

■ ЧЕЛОВЕК И ЕГО ДЕЛО

# Картошечку, да с сальцем

**Бюджетные организации Тенькинского городского округа снабжает теперь этой агрокультурой «Заречье»**

Его руководитель Анатолий Топалов - специалист по выращиванию этой культуры. В текущем году предприятие засадило 90 га и уже в августе планирует ранний картофель продавать на ярмарках выходного дня. Он особенно пользуется спросом у горожан.

## В хранилище пока по старинке

Правда, на сегодняшний день еще не до конца засажены поля в Талоне, потому что там сырость. По признанию фермера, в этом году весна хоть и ранняя, но лето холодное, и земля никак не просохнет. А вот в Усть-Омчуге и Эльгене все в порядке. Там у агрария растет не только картофель, но и свекла, морковь, капуста.

Сегодня КФХ снабжает выращенными овощами Усть-Омчуг, Омчак, заключены договоры на поставку в столовые горных предприятий Тенькинского городского округа. В прошлом году Анатолий Иванович обращался к губернатору Сергею Носову с проблемой, что зачастую он не может принимать участие в конкурсах на поставку картофеля в бюджетные организации, так как задания включают дополнительно различные фрукты, специи и овощные культуры, которые

не выращивают в Магаданской области, и ему приходится их специально докупать. Сегодня этот вопрос рассмотрен, конкурсы объявляют по отдельным видам сельхозпродукции. Бюджетные организации Тенькинского городского округа снабжает теперь картофелем «Заречье».

В хозяйстве есть хранилище для урожая. Это просторное помещение, но овощи здесь размещают на деревянных поддонах, все делают вручную, нет подходящего микроклимата, из-за чего клубни страдают.

- Очень хочется сделать современный картофелеприемник с автоматизированными системами. Также я серьезно задумался о выпуске полуфабрикатов из овощей. Еще нужен экскаватор для обогащения почвы торфом. Но с банками работать тяжело. Они не очень охотно выдают ссуды, - рассказывает Анатолий Топалов, - сейчас вроде обещали кредит, но вопрос решался более полугода.

О каком быстром развитии можно говорить?!

## Держат цену!

Благодаря таким сельхозпроизводителям цена на картофель уже который год невысока в нашем регионе. Но в городе кроме как на ярмарке и в двух магазинчиках, которые принадлежат КФХ, зареченскую картошку нигде не купишь. Почему не получается сотрудничество с супермаркетами города?

- Мы хотим, - рассуждает аграрий, - чтобы и в крупных магазинах продукция «Заречья» продавалась по такой же низкой цене, как в наших. Но руководители торговых точек не соглашаются на 20 %, которые мы оставляем им для накрутки, объясняя, что этого для них мало. Так что покупатели в магазинах по-прежнему приобретают дорогую, а зачастую и импортную картошку.

КФХ Анатолия Топалова занимается как овощеводством, так и животноводством. Несколько лет назад завезли из Томска романовских овец. К сожалению, глава КФХ пока не нашел, куда сбывать шерсть, но надеется, что



Анатолий Топалов - специалист по выращиванию картофеля и не только его.

со временем выйдет на заинтересованных лиц.

Шерстяной покров дает возможность разводить этих животных в любых климатических условиях. Сегодня в хозяйстве свыше 130 овец. Анатолий Топалов будет добиваться увеличения стада минимум до 250 голов, а только потом начнет продавать мясо. Сейчас, правда, бывает, частники на свои нужды приобретают у него овец живым весом.

По словам Анатолия Ивановича, у романовской овцы вкусное мясо и своеобразное молоко. Из него получается замечательный сыр. А это большие возможности для развития хозяйства.

## ■ НА ЗАМЕТКУ

По мнению специалистов, картофель не так прост, как кажется. Он может быть не только пищевым продуктом, но и лекарственным средством.

Всего 200 г сваренного в мундире картофеля достаточно, чтобы получить суточную норму витамина С. Клубни содержат женский витамин Е, а также каротин, из которого в организме человека образуется витамин А. Чем желтее мякоть, тем богаче она каротином.

Значительное содержание солей калия, кальция, фосфора, органических кислот и крахмала делает картофель чрезвычайно полезным продуктом.

## ■ ФАКТ

Сегодня в министерстве сельского хозяйства региона говорят, что местного картофеля у нас переизбыток, поэтому некоторые сельхозпроизводители в этом году отказались вообще высаживать эту культуру. Всего картошкой засажено 373,7 га, что на 20 га меньше, чем в прошлом году.

■ ЭТО ИНТЕРЕСНО

## О, Арагог!

**Зачем в Магаданскую область доставили хищных пауков и клещей**

Да не пару-тройку, а 50 тысяч штук... из Нидерландов. Это так называемые энтомофаги. Как сообщили в пресс-службе Управления Россельхознадзора по Магаданской области, их планируют использовать для биологической защиты растений в теплицах.

Насекомые поступили в хозяйство старательской артели ООО «Кривбасс». По словам руководителя этого предприятия Сергея Базавлукского, работники артели должны хорошо питаться, поэтому руководство тратит значительные средства на содержание самой разной живности и тепличного хозяйства.

Выращивая органическую еду, ее не травят инсектицидами. Для избавления от вредителей давно нашли способ - использование энтомофагов. Так называют насекомых (и не только), которые поедают других, вредных для сельского хозяйства. При этом полезные жучки не трогают урожай. К числу энтомофагов относят хищных пауков и клещей.

В природе все разумно устроено: каждый животный или растительный организм является частью пищевой цепочки. Вредители растений не могут бесконтрольно размножиться, так как сами являются пищей для хищников или жертвой болезнетворных микробов. Поэтому колымские фермеры, выпускающие органическую продукцию, используют биологические методы защиты растений.

Основные важные преимущества биологического метода защиты: безопасен для людей и экологичен для окружающей среды. К тому же он позволяет увеличить урожайность, потому что бережно сохраняет все питательные свойства среды. К примеру, при воздействии химической защиты только 1 % достигает вредителей, а остальные угрожают росту растений, замедляя его, угнетая биомассу, снижая полезный выход продукта.

Как отмечают специалисты Россельхознадзора, биологический метод также не вызывает привыкания вредителей и существенно ниже по стоимости, чем химический метод при правильном применении.



Очень хотят в КФХ сделать современный картофелеприемник с автоматизированными системами.

■ РЕЦЕПТЫ ОТ ФЕРМЕРА

## Молодой картофель, запеченный в духовке

Молодая картошечка так и тает во рту! Отлично сочетается с мясом или огуречно-помидорным салатом. Запекать в духовке ее можно до той степени готовности, какая вам нравится.



Прочистить и промыть молодой картофель под проточной водой. Высыпать его в подходящую форму и разровнять в один слой. Сверху выложить кусочки сливочного масла, посолить и поперчить по вкусу. Накрыть фольгой и запекать примерно 20 минут в духовке, разогретой до 200 градусов.

Когда картофель станет мягким, снять фольгу, встряхнуть форму и запекать еще 10 минут. Молодой картофель готов. При подаче посыпать укропом.

## Палочки с сыром

**Ингредиенты:** 5 средних вареных картофелин, 2 яйца, 100 г панировочных сухарей, 100 г твердого сыра, 2 - 3 ст. л. муки, растительное масло, соль, перец, специи (по желанию).

Отварить картофель в мундире, очистить, натереть на терке. Добавить яйца, специи, соль, просеянную муку и перемешать. Сыр нарезать брусочками и влажными руками сформировать вокруг них картофельное тесто. Обвалить в панировочных сухарях и обжарить с четырех сторон до образования золотистой корочки. Подавать с любым соусом.

■ ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Чтобы получить от картофеля максимум лечебных свойств, нужно знать, как его верно приготовить. Считается, что самое полезное блюдо - это запеченные клубни. Если готовить их, не срезая кожуру и завернув в фольгу (в мундире), то даже при термической обработке они сохраняют множество витаминов и минералов.

Не менее полезна и отваренная в мундире картошка, тем более что для такого способа приготовления не требуется много времени и особых кулинарных навыков.

Конечно, можно варить и очищенный картофель. При этом важно соблюдать следующие рекомендации: клубни без кожуры кладите в уже кипящую воду. Варить необходимо на среднем огне, добавляя соль за несколько минут до готовности.