

Деликатесы из гуся

Хорош гусь!

Вы думаете, за деликатесами нужно непременно ехать за границу? Вовсе нет! Российские фермеры сами производят уникальную продукцию, да притом натуральную. К сожалению, таких предприятий, как ООО «Экогарант», еще не так много.

Екатерина Юрко, НСХ

Чем бы вкусненьким побаловать своих близких?» – задумалась я, составляя праздничное меню. «Точно! Угощу-ка я их фуа-гра!». Думаете, я недавно вернулась из Франции? Вовсе нет – я побывала на гусиной ферме в Егорьевском районе Подмосковья.

■ Один – серый, другой – белый

Всего 190 км от Москвы, а пейзаж уже совсем другой. Лес – не такой густой, вместо дремучей хвои здесь золотистые кроны берез, осенние поля. Думала, что вне машины меня встретят тишина и спокойствие, да как бы не так! Гул стоит такой, как на стадионе во время финального матча престижного турнира по футболу! Здравуюсь со встречающим меня Станиславом Типикиным, хоть перекричать 12 тысяч гусей непросто: это очень шумные птицы. Для меня это непривычно, но только не для директора гусиной фермы ООО «Экогарант», который за несколько лет почти ежедневного пребывания бок о бок с гусями изучил все их повадки и привык к ним.

– Это вы еще в прошлом году не слышали! – улыбается Станислав и поясняет, – в этом году решили сократить поголовье птицы в силу ряда причин. А в конце прошлого года мы вышли на 37 тысяч гусей. Уменьшили количество, добавили разнообразие – недавно завезли гусей новой породы – серой уральской. Теперь ждем от нее результатов по откорму на фуа-гра.

Собственно с фуа-гра все и началось. С сельским хозяйством Станислава и его отца Геннадия Евгеньевича связали гурманство и страсть к кулинарному искусству, а не стремление сбежать от городской суеты или ностальгические воспоминания о каникулах у бабушки в деревне. Гастрономические деликатесы всегда увлекали Типикиных, поэтому нет ничего удивительного в том,



что они вдруг решили заняться производством фуа-гра, но не во Франции, а здесь – в Подмосковье.

– Все эти три года наше производство было связано с линдовской породой гусей. Несмотря на то что данная порода не очень подходит для производства фуа-гра, по результатам она сопоставима с печенью гусей, специализированных по откорму на фуа-гра.

– Чем же тогда привлекла линдовская порода, если большая часть стада на ферме представлена белыми гусями этой породы? – интересуюсь я.

– Линдовская порода гусей обоснованно очень популярна среди птицеводов: гуси этой породы отличаются крупным телосложением, а средняя масса составляет

около восьми килограмм. Кроме того, эти гуси очень выносливы и могут перенести мороз до минус 25 градусов Цельсия в неутепленном птичнике. Для климатических условий Подмосковья – идеальная порода! – объясняет Станислав.

■ Генеральная уборка

В– Хотите не только услышать, но и увидеть? – Станислав приглашает за собой.

Но в помещении застаем не птицу, а работников – они убирают старую подстилку. – Затем пройдемся побелкой, обработаем пол, стены и потолки, а потом засыплем свеженькую подстилку. Да и к зимовке помещения готовить пора, – подключается к разговору механизатор фермы Юрий Григорьевич XXXX.

Визитная карточка ООО «Экогарант»

Год основания хозяйства	2012
Площадь сельхозугодий, га	103
в т.ч. арендованной	90
Поголовье, гусей	12000
Продукция: молодняк, охлажденная продукция, готовая продукция из гуся	
Количество работников, чел.	20



Выгульно-пастбищное содержание гусей положительно влияет не только на здоровье птицы и качество мяса, но и на бюджет хозяйства. В теплое время года трава составляет основу рациона гусей.

Фото: Е. Юрко

В птичниках гуси содержатся на глубокой подстилке, которая полностью меняется дважды в год. В так называемых мокрых зонах (где установлены поилки) подстилка из опилок обновляется каждые две недели, а опилки время от времени подсыпаются. Хм! Интересно, сколько же нужно опилок, чтобы 30-сантиметровым слоем устлать весь пол птичника, – думаю я. Площадь-то для такого поголовья немаленькая!

– Да, опилок нужно много, на первую засыпку уходит 200–300 кубов, – добавляет управляющий фермой Александр... XXXX, заметив мой оценивающий взгляд.

Опилки нынче обходятся дорого, как и древесные пеллеты для котлов. Для гусяной фермы пеллеты, увы, безальтернативный вид топлива, поскольку газа в селе Купляим нет, а отапливать помещения необходимо: все-таки не в тропиках живем.

– Само-то сырье недорогое, но с доставкой цена выходит «космическая». Своих грузовиков предприятие не держит, а с доставкой каждый обходится не менее 30 тысяч рублей. Однако других вариантов нет. Может, в будущем установим свою пилораму, тогда будут у нас и опилки свои, и пеллеты,

– делится Типикин-младший и ведет меня дальше через птичник.

– Так где же гуси? – недоумеваю я. – Шум слышен, а птицы нет.

– Да они на прогулке – для птицы моцион очень важен, – поясняет Станислав и приглашает на выход.

■ Моцион с бассейном

– А вот и наши гуси! – показывает рукой Станислав, когда мы выходим на задний двор птичника. – Мы стараемся выращивать птицу в натуральных условиях, поэтому выбрали выгульно-пастбищное содержание. Гуси, имеющие доступ к выгулу, здоровее; да и мясо их вкуснее.

– Но ведь это не пастбище, а загон? – уточняю я.

– Вы правы. На ночь и при работах в птичнике гусей оставляем в загоне. С него есть выход и на пастбище – как раз сейчас их будут выгонять на луг, – взглянув на часы поясняет фермер.

– Мы обеспечили им хорошие условия, ведь гусь – водоплавающая птица, и в теплое время года мы устраиваем им для

купания небольшие мобильные пруды, – добавляет Станислав Геннадьевич.

Почему мобильные? Оказывается, гуси пасутся не на одном участке поля. Как говорится, один гусь поля не вытопчет, а вот целое стадо – легко. Поэтому по мере исчезновения травы гусей переводят на другой участок со свежим кормом, за ними «переезжает» и пруд размером 15 x 5 метров. Воду в прудах меняют каждые два дня, чтобы не допустить размножения патогенной микрофлоры. По этой же причине гусям «не разрешают» плавать в реке Цна, протекающей по соседству. Гуси все-таки домашние, мало ли что!

■ Принесите другое меню!

Но скоро пруды замерзнут, а трава уйдет под снег. Чем же будут питаться гуси?

– В теплое время года трава – основной корм гусей, а в холода птицу приходится подкармливать и в большом количестве закупать корма. На корма уходит много денег, почти 80% всех затрат хозяйства! – поясняет Станислав. – А все потому, что собственной кормовой базой мы пока не



Слева: Юлия Георгиевна Пазыч работает упаковщицей в цехе готовой продукции. О продукции, производимой на ферме, она знает все.

Справа: Отопление на ферме автономное и экологически чистое. Директор фермы Станислав Типикин показывает два пеллетных котла, которые обеспечивают теплом все хозяйство.





1



2



3

успели обзавести.

Это понять можно, хозяйство еще совсем молодое, основано только в 2012 году. Но может быть, и не стоит в планах кормопроизводство?

– Что Вы! Мы идем к этому: специально для этих целей дополнительно к 13 га арендовали 90 га земли. Надеюсь, весной уже приступим к полевым работам, – говорит Станислав. – А в межсезонье кормим гусей пшеницей и ячменем в пропорции 1:3. Зерно приобретаем только отборное, для подстраховки имеем зерносмесь – остатки хлебопроизводства.

Но не все так просто. К примеру, в репродуктивную фазу «Экогарант» заказывает на местном хлебозаводе комбикорма по своей рецептуре. А для особой группы птицы есть еще кукурузное «спецменю». Ведь красивое французское название фуа-гра переводится как «жирная печень». Для пригото-

вления этого деликатеса гуси, отобранные еще на стадии яйца, проходят программу усиленного откорма.

– Чтобы печень росла и наливалась жирком, гусей кормят принудительно восемь раз в сутки специальной кашей. Состав каши прост: кукуруза дробленая и кукуруза цельная с добавлением воды и подсолнечного масла распаривается в течение четырех часов, – делится рецептом ожирения печени Александр ХХХХ. За день каждая птица потребляет около килограмма каши. Несмотря на то что линдовская порода гусей не предназначена для выращивания «на фуа-гра», результатами Станислав Типикин очень доволен: «В среднем вес печени гуся линда не превышает 500 г, а нам удастся получать до 860 г. И по вкусовым характеристикам фуа-гра получается достойным».

■ От яйца до паштета

Пока мы идем к зданию инкубаторного цеха Станислав рассказывает, что еще недавно здесь стояла заброшенная ферма с разрушенными стенами, без воды и электричества.

Слева: Охлажденная тушка гуся – одно из наименований предлагаемой фермой продукции. Купить такую тушку можно, лишь предварительно сделав заказ.

Справа: Печеночный паштет готов! Скоро он будет упакован и отправлен покупателям.

1. Станислав Типикин показывает, как работает аппарат для откорма гусей на фуа-гра. Сам процесс принудительного откорма птицы называется гаваж.

2. Оказывается, гуси быстро привыкают к усиленному откорму, и даже ожидают следующей трапезы.

3. За один день гусь съедает около килограмма питательной кукурузной каши.

– Сначала мы восстановили несколько птичников, привезли три тысячи гусят из Башкирии, вырастили. Как раз на этих гусятах мы учились. Я чуть ли не целыми сутками сидел возле них. Немного позже построили свой инкубатор. Теперь у нас предприятие полного цикла, от яйца до готовой продукции, – поясняет Станислав, распахивая двери в инкубатор.

– Инкубатор рассчитан на единовременную закладку 20 тысяч яиц. В день от 2900 голов родительского стада удастся собрать около 650 яиц. До закладки в инкубатор яйцо может храниться не более 10 дней, поэтому оперативность работников цеха очень важна, – добавляет Александр, управляющий и персоналом фермы.

Вырастить здоровых птенцов не под крылом матери, а в искусственных условиях не так-то просто. Нужно точное соблюдение технологического процесса. Во-первых, далеко не все яйца могут попасть в инкубатор. – Перед закладкой персонал (в основном это женщины) проводит сортировку яиц. Слишком крупные, мелкие или неправильной формы яйца подлежат выбраковке, – подтверждает хозяин.

Во-вторых, инкубирование яиц происходит в два этапа: 28 дней яйца находятся в предварительном инкубаторе, а затем их перемещают в выводной, где дня через три вылупляются птенцы. Для каждой стадии регламентировано определенное сочетание температуры и влажности. Несмотря на то что высокотехнологичное оборудование позволяет автоматически настраивать и поддерживать специфические условия, а также поворачивать лотки с яйцами в пред-



варительной камере, нужен еще и биологический контроль за развитием эмбрионов. – На десятый день ветеринарный врач проводит мираж яйца. Яйца с мертвыми или недоразвитыми зародышами сразу выбраковываются, – со знанием дела рассказывает Станислав. – Промышленное разведение гусей не терпит ошибок в технологии. Каждый невылупившийся гусенок стоит предприятию немалых денег. В целом смертность птицы не превышает 20%. Кстати, большая часть птенцов покидает «родное гнездо», чтобы переселиться на другие фермы: продажа молодняка приносит существенный доход предприятию, гусят активно покупают.

■ Без сбыта и гуси не сыты

Но вы ведь приехали за фуа-гра, хотите посмотреть, как его производят? – улыбаясь спрашивает меня Станислав и мы направляемся к небольшому зданию. Надеваем бахилы, шапочки и халаты: у нас тут чистота, – предупреждает нас сотрудница цеха Юлия Геннадьевна Пазыч.

Да, оборудования тут много: термокопильный шкаф, варочные котлы для приготовления паштета, холодильные камеры и еще много всякой техники со сложными названиями, но ведь и ассортимент разнообразный: более 70 наименований продукции, большинство из которых не имеет аналогов на российском рынке. Никогда не думала, что столько всего можно приготовить из гуся! Все продукты натуральные и премиум-класса, но цена их «не заоблачная». Например, целное фуа-гра стоит в разы дешевле зарубежного аналога, а по мнению покупателей по качеству не уступает.

— Учитывая требования современного общества и тенденции развития сельского хозяйства, мы решили производить из гуся только экологически чистую продукцию, поэтому и название выбрали соответствующее – «Экогарант». Птицу стараемся держать в естественных условиях, корма покупаем без всяких химических добавок. Кроме того, продукцию продаем только охлажденную, не замораживаем ее по многу раз. Да еще и бесконечные проверки проходим. Так что за качество мы отвечаем, – уверяет меня С. Типикин.

– Кто же все это покупает? – задумываюсь я, разглядывая образцы готовой продукции. – Основные деликатесы реализуются в рестораны и фермерские магазины. До 45% всей производимой продукции продаем через Интернет, – делится Станислав. – А еще мы сотрудничаем с винотеками, которые устраивают параллельно с дегустациями вин и дегустации деликатесов из гуся. Есть единомышленники по открытию сети «гусиных» ресторанов, где будут предлагать



Сверху: Пока «воспитанники» гусиной фермы находятся на прогулке, в птичниках ведется генеральная уборка. Старая подстилка меняется на новую. Руководит процессом опытный механизатор Юрий Григорьевич.

Справа: Кроме гусей на ферме живут еще куры, утки, перепела, несколько коз и коров. Типикины разводят их не с целью промышленного производства, а для души. Но кто знает, может в будущем потребители будут наслаждаться вкуснейшими блюдами, приготовленными не только из гуся?



блюда из фермерских продуктов.

Но идеи и планы – это в будущем, а птицу кормить нужно уже сегодня.

■ Своим горбом

Как и большинство сельхозтоваропроизводителей «Экогарант» ведет борьбу за выживание, причем на двух фронтах. На внутреннем приходится воевать с нехваткой кадров, высокими ценами на корма и жесткими требованиями партнеров. Дефицит кадров – бич современного сельского хозяйства. На ферме Типикиных на данный момент трудятся 20 человек, но объем работ такой, что персонал с трудом с ним справляется.

– Катастрофически не хватает операторов по термообработке, птичников, технологов. Из местных в штате почти никого нет – основные специалисты приезжают из Егорьевска, – жалуется предприниматель. – А как же вы мотивируете своих сотрудников? – задаю вопрос Станиславу.

– Идем навстречу во многом, далеко не все могут похвастаться компенсациями затрат на бензин и сотовую связь, не так ли? А приехавшие издалека проживают прямо на ферме. Видите те коттеджи с зелеными крышами? Их мы построили специально для наших работников.

А вот на втором фронте – в «сражении» с властями и банками – все гораздо сложнее. Все три года обходились только собствен-

ными силами и ресурсами, ведь сколько бы ни говорили о господдержке сельского хозяйства, а банки «брыкаются».

– Уже целый год живем в надежде получить кредит. Сначала предлагали сумму под 30% годовых! Но кто ж на такое пойдет?! Затем получили отказ от нескольких банков без указания причин. Сейчас – совсем непонятная ситуация: уже много месяцев от банка нет ответа. Ни положительного, ни отрицательного, – возмущается руководитель хозяйства.

Да, в подобных условиях новый птичник и кормоцех не построишь. А он очень нужен. И это в период, когда главным лозунгом АПК стало импортозамещение! Может стоило бы поддержать тех, кто в такое сложное время думает не только о том, как насытить нас, но и о том, как «сделать нам вкусно»? Тем более таких энтузиастов как Типикины не так уж много.

НСХ