. Покупаю сразу взрослых птиц, они существенно дороже птенцов. Зато начинают нестись уже через 2–3 дня. Мне того и надо — перепелиные яйца очень вкусные и полезные. Конечно, можно и в магазине их дешевле купить. Но в супермаркетах они часто не свежие.

У Олега 52 перепелки. Он подсчитал прибыльность своего дела. Получилось аж 200 рубчиков! Ну, слава богу, хоть не в минус. Зато свой продукт, натуральный, без подвоха.

А если закупить инкубаторы и выращивать птенцов, то настоящая прибыль пойдет. Но это требует времени. И осмысления: стоит ли превращать интересное, полезное, не слишком обременительное и не убыточное занятие в изнурительный конвейер.

ВИТАМИНИЗАЦИЯ И ОГОРОДОТЕРАПИЯ

— То, что люди ездят на дачу, — это хорошо, — убеждена **Наталья Шагайда, директор Центра агропродовольственной политики РАНХиГС.** — Потянуться за лопатой, достать ведро, наклониться сорвать стрелочку лука или цветок приятнее, чем бежать в никуда на беговой дорожке. А что касается питания, то люди получают продукт, в котором уверены. Задно и недостающие нам витамины.

Кстати, о питании. В России существенно сократилось потребление базовых продуктов — молока, рыбы, мяса. Их место заняли крупы и картошка. Фруктов и овощей мы тоже хронически недоедаем.

Александра КОЗЛОВА.

5 способов хранения урожая

Они все довольно надежны, а уж какой выбрать, зависит лишь от ваших желаний и возможностей. Но помните: для хранения годятся только осенние (но лежат они недолго) и зимние сорта.

1. В ящиках

Этот классический способ имеет массу вариантов.

Но сначала о самой таре. Идеальные ящики для хранения яблок должны быть деревянными, вместимостью 20–25 кг, с небольшими щелями (буквально 5 мм) между досочками. Ящики с большими просветами не годятся. Казалось бы, в таких емкостях плоды будут лучше проветриваться, но, оказывается, яблокам это ни к чему. Они создают в таре свой микроклимат и очень уютно себя в нем чувствуют.

Сначала ящики полезно пару-тройку часов прожарить на солнце: ультрафиолет убьет микробы. Но дольше держать ящики на жаре не стоит. Древесина пересохнет и в погребе будет отбирать влагу у плодов.

Яблоки укладывают в ящики в два слоя плодоножками вниз так, чтобы хвостик верхнего фрукта оказался между нижними.

Ну а дальше, собственно, и начинаются различия.

Присыпки. После того как плоды уложены, их засыпают. Кто чем.

Одни садоводы предпочитают стружку лиственных деревьев — ее легко достать (опилки хвойных пород для этих целей не годятся: они пахнут смолой, а яблоки могут впитать этот запах).

Другие заполняют пространство между плодами гречишной шелухой. Но ее еще надо где-то раздобыть.

Третьи простилают каждый слой листьями дуба или клена. Этого добра везде навалом, но только надо помнить, что листья должны быть здоровыми — без пятен и налета.

Четвертые выстилают ящики листьями папоротника орляка: из них испаряются вещества, которые защищают плоды от гнили.

Идеальная добавка в яблоки — сухой мох сфагнум и просеянная торфяная крошка. Они являются природными антисептиками, и плоды в них хранятся просто изумительно! Но опять-таки не в каждом регионе их можно раздобыть.

А вот мелисса лимонная растет у многих, и она тоже может сослужить хорошую службу. Переложите ею плоды, и срок хранения продлится.

Промывки. Некоторые специалисты перед закладкой

Мы вам покажем, где яблоки зимуют!



СЕКРЕТ УСПЕХА

Плодоводы заметили, что лучше всего хранятся районированные сорта. Например антоновка, рекомендованная для средней полосы и там же выращенная, хранится очень даже неплохо. А вот если эта яблоня растет на юге, например в Ростовской области, то там она ведет себя как осенний сорт и в погребе начинает портиться уже через две недели.

яблок в погреб советуют их обработать. Например, окунают плоды в спиртовой раствор прополиса. Готовят его так: 100 г прополиса разводят 0,5 литра спирта. На 100–150 кг яблок хватает 0,5 литра.

Другой вариант — продержат фрукты 10–15 минут в водном растворе йодиола (он продается в аптеках как средство для полоскания горла).

Все эти методы хороши, но помните: после обработки растворами яблоки надо хорошо просушить. И только потом опускать в погреб.

Пропитка. Каждое яблочко заворачивают в салфетку, пропитанную вазелином (100 г хватает на 500 салфеток). После этого плоды складывают в ящики.

Способ особенно хорош для фруктов с нежной кожицей.

2. В песке

Яблоки тоже укладывают в ящики, но без зазоров между досками. На дно предварительно насыпают слой сухого песка толщиной 3–5 см. На него в один слой

укладывают плоды так, чтобы они не касались друг друга. Все это засыпается песком. Затем еще один слой яблок. И снова песок.

Ящики держат в погребе.

3. В пакетах

Яблоки укладывают в плотные полиэтиленовые пакеты по 1,5–2 кг и оставляют открытыми на 2–3 дня, чтобы плоды отпотели. Затем пакеты плотно обжимают, стараясь по возможности удалить весь воздух, крепко завязывают капроновой ниткой (она не гниет) и складывают в погреб на стеллажи так, чтобы упаковки не касались друг друга.

В результате дыхания плодов через 20–30 дней в пакетах образуется особая газовая среда, которая предохраняет от порчи.

Метод годится для любых сортов, но только не для антоновки! Она в полиэтилене портится быстрее, чем при других способах хранения.

4. В саду

Отличный вариант для тех, у кого нет погреба. В саду, где-нибудь в укромном угол-

ке, надо выкопать яму глубиной 40–50 см и выстлать сосновыми либо еловыми ветками (это от мышей). Яблоки сложить в обычные полиэтиленовые пакеты, завязать их и опустить на дно. Сверху и с боков также обложить лапником. А затем засыпать землей.

Над ямой нужно поставить палку, чтобы зимой по ней найти схрон.

Яблоки остаются свежими зачастую до самой весны.

5. По методу валаамских монахов

На легендарном архипелаге Ладожского озера затвор-

ники умели хранить яблоки аж до лета следующего года!

Собранные отборные яблоки монахи опускали в расплавленный воск, затем подсушивали и складывали в бочки. А бочки опускали в воду. Плоды при такой технологии всегда были свеженькие, словно только что сорванные с ветки.

Этот способ можно смело использовать и теперь, если поблизости есть водоем: река или пруд. Впрочем, бочку можно опустить и в колодец. Но важно помнить: яблоки нужно окунать только в воск! Парафин для этих целей не годится.

Алексей ВОЛОДИХИН.

ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ

Ученые разработали необычный способ длительного хранения яблок в вермикулите (горная порода вулканического происхождения. - **Ред.**), обработанном раствором уксусной кислоты в концентрации 1,5 - 2,3%. Чтобы ее получить, достаточно 6-процентную кислоту развести в 3 - 4 раза водой.

На 100 кг плодов требуется всего 2 - 3 кг вермикулита. Яблоки укладывают в ящики, а затем засыпают пропитанными гранулами.

В процессе хранения уксусная кислота постепенно переходит в окружающую среду и подавляет вредную микрофлору.

Ягода-боярыня морозов не боится

5 видов боярышника на любой вкус

Однажды стал свидетелем спора в электричке. Две женщины ехали на свои дачи. Разговорились. Одна поделилась радостью: «У меня в этом году боярышник впервые дал плоды. Такие вкусные!» «Да полно вам, - искренне удивилась вторая, - они же пресные!» «Вы ошибаетесь, - не согласилась первая, - ягоды у него с кислинкой». Так кто же из них прав?

На самом деле - обе. Боярышников в природе насчитывается более 200 видов, 50 из них в диком виде растут в России. В садоводстве, конечно, их меньше, но тем не менее они крайне разнообразны - различаются и высотой куста, и формой листьев, а также цветом и вкусом плодов.

Так что пора разобраться, кто есть кто, и решить, какие представители этого обширного рода достойны наших участков.

Колючий, или обыкновенный

Один из самых известных видов боярышника растет почти по всей Европе. Часто встречается в городских садах и парках.

Это крупный кустарник высотой до 4 м или деревце до 5 м, с густой овальной кроной и колючими ветками - отсюда его название. Цветки белые или розовые, собраны в щитки. Плоды продолговатые, около 1 см в диаметре, ярко-красные снаружи, желтые внутри. Созревают в августе - сентябре. Плодоносить начинают на 7-й год.

Растет этот боярышник медленно. Почвы годятся любые - он живет даже на камнях! Прекрасно развивается в тени, не боится засухи и морозов. Отлично переносит стрижку и формирование.

В саду его можно использовать в качестве живой изгороди - через колючие заросли не проберется никто. В мае - июне он порадует обильным цветением и хозяев участка, и окрестных пчеловодов: боярышник колючий - прекрасный медонос.

А уж у хозяек сколько возможностей! Плоды, собранные после заморозков (тогда они становятся сладкими), можно есть в свежем виде или засахаривать, а потом использовать в качестве начинки для пирогов, киселей и компотов. Из боярышника получается отличное варенье. А еще плоды можно высушить, перемолоть в муку и добавлять ее в тесто для выпечки домашнего хлеба - он получится витаминным и с фруктовым привкусом.

Ну а уж про лечебные свойства этого кустарника и рассказывать не приходится - сердечники и гипертоники знают о них не понаслышке.

Кроваво-красный, или сибирский

А это наш исконный кустарник - он занимает огромную территорию России, включая европейскую часть, Западную и Восточную Сибирь, Среднюю Азию. Очень похож на предыдущий боярышник, но различить их все-таки можно - по плодам: у кроваво-красного они круглые и, созревая, осыпаются, а у обыкновенного - продолговатые и крепко держатся на ветках.

Фотобанк Лори

Плоды боярышника съедобны в сыром виде. А еще из них можно делать варенье, начинку для пирогов, джемы, кисели и компоты.

ся на ветках.

Растет он тоже в виде кустарника или небольшого деревца высотой 1 - 4 м. Цветки белые, распускаются в конце мая. Плоды кроваво-красные (отсюда и название вида), с мучнистой мякотью. Созревают в сентябре - октябре. Первый урожай дает поздно, на 10 - 15-й год. Но зато живет по 200 - 300 лет! В культуре тоже довольно неприхотлив. Морозов не боится. Засуху переносит хорошо. К почвам нетребователен. Но есть у него два каприза: не выносит близкого залегания грунтовых вод и любит яркое солнце.

В саду боярышник кроваво-красный можно использовать в качестве живой изгороди - у него тоже довольно мощные колючки.

А плоды годятся для тех же целей, что и у боярышника обыкновенного.

Кстати, прославленный селекционер Иван Мичурин скрестил боярышник кроваво-красный с рябиной обыкновенной и получил гибриды, который назвал «рябина гранатная».

Плоды у нее пурпурного цвета, кисло-сладкие и совсем без горечи.

Мягковатый, или полумягкий

Этот выходец из Северной Америки поражает своим величием. В первую очередь плодами - они яркого оранжево-красного цвета, крупные (до 2 см в диаметре) и очень вкусные. Деревья статные, высокие (до 8 м), с густой красивой кроной. А как эффектно они выглядят осенью! Цветки белые и крупные, как у яблони, - до 2,5 см в диаметре. Распускаются они в мае. Урожай созревает в сентябре. Плодоносить начинает на 6-й год.

Очень зимостойкий и засухоустойчивый вид. Предпочитает солнце, но может расти и в полутени (правда, там он хуже цветет и дает меньше плодов). Почвы ему подходят любые.

В саду его можно использовать для обустройства живой изгороди. Или сажать как отдельные плодовые деревья. Он отличный медонос.

Плоды съедобны в сыром виде. А еще их можно сушить и делать из них различные заготовки: джемы, компоты.

Однопестичный

В диком виде встречается на юге России: на Кавказе, в Средней Азии. Именно поэтому его относят к культурам со средней зимостойкостью. Однако, как показывает практика, он прекрасно растет в средней полосе вплоть

до Санкт-Петербурга и Вологды.

Внешне этот вид похож на боярышник колючий. Но растет гораздо быстрее и цветки у него наряднее - розового оттенка.

Деревья вырастают до 3 - 6 м высотой, а при хорошем уходе, бывает, и до 8 - 12 м. Крона у боярышника однопестичного симметричная, округлая, словно подстриженная. Колючек мало. Цветет в середине июня. Плоды небольшие, до 0,7 см в диаметре. Урожай созревает в конце сентября. Первый раз его можно попробовать на 6-й год после посадки.

Этот боярышник очень устойчив к жаре и отсутствию воды, поэтому идеально подходит для засушливых регионов. Сажать его лучше на солнечных участках.

Плоды используются так же, как и у других видов боярышника.

Зеленомясый

У этого уроженца Дальнего Востока очень необычные плоды: мякоть у них, как следует из названия, зеленая, а кожура черная.

Растет он в виде кустика высотой 4 - 6 м. Колючки длинные - до 1,5 см. Цветки белые, а вот тычинки темные, почти черные, что тоже выглядит довольно экзотично. Распускаются они в конце мая. Плоды очень вкусные, созревают в сентябре. Первый урожай дает поздно - на 9-й год.

Морозов не боится, засуху переносит хорошо, к почвам нетребователен. Но любит много света.

В саду очень эффектно смотрится осенью, когда на фоне золотистых листьев красуются черные плоды.

Алексей ВОЛОДИХИН.

ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ

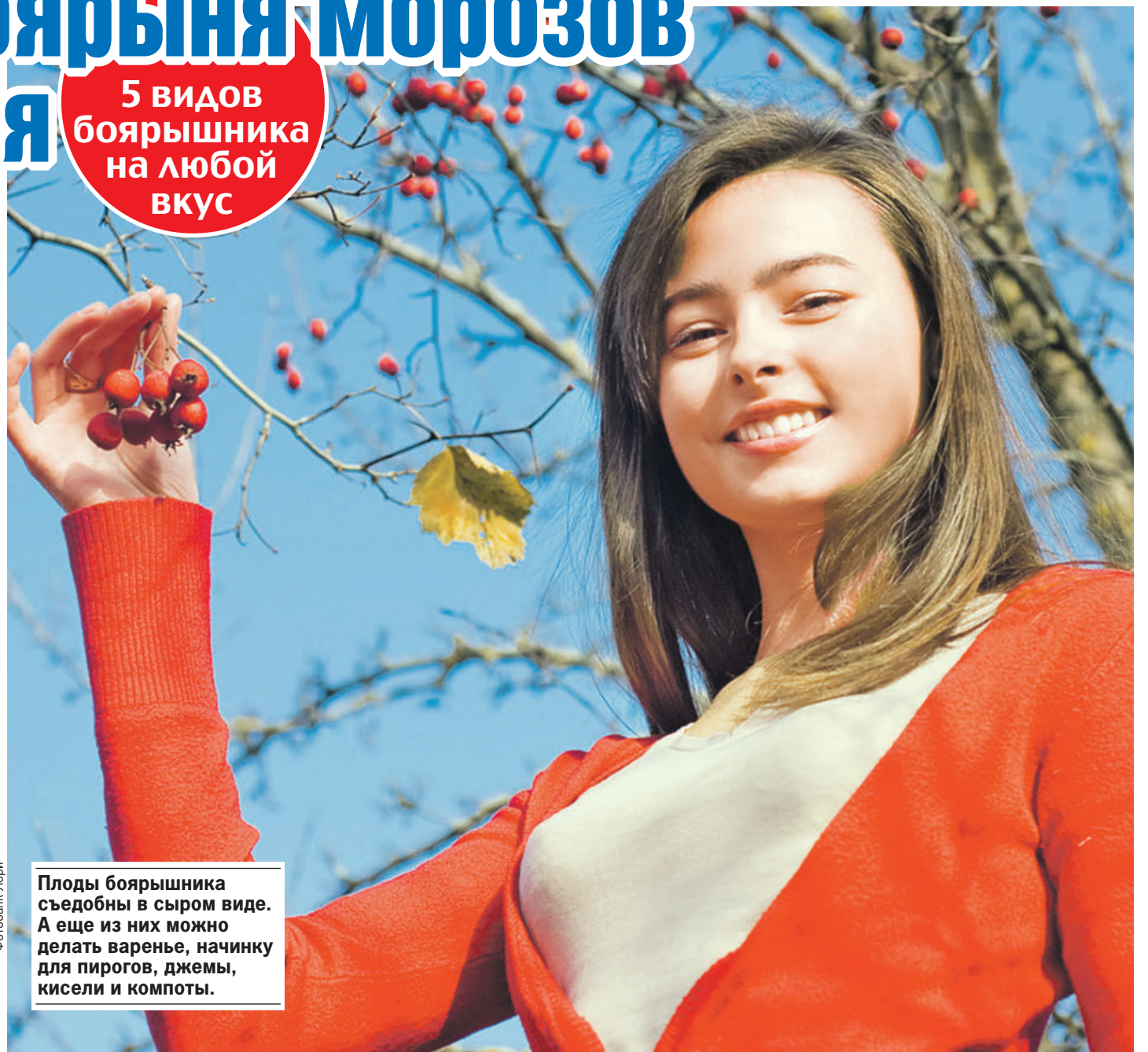
Да это же яблоко!

Многие думают, что плоды боярышника - это ягоды. Но на самом деле они называются... яблоко. Если присмотреться внимательнее, то станет очевидно: по строению они точно такие же, как у яблони. Только маленькие.

К слову, яблоком называют плоды груши, айвы и рябины.



Фотобанк Лори



В рамках XII фестиваля искусств «Калужская осень» в Доме музыки открылась выставка, в которой приняли участие не только профессиональные художники, но и любители.

Представленная в галерее Дома музыки экспозиция стала итогом летних пленэров, проходивших в рамках проекта «Калужская палитра», организованного Областным центром народного творчества.

— Раз в год мы вывозим художников, которые пишут на природе пейзажи. А потом выставляем их здесь, в Калуге, — разъяснил суть проекта куратор выставки Вадим Востриков. — Мы приглашаем всех: и любителей, и профессионалов, если они захотят подключиться к нашему проекту. Они все вместе работают на природе, на пленэре, учатся друг у друга различным приемам, техникам. Это такой живой процесс. Мы показываем, что это доступно каждому человеку.

В этом году пленэр проходил в Людиновском районе, который, по признанию организаторов, уже давно стал своеобразной фабрикой искусств нашего региона. Экспозиция показывает, как разные художники видят одни и те же пейзажи, дает почувствовать разницу в настроении и выразительных средствах авторов.

Выставка будет работать до 8 октября. Если во время осмотра у вас возникнет желание попробовать свои силы в изобразительном искусстве, вы можете принять участие в специальных мастер-классах: 16 сентября — хлудневская игрушка, 23-го — гончарное дело, 30-го — роспись керамики.

Калужский край – источник вдохновения



«Тарзанка». Наталья Гаврютина. Х., м. 2017 г.



«Одуванчики. Жизнь продолжается». Елена Яшина. Батик. 2016 г.



«Натюрморт с тыквами». Олег Лепешин. Х., м. 2016 г.



«Вид на церковь». Олег Лепешин. Карт., м. 2017 г.



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ДОСТАВКИ

РАЗНОСКА ИНФОРМАЦИОННЫХ МАТЕРИАЛОВ

● через почтовые ящики –
пятница, суббота, воскресенье
(кол-во – от 1 000 до 96 000 шт.)

● по юридическим лицам –
пятница, понедельник (кол-во – до 2 450 шт.)

● через фирменные стойки

● посредством прямой почтовой
доставки конкретным
потенциальным покупателям
(Direct mail)

Служба контроля доставки ведет регулярные проверки качества разноски.



8-906-506-88-88, (4842) 79-04-54 (доб. 101, 102)

Генеральный директор – Галина Гаврилина.
РЕДАКТОР – ИВАН РОМАНОВ.
Директор отдела рекламы – Светлана ЗАЙЦЕВА.
E-mail: sz@kp.kaluga.ru

Издатель – ООО «Агентство «Комсомольская правда – Калуга»

Адрес: 248000, г. Калуга, ул. Комарова, 36.
Телефоны: (4842) дирекция – 79-04-54; редакция 79-04-54 (доб. 206);
отдел рекламы – 79-04-54 (доб. 181, 182).
Материалы выпуска опубликованы на правах рекламы.

Отпечатано в типографии ЗАО «Полиграф-Сервис»:
г. Брянск, проезд Московский, 15а, телефон: (4832) 32-11-77.
Распространяется бесплатно. Объем 1,5 п. л. Заказ № 2045.
Тираж 900 экз.