

С Днём работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности!

Поздравляю работников агропромышленного комплекса Крыма, всех тружеников села с профессиональным праздником – Днём работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности!

Для Крыма это стратегически важная сфера. Достаточно сказать, что сельское хозяйство формирует почти 14% валового регионального продукта.

Агропромышленный комплекс обеспечивает наполнение бюджета и продовольственную безопасность республики, способствует импортозамещению.

Продукция крымского АПК представлена не только на российском, но и на внешних рынках.

Нынешний год стал непростым для тружеников села. Засуха повлияла на развитие отрасли и привела к потерям сельскохозяйственных производителей. Государство компенсирует убытки, нанесённые стихией.

Отмечу, что даже в таких сложных условиях аграрная отрасль показала целый ряд позитивных



результатов. Например, валовой сбор плодово-ягодной продукции в этом году превысил средний уровень за много лет.

С каждым годом увеличиваются площади закладки садов и виноградников, развиваются новые перспективные направления.

За три последних года нам удалось полностью обеспечить потребности населения республики и отдыхающих по овощам, свинине, мясу птицы, яйцу.

В сфере АПК реализуется более 60 инвестиционных проектов на общую сумму 42 миллиарда рублей.

Правительство республики будет и дальше наращивать поддержку агропромышленного комплекса, создавать благоприятные условия для инвесторов. Особое внимание уделяется развитию социальной сферы села.

Уверен, что совместными усилиями мы преодолеем любые трудности, решим любые задачи!

Благодарю всех работников отрасли за самоотверженный труд и преданность своему делу!

Желаю вам здоровья, благополучия и рекордных урожаев!
Глава Республики Крым С. АКСЕНОВ



Уважаемые труженики сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, дорогие ветераны агропромышленного комплекса!

Примите искренние поздравления с профессиональным праздником!

В эти осенние дни мы по традиции чествуем людей, которые избрали для себя судьбу агрария. Позади горячая уборочная пора, подводятся итоги

очередного года, и вы, уважаемые труженики полей, ферм, предприятий перерабатывающей промышленности, принимаете заслуженные поздравления и слова благодарности.

Продукция, получаемая в Республике Крым, известна своим высоким качеством далеко за его пределами. Но самое главное, в сельском хозяйстве полуострова работают люди, которые очень любят свою землю.

Крестьянский труд требует от человека полной отдачи, упорства, умения работать на перспективу.

Спасибо вам за ваш благородный, нелегкий, но очень нужный всем нам труд, за ваш профессионализм, самоотдачу, преданность избранному делу. Желаю всем, кто трудится на земле, высоких урожаев, безотказной техники, благосклонной погоды и крепкого здоровья!

**Заместитель Председателя
Совета министров Республики Крым
Юрий ГОЦАНЫК**

УВАЖАЕМЫЕ ТРУЖЕНИКИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА!

Примите самые искренние поздравления с Днем работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности. Благодаря труду крымских аграриев, а также беспрецедентной государственной поддержке, объем производства продукции сельского хозяйства с начала 2018 года составил порядка 40 млрд рублей. ... Хотелось бы поблагодарить всех тружеников села за вашу нелегкую, самоотверженную работу. В республике за последние четыре года значительно увеличены площади садов и виноградников, мы готовимся собрать рекордные урожаи. В Крыму успешно реализуются программы импортозамещения и продовольственного обеспечения. Несмотря на тяжелые для выращивания зерновых культур климатические условия, вы достойно и профессионально вели свою деятельность.

Будем вместе добиваться хороших результатов, улучшения социального



и материального благополучия крымских аграриев, которым приходится в нелёгких условиях трудиться в полях и на фермах, кто с гордостью относит себя к работникам агропромышленного комплекса.

От всей души желаю вам высоких показателей в работе, высоких урожаев, уверенности в завтрашнем дне, здоровья, благополучия и счастья вашим семьям и близким.

**Министр сельского хозяйства
Республики Крым Андрей РЮМШИН**

С Днём работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности! Уважаемые Коллеги!

Крымская республиканская организация Профсоюзного союза работников агропромышленного комплекса Российской Федерации Поздравляет Вас с Днем работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности!

С днем сельского хозяйства мы поздравляем вас,
Планы все достигнуты, и это высший класс!
Не стыдно вас аграрников сегодня наградить
Ведь хлебу и картофелю всегда в России быть!
День сельского хозяйства отметим мы как надо,
И для страны великой такой народ – награда!



**Председатель
Крымской
республиканской
организации
Профсоюза
работников
АПК РФ
А. С. ШЕВЦОВ**



**Сельское хозяйство –
локомотив экономики**

стр. 2



**В тренде –
животноводство!**

стр. 3



**Крымская продукция
на экспорт**

стр. 4-5



**Молоко космического
качества**

стр. 8

СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО – ЛОКОМОТИВ ЭКОНОМИКИ

Минувшая неделя прошла в Москве под знаком аграриев: на территории ВДНХ с размахом состоялась главный агрофорум страны – 20-я юбилейная российская агропромышленная выставка «Золотая осень». Ежегодно в рамках агрофорума поднимаются проблемы и обсуждаются перспективы развития отрасли, презентуются достижения и потенциал, происходит обмен опытом, проводятся деловые переговоры. Основная цель мероприятия в этом году – показать экспортные возможности отечественного агропромышленного комплекса, неспроста девиз мероприятия обозначили как: «Возможности вне границ».

В этом году в выставке приняли участие представители 15 стран, среди них Китай, Япония, Германия, Австрия, Испания и другие.

Крымское – значит лучшее!

На выставке каждый регион России, а в этом году их было 49, стремится показать все самое лучшее и полезное в сфере сельского хозяйства, продемонстрировать экспортные возможности. Не осталась в стороне и Республика Крым – коллективная экспозиция региона была представлена 24 предприятиями, работающими в отрасли растениеводства, животноводства и перераба-

тывающей промышленности. Среди экспонатов – продукты и товары, уже ставшие визитными карточками полуострова. Конечно же, на выставке присутствовала продукция старейшего в России винодельческого предприятия «Массандра». Также ассортимент товаров собственного производства посетителям «Золотой осени – 2018» презентовал пивобезалкогольный комбинат «Крым», который был удостоен серебряной медали в рамках конкурса «За высокое качество



Глава Республики Крым Сергей Аксёнов, заместитель Председателя Правительства Республики Крым Юрий Гоцанюк, министр сельского хозяйства Республики Крым Андрей Рюмшин общаются с посетителями коллективного стенда

производимой продукции» за напитки «Мохито», «Крымчик» Яблоко, а также пиво «Крым Тёмное». Нижегородский консервный завод представил

свои натуральные, полезные и вкусные фруктовые соки, АО «Крымская фруктовая компания» – свежайшие фрукты, объем производства которых

в год, кстати, составляет порядка 40 тыс. тонн. Джанкойский завод «Новатор» показал широкую линейку молочной продукции, Краснолесская сыроварня – три вида традиционных французских сыров с белой благородной плесенью: камамбер крымский, бри крымский, нешатель крымский, которые изготавливаются по рецептам и технологиям французских мастеров-сыроделов. Эффектно на выставке были представлены и хлебобулочные изделия ГУП РК «Крымхлеб», подробнее об экспозиции и самом предприятии – читайте в отдельной статье «Агромира».

На высшем уровне

Выставочную экспозицию полуострова посетили Глава РК Сергей Аксенов, заместитель председателя Совета министров РК Юрий Гоцанюк и министр сельского хозяйства РК Андрей Рюмшин.

Первые лица региона отметили высокий уровень организации стенда, а также потенциал развития отрасли в целом.

«Для нас подобные мероприятия – это возможность перенять положительные практики других субъектов Российской Федерации, узнать какие технологии необходимо использовать для повышения урожайности различных культур. Минсельхоз Крыма качественно поработал над представлением всей линейки производимых в Крыму направлений и продовольственных товаров на стенде. Думаю, что многие сельхозпроизводители найдут себе на этой выставке системных и стабильных партнёров», – сказал Глава республики.

Глава Крыма Сергей Аксёнов также отметил возможность поддержки физических лиц, занимающихся выращиванием продукции на своих огородах.

«План минимум – дать возможность сбывать продукцию без посредников на рынках Республики Крым. Также рассматривается вариант выделения стартового капитала тем жителям сёл, которым необходимы средства, чтобы начать своё небольшое дело. Уверен, если у нас получится выполнить поставленные задачи, это обеспечит более низкие цены на продовольственные товары, а люди смогут получить деньги за ту продукцию, которую вырастили на своих участках», – отметил Сергей Аксёнов.



Сотрудничество будет взаимовыгодным

То, что агропромышленная выставка является одной из самых эффективных площадок для привлечения деловых партнёров, подтверждает подписание соглашения о сотрудничестве между Минсельхозом Крыма и Московской области. В рамках соглашения планируется расширение вза-

имовыгодной торговли сельхозпродукцией, материалами и оборудованием, обмен опытом по внедрению прогрессивных технологий возделывания и урожайности сельхозкультур, содержания и продуктивности животных. Помимо этого, Республика Крым укрепляет сотрудничество со Став-

ропольским краем, с которым подписано аналогичное соглашение. Также планируется реализация совместных проектов с Саратовской областью.

Важным моментом главного агрофорума страны «Золотая осень-2018» для Республики Крым стало подписание трехстороннего договора с ООО «Промышленно-торговой компанией «Полесье» и ООО «ТК Казаньсельмаш». Сотрудничество, позволит сельскому хозяйству регионов более динамично развиваться.

За достижение высоких результатов

Помимо этого, Минсельхоз Крыма, а также семь муниципальных образований и одно сельское поселение республики получили на «Золотой осени-2018» медали за достижение высоких результатов в развитии сельских территорий. Также наградами были отмечены и три представителя малых форм хозяйствования – золото, серебро и бронза они получили за достижение высоких показателей в производстве сельхозпродукции.

«Мы гордимся нашими сельхозтоваропроизводителями, которые приняли участие в конкурсе, в номинациях «Формирование комфортной среды жизнедеятельности в сельских поселениях»,

«Эффективное управление развитием сельских территорий на уровне муниципальных районов» и победили. Это серьезный труд, который оценен на уровне страны. Аграрии республики еще раз доказали высокую конкурентоспособность и трудолюбие», – прокомментировал министр сельского хозяйства РК Андрей Рюмшин. Он напомнил, что в прошлом году крымские сельхозтоваропроизводители увезли с собой грамоты за участие в конкурсе «За высококачественную пищевую и перерабатываемую продукцию», а Правительство Республики Крым получило Гран-при за вклад в развитие выставки.

ЦИТАТА



Президент Российской Федерации Владимир Путин: «В последние годы сельхозотрасль демонстрирует необычные темпы роста. Еще совсем недавно казалось, что это невозможно, что так не бывает в России – за пять лет рост сельхозпроизводства составил 20%. Сельское хозяйство превратилось в высокотехнологичную отрасль производства, стало одним из локомотивов движения всей российской экономики».

Коллективный стенд Республики Крым



В ТРЕНДЕ – ЖИВОТНОВОДСТВО!

В ближайшие годы говядина российского производства будет пользоваться повышенным спросом. В частности, в рамках выставки «Золотая осень-2018» заинтересованность в наращивании поставок говядины высокого качества выразили представители Японии.

Эта информация обнадеживает как крупных производителей, так и небольшие фермерские хозяйства, поскольку на фоне глобального спроса есть все основания полагать, что значительная финансовая поддержка отрасли со стороны государства сохранится на протяжении ближайших десяти лет.



Стильный бычок! Элитный бык породы казахская белоголовая поставил рекорд по живому весу в 1150 кг. Быку-производителю по кличке «Важный» 4 года.



Рогатые модницы с рекордными надоями.

Какой должна быть баранина на курорте?

В павильоне, посвящённом достижениям отечественного животноводства и племенного дела, была представлена довольно интересная для Крыма порода овец – северокавказская мясошёрстная. Оказывается, в далёком 1943 году её начали специально выводить для того, чтобы в кратчайшие сроки насытить регион Кавказских Минеральных Вод молодой бараниной. Преследовались две цели: скороспелость и лучшие вкусовые качества мяса (чтобы каждый человек мог кушать мясо баранины, ведь зачастую оно имеет специфический вкус и запах, который не каждому по нутру).

При создании породы по материнской линии использовалась местная ставропольская порода овец и бараны известной английской породы линкольн. В итоге получились крупные животные с полутонкой шерстью. Среднесуточный привес достигает в среднем 270 граммов и, что очень

важно для современного потребителя, мясо породы северокавказская мясошёрстная обладает таким маркетинговым преимуществом как хорошо выраженной мраморность. Как известно, обыкновенная баранина при жарке склонна к усыханию. При приготовлении мяса овец породы северокавказская мясошёрстная сочность сохраняется. Говорят, что по вкусовым характеристикам мясо этой породы напоминает вкус молодой телятины.

«Я более 23 лет работаю с этой породой овец, и на моей практике не было ещё ни одного случая заболевания некробактериозом, в народе его называют копытной гнилью», – дал ветеринарную справку главный зоотехник СПК «Племзавод «Восток» Сергей Гайдашов.

Специалист племзавода также поделился опытом содержания большого поголовья овец по технологии культурного пастбища. Для Крыма эта тема пока ещё не так ак-



Сергей Гайдашов главный зоотехник СПК «Племзавод «Восток» (Ставропольский край) и комольный баран породы северокавказская мясошёрстная. Барану-производителю 3,5 года, он весит аж 168 килограммов! У рекордсмена явно не «бараний вес».

туальна, поскольку у нас в регионе достаточно много естественных пастбищ, которые никогда не увидят плуга. Имеется ввиду горный и предгор-

ный Крым, где исторически овцеводство успешно развивалось и без культурных пастбищ. Но если кому-то захочется заняться промышленным

овцеводством посреди крымских степей – вот вам готовый «рецепт».

В Ставропольском крае свободных, не распаханых степей уже практически не осталось, поэтому племзавод применяет технологию культурного пастбища. На каждую отару численностью до 800 голов здесь выделяют по 80 гектаров пашни. Для справки заметим, что всего в хозяйстве 17 отар. Чтобы в пастбищный период содержания обеспечить поголовье зелёным кормом, в севообороте чередуют пять основных культур. По осени, как раз в октябре, примерно на площади 20 гектаров, высевают озимую пшеницу. Ранней весной, когда сойдёт снег и восстановится температурный режим (обычно после 20 апреля), а поголовье переходит со стойлового режима в пастбищный, у животных будет возможность восстановить силы на посевах озимой пшеницы. В мае доходит очередь до овса, его на

аналогичной площади в 20 га высевают в февральские окна. В летний период овцы пасутся на суданской траве. Ещё одна четверть культурного пастбища отводится многолетним травам, в основном, это люцерна, которую держат на одном месте не дольше 5 лет. Кукуруза на зелёный корм – пятый этап в севообороте культурного пастбища. Её высевают, как только первый участок освободится от озимой пшеницы. «Кукуруза также выпасается с корня», – сказал Сергей Гайдашов, – даже если листья и стебли уже подсыхают и грубеют, овцы всё равно хорошо её поедают. Кукуруза поддерживает поголовье в один из самых ответственных периодов, когда проводится искусственное осеменение овец».

Помимо пастбищного содержания, поголовье немного подкармливают: для баранов-производителей подкормка проводится круглый год, а основное поголовье получает в стойловый период содержания по 300-400 граммов зерносмеси.

«Няшные» козы с высоким доходом

Англо-нубийская порода коз уже хорошо известна читателям газеты «Агромир»: одно из крымских предприятий занимается её разведением. Но, как оказалось, поклонников породы по всей России развелось огромное количество. Всё из-за качества молока.

«У англо-нубийской породы коз невероятное качество молока, поскольку абсолютно отсутствует козий привкус и запах», – отметила член Межрегионального центра племенного животноводства Наталья Бойко. – Отмечу высокую жирность (до 8%) и плотность молока. А сухого вещества такое количество, что сыра и творога получается примерно в полтора раза больше, чем из молока, полученного от других пород коз. Именно по этой причине небольшие сыроваренные заводики ориентируются на нубийскую породу. Мешают молоко «нубийцев» с молоком других пород, чтобы выход продукции был побольше».



Молодое поголовье коз англо-нубийской породы на выставку «Золотая осень-2018» привезли из Австралии.

Наталья держит своё поголовье англо-нубийских коз под Петербургом. Признётся, что стала настоящей поклонницей ремесленного сыроделия. «В отношении соседей и родственников у меня теперь нет совершенно никаких проблем с выбором подарков на Новый год,

8 марта или День рождения. Все получают в подарок своеобразный продовольственный паёк: сырок, маслище и сметанку. Каждый раз все очень довольны. Причём, так может повторяться не один раз, но никто не устаёт от таких подарков».

Сергей ДУМКЕВИЧ



За таких лошадей на Западе платят миллионы долларов, даже в случае аренды, а не покупки российских животных.



Корова по кличке «Грань» из племзавода Нижегородской области по второй лактации дала 8 605 кг молока, что в два раза превышает стандарты данной породы. Однако, судя по рекордсменкам выставки, первенство всё же принадлежит представительницам краснопестрой породы. Так, корова по кличке «Мандаринка» из Брянской области выдала рекорд в 8900 кг молока.

КРЫМСКАЯ ПРОДУКЦИЯ

За последние несколько лет крымским товаропроизводителям удалось существенно подкорректировать имидж продукции под общим брендом «Крымское». Причём как на отечественном, так и на внешнем рынках. Наглядное тому подтверждение – выставка достижений сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности регионов страны, проведённая в рамках российской агропромышленной выставки «Золотая осень-2018». Судя по количеству гостей, посетивших стенд Республики Крым, интерес к продукции крымского происхождения с каждым годом только возрастает.

Нам есть что продавать

Ключевая тема юбилейной 20-й выставки «Золотая осень-2018» – развитие экспортного потенциала сельскохозяйственной продукции и в масштабах всей страны, и в регионах. Поскольку поставленные руководством страны задачи по импортозамещению в основной своей массе выполнены, а в некоторых регионах, таких, например, как Республика Башкирия, наблюдается трехкратное переизводство по многим видам продукции, на повестку дня выходит ориентирование агропромышленного комплекса на экспорт.

Не смотря на сложности, спровоцированные европейскими санкциями, Крым также сможет внести свою посильную лепту в новую государственную стратегию, ориентированную на экспорт. Об этом в беседе с корреспондентом



Заместитель министра сельского хозяйства Республики Крым Сергей Петелин.

газеты «Агромир» заявил заместитель министра сельского хозяйства Крыма Сергей Петелин. «Санкции помешают направить нашу продукцию в европейские страны, – сказал он. – Но есть же ещё другие направления – это страны Азии и Юго-Восточной Азии. Поэтому туда мы и направляем, и готовы направлять в дальнейшем, крымскую продукцию».

Как сообщил замминистра сельского хозяйства РК, в настоящее время во исполнение поручения президента готовится крупный национальный проект по реализации стратегии развития экспортного потенциала агропромышленного комплекса. Минсельхоз Крыма также представил свои предложения. «В отличие от других регионов у нас есть свои трудности, связанные



Нужно наращивать объёмы промышленного производства крымского мёда. Целебный продукт с пометкой «Крымское» сам себя продаёт.

Чего нет у других

Крымский производитель уже умеет работать по общемировым стандартам. При поддержке Минсельхоза республики предприятия региона всё больше внимания уделяют активному продвижению своей продукции на внутреннем рынке страны. Причём, основная ставка делается на эксклюзивную и качественную продукцию. «На высококонкурентном рынке низкой ценой сейчас никого не удивишь, поэтому при заключении контрактов мы делаем акцент на качестве нашей продукции», – пояснил участник крымской экспозиции, руководитель отдела продаж ТД «Гезлёвские колбасы» Олег Афанасьев. – Работаем только на охлаждённом сырье, применяем дорогостоящее оборудование, ко-

торое позволяет производить практически любую группу товаров: варёные и копчёные колбасы, сардельки и сосиски, а также мясные деликатесы». Как сообщил представитель евпаторийского предприятия, уже ведутся успешные переговоры по выводу продукции на материковый рынок. В частности, ростовские и московские партнёры выразили желание приобретать продукцию ТД «Гезлёвские колбасы».

Кроме того, в планах предприятия запустить линию под общим названием «Без свинины». Это направление производства на предприятии рассматривают как альтернативу популярному сегодня бренду «Халаль».

Предприятие продвигает и уникальные виды продукции, такие, к примеру, как колбасы, копчёные на дровах. Производят их не стандартным способом, принятым на комбинатах, а с помощью ручной вязки. Затем коптят в немецких камерах, используя определённый вид



ЦИТАТА

Министр сельского хозяйства Российской Федерации Дмитрий Патрушев: «С точки зрения сельского хозяйства мы одна из передовых, лучших стран мира: у нас много земли, а в ряде регионов очень хороший климат, чтобы заниматься агропромышленным комплексом. Конечно же для того, чтобы нарастить экспорт в тех объёмах, в которых он нам нужен, нам необходимо привлечь инвестиции. Существующий уровень господдержки очень высокий, но без российских или иностранных инвесторов мы задачу по увеличению товарной массы, предназначенной на экспорт, не решим. Самое главное, что эти инвестиции достаточно быстро окупаются».

с тем, что Крым находится под санкциями, но тем не менее мы готовы осуществлять поставки винодельческой продукции, зерно, муку и мясо птицы. По этим категориям продукции у нас есть предприятия, которые подтвердили намерения осуществлять экспортные поставки», – сообщил Сергей Петелин.



Крымская мука – одно из лучших предложений по экспорту. Продавать просто пшеницу не так выгодно.

но снизились. По приблизительным данным с начала года удалось экспортировать порядка 360 тыс. тонн зерна. На экспорт вывезено зерно урожая прошлых, более успешных, лет.

Не взирая на то, что в этом году с целью сохранения баланса по зерновой группе в регионе возможности по экспорту зерна приходится сдерживать, бренд крымской пшеницы на мировом рынке обладает высоким потенциалом. Напомним, что из-за особых почвенно-климатических условий (у нас много солнца) мука из крымской пшеницы обладает ценными хлебопекарскими качествами.

Правда, из-за разразившейся в этом году засухи экспортные возможности Крыма по зерновой группе существен-

Руководитель отдела продаж ТД «Гезлёвские колбасы» Олег Афанасьев держит в руках колбасу ручной вязки. Продукт закоптили на дровах по уникальной технологии, благодаря чему ему нет аналогов во всём Южном федеральном округе.



щепы, полученной только из фруктовых деревьев. Хлопотная технология позволяет создавать эксклюзивную линейку

продукции. Товар из категории «чего нет у других» всё больше ценится на мировом и внутреннем рынках.

НА ЭКСПОРТ



Крымские устрицы и мидии потеснили европейского производителя в московских ресторанах. Всё потому, что наше – вкуснее!



Павел Минаев, управляющий группы компаний «Акваальянс» (керченский регион).



Наши сыроделы постепенно занимают свою, особую, нишу на российском рынке, подкупая клиента новыми тонами вкуса.

Качество требует усилий

Крымские производители уже умеют работать с московскими ресторанами и успешно ломают устоявшиеся стереотипы о том, что у крымской продукции могут быть проблемы с качеством. Так группа компаний «Акваальянс» (г. Керчь) в течение последнего года наладила поставки мидий и устриц в московские рестораны. Специалисты компании выстроили сложную технологическую цепочку, позволяющую доставлять свежую мидию или устрицу прямо в московские рестораны. После того, как мидию или устрицу извлекли из морской среды обитания, на доставку уходит всего 18 часов.

«Мы жёстко лимитируем объёмы, на которые рассчитывают рестораны, – пояснил управляющий группы компаний «Акваальянс» (г. Керчь) Павел Минаев. – Для ресторанов это стопроцентная гарантия, что товар они получат в необходимых объёмах. Огромное количество времени и сил потрачено нами на то, чтобы выстроить технологическую цепочку доставки товара в свежем незамороженном виде. Мы буквально боремся за каждые полчаса».

К слову, сам по себе такой продукт как мидии и устрицы не уникален на мировом рынке, поскольку его про-

изводят во многих регионах планеты. Но, как оказалось, специфика крымского региона позволяет с меньшими производственными затратами предложить продукцию, которая по вкусовым качествам легко поспорит с известными мировыми брендами. Особенность заключается в том, что солёность воды Чёрного моря на 30% меньше, чем в бассейне Атлантического океана, где сосредоточена крупная доля

мирового производства живых морепродуктов. «За счёт низкой солёности моря крымские устрицы и мидии получаются более нежными и не такими солёными, – поясняет Павел Минаев. – В отличие от наших французских коллег, которые вынуждены тратить время, деньги и силы на то, чтобы опреснять продукт и делать его более нежным, в крымских условиях сама природа фактически с этим справляется».

На предприятиях керченского региона производят знаменитую устрицу Фин де Клер – классический вариант французской (фермерской) устрицы. После закупки устрицу растят ещё 2-3 года, но в итоге получается фактически та же французская устрица Фин де Клер, и даже лучше той, что выращена где-нибудь на атлантическом побережье Франции.

По словам Павла Минаева, в целом рынок аквакультуры в России тоже растёт. После введения санкций доступ к европейской продукции

был ограничен, на этом фоне объёмы отечественного производства увеличились в разы (по некоторым данным – в 4 раза). Но, не смотря на санкционные меры, вакуума, как на рынке сыров, не образовалось, поскольку аналогичную продукцию производят в Азии, Австралии, Новой Зеландии и других странах мира. «Мы выигрываем за счёт уникальности продукта, о которой многие ещё не знают, вкладываем много средств и усилий в его продвижение. Рост производства предприятия основан на том, что на рынке мы потеснили французов и привнесли некоторую уникальность», – подчеркнул Павел Минаев.

Отрадно видеть, что многие крымские товаропроизводители отлично понимают простую истину: в жёстких рыночных условиях уже недостаточно просто эксплуатировать бренды, созданные самой природой. Да, почвенно-климатические условия Крыма уникальны для производства огромного числа продуктов, аналогов которым нет во всем мире. Но к этому богатству, которое по большей части и не нуждается в рекламе, ещё нужно приложить руки, чтобы качество, безопасность и подача соответствовали мировым потребительским запросам.

Сергей ДУМКЕВИЧ



Выставку достижений агропромышленного комплекса и перерабатывающей промышленности регионов и зарубежных стран посетило огромное количество гостей. В «час пик» между экспозициями трудно было протиснуться.

Судя по возрастающему уровню оформления стендов, между регионами нарастает и конкуренция в плане реализации продукции сельского хозяйства. Сбалансировать внутренний рынок всем нам должен помочь экспорт.



Фруктовые соки, произведённые в Крыму – это ещё один перспективный бренд нашего региона. С ежегодно нарастающими площадями посадок многолетних плодовых культур интерес со стороны переработки должен только нарастать.



Крымское вино в рекламе не нуждается

САМАЯ ДОБРАЯ И ТЁПЛАЯ РАБОТА

Если в прошлом году на главной российской агропромышленной выставке нашей страны «Золотая осень» продукция Государственного унитарного предприятия РК «Крымхлеб» завоевала серебро и бронзу, то на этот раз крымские хлебопёки взяли чистое серебро. Серебряными медалями выставки были отмечены хлеб «Боспорский», хлеб «Деревенский», пирог «Лакомка», кекс «Маковый», булочка «Любава» и пирожное «Эклер».

Пальчики оближешь

«Любава» – это новинка, но уже прославленная. В прошлом году в номинации «Сдоба» она получила первое место на чемпионате пекарей Юга России, который проходил в Ставрополе. А «Эклер» – ностальгическое пирожное, его жители Крымского полуострова обожают ещё с советских времён. Крем для «Эклера» делается на основе настоящего сливочного масла и сгущённого молока, он так нежен, что кажется, пирожное тает во рту. «Любава», как говорят профессионалы, – высокорецептурное сдобное изделие. Начинка сделана из натуральной смородины и составляет чуть ли не половину этой чудной булочки, а сверху кулинарный шедевр посыпан миндальной стружкой.

Ведущий инженер-технолог предприятия Татьяна Стадницкая второй раз в составе крымской делегации принимает участие в «Золотой осени». Говорит, что у павильона Крымхлеба всегда много посетителей.

«Дегустируют, хвалят, ведут предварительные переговоры о сотрудничестве. Жюри оценило шесть наших изделий, а гости выставки и представители торговли были ещё в восторге от сушки «Малютка» – это такие маленькие бараночки. Все отметили, что они так же вкусны, как советские, – делится впечатлениями Татьяна. – Очень просили поставлять «Малютку» в Москву и другие города. Будем работать в этом направлении».



Исполняющий обязанности генерального директора ГУП РК «Крымхлеб» Андрей Венжега



Ведущий инженер-технолог ГУП РК «Крымхлеб» Татьяна Стадницкая на агропромышленной выставке «Золотая осень-2018»

Цифры и факты

Сегодня ГУП РК «Крымхлеб» является ведущим производителем хлебобулочных и кондитерских изделий

полуострова, и это факт неоспоримый. Заводы предприятия находятся в Симферополе, Ялте, Керчи, Феодосии, Джанкое и Евпатории, здесь трудятся около 1900 человек. В настоящее время Крымхлеб ежедневно производит до 150 тонн хлебобулочных и кон-

дитерских изделий. В ассортименте – 200 наименований продукции. Это всеми обожаемые пшеничный, ржано-пшеничный, злаковый хлеба, всевозможные батоны, разнообразные булочки, торты, пирожные, баранки, пряники, круасаны...

ЦИТАТА

Андрей Венжега, исполняющий обязанности генерального директора ГУП РК «Крымхлеб»: «Кто будет спорить, что один из самых важных на земле продуктов – хлеб? Каждый из нас время от времени повторяет народную мудрость: хлеб всему голова. С ней не поспоришь... А я горд тем, что руковожу предприятием, которое печёт хлеб для всего Крыма. Наши хлеба, булочки, торты, печенье и другие мучные вкусности продаются и в супермаркетах, и в маленьких сельских магазинчиках. У ГУП РК «Крымхлеб» два профессиональных праздника: День работника сельского хозяйства – 14 октября и День работника пищевой промышленности, который отмечается 21 октября. Представители этих двух профессий занимаются одним благородным делом – обеспечивают людей продуктами питания. И оба праздника всенародные, поскольку потребителями продуктов являемся все мы.

Пусть же всегда в Крыму и во всей нашей необъятной России будет в достатке хлеба и других продуктов! А у талантливых хлебопёков нашего предприятия никогда не иссякнет желание удивлять вас новым изысканным ассортиментом и так же старательно и с любовью печь всеми любимый хлеб!»

Дыхание истории

А начинается история прославленного предприятия в мае 1927 года, тогда мелкие городские пекарни были объединены в Трест хлебопечения, который прекращал работу только на время оккупации Крыма немецко-фашистскими захватчиками. Все производственные операции и до войны, и сразу после неё делались вручную. Не было механизмов для просеивания муки, замешивания теста, его разделки и т.д. А формы в печь закладывали лопатами. Транспорта для доставки хлеба в торговые точки не хватало, в парке предприятия находилось всего несколько машин и лошади. А, к примеру, в послевоенном Белогорске хлеб развозили на телеге, в которую была запряжена верблюдица. До революции и в меньшей степени до войны этих животных использовали как гужевого транспорт. После войны в Крыму оставалось лишь несколько верблюдов. Наверное, послед-

ней из них и была эта Люська. Местные мальчишки дразнили её Люськой-хлебовозкой, за что та отпускала в их сторону смачные плевки.

...Постепенно страна восстанавливалась после лихолетья. Ремонтировались и строились новые заводы и фабрики. В столице Крыма было несколько предприятий Симферопольского хлебокомбината (так он некоторое время назывался), головное находилось на улице Дыбенко, а цех булочек – неподалёку от гостиницы «Украина». Проходишь, бывало, мимо и взахлёб вдыхаешь волшебный запах сдобы, и так хочется скорее добежать до ближайшего магазина и купить бутылку молока или кефира и булочку, посыпанную ванилью, или бублик с маком. От этой копеечной и наивкуснейшей еды получали несказанное удовольствие все: рабочие, студенты и большие начальники. Впрочем, почему получали?!



У дежи с тестом (слева направо): начальник производственно-технической лаборатории Ирина Кузенко, начальник контрольно-производственной лаборатории Людмила Лукьяненко, коммерческий директор предприятия Анна Гирская

В 1984 году в Симферополе, на улице Севастопольской, было закончено строительство нового завода. Как раз в это время и попала в Крым по распределению после окончания

техникума сегодняшняя начальник контрольно-производственной лаборатории Людмила Лукьяненко.

Она, можно сказать, последней уходила с территории на

Дыбенко и вспоминает, что завод настолько обветшал – штукатурка с потолка падала. В те годы Крым испытывал дефицит хлеба, особенно в курортный сезон. С вводом в строй нового предприятия эта проблема отпала.

Перестроечное время коллектив переживал, как все, тяжело. Зарплату частенько задерживали. Но хлеб в доме был всегда.

«Время было непростое, но ведь нашим бабушкам и мамам когда-то приходилось ещё труднее, – вздыхает Людмила Лукьяненко. – Они-то знали истинную цену хлебу. Порой краюшка равнялась жизни».

В перестройку возникла масса новых предприятий – мини-пекарен, которые начали печь новый ассортимент хлебобулочных изделий, да таких необычно пышных! Поначалу народ ринулся их раскупать, а потом, осознав, что большинство из них готовятся на разрыхлителях и улучшителях вкуса, вернулся к родному хлебушке. Но всё равно это уже была конкуренция, хоть и не совсем здоровая.



Укладчик
Алексей Карпенко

На трёх китах

Крымхлеб свою марку держал и держит, он выпускал и выпускает качественную продукцию, для изготовления которой использует натуральные закваски и дрожжи. На Симферопольском заводе есть свой дрожжевой цех, в котором их готовят.

Обыватель даже не представляет, как часто происходят проверки качества на этом предприятии. Поначалу берутся пробы сырьё, включая даже соль... Контроль отлажен на всех этапах приготовления продукции: во время просеивания муки, замеса теста, разделки, выпечки. И наконец, проверяется готовая продукция.

«У хлеба есть три кита, на которых он держится, – это кислотность, пористость и влажность. Каждая позиция отвечает нормам ГОСТа», – объясняет Людмила Лукьяненко.

Что трогает до глубины души? Работники предприятия говорят о тесте как о человеке. К примеру: «Тесту нужно отдохнуть, оно ведь испытало стресс после того, как его поделили на кусочки. Пусть придёт в себя». Вот как!

Помимо дрожжевого цеха, на предприятии есть ещё три: слоёных изделий (в нём установлена линия Euroline), хлебобулочных изделий (здесь шесть различных линий) и цех мелкоштучных изделий. В последнем многие процессы делают руками. Плетёнки, плюшки, караваи – всё это ручная работа.



Машинист тесторазделочных
машин Сергей Сакун

Хлебной души аромат

... В мире довольно развит промышленный туризм. Желаящие покупают путёвки на завод или фабрику и становятся как бы участниками процесса. Понятно, что санитарные нормы именно этого предприятия такое не позволяют, но, выполняя редакционное задание, я вдруг поймала себя на мысли, что являюсь сейчас таким туристом. Было потрясюще интересно увидеть весь процесс приготовления хлеба, надышаться его ароматным воздухом.

Вот, оказывается, как он рождается, всеми нами любимый батон «Крымский»! В цехе установлены огромные чаны; кстати, правильно по-хлебопекарски говорить не «чан», а «дежа». В каждой из них замешивается 100 килограммов муки, из которой на выходе получается 288 батонов. Ах, какими же золотисто-розовыми они становятся после печи! Далее по транспортёру батоны попадают на циркуляционный стол, затем на укладку, а как остынут, их упаковывают.

Казалось бы, хлеб – такой тривиальный продукт, но почему-то именно он пользуется в веках всенародным уважением и любовью. И хочется, чтобы такие же чувства мы испытывали к тем, кто его создаёт.

«У хлебопёка ведь самая добрая и тёплая на свете работа», – тихонько говорит напоследок Людмила Лукьяненко. И я вместе с ней хочу это повторить.

Светлана ОЛЬХОВА

Отзывы покупателей

Екатерина Гарбузова (Симферополь):

«Больше всего из продукции Крымхлеба мне нравятся кексы – с приятной корочкой и с изюмом, очень сладкие и мягкие. Практически каждый день покупаем батон – в моей семье любят ароматный белый хлеб, который можно резать самым крупными кусочками. Также я люблю для разнообразия чередовать белый «кирпичик» с карельским батоном или бородинским хлебом».

Мария Протасова (Ялта):

«Возле нашего дома в Ялте, на улице Большевикской, продаётся лучший хлеб предприятия «Крымхлеб». Я очень люблю свежий хлеб и покупаю продукцию ялтинского филиала для мамы – белый хлеб, исключительно свежий и ароматный. Себе – только бородинский, настоящий хлеб здоровья. Муж и дети любят кондитерские изделия и сдобу – приятно, что всегда можно порадовать себя кексами, булочками, сочками с творогом и другой аппетитной продукцией. Здесь все для людей, спасибо».

Антонина Петровна Беляева (Феодосия):

«Помню, когда я была маленькой, несла белый хлеб домой и грызла его потихоньку – не могла утерпеть, чтобы дойти домой, ведь хлеб был такой свежий, имел такой приятный запах! Родители ругали меня, зато своих детей я за это не ругала. Сейчас мы покупаем продукцию этого же комбината, и она по-прежнему вкусная. Только ассортимент стал намного больше. В крупных гастрономах недалеко от нашего дома к ночи разбирают весь хлеб – потому запасаемся им днём, самыми свежими батонами и булками. Также мы любим булочки, кондитерку, кексы, трубочки – иногда можно себя и побаловать. Всё вкусно!»

krymhleb.net



Бригадир
участка
мелкоштучных
изделий Анна
Полохова



Ах, какая булочка «Любава»!

Министерство сельского хозяйства Республики Крым и редакция газеты «Агромир» поздравляют

с Днём рождения!

ТЯНА Григория Геннамовича – КФХ «Тян»

РЕУТОВУ Наталью Демьяновну – главного консультанта отдела государственных программ управления экономического развития и инвестиционной деятельности Министерства сельского хозяйства Республики Крым

ФУКАЛУ Мухсима – директора ООО «Родина плюс»

КОСАРЕВУ Марину Николаевну – специалиста по связям с общественностью отдела информационного обеспечения ГБУ РК «Крымский информационно-консультационный центр агропромышленного комплекса»

КОВАЛЕВУ Марину Владимировну – ведущего специалиста отдела инвестиционной деятельности управления экономического развития и инвестиционной деятельности Министерства сельского хозяйства Республики Крым

ДМИТРИЕНКО Павла Анатольевича – заведующего отделом информационных систем и программного обеспечения управления выставочной, ярмарочной деятельности и информационных систем Министерства сельского хозяйства Республики Крым

ПРОГНОЗ ПОГОДЫ ПО КРЫМУ С 16 ПО 21 ОКТЯБРЯ 2018 ГОДА

АГРОМЕТЕОРОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ КУЛЬТУР ЗА ПРОШЕДШУЮ НЕДЕЛЮ

На прошлой неделе наблюдалась солнечная, теплая, сухая погода обусловленная влиянием антициклона. Среднесуточные температуры воздуха оказались на градус выше нормы, т.е. 13-15°. Максимальная температура воздуха повышалась до 18-22°, минимальная – понижалась до 3-10°.

В большей части территории республики влагообеспеченность пахотного слоя почвы сохранялась хорошей и удовлетворительной. В Раздольненском, Нижнегорском и Кировском районах накопления влаги в почве не произошло, влагозапасы плохие. При сохранении теплой и ветреной погоды они будут понижаться.

Сев озимых культур в самом разгаре, погодные условия были благоприятными для проведения сельскохозяйственных работ. Температура посевного слоя сохранялась равной 14-15°, то есть оказалась в пределах многолетних значений. В Красноперекопском, Раздольненском, Черноморском и Кировском районах на озимых культурах появились всходы. Состояние взошедших растений хорошее.

В садах и на виноградниках началось осеннее расцвечивание листьев и вызревание древесины.

ПРОГНОЗ ПОГОДЫ НА 16-21 ОКТЯБРЯ

На предстоящей неделе в Крыму сохранится теплая, преимущественно сухая погода.

16 октября: переменная облачность. Без осадков. Ветер северо-восточный 8-13 м/с. Температура воздуха ночью 9...14°, на ЮБК 15...17°, днем 17...22°.

17-18 октября: небольшая облачность. Без осадков. Ветер восточный 7-12 м/с, местами до 15 м/с. Температура воздуха ночью 6...11°, на ЮБК 12...16°, днем 18...23°.

19 октября: переменная облачность. Без осадков. Ветер северо-западный 5-10 м/с. Температура воздуха ночью 6...11°, на ЮБК 12...16°, днем 18...23°.

20-21 октября: переменная облачность. Местами небольшой дождь. Ветер 20 октября юго-западный, 21 октября северо-западный, 8-13 м/с. Температура воздуха ночью 7...12°, на ЮБК 13...16°, днем 15...20°.

Гидрометцентр ФГБУ «Крымское УГМС»

ГБУ РК «Крымский информационно-консультационный центр агропромышленного комплекса» информирует:

Сельхоз предприятию ООО «ЮЖНОЕ КРЫМСКОЕ ОВЦЕВОДСТВО» (Нижнегорский район с. Изобильное) на постоянную работу требуются чабаны для выпаса овец, жилье предоставляется, з/п 30 000(тридцать тысяч) рублей в месяц.

Обращаться по телефону: +7 978 753 7590 – Анастасия

Газета Агромир

Учредитель:

ГБУ РК «Крымский ИКЦ АПК». Адрес издателя и редакции: 295001, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Ленина, д. 27 а. Тел.: (3652) 22-33-64, E-mail: znicug@mail.ru.

Директор:

Максакова Л.М.

Главный редактор:

Кравченко В.В.

Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ТУ91-00280 от 22 сентября 2016 года. Выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Республике Крым и городу Севастополю.

Газета распространяется по подписке. Подписной индекс: 23765. Цена свободная. Газета выходит четыре раза в месяц. День выхода: вторник. Тираж: 640 экземпляров. Сдача в печать 15.10.2018 г. Время подписания в печать: установленное по графику 13:00 и фактически 13:00.

Перепечатка материалов и их распространение допускаются только с разрешения редакции. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Ответственность за содержание материалов несет автор. Помеченные значком «Д» публикуются на правах рекламы. За размещение рекламы ответственность несет рекламодатель.

Газета отпечатана в ГУП РК «Издательство и типография «Таврида». 295000, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Генерала Васильева, 44. Заказ № 1487.

МОЛОКО КОСМИЧЕСКОГО КАЧЕСТВА

Этот год для компании «Крым-Фарминг», что находится в районном центре Первомайское, знаковый. Предприятие практически вышло на проектную мощность, ещё немного – и здесь будет три тысячи коров дойной стада голштинской породы. А на днях «Крым-Фармингу» был присвоен статус племенного репродуктора. Очень часто в Первомайское приезжают делегации из разных регионов России, слава о крымской компании разнеслась по городам и весям. Поражает и то, что это предприятие, а по сути – мощная молочно-товарная ферма и племязавод, работает на «космическом», по крымским меркам, оборудовании.

Всегда считалось, что самая подходящая для Крыма порода КРС – красная степная. Однако, оказывается, что в наших погодных условиях и при, скажем так, правильном уходе голштины тоже чувствуют себя великолепно. А по качеству молока и молочной продуктивности они красную степную существенно – более чем в два раза – обгоняют. И если в других регионах России коров голштинской породы нужно зимой непременно содержать в помещениях, то в Крыму они круглый год на свежем воздухе – в просторных загонах или просто под навесами. Это первое и единственное в России предприятие подобного типа.

Кстати, именно так голштинов содержат в относительно тёплых регионах США, например, в американских штатах Айдахо и Айова. Именно у американцев, ещё до санкций, было закуплено для «Крым-Фарминга» самое современное оборудование. А коров привезли из племенных хозяйств Голландии. Другим крымским животноводам сегодня будет проще: теперь голштинов можно покупать у «Крым-Фарминга» – и затраты на перевозку существенно снизятся. Современные технологии позволяют получать прогнозируемое потомство. Методом искусственного осеменения, с использованием сексированного семени, можно добиться того, что в приплоде будет 90 процентов телочек. Такого результата «Крым-Фарминг» успешно

достигает.

«Почему же в своё время мы сделали ставку именно на эту породу? Родом голштины из Голландии, но их селекцией занимались учёные разных стран. Сейчас самые большие поголовья этой породы содержатся в США, Канаде и Израиле, Новой Зеландии, – рассказывает генеральный директор «Крым-Фарминга» Владимир Казюк. – Голштины являются самой молочной породой в мире.



При высоких удоях коровы дают жирное, с высоким содержанием белка молоко. Если для высшего сорта молока жирность должна быть не меньше 3,4 процента, а концентрация белка – 3, то у нас сегодня показатели значительно выше – 4 и 3,55 соответственно. Конечно, многое зависит от питания. Мы взяли на вооружение израильский опыт составления рациона и по молочной продуктивности вышли на второе место в России, она составляет у нас 12 000 литров

в год на корову».

Изначально планировалось, что предприятие будет самостоятельно выращивать для себя корма. Теперь же американские поливальные машины стоят без работы. После того, как перестал функционировать Северо-Крымский канал, пришлось экономить воду. К сожа-

лению, воды хватает только на содержание животных, при такой ситуации полив кормовых культур невозможен. Сегодня в хозяйстве самостоятельно заготавливают только грубые корма. Зерновую группу кормов приходится закупать по высоким ценам у других производителей. Но «Крым-Фарминг» уже сделал запас на целый год...

Самым тяжёлым периодом в работе компании был, конечно же, украинский блэкаут. Обеспечить выверенный до минут процесс содержания животных, полностью автоматизированную и компьютеризированную работу предприятия без постоянной подачи электроэнергии было невозможно. И в ту пору «Крым-Фарминг» вынужден был расходовать полторы-две тонны горючего в сутки. К счастью, пережили.

Памятуя известный лозунг «Кадры решают всё», директор по производству ООО «Крым-Фарминг» Владимир Чубар с улыбкой вспоминает те дни, когда брали на работу всех подряд. А потом уже отсеивали нерадивых. Но зато сегодня на трудоустройство в компанию – очередь. Во-первых, зарплата стабильная (в среднем 28 тысяч рублей в месяц), а во-вторых – карьерный рост. Ныне в штате немало тех, кто начинал подсобным рабочим, а теперь стал



Генеральный директор ООО «Крым-Фарминг» Владимир Казюк

высококвалифицированным специалистом, некоторые сейчас получают высшее аграрное образование.

«А много у вас доярок?» – спрашиваю я. «Дояров, – поправляет меня Владимир Чубар, – а точнее, операторов машинного доения. У нас эту работу выпол-



няют исключительно мужчины. Доим мы коров три раза в сутки через каждые восемь часов, поэтому и работаем в три смены. Таких операторов у нас 38, а всего в штате предприятия 180 человек. В основном, это жители Первомайского».

И всё-таки не верится, что в степном Крыму круглый год крупный рогатый скот может находиться под открытым небом.



«Количество осадков, выпадающих в Первомайском районе, почти в два раза меньше, чем в Симферополе, – говорит Владимир Чубар. – А крымские летние и зимние температуры голштины переносят спокойно». – «Но лето у нас теперь бывает ох какое знойное, да и зимы порой с довольно низкими температурами», – пытаюсь возразить я. «Главное,

чтобы не было так называемой температурной усталости, когда долгое время держатся аномально высокие или низкие температуры, – поясняет он. – Это лето они перенесли беспроблемно, спасало то, что ночами температура существенно понижалась. Понятно, что в зной у животных аппетит сильно страдает. Мы передвинули кормление на ночные часы – и показатели остались в норме».

Но у этих бурёнок есть ещё возможность несколько раз в день освежиться. Перед дойкой они обязательно принимают душ, а в доильном зале работает система вентиляции. Как отмечают исследователи, голштинам требуются повышенные гигиенические условия. Перед каждой дойкой вымя коровы моется, обрабатывается дезсредством, а потом протирается чистой тканью. Причём у каждой коровы своё «полотенце».

В норме, по ГОСТу РФ, молоко высшего сорта может иметь в одном миллилитре не более 250 тысяч соматических клеток, в «Крым-Фарминге» этот показатель втрое меньше – всего-то 80 тысяч. На сортность молока влияют и бактериальная осеменённость животных. И по этому показателю продукция «Крым-Фарминга» отнесена к премиум-классу, можно сказать, что это молоко в два раза качественнее экспортного. Молоко во время дойки и после неё совсем не контактирует с воздухом и, в первые же секунды, охлаждается до 2,5 градуса, затем поступает в ёмкости для хранения, температура в которых поднимется за сутки всего лишь на 0,5 градуса.

ООО «Крым-Фарминг» поставляет свою продукцию практически всем крупным перерабатывающим предприятиям полуострова. Среди постоянных потребителей – молокозаводы Джанкойского, Раздольненского, Красногвардейского, Черноморского районов, Алушты и Сак. Словом, весь Крым уже покупает продукты из чудесного молока ООО «Крым-Фарминг», качество которого было высоко оценено и на Российской агропромышленной выставке «Золотая осень».

Ирина КЛИМОВА



СПРАВКА

Голштинская порода развивалась почти исключительно методом отбора и селекции, без скрещивания с другими породами. Постоянно улучшая характеристики популяции, но, не смешивая её с другими породами, голландские скотоводы уже к XIII веку добились великолепных результатов. Молочный бум, ставший результатом прогресса в скотоводстве, позволил значительно увеличить объёмы производства сыра и масла, поэтому с тех пор голландские сыры считаются одними из лучших в Европе.

Чёрно-пёстрых голштинских коров активно закупали другие европейские страны, в особенности Великобритания. Однако подлинный международный бум голштинской породы состоялся лишь благодаря невероятным достижениям североамериканских фермеров.

сельхозпортал.рф.