



Лысьвенская  
общественно-политическая  
газета

# Искра

## Номинация «Экономика и бизнес»



**ОРГКОМИТЕТУ И ЖЮРИ  
XXVII ФЕСТИВАЛЯ КРАЕВОЙ  
РЕГИОНАЛЬНОЙ ПРЕССЫ  
ПРИКАМЬЯ  
«ЖУРНАЛИСТСКАЯ ВЕСНА-2024»**

*Редакция газеты «Искра» (г. Лысьва) представляет  
на конкурс в номинацию*

**«ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС»**

**ЕЛЕНУ КОЖЕВНИКОВУ**

**УВАЖАЕМЫЕ ЧЛЕНЫ ОРГКОМИТЕТА И ЖЮРИ!**

По решению творческого коллектива лысьвенской общественно-политической газеты «Искра» на творческий конкурс в номинацию «Экономика и бизнес» представляются работы редактора отдела по работе с сельскими территориями и социальных проблем **Елены Викторовны КОЖЕВНИКОВОЙ**.

**Несколько слов об авторе.** Елена работает в «Искре» 17 лет. Журналистский стаж - 23 года. Разрабатывала разные темы: экономика и бизнес, «социалка», коммунальная проблематика, сельское хозяйство. В течение 15 лет курирует детское приложение «Искры» - «Муравейник». В настоящее время основные темы автора: жизнь села, сельхозпроизводство и бизнес «на земле», а также экология, социальные проблемы и охрана здоровья.

На конкурс представлены следующие материалы автора:

**«КТО НЕ РАБОТАЕТ, ТОТ ЕСТ ШАШЛЫК» («Искра» от 29 апреля 2023 года).** В данной корреспонденции журналист исследует, во сколько обойдётся любимое многими мясное угощение на майские праздники. Насколько вырос «индекс» шашлыка, как подорожало мясо в магазинах округа за последние несколько лет.

**«НАШЕ, ЛЫСЬВЕНСКОЕ» («Искра» от 17 февраля 2024 года)** – зарисовка с элементами репортажа о фермерах из д. Липовой, которые открыли производство молочной продукции и производят более 14 наименований. Правда, для этого им пришлось пережить несколько судов с нерадивыми подрядчиками-строителями, решить кадровые проблемы и столкнуться со многими законодательными казусами.

**«ЭКЗОТИЧЕСКАЯ КОМПАНИЯ» («Искра» от 16 марта 2024 года).** Бизнес бывает разным, а порой и экзотическим. Вдвойне необычно, если вырастает он буквально на пустом месте, из простой идеи. Зарисовка о многодетной семье Андроновых, которая уже второй год успешно занимается разведением страусов, расширяя своё хозяйство и приобретая всё новые виды экзотических пернатых.

Директор ООО «Искра»



**И. И. МИХАЙЛОВ**

В 1917 г. праздник 1 Мая впервые отмечался в России свободно

# Потребительская корзина | 5

## Кто не работает, тот ест... ШАШЛЫК

Хвалите не мясо, а того, кто его приготовил

### Цены

Елена Кожевникова

■ **Лучшие палочки для еды – это шампуры с шашлыком. Трудно не согласиться. Особенно весной, когда за зиму устаешь от домоседства, а за окном погода так и шепчет... И вот долгожданные майские праздники, почти миниканикулы. Самое время отправиться за город, распечатать двери летних кухонь в домах и готовить его – ароматный, поджаристый (слюнки текут), в меру остренький. В общем, вы поняли! Речь пойдет о самом древнем блюде человечества.**

### ПЕРВЫЙ «ШИШ» НА РУСИ.

Не знаю, как у кого, но лично мне при слове «шашлык» почему-то вспоминается умиротворенная сцена пикника из кинофильма «Москва слезам не верит». Вера Алентова, укрытая пледом, уютно устроилась в походном кресле, а рядом потрескивает костерок. Кажется, дымный дразнящий аромат мяса проникает даже через экран.

Нашла любопытную информацию. Оказывается, Гоша, он же Гога, в исполнении Алексея Баталова так уверенно нанизывающий мясо на шампур, на самом деле готовил шашлык впервые в жизни. Потребовалось невероятное количество дублей, чтобы снять сцену. Вот она, магия кино!

Ну и, конечно, бесподобный хулиган Федя из фильма «Операция Ы и другие приключения Шурика» тоже приходит на ум, когда воображение рисует аппетитное содержимое шампура. Зрителю только и остаётся, что слатывать слюну под его ставшую крылатой фразу: «Кто не работает, тот ест!».

Но ближе всех к истокам рождения блюда фильм Леонида Гайдая «Иван Васильевич меняет профессию». Оказывается, ещё в «Домострое» 1550 года, в разделе «Пасхальный мясоед», предписывалось подавать к столу жаренных на вертеле лебедей, кур, почки зайчьи, рябчиков и баранью грудинку.

Помните, как в комедии Гайдая персонаж Савелия Крамарова объявляет меню царского застолья: «Почки зайчьи верченые, головы щучьи

с чесноком...»? Так вот эти самые почки, по сути, и есть прообраз шашлыка.

Сегодня невозможно точно установить, кто первым придумал любимейшее россиянам первомайское блюдо. Кавказцы однозначно готовы присвоить заслугу себе, им в искусстве «мангала и шампура» нет равных. Претендуют на звание шашлычных первопроходцев азиаты и жители Восточной Европы. На самом деле это яство скорее интернациональное, ведь нет ничего древнее куска «мамонта» на костре.

А вот сам термин «шашлык» в русском языке появился благодаря крымским татарам. Вертел, на котором готовили, назывался «шиш», а то, что на него нанизано, - «шишлык».

### КТО В МЯСЕ ЗНАЕТ ТОЛК?

Что касается мяса для майского блюда, тут другая история. В советские времена, когда в маёвки вошли в моду выезды на природу, его готовили из свинины, ребе – из говядины и баранины. И вот ещё один любопытный факт: говорят, Сталин знал толк в правильном шашлыке. Для вождя специально из Ярославской и Тульской областей привозили двухнедельного ягнёнка. Иосиф Виссарионович лично стоял у мангала и контролировал процесс.

Сегодня такое гурманство встретишь разве что в дорогих столичных ресторанах. Зато появилась масса полуфабрикатов для пикника. Впервые, большим спросом

■ **Первомайский шашлык - традиция не новая. Появилась ещё в Советском Союзе, когда проводились маёвки - выезды на природу. На них обсуждали совместные планы и мнения, решали разные проблемы.**

Потом вошла в традицию и готовка на природе как элемент отдыха. Правда, в последние годы меню стало более разнообразным: появились купаты, сардельки, люля-кебаб и другие вкусняшки.

Мы поинтересовались у читателей их первомайским меню.

С опросом в группе «Искра» «ВКонтакте» ознакомились 1,5 тысячи человек. Проголосовали 98.

❶ ДИАГРАММА: СТАНИСЛАВ СИДОРОВ, «ИСКРА»



пользуется курица. Готовят на костре все её части: и крылышки, и ножки, и филе.

Во-вторых, в ассортименте магазинов колбаски, шпикачки, купаты, люля-кебаб. С одной стороны, хорошая альтернатива куску мяса: нанизал на шампур - и готово, никаких проблем в обжаривании. Шашлык - дело более тонкое, особенно если мариновать его самому.

- Всегда говорю: не хвалите мясо - хвалите того, кто его приготовил, - делится опытом владелец КФХ Александр ФЕДОСЕЕВ, уже более 10 лет занимающийся мясным производством. - Даже самый отменный кусок вырезки можно испортить маринадом. Бухнул больше специй - они будут хрустеть на зубах, оставляя горькое послевкусие. Передержал на углях - шашлык будет сухим.

Наверное, поэтому многие предпочитают покупать уже готовое, маринованное мясо. Посмотрим, почём нынче это удовольствие?

### ГДЕ ДЕШЕВЛЕ?

Пробежавшись по магазинам, была поражена разнообразием полуфабрикатов. Самый низкий ценник на готовый свиной шашлык в федеральных торговых сетях - 289 руб. за кг. При этом нужно учесть, что

перед праздниками во многих точках действуют скидки и акции. Возможно, где-то есть и дешевле. На втором месте специализированные мясные магазины (309 рублей). Их в городе несколько, и тут всё зависит от того, кто и где предпочитает закупаться.

Самое дорогое маринованное мясо в местных сетях и в так называемых магазинах шаговой доступности (у дома): в среднем 360-400 руб. Стоит отметить и единственный в городе специализированный мясной цех в д. Липовой, где шашлык по 400 рублей за кило.

С курой всё сложнее, потому что выбор просто ошеломительный. Начиная от разных частей птицы и заканчивая видами маринадов. Самые дешёвые уже замаринованные крылышки и окорочка обнаружила в местной сети: по 158 и 204 рублей за кг. А вот всякие изыски (колбаски, купаты и прочая «начинка» для гриля) дешевле в федеральных торговых сетях.

И напоследок: баранину - ни свежую, ни тем более маринованную - не нашла нигде. Как пояснили специалисты, долго на витрине она

не лежит, а если за день не раскупят, теряет товарный вид. Кроме того, цены на неё значительно выше.

### СВИНИНА «СТОИТ», ПТИЦА «РАСТЁТ».

Перед майскими праздниками объединение поставщиков всех категорий продуктов «Руспродсоюз» озвучило «индекс шашлыка». Оказывается, за последний год он подешевел аж на 24 рубля. Вот это новость!

Приготовление традиционного майского блюда из свинины на четырёх человек в 2023 году обойдётся в 651 рубль (против 675 годом ранее). За основу эксперты взяли классический рецепт: полтора килограмма мяса (свинина, курица или индейка), полкило лука, 15 мл уксуса, соль и перец.

Шашлык из курицы за год тоже подешевел: 320,2 рубля против 351,6. А вот из индейки, наоборот, подорожал: с 708,7 до 735,1 рубля.

Совпадает ли официальная статистика с местной, лысьвенской? Для сравнения мы взяли более существенный период: пять лет. За сведениями обратились к заведующей магазином «Для Вас» Надежде КОКОУЛИНОЙ, у которой хранятся цены на многие продукты за последние 25 лет.

Итак, готовый шашлык из свинины в майонезе за пять лет подорожал действительно незначительно: от 391 до 415 рублей. А вот из курицы взлетел в цене почти в два раза. Филе курицы маринованное - с 271 до 367 рублей, набор для пикника куриный - со 173 до 290 рублей.

Несмотря на это, по словам Надежды Петровны, готовое мясо пользуется у лысьвенцев большим спросом. Покупатели быстро разбирают «охлаждёнку»: никто не хочет заморачиваться с разморозкой. Люди хотят тратить на готовку всё меньше времени.

И их можно понять. Лучше скоротать лишний час в саду или на веранде собственного дома, уютно укрывшись пледом, как героиня фильма «Москва слезам не верит». В ожидании самого древнего и оттого, быть может, ещё более вкусного блюда.

### ЧТО БУДЕТЕ ГОТОВИТЬ?



Молоко - самый распространённый продукт в мире. Каждый год на планете производят более 400 млн тонн полезного продукта. В среднем одна корова на протяжении жизни даёт 200 тыс. стаканов молока

# Наше, лысьвенское

## В д. Липовой фермеры производят 14 наименований молочной продукции, включая три вида сыра и термостатный йогурт

### Экономика

Елена Кожевникова

■ - Спустя три года мы «переехали», - глава крестьянско-фермерского хозяйства Александр ФЕДОСЕЕВ приглашает осмотреть молочный модуль, выстроенный в д. Липовой. Если не знать всей истории переезда, не поймёшь, что фраза эта иронична. Но в ней есть и другой скрытый смысл: сколько же нужно иметь упорства и трудолюбия, чтобы добиться цели!

**КУДА ВАЖНЕЕ НАЧИНКА.** Три года понадобилось фермеру, чтобы от выстроенного с нарушениями в д. Олени молочного комплекса дойти до нового цеха, где каждый агрегат на своём месте, а продукцию выпускают по строгим правилам СанПиНов.

Молочный модуль в д. Олени молодые фермеры Мария и Александр Федосеевы построили по программе «Государственная поддержка агропромышленного комплекса Пермского края» в 2020-м. Тогда в чистом поле буквально за лето вырос небольшой теремок, обшитый сайдингом. Но стены – не главное. Куда важнее была начинка: уникальное для нашей территории оборудование по производству молочной продукции самых разных видов, начиная от кефира, ряженки и заканчивая йогуртами и сырами.

Когда небольшой цех готовился к открытию, выяснилось: получить лицензию на продукцию не удастся, так как здание построено с нарушениями санитарных норм и правил. А для



■ Когда-то Алексей устроился на предприятие водителем, но постепенно выучился на оператора. Теперь помогает и в мясном цехе



■ Александр Федосеев: «Весь процесс приготовления продукта автоматизирован»



■ Мария Федосеева и Наталья Анфалова

пищевой промышленности их с каждым годом только усложняют. Даже пять сантиметров в ширине коридора могут иметь решающее значение. Это Александр теперь точно знает.

Два года фермеры судились с нерадивым подрядчиком. В итоге процесс выиграла. Тот вернул часть средств, затраченных на возведение конструкции. Другой человек на месте молодого фермера уже опустил бы руки: столько нервов, времени, сил... Но Александр из династии сельских тружеников: упорный. Его родители Надежда Васильевна и Виктор Валентинович много лет трудятся в животноводстве, не без помощи сына выстроили новую ферму в д. Олени.

Можно сказать, КФХ Федосеева - единственное малое сельскохозяйственное предприятие Лысьвы, имеющее полный цикл производства: от выращивания скота до переработки продукции. Развивались постепенно. Сначала построили убойный пункт, затем открыли производство мясной продукции. К слову, сегодня выпускают до 70 наименований полуфабрикатов и колбасных изделий. Затем очередь дошла и до переработки молока...

**ЭТИ НЕПРОСТЫЕ БАКТЕРИИ.** С оператором молочного

цеха Алексеем АНФАЛОВЫМ мы уже знакомы. Он вместе с супругой и по совместительству технологом производства Натальей водил меня по новенькому модулю в Оленях. Уже тогда в молодом человеке чувствовался интерес к этому непростому делу. А сегодня он и сам признаётся: вошёл во вкус. Нравится ему быть «поваром» на фермерской кухне.

Здание в д. Липовой не в пример оленёвскому: просторное. Разделено на три блока. В первом принимают молоко, в основном выпускают продукцию, в третьем размещены хозяйственные и подсобные помещения. Здесь всё как положено: две раздевалки, душевые, комната отдыха и приёма пищи для персонала. Есть ещё просторный холодильник и лаборатория.

- Прежде чем готовить продукцию, технолог обязательно проверяет сырьё на жирность, кислотность, наличие антибиотиков, - рассказывает Алексей. - Если всё соответствует нормам, заливаю молоко в танк приёмки. Далее – пастеризатор и сепаратор, где происходит отделение сливок. Их порой выгоняем до 43-45% жирности.

В цехе всё автоматизировано, агрегаты соединяются молокопроводами, так что сырьё напрямую поступает в ту или иную ёмкость в зависимости от того, что из него собираются готовить. К примеру, на момент нашей экскурсии в ванне созревал творог, а в больших металлических чанах – йогурт.

- Самый большой объём творога, который нам приходилось готовить, - полторы тонны, - продолжает Алексей. - Ориентируемся на заявки потребителя. К примеру, в один день готовим масло, в другой – сме-

тану 20-процентной жирности.

Отдельно обсуждаем с оператором молочного модуля роль заквасок. От них в кисломолочке зависит многое. Какими на выходе получатся сметана, йогурт, кефир, решают маленькие полезные бактерии.

- Стараемся покупать дорогие и качественные закваски, - включает в диалог Александр Викторович. - Однажды поставщики нас подвели и не получилась целая партия продукции. Возможно, закваски хранились с нарушением. Такое тоже бывает.

стился ко многим молочным продуктам, потому что делаю их сам. Точно знаю: они натуральные. В сметане, кроме закваски, больше ничего нет. Никаких загустителей.

Сегодня фермеры развозят продукцию в 20 лысьвенских и шесть чувосских магазинов. Перерабатывают тонну литров молока за смену, но модуль способен на большее: максимальная загрузка - пять тонн. Интерес к натуральному продукту уже проявляют пермские предприниматели, так что перспектива развития есть.

Последняя покупка фермеров Федосеевых – фасовоч-

### ■ Кстати...

**Сегодня молочный цех выпускает 14 наименований продукции.** Среди них молоко, масло сливочное, масло топленое, кефир, сметана, творог, несколько видов йогуртов, включая термостатный, и три вида сыров (фета, адыгейский и качотта с пажитником).



**ПЕРМЯКИ УЖЕ ИНТЕРЕСУЮТСЯ.** Стоит отметить и ещё один нюанс: молоко небольшого предприятия проходит гомогенизацию (процесс разбивания жиров), а пастеризуется дважды: на стадии приёмки и перед разливкой по пакетам. Многие покупатели, привыкшие к сырому продукту, новшество не восприняли. А некоторые, попробовав, и вовсе удивили: мол, порошок.

- Ничего подобного! - уверяет Алексей. - Мы используем только натуральное сырьё. Раньше сам молочку не жаловал. К примеру, кефир из магазина казался мне кислым. А когда пришёл сюда, пристра-

ная линия для упаковки молока в плёнку. Первый продукт, произведённый ещё в Оленях, разливали по коробкам. Тогда даже заказали разработку логотипа с бурёнкой. Потом в ход пошли пластиковые бутылки. Плёнка в плане упаковки удобнее, но покупатели по привычке высматривают на прилавках белые бутылочки.

- Надеемся, лысьвенцы привыкнут и поддержат наш продукт, - боится за предприятие, ставшее за пять лет родным, Алексей. - Надо уважать труд земляков, ведь всё это наше, лысьвенское...

■ ФОТО: ЕЛЕНА КОЖЕВНИКОВА, «ИСКРА», И ИЗ АРХИВА КФХ ФЕДОСЕЕВЫХ

Страус эму - птица из семейства казуарообразных. Может развивать скорость до 50 км в час, размах ног - три метра. У неё есть крылья и три когтя. Хорошо плавают. Кожа на голове у птицы голубого цвета. Эму может нести яйца от тёмно-зелёного до синего и даже чёрного цветов

# Экзотическая компания,

## или История о том, как жительница Германии Лысьвенскому страусу шею зашивала



Едят гиганты комбикорм, капусту, морковь и яблоки

Елена Кожевникова

**Трудно найти человека, кто в масляную неделю не отведает бы блинчиков. А самые расторопные и осведомлённые посетили ферму «Большая птичка» и попробовали блины, тесто которых замешано на страусином яйце.**

**ЭМИНЕМУ ПОТРЕПАЛИ ПЕРЬЯ.** Большие птички поселились в Лысьве летом 2022-го на подворье многодетной семьи **Полины и Виталия АНДРОНОВЫХ**. Помню нашу первую встречу и эмоциональный рассказ ребят обо всех перипетиях, связанных с доставкой и устройством необычных жителей. Хлопот у них тогда было немало: как разместить, чем кормить, как ухаживать. И вот спустя полтора года экзотическая компания пополнилась новыми жильцами: страусами эму, австралийскими эндемиками.

Новосёлов три, но в вольере гуляет только пара самок. Птички недавно стали выходить на улицу. Хотя в многочисленных интернет-источниках и указано, что эму выдерживают холода до -20 градусов, всё-таки они теплолюбивы.

Эмма и Эмми приехали из Тюмени. Единственного самца, получившего прозвище в честь музыканта Эминема, дамы почему-то невзлюбили: немного пощипали ему пёрышки. Так что «певец» находится на лечении.

К слову, о звуках. Накручивая круги по вольеру, одна из птичек, увидев меня, вдруг останавливается и издаёт необычное: «Тук-тук».

Именно так различают самцов и самок, - комменти-

рует мои восторги Полина. - Девочки «тукают», а мальчики «хрюкают». Пока птицы не достигнут двухлетнего возраста и не начнут «говорить», их пол определить трудно.

**СБЕЖИТ - НЕ ПОЙМАЕШЬ.** Кстати, Эминема привезли из Нижнего Тагила.

Как всегда, всё решали спонтанно, - рассказывает Виталий. - Посмотрели в интернете ролики об эму. За неделю привели в порядок птичник, где летом жили куры-бройлеры, построили вольер и поехали за новосёлами. Сейчас, можно сказать, вышли на новый круг наших повседневных хлопот. Пернатых нужно приучать к прогулкам, загонять в птичник. Помню, как сложно было первое время с «африканцами»: бегал по вольеру с лестницей, чтобы они меня не поранили. Теперь они уже приучились и сами знают, когда пора домой.

Эму не так покладисты, как «африканцы». Одна из самок уже дважды пыталась ударить через забор и между досками ограждения.

- Схватила её - и только перья в руке остались, - смеётся, вспоминая один из случаев, Полина. - Что делать? Если сбежит, её потом не поймать. Прыгнула на неё, навалилась всем телом и скрутила...

Особенность эму в том, что несутся они зимой, так как в Австралии как раз наступают лето.

- Потому и завели их, чтобы инкубатор не простаивал, - уточняет Виталий.

Правда, яиц от птичек ещё не было. А вот «африканцы» летом неслись исправно. Несколько яиц ребята положили под лампы. Из четырёх малышей выжили только три. Их

продали в Удмуртию, покупатель нашёлся за 20 минут. Расстались с ними, так как не был готов птичник. Строительство нового - задача номер один.

- Всё-таки наша главная цель - увеличить поголовье птиц, - делится планами Виталий.



Вот такими были страусята

**ТРИ ПЛЮС ДВА.** Переходим к вольеру, где гуляют старые знакомые. Спустя полтора года с момента, как на ферме поселились пять африканских страусов, многое изменилось. В частности, обнаружилось, что у каждой большой птички свой характер и особенности.

Живут страусы двумя семьями. Одна обычная, моногамная, во второй самец и две самки. У страусов в ходу многоженство и матриархат. Главная дама решает, с кем будет развлекаться её суженый, и в природе сама подбирает барышень в гарем.

Норовистой Маше выбирать не пришлось. Она согласилась

на существование ещё одной жены, Цыганки, и делит её с альфа-самцом Бароном. Троица менее общительна, чем парочка «Даша и Яша».

Те дают себя погладить, с удовольствием контактируют с посетителями, из любопытства могут прихватить перчатку, шапку, шарф или другие части гардероба. У меня Даша, к примеру, поклевала кофр от фотоаппарата, пока я пыталась погладить её длинную змееподобную шею.

**ВЫ ДЕРЖИТЕ - Я ШЬЮ!** Этим летом с главным самцом, Бароном, приключилась история, изрядно потрепавшая нервы Виталию и Полине.

- Привела очередных гостей фермы, смотрю - а у нашего самца-производителя вся шея в крови. Ох как мы испугались! - делится Полина.

Понятно, тут уже не до посетителей. Оказалось, исполняя брачный танец, а во время него птица бьёт шейю по песку (в его отсутствие - по земле), альфа-самец напоролся на стекло.

- Непонятно, откуда оно взялось в вольере, ведь каждый сантиметр участка лично прошёл, каждый саморез проверил, чтоб не торчал, - уточняет глава хозяйства. - Может, из земли выдавило, а может, ворона принесла.

Теперь история об этом уже умалчивает, но рана оказалась большой: сантиметров 10-15. Оставлять без внимания её было нельзя. Владельцы стали экстренно обзванивать ветклиники города. Оказалось, найти ветеринара, готового помочь страусу, не так-то просто. Ребята думали, что птицу можно усыпить дротиком, но все Айболиты сошлись в едином мнении: страус наркоза не переживёт.

Помочь семье Андроновых согласилась жительница Германии. Она приехала в Лысьву, чтобы проконсультировать коллег во вновь открывшейся ветеринарной клинике. Практикующий хирург-онколог для животных, москвичка, она сегодня живёт на немецкой стороне.

- Зашивать будем наживую. Вы держите - я шью, - скомандовала гостя.

**КУРЫ, ИЛИ ВАУ-ЭФФЕКТ.** Два часа длинноногого Барона ловили четверо взрослых мужчин. Навалились на него, связали. Доктор заштопала рану, вколола антибиотик.

Когда все манипуляции были позади, врач рассказала: её супруг грезит страусами. Но после пережитого она на таких хлопотных жильцов не согласна.

- Спасибо вам за опыт! Лучше кур заведу. У нас в Герма-

нии таких сильных мужчин нет, - пошутила ветеринар.

Несмотря на такое беспоконное хозяйство, Полина и Виталий признаются: не пожалели, что купили страусов.

- Кайфово, но пока всё на энтузиазме, - уточняет глава семьи. - Много трудностей, мало информации в Интернете по разведению тех же эму.

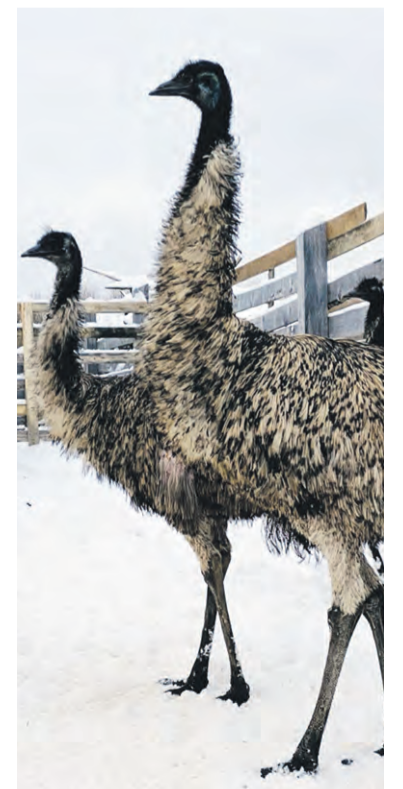
Чтобы заниматься полубившимися птицами, супруги перешли на удалёнку. У каждого вместе с фермой по три работы. А ещё у пары трое детей, которые тоже требуют внимания.

Ребята пытались участвовать в программе агростартапов. Посмотрели документы и поняли: выиграть средства им не удастся. Трудно конкурировать с животноводством, на которое делает ставку государство. Страусы в перечне сельхозпроизводства попадают под пункт «иное» и автоматически набирают в документации минимальный балл, так что тягаться с коровами птички не смогут.

И всё-таки удивительная ферма хоть и небольшими темпами, но растёт. Вау-эффект при посещении «Большой птички» каждый раз утверждает Андроновых в мысли, что они всё делают правильно.

Правда, по словам Полины, у взрослых больше эмоций от встречи со страусами. Дети посмотрят 15 минут и бегают по сугробам, а их мамы и папы не могут оторваться от созерцания пернатых, задают вопросы. И владельцам экзотической компании есть что рассказать. С каждым днём и с приобретённым опытом этих историй становится всё больше...

ФОТО: ЕЛЕНА КОЖЕВНИКОВА, «ИСКРА», И ИЗ АРХИВА СЕМЬИ АНДРОНОВЫХ



Эму - птички с характером