

Пора сенокоса

Несмотря на частые дожди, земледельцы района, используя погодные «окна», приступили к заготовке кормов.

Пока упор делается, в основном, на силос из проявленных трав, но в ЗАО «Племенной завод «Приневское» сумели заложить на зимнее хранение первые 235 тонн сена. Травы нынче хорошие, так что хозяйства будут с корма-

ми. Всего в этом году кормозаготовителям района предстоит заготовить 8420 тонн сена, 8000 тонн сенажа, 11500 тонн силоса из свежескошенных трав и более 49 тысяч тонн – из проявленных трав.

Конкурс техников-биологов

В целях распространения профессионального мастерства, повышения престижа профессии техника-биолога и учитывая важность работы с кадрами для получения высоких производственных результатов, администрацией МО «Всеволожский муниципальный район» принято постановление о проведении 24 июня на базе ЗАО «Племенной завод «Приневское» районного конкурса техников-биологов.

Утверждены положение о конкурсе, состав оргкомитета, состав жюри и судейских комиссий и смета расходов на проведение конкурса.

Рекомендовано руководителям

сельхозпредприятий представить в отдел развития сельскохозяйственного производства малого и среднего предпринимательства администрации списки участников конкурса.

Цветы прибыль умножают

Уже четвертый год в сельскохозяйственном производственном кооперативе «Пригородный», кроме традиционной сельхозпродукции – овощей и картофеля, занимаются еще и выращиванием цветов множества видов и наименований. Они пользуются хорошим спросом у садово-парковых хозяйств Петербурга, занимающихся цветочным убранством города, а также у садоводов и дачников, любящих, чтобы их участки благоухали цветами.

Как говорит председатель СПК А. Н. Чичоян, цветочный бизнес – весьма доходное для хозяйства дело. Только за прошлый год цветы принесли «Пригородному» 4 миллиона рублей прибыли, а по итогам нынешнего сезона, по всем расчетам, ожидается уже порядка 5 миллионов.

А начиналось всё так. Фирма, которая занималась выращиванием цветов в Удельной, развалилась, люди, вкладывавшие всю свою душу в это дело, остались без работы. И тогда главный цветовод фирмы Людмила Васильевна Выхолова решила встретиться с руководством СПК «Пригородный» и предложить варианты сотрудничества с этим хозяйством: либо им дадут в аренду несколько теплиц, либо они совместно, под одной крышей, займутся цветоводством.

Как опытный хозяйственник, Александр Николаевич Чичоян сразу смекнул, что конечно же надо организовать совместную работу. Резон был очевиден: это же не люди с улицы, а спянный коллектив с огромным опытом работы в цветоводстве. Притом они придут сюда со своими клиентами-заказчиками, то есть та ниша на

цветочном рынке региона, которую они раньше занимали, за ними и остается. Так и решили.

Председатель СПК очень тепло отзывается о своих цветоводах, говорит, что это чудесные специалисты. Поэтому в планах руководства хозяйства на будущий год – увеличить тепличные площади под выращивание цветов для ландшафтного озеленения. В настоящее время здесь 29 теплиц – каждая по 500 с лишним квадратных метров защищенного грунта. Пока в большей их части овощеводы выращивают рассаду капусты для высадки её в поле, а вторым оборотом – огурки и томаты. А теперь на будущий год решено половину теплиц отдать под выращивание цветов.

Мы поинтересовались у начальника цеха цветоводства «Пригородного» Л. В. Выхоловой, а покупают ли у них цветы для озеленения населенных пунктов Всеволожского района? Оказалось, что основные их заказчики – различные районы Петербурга, включая Кронштадт и Ораниенбаум. А вот район, имея на своей территории такое цветочное предприятие, к сожалению, к цветам оказывается равнодушным. Очень жаль.

На контроль ветслужбы

В настоящее время сохраняется напряжённая эпизоотическая ситуация по африканской чуме свиней в южном федеральном округе. Последний случай вспышки африканской чумы свиней был установлен 17.05.2010 года в Ростовской области (хутор Логода) в ООО «Казачий край».

В связи с этим существует вероятность широкого распространения возбудителя африканской чумы свиней, в том числе на ранее благополучных по этой болезни территориях. Граждане, в чьих подворьях содержатся свиньи, обязаны доводить до сведения местной администрации о количестве свиней. Это необходимо для того, чтобы вовремя отреагировать на внеплановую ситуацию.

Африканская чума свиней – это высококонтагиозная вирусная болезнь домашних и диких свиней, человек данным заболеванием не болеет.

Болезнь характеризуется лихорадкой, кровоизлиянием на коже, слизистых оболочках и внутренних органах, парезами и параличами конечностей. Эффективных средств профилактики против африканской чумы свиней нет. Животные, которые были в контакте с больными, подлежат убою с последующей утили-

лизацией, в очаге инфекции предусматривается полное уничтожение больного свинополовья. Основные меры профилактики африканской чумы свиней:

- работа свиноводческих предприятий в режиме закрытого типа;
- безвыгульное содержание свиней в хозяйствах всех форм собственности;
- не использовать пищевые отходы для кормления свиней;
- выполнение требований при ввозе и карантинировании свинополовья.

В случае массовой гибели диких, домашних свиней и при подозрении на африканскую чуму свиней следует сообщить в районную ветеринарную службу по тел. 20-053, 45-105.

В. И. НАУМОВ, главный госветинспектор Всеволожского района

После того как в Петербурге был ликвидирован тепличный комбинат агрофирмы «Лето» – основного по тем временам поставщика шампиньонов на потребительский рынок Северной столицы – эстафету по промышленному выращиванию грибов принял на себя коллектив ЗАО «Племенной завод «Приневское».



...и шашлыки из шампиньонов

По итогам прошлого года грибоводы хозяйства поставили в торговые сети свыше 900 тонн шампиньонов, заняв около 15 процентов этого рынка в городе и серьезно потеснив поляков – главных поставщиков этого деликатесного продукта в Россию, в том числе и в Петербург. А удалось потеснить конкурентов главным образом за счет высокого качества грибов «Приневского».

Выращивание шампиньонов – дело достаточно сложное и тонкое. Как говорят грибоводы хозяйства, тут очень важно четко соблюдать технологию: где-то в чем-то промахнешься и можешь просто все потерять. И хранение грибов, их предварительное охлаждение в холодильниках – очень серьезные вопросы. Но в «Приневском» подобрались прекрасные специалисты, имеющие огромный опыт в выращивании грибов, хорошо знающие все технологические тонкости в этом деле. Поэтому и удалось хозяйству довольно быстро выйти на плановый рубеж. Сегодня тут собирают в среднем по 32 килограмма грибов с каждого квадрат-

ного метра. А это средневропейский уровень. Притом есть камеры, дающие еще большую урожайность. Так что в хозяйстве не сомневаются, что в нынешнем году они реально выйдут на расчетный рубеж – собрать 1200 тонн грибов. И резервы для дальнейшего роста еще остаются.

Ну а продолжая тему качества, надо сказать, что те шампиньоны, которые к нам поступают из Польши, по мнению гендиректора «Приневского» М. Х. Этуева, по всем требованиям к срокам реализации этого продукта зачастую уже и на прилавки выставлять нельзя. Ведь немало ушло времени, чтобы накопить крупную партию товара на одну, а то и на несколько крупнотоннажных фур.

Ну а добавь еще потери времени при прохождении двух таможен. И потом грибы за один день не продашь. Вот так на всех этапах и теряется качество польских шампиньонов. Хотя в хозяйстве считают польских грибоводов все-таки серьезными своими конкурентами.

И вообще в этом хозяйстве очень

щепетильно относятся к качеству любой своей продукции, не только грибов. Но если говорить о них, то надо сказать, что с магазинами торговой сети «О'кей» у хозяйства построены взаимоотношения на следующих условиях: если часть шампиньонов работникам торговли не удалось продать до истечения срока их реализации, то «Приневское» нереализованный товар забирает обратно. То есть тут руководствуются принципом, что покупатель всегда должен получать свежий гриб.

И еще. Поскольку в последние годы модно стало поститься, то грибных дел мастера хозяйства дали нашим читателям самый простой рецепт приготовления шашлыков из шампиньонов, которые готовятся всего за 15 минут.

Грибы надо вымыть, ничего срезать с них не надо, затем посолить, поперчить, сбрызнуть соком лимона и, если не лень, сбрызнуть еще и оливковым маслом, после чего нанизывай грибы на шампура. К этому шашлыку нужен еще лук-порей и зелень по вкусу. Так что приятно всем аппетита.

Модернизация по-ручьевски

Еще в конце 90-х годов в ЗАО «Племзавод «Ручьи» был взят курс на углубленную модернизацию производства, чтобы подтянуть в хозяйство самые передовые европейские технологии как в растениеводстве, так и в животноводстве. И сегодня по многим показателям производства сельхозпродукции «Ручьи» находятся на среднем уровне ведущих аграрных стран Европы.

Так, урожайность, скажем, моркови здесь составляет 65 тонн с гектара, среднесуточные привесы свиней на откорме – 760 – 800 граммов. Надоем молока в прошлом году по 8450 килограммов на фуражную корову, на нынешний год запланировано получить по 8500 килограммов. И это от дойного стада в 1167 голов. Сегодня труженики хозяйства производят в год 17 тысяч тонн овощей и картофеля, 9,5 тысячи тонн молока – больше всех в районе.

Тогда же, в конце 90-х годов, была намечена и другая составляющая программы модернизации – замкнуть цикл высокотехнологичного производства сельхозпродукции на то, чтобы хранить её, перерабатывать и поставлять потребителям расфасованной, в красивой, удобной упаковке – уже готовый к употреблению продукт.

Что касается молочного животноводства, то ручьевцы полностью модернизировали свой мини-молокозавод, оснастив его современным импортным оборудованием для глубокой переработки получаемого на комплексе молока. Из него получают творог, сливки, масло и прочие молочные продукты. Мощность этого молзавода такова, что когда городские переработчики-монополисты начинают буквально душить хозяйства низкими закупочными ценами на молоко (а это обычно бывает летом), то в «Ручьях» все полученное молоко начинают перерабатывать на своем заводе.

– Такой же замкнутый цикл удалось установить и в производстве овощей и картофеля. Построены современные овощехранилища на 11,5 тысячи тонн с холодильными камерами, где урожай хранится до самой новой посевной.

В течение зимы здесь овощеводы делают предпродажную подготовку овощей и картофеля и уже в чистом, отсортированном и расфасованном виде поставляют их в торговлю. Как говорит генеральный директор «Ручьев» А. Г. Трафимов, благодаря этому рентабельность производства сразу поднимается в 2 раза и прибыль выше в 2 – 2,5 раза.

Теперь наступил черед создать такой же эффективный замкнутый цикл и на откорме свиней мясных пород. В настоящее время на откорме в хозяйстве содержится 12 тысяч поросят. Вот-вот будет введен в эксплуатацию еще один свиноводческий комплекс, который позволит ручьевским животноводам удвоить поголовье свиней на откорме. Он построен в урочище Маслова дача, между деревней Кавголово и Нижними Осельками. Когда в конце мая мы сюда приехали, строители полным ходом вели монтаж современного технологического оборудования. По технической оснащенности, автоматизации это будет, как говорится, самое продвинутое производство с замкнутым циклом – от рождения поросенка до его забоя на мясо. А обсуживать комплекс будет всего 5 – 7 специалистов. Построен он с учётом жестких требований экологической безопасности. Заполнять его ручьевцы будут исключительно своим молодняком мясных свиней пород йокшир и ландрас, полученных на репродукторной ферме хозяйства. Запустить комплекс в работу животноводы намерены уже в июне.

Заместитель генерального директора ЗАО «Племзавод «Ручьи» Н. Г. Руднев организовал нам своеобразную

экскурсию на еще один интересный объект, строительство которого недавно завершено в деревне Кавголово и заканчивается монтаж технологического оборудования. Теперь хозяйство будет иметь собственный мясоперерабатывающий завод, который станет одним из крупнейших и высокотехнологичных предприятий подобного рода в Ленинградской области. Таким образом и в производстве мяса «Ручьи» смогут замкнуть технологическую цепочку: сами выращивают свиней и бычков на мясо и сами же будут из этого натурального продукта выпускать полуфабрикаты и поставлять их в торговлю.

На заводе установлены линии по забою свиней и КРС производительностью соответственно 70 и 10 голов в смену. Тут будет производиться также первичная разделка туш. Полутуши будут помещаться в холодильник для охлаждения мяса без его заморозки. Но есть еще один холодильник, где мясо можно и заморозить по желанию заказчика. Все равно это будет свежайший мясной полуфабрикат, а не тот, что сейчас поступает к нам «из-за бугра» с многолетней глубокой заморозкой.

Все оборудование для этого завода закуплено в Германии, все технологические операции автоматизированы. Есть тут и резервное помещение, как сказал Руднев, для развития. Если появится в перспективе такая необходимость, там можно будет установить линию для производства колбас либо сосисок. Так что ближайшие перспективы ЗАО «Племзавод «Ручьи» по наращиванию производства мяса впечатляют. Остается пожелать им успехов.

Выпуск подготовил Валерий КОБЗАРЬ