

НА ВКУС И ЦВЕТ...

В Пермском районе осваивается экзотическое направление животноводства

Алина ВЛАДИМИРОВА
Фото Алексея ЖУРАВЛЁВА

Дорожка в фермерское хозяйство Лаптевых, что расположено неподалеку от Баш-Култаево, была проторена «НИВОЙ» два года назад. Тогда наш корреспондент **Михаил Шаламов** представил читателям газеты **Татьяну Лаптеву**, студентку Пермского государственного университета, волею судьбы ставшую самым молодым фермером не то что Пермского района, но и всего Прикамья. Да-да, свой первый грант на развитие собственного дела по программе поддержки начинающих фермеров девушка получила, едва ей минуло 18 лет, то есть практически одновременно с получением зачётной книжки.

Изучение философии не мешает девушке работать на земле. Ведь она настоящая «фермерская» дочь — сельским хозяйством семейство Лаптевых занялось давно, и Татьяне ничего не оставалось делать, как стать надеждой и опорой для своих родителей. И источником новых идей.

ЗИГЗАГ СУДЬБЫ

Оксана и Сергей Лаптевы — фермеры со стажем. Впрочем, до своей новой сельской жизни, каждый из них занимался вполне прозаичным, привычным для горожанина делом. Оксана, будучи парикмахером-универсалом, преображала людей с помощью ножниц и фена, а Сергей трудился в сугубо мужских — дорожной и строительной — отраслях.

Познакомились они на улице — таким необычным в век информационных технологий способом. Причём не просто познакомились, но и практически сразу же соединили свои судьбы в единое целое. И опять же, не просто соединили, но и полностью перекроили свой образ жизни: продали всю недвижимость, что была у обоих, и купили земельный надел.

Во дают!

Для обитателей уютных диванов такой зигзаг судьбы и нелепы, а Лаптевы только улыбаются: «Да, так вот получилось».

Получилось неплохо. Если учесть, что фермерское хозяйство начиналось с двух лошадей, выкупленных у умирающего пермского ипподрома. А сейчас в нем — несколько гектаров пастбищ, ферма, недавно отстроенная конюшня, 60 голов баранов и овец, 40 свиней, 15 лошадей и целый выводок народившейся поросли — поросят и ягнят. Кстати, бараны и овцы появились в хозяйстве два года назад — именно на развитие фермы по разведению этих животных и получила свой первый грант Татьяна Лаптева.

ОПЫТ

Это сейчас Лаптевы — грамотные фермеры, кому угодно советом помогут. А поначалу...



— Да много, конечно, ошибок было, — признаётся Оксана Владимировна. — Больше всего запомнилось, как пытались выходить всех без исключения новорожденных. Это сейчас с первого взгляда можем определить, насколько жизнеспособно потомство. А тогда... Возьмёшь такого хилого поросёнка в руки, закутаешь потеплее, из бутылочки покормишь, а он все равно через какое-то время умирает. Ревела...

Опыт — сын ошибок трудных. За него пришлось заплатить не только слезами, но и кропотливым трудом — одна эпопея по уничтожению борщевика чего стоила. Его на приобретённом земельном наделе, по словам Оксаны Лаптевой, было «как одуванчиков на луту!» Не обошли наших героев и трудности, неизбежно встающие на пути фермеров, с реализацией мяса, приобретением кормов. Сертифицированный убойный пункт вроде бы есть поблизости, но очень уж там нелояльная ценовая политика. А за кормами — тюком сена — иной раз приходилось ездить и за 200-300 километров. Даже создав в своем хозяйстве шесть рабочих мест, Лаптевы столкнулись с проблемой кадрового голода. Сложно, очень сложно найти надёжные рабочие руки.

Грант, полученный дочерью, дал Лаптевым возможность воплотить в жизни идеи, о реализации которых в фермерском хозяйстве и не мечтали.

— На мой взгляд, — рассуждает Сергей Николаевич, — настоящий фермер не может и не должен себя ограничивать чем-то одним. Продукция фермерских хозяйств — будь то молоко, мясо или овощи — предназначена, прежде всего, для людей. А люди очень непостоянны в своих пристрастиях. Ещё вчера им было достаточно кефира и ряженки, а сегодня подавай йогурты и айраны. Чтобы оставаться на плаву, фермер должен быть гибким. Вот и стараемся.

Подстраиваясь под запросы рынка, Лаптевы создали много-



профильное хозяйство. Качнись спрос в ту или иную сторону, начинать с нуля не придётся. А рынок иногда предъявляет такое!

СПРОС РОЖДАЕТ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Последнее веяние — резко возросший спрос на конину. Пермский край стал второй родиной для представителей стран и регионов, для которых поедание конины — привычное дело. Да и наши соотечественники, порой, не прочь отведают экзотики.

Как, вздрогнут наши читатели, как? Как можно пустить на жаркое лошадь — прекрасное, благородное и грациозное животное? Как можно есть колбасу, сделанную из того, кто на протяжении веков был другом для человека?

— Это всё предрассудки, — машет рукой Сергей Николаевич. — Едите же вы и телятину, и свинину, знатоки и от шашлыка из баранины не откажутся. А во многих странах, между прочим, есть запрет на употребление этих видов мяса в пищу.

Свинина запрещена для евреев, говядина неприемлема для индусов, кришнаиты не едят

А ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...

Медики утверждают, что конина — самое экологически чистое мясо, в нем самое высокое содержание белка при идеальном балансе аминокислот. Оно снижает количество холестерина в крови, регулирует обмен веществ в организме и даже нейтрализует последствия радиации. Кроме того, оно содержит массу полезных витаминов и микроэлементов. Конина вполне способна заменить полноценный пищевой рацион. К тому же гипоаллергенна, и её вполне можно давать детям.

грибов, а американцы — мясо оленей, особенно в ночь перед рождеством. Цивилизованная Европа, по большому счёту, таких предрассудков лишена, но все же употреблять собак и кошек в пищу у нас не принято. Между тем, во многих провинциях Вьетнама и Китая — это весьма дорогое лакомство.

А лошади... Человечество им многим обязано. И в бою, и в мирной жизни лошадь всегда приходила на помощь человеку, её приручившему. Но, тем не менее, в кочевых племенах Средней Азии конину ели с глубокой древности. Во-первых, лошади всегда были под рукой, а во-вторых, их мясо не только давало много энергии, но и согревало. Что же мешает наслаждаться кониной нам, славянам? Прежде всего, религиозные традиции, которые не рекомендуют есть «конину, раков, крабов, рыб без чешуи; кровь жареную (птиц и зверей), зайцев, кроликов». Как видим, этот обширный перечень давно уже поредел, и мы с удовольствием лакомимся и раками, и крабами, не брезгуем рагу из зайчатины и жареными кроликами.

В голодные времена, например, в гражданскую войну, во время голодомора 30-х годов в Поволжье или во время Великой Отечественной, мясо лошадей употребляли в пищу. В 60-х

годах прошлого столетия конина была популярна и в СССР, по крайней мере, «конская» колбаса или тушёнка из конины шли нарасхват. Сегодня на территории России конина употребляется в пищу в Карачаево-Черкесии, Якутии, Татарстане, Башкортостане. Учитывая активные миграционные процессы, не стоит удивляться и появлению спроса на конину. Тем более что конину употребляют не только в чистом виде, но и при изготовлении некоторых сортов колбас для придания упругости и пикантности. Так что хозяйкам Прикамья стоит освоить приготовление, к примеру, татарских блюд — казы, кыздырмы, бесбармака, ведь освоили же они грузинскую долму, армянский лагман и киргизский плов.

А раз есть спрос — должно быть и предложение!

ПОДДЕРЖКА ДЛЯ НОВЫХ ИДЕЙ

Обдумав эту идею, просчитав варианты и перспективы развития этого направления животноводства, фермеры Лаптевы взялись за дело. Пригодился опыт двухлетней давности, когда грант на развитие своего дела получила Татьяна. Как и тогда, нынче бизнес-проект тоже составляли всей семьёй — всё расписали, по полочкам разложили и подали заявку на участие в конкурсе развития семейных животноводческих ферм.

Грант получили быстро, и скоро на землях фермерского хозяйства неподалеку от здания фермы были построены конюшня и навес. Недавно сюда приехали и первые постояльцы. Лаптевы планируют, что через четыре года количество голов увеличится до 50. К этому времени нужно расширить пастбища, ведь одно из условий вкусной конины — это свободный выгул животного, ведь дольше трёх недель лошадь в стойле держать нельзя.

Что ж, за этим дело не встаёт. У крепкой семьи всё получится!