■ ЭКСПЕРИМЕНТИРУЕМ

Помидоры бывают разные: и черные, и красные

...а еще желтые, розовые, зеленые. И такие уже пробовал выращивать в своих теплицах Денис Ермолин, причем довольно удачно

- Все растет в наших теплицах, - рассказывает участник программы «Дальневосточный гектар» Денис Ермолин, - даже кукуруза, да не простая: цветная и черная, причем высаживал, как и многие овощи, рассадным способом на улицу, и поливал ее наш колымский дождик. Но, чтобы сажать разные сорта, нужны площади.

Вот и пришло решение - дальневосточный гектар. Пару лет назад вместе с группой из семи товарищей Денис оформил 9 га земли в районе п. Снежный в 23 км от Магадана. А сегодня часть участков уже электрифицирована.

Огромный труд - вот секрет успеха магаданского предпринимателя.

Планы КФХ серьезные: восстановить разрушенный свинокомплекс советских времен. Правда, свиней там не будет - новую животноводческую ферму решили перепрофилировать под разведение овец. Кроме того, на «материке» уже закуплена первая партия пчел, они прибудут в середине июня. Также планируется выращивание овощей в закрытом и открытом грунте.

Денис уверен: на продукты питания никогда не упадет спрос. Продукцию животноводческой фермы и из теплиц с удовольствием купят жители Магадана, но меда, по прогнозам, будет так много, что предприниматели задумываются об организации его поставок в соседние регионы. Обеспечить круглогодичное снабжение колымчан свежими овощами и мясом - задача, по мнению агрария, непростая, но выполнимая.

Родился и вырос Денис в Магадане. В детстве у родителей была дача, где он тоже возился с землей. Но, придя в бизнес, начал заниматься разными проектами и в 2015 году был удостоен премии «Человек года» как директор общества с ограниченной ответственностью «Джин». К этому времени в небольшой теплице он выращивал в основном для себя рассаду разных цветов. В 2016-м был инициатором проведения смотра-конкурса «Северное соцветие». Теперь это уже стало доброй традицией. Благодаря ему жители города могут продемонстрировать свои увлечения в области цветоводства, интересные дизайнерские решения и находки.

- У нас очень много цветов, мы не только продаем рассаду, но и сами оформляем клумбы. Всегда придумываем что-то новое, необычное. Для этого хватает и материала, и инструментов, и фантазии, - говорит Денис.

В теплицах и под открытым небом здесь в разные годы разводили розу, колокольчик, доротеантус маргариткоцветковый, в народе называемый полуденником, голубую чародейку, львиный зев. Кроме того, в хозяйстве имеют опыт выращивания уникальных для северной природы культур: яблонь, вишни, арбузов и даже дынь.

Денис Ермолин: «Свои, колымские помидоры ни в какое сравнение не идут с теми, что привозят из Китая».

Сейчас в КФХ в работе только 5 теплиц, в которых растет рассада цветов, огурцов и томатов. На 2,5 га засажена картошка, в следующем сезоне планируют под нее отдать больше площадей. Пока все заняты ремонтом и восстановлением старых построек, а затем, когда в теплицах появится много места, хотят выращивать как можно больше овощей, и не только привычных магаданцам. Тем более что есть семена: не первый год поддерживают связь с московским комбинатом семеноводства, поэтому и экспериментируют.

- Уже все немного пробовали, - рассказывает Денис. - Прекрасно растет и дает хороший урожай. Лично мне на вкус очень нравятся желтые помидоры черри. Да и черные неплохие. И ни в какое сравнение не идут с теми, что привозят из Китая.

■ ЛЕТНЯЯ КУЛИНАРИЯ

Почем в Магадане окрошка?

...да не из чего-нибудь, а из местных продуктов

Чтобы понять, во сколько магаданцам обойдется ее приготовление, корреспондент «МП» отправилась на ярмарку и подсчитала стоимость каждого ингредиента.

Пришло время, когда тяжелые блюда и жирные супы в своем рационе люди начинают заменять чем-то легким, но сытным. А лето - самое раздолье для любителей холодного супа. Даже если не слишком жарко на улице, почему бы не побаловать себя окрошкой? Готовить ее просто, намешать можно всякого в зависимости от личных пристрастий.

Итак, картофель на ярмарке местного производства - 50 руб./кг, колбаса вареная - от 350 до 450 руб., но выбрать можно и подешевле, яйца - 100 руб. за десяток, пучок редиски - 140 - 150 руб., лук и укроп (пучки) - по 50 руб., импортные огурцы - 250 руб./кг, а местные - 370, сметана местная 90 - 100 руб., магаданский квас, 1,5 литра - 90 руб., сыворотка, 1 литр - 100 руб. Если рассчитать на четыре порции, то окрошка обойдется для семьи в 200 - 230 руб. В принципе не так и дорого. В Интернете есть данные, что в Московской области продукты будут стоить 190 - 200 руб., а в самой Москве - 450 - 500.

Поговорив с несколькими покупателями и продавцами на ярмарке, я поняла, что окрошку готовят уже почти все. Стоит ли удивляться? Витаминов в ней не счесть, еще бы - первые свежие овощи, зелень. Хозяйки даже поделились своими секретами. К примеру, если огурцы, редис, картошку и яйца не порезать, а потереть на крупной терке, то запах будет обалденный. Если в окрошку добавить еще столовую ложку горчицы или хрена и немного сахара, то это придаст остроты. А укроп нужно размять в ступке пестиком.

Сейчас квас уже не основная составляющая окрошки, его легко можно заменить. Об этом тоже рассказали магаданцы. Готовят они окрошку не только на квасе, но и на кефире, бульоне, сыворотке, газированной воде, свекольном отваре и даже пиве.

■ ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Сосчитать, сколько окрошке лет, или выяснить, кто ее первым придумал, просто невозможно. Рецепты появились еще на заре русской кулинарной литературы, в конце XVIII века в труде Николая Осипова «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха», а родственное ей блюдо - ботвинья - упоминается еще раньше, в «Домострое». Этнограф Н. И. Костомаров в работе «Домашняя жизнь и нравы великорусского народа» писал, что окрошка готовится на похмелье.

Считается, что прообразом окрошки стало другое русское блюдо - редька с квасом. Его готовили из черной редьки, лука и хлебного кислого кваса. Чуть позже стали добавлять для сытности картошку, овощи и даже вяленую рыбу.

Иностранцы считают окрошку экзотическим блюдом, но жителям России этот холодный суп кажется вполне заурядным и привычным. Его история насчитывает немало интересных фактов, а корни окрошки уходят в традиционную русскую и украинскую кухню. Название «окрошка» - это производное от глагола «крошить». За основу взят стандартный рецепт, в который входят картофель, яйца, колбаса, огурцы, редис, квас или сыворотка и зелень.

■ СЕЗОН ОТКРЫТ

Поля готовят для посадки, но мешают дожди.

Сеем, сеем

Для буренок и людей

Хоть весна и пришла рановато в наш регион, из-за затяжных дождей никак не просыхают поля, и посевные работы затрудняются.

Как рассказала консультант управления экономики, финансов и развития министерства сельского хозяйства Магаданской области Елена Шувалова, на 3 июня в целом по области уже засажено однолетними травами 1615 га. Это позаботились о своих буренках КФХ Сергея Комара, Башира Дзаурова из Олы, Ивана Казакова из Мяунджи, Хусина Кумратова из Стекольного.

Картофель высажен пока на 30,9 га. Это небольшая цифра для нашего региона, но у многих аграриев еще не просохла земля.

КФХ «Орион» Юрия Липилина из Ягодного и хозяйство Геннадия Шевковского из Сеймчана высадили капустуна 8,9 га.

Многие сельхозпроизводители всего по области посадили уже морковь, свеклу и зелень на 10 га.

Посевные работы в хозяйствах продолжаются.

Страницу подготовила Светлана ДОРЕНСКАЯ.