

■ ЛЮДИ ДЕЛА

Лето круглый год

...гарантируют землякам своей продукцией ребята из «КФХ и Батя»

Руколу и листья салата мы, магаданцы, можем приобрести теперь и летом и зимой. Продукция - местная и свежая. Все это благодаря гидропонике - такой метод выращивания используют предприниматели из «КФХ и Батя».



Станислав Карташов: «В нашем салате нет никакой химии».

...Небольшое помещение с рядами зеленых стеллажей, где круглый год лето - так выглядит современная теплица, где фермеры выращивают зеленые культуры.

- Выращивание овощей на гидропонике, - рассказывает глава КФХ Иван Голубовский, - не особо распространено в России, поэтому данный процесс обрастает мифами и недостоверной информацией. Многие люди и вовсе не слышали об этом способе, другие же сильно заблуждаются на этот счет. И в нашем минсельхозе тоже, потому что посчитали, что раз у нас не теплица, а помещение и способ выращивания непонятный, то ни под одну статью субсидий мы не подходим.

На самом деле выращивание этим методом ничем не отличается по сути от выращивания в почве. Разница только в том, что корни растения могут получать больше питательных веществ и

кислорода. Сами же вещества - те же, что и в почве. Кроме того, данный метод настолько серьезно экономит время, что те, кто попробовал гидропонику, как правило, уже не возвращаются к почве. А еще при данном способе культивирования значительно сокращается риск болезней растений, а значит, они развиваются быстрее и лучше.

В КФХ поначалу выращивали еще и укроп, петрушку и мяту, но особенно прижились по вкусу магаданцам свежайший салат разных сортов и руккола. Поэтому производству этих культур и был отдан приоритет. Каждую неделю фермеры снимают по 32 кг салата и 3,5 кг рукколы. Развозят в основном по сетевым магазинам, рынкам, планируют выезжать на летние ярмарки, потому что, по словам агрария, цена в магазине все же сильно отличается от той, по которой они продают сами.

Больше года назад Иван Голубовский, Станислав Карташов и Богдан Гонтарь решили создать гидропонное производство и выращивать нехимическую (как привозят из Китая) зелень, хотя с сельским хозяйством никто из них связан никогда не был. Помещение было, а на оборудование, ремонт и материалы потратили втроем около 2 млн. рублей. Это собственные деньги.

Сейчас они понимают, что это не детский проект, а серьезное долгосрочное производство, и требует больших вложений. Конечно, прибыль есть, но она незначительная, и нужно делать упор на расширение. Возможно, реальные деньги начнут получать только лет через пять.

Интересно, что это не такая работа, где нужно проводить по 8 часов в день: необязательно долго стоять над зеленью - везде автоматика. Компьютер сам измеряет кислоту, добавляет удобрения, люди делают только некоторые замеры, срезают и упаковывают продукцию. Высадкой семян и сборкой кулчков для зелени занимаются двое сотрудников. В КФХ планируют расширяться в три этапа: разместить больше установок в той теплице, которая уже есть, сделать ремонт в другом помещении и построить новое. Там они смогут разместить в три раза больше установок, чем есть сейчас, а еще выращивать огурцы и помидоры в грунте под солнцем.

Фото из архива «КФХ и Батя».

■ РЕЦЕПТ ОТ «КФХ И БАТЯ»

Листья руколы - 50 г, яйцо куриное - 1 шт., сыр твердый - 20 г, оливковое или растительное масло и лимонный сок по вкусу.

Руколу промойте и обсушите на бумажном полотенце. Яйцо заранее отварите вкрутую. На плоскую тарелку выложите рукколу, сверху разложите порезанное на 8 частей яйцо. Сбрызните оливковым маслом и лимонным соком. Присыпьте натертым на мелкой терке сыром. Салат готов, он будет прекрасным дополнением к мясу.

■ ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Метод гидропонике не нов. История ее начинается с глубокой древности. Например, висячие сады, о чем рассказывают нам археологические раскопки древнего Вавилона, являющиеся одним из семи чудес света, были, вероятно, одной из первых удачных попыток выращивания растений на искусственных почвах.



Зимой и летом растут зеленные культуры.

■ ЯРМАРКА

На свежем воздухе

...с ближайшей субботы можно купить все, что нужно для нашего стола

На Магаданскую площадь переедет с 1 июня универсальная ярмарка товаров и продукции местных производителей. Каждую субботу с 10 до 16 часов там можно будет приобрести мясную, овощную, молочную продукцию, хлебобулочные и кондитерские изделия.

Местные производители получают торговые места бесплатно, что позволяет им реализовывать свою продукцию без наценки.

Как рассказала «МП» руководитель комитета по работе с хозяйствующими субъектами мэрии г. Магадана Марина Батова, пока еще не выросла сезонная продукция, возможно, участники ярмарки будут не очень много, как обычно это бывает в конце лета и осенью. Но торговые места предоставляются бесплатно всем, а не только производителям местной продукции. В настоящее время на некоторые виды овощей уже наблюдается сезонное снижение стоимости - к примеру, КФХ региона продают огурцы по цене 350 рублей за килограмм.

Министерство сельского хозяйства региона еженедельно проводит мониторинг цен на продукты питания, а также оказывает различные меры поддержки фермерам области. Вопрос на контроле держит губернатор Магаданской области Сергей Носов. В целях сохранения и дальнейшего разви-

тия сельского хозяйства региона и поддержки местных производителей глава территории обратился к вице-премьеру РФ Алексею Гордееву с просьбой рассмотреть возможность поддержки агропромышленного комплекса Колымы из федерального бюджета. Кроме того, Правительство Магаданской области заключило соглашение с рыбодобывающими предприятиями региона, чтобы они с мини-

мальной наценкой продавали на традиционных ярмарках выходного дня рыбу и рыбную продукцию.

К участию приглашаются не только КФХ и предприятия, но и те, кто имеет личные подсобные хозяйства. Для этого те, кто еще не зарегистрировал свои теплицы и огороды, но имеет желание реализовывать излишки продукции на субботних ярмарках, должны обратиться в комитет по работе с хозяйствующими субъектами, который находится по адресу: пр. Ленина, 1 (здание автовокзала), второй этаж, каб. 4. Здесь можно получить ответы на все вопросы.

Фото Владимира ГОРЛОВА.



■ СИТУАЦИЯ

Об этом с горечью корреспонденту «МП» рассказал глава КФХ «Агро» из Среднеканского городского округа Геннадий ШЕВКОВСКИЙ. И ничего не сделаешь, потому что сейчас от человека ничего не зависит. Не может работать фермер - вода кругом.

Вода на полях

О каких будущих урожаях можно говорить, если 50 процентов картофельных полей под угрозой затопления?

От природы тоже ждать хорошего не приходится: наступят жаркие дни - начнется сильное таяние, пойдут дожди - тоже воды прибавится. А дело все в той злосчастной дамбе, которую так и недоукрепил в Среднеканском округе подрядчик в свое время.

- Конечно, мы готовимся вовремя посадить капусту и другие овощи, - говорит Геннадий Шевковский, руководитель хозяйства, производящего более половины всей капусты в регионе, а также около 500 т картофеля и других овощей ежегодно. - Но я даже боюсь что-либо прогнозировать с этими условиями. Мы на 100 % подготовлены к посевам: есть семена, распада, удобрения, техника. Вот только природа пока не

готова. Мы не знаем, что будет с полями. Надеемся, конечно, что нас в беде не оставят.

Глава КФХ, агроном с более чем 40-летним опытом, заслуженный работник сельского хозяйства Магаданской области, ежегодно экспериментирует с различными видами семян, в том числе прошедшими селекцию в Зональном научно-исследовательском институте сельского хозяйства. Ожидается, что такие сорта овощей будут более устойчивыми к северному климату и при этом сохранят вкусовые качества своих собратьев из Центральной России. И в этом году в хозяйстве планируют получить новые результаты таких экспериментов. Только от воды нет защиты...