

1 (330)
2025



16+

АГРО ВЕСТНИК

Ярославский

и н ф о р м а ц и о н н о - д е л о в о й ж у р н а л



журнал издается центром компетенций ярославской области в сфере сельскохозяйственной кооперации



ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ
ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ

ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН
(4852) 68-02-32



TexСервис

Товары для сельхоз предприятий



ТРАКТОР RSM 2000

Надежный, доступный

19 га/ч

до 19 га/ч
производительность
на посеве*

5 кв.м

5 кв.м
остекления кабины –
отличный обзор
на 360 градусов

16 светодиодных
ламп

16 светодиодных
ламп
в базовой комплектации

ДОСТУПНЫЕ МОДЕЛИ:

RSM 2375
RSM 2400



700 г/см²

700 г/см²
Двухкратное снижение
уплотнения почвы

4,87 м

4,87 м
радиус поворота – высокая маневренность,
экономию времени на разворот

220 л/мин

220 л/мин
Гидравлика

Подробнее о модели:



**Узнайте больше о мощных тракторах
Ростсельмаш и программах приобретения**

* С пропашной сеялкой 24 x 70.
** По сравнению с тракторами
на одинарных колесах.
*** По центру ведущего моста, угол
поворота 38°, шины 520/85R42.

ОГРН – 1157627021771

ООО «ПКФ «Дизель-Арсенал»
Официальный дилер в Ярославской, Костромской,
Ивановской, Вологодской областях
г. Ярославль, ул. Промышленная, д. 1, стр. 6
Тел./факс: (4852) 59-99-97

РОСТСЕЛЬМАШ
Агротехника Профессионалов

(4852) 68-78-28
8-800-100-28-78

info@t-srv76.com
www.t-srv76.com

ООО «Тех-Сервис»
г. Ярославль, ул. Магистральная, д. 40 А
ИНН: 7604191287, ОГРН: 1107604017510



БОЯРЕ

УЮТНЫЙ РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ,
РАСПОЛОЖЕННЫЙ В САМОМ ЦЕНТРЕ
ПЕРЕСЛАВЛЯ-ЗАЛЕССКОГО!









УЛ. РОСТОВСКАЯ Д. 13

https://vk.com/BOYARE_PERESLAVL

+7 (980) 652-62-63

ЯрФестиваль
Наши всех краше!..... 4

АгроНовости
Первый съезд фермеров..... 8
Беспилотники рыбохозяйственного комплекса..... 10
Экспорт в 10 стран..... 12
Создается «Даниловский продукт»..... 13
Снижение доступности алкоголя..... 14
Оливье от министра..... 16

ИнвестПаспорт
Истории ярославских поселений..... 18

АгроПредприятие
Сырзавод движется вперед..... 22
Родина элитного картофеля..... 24

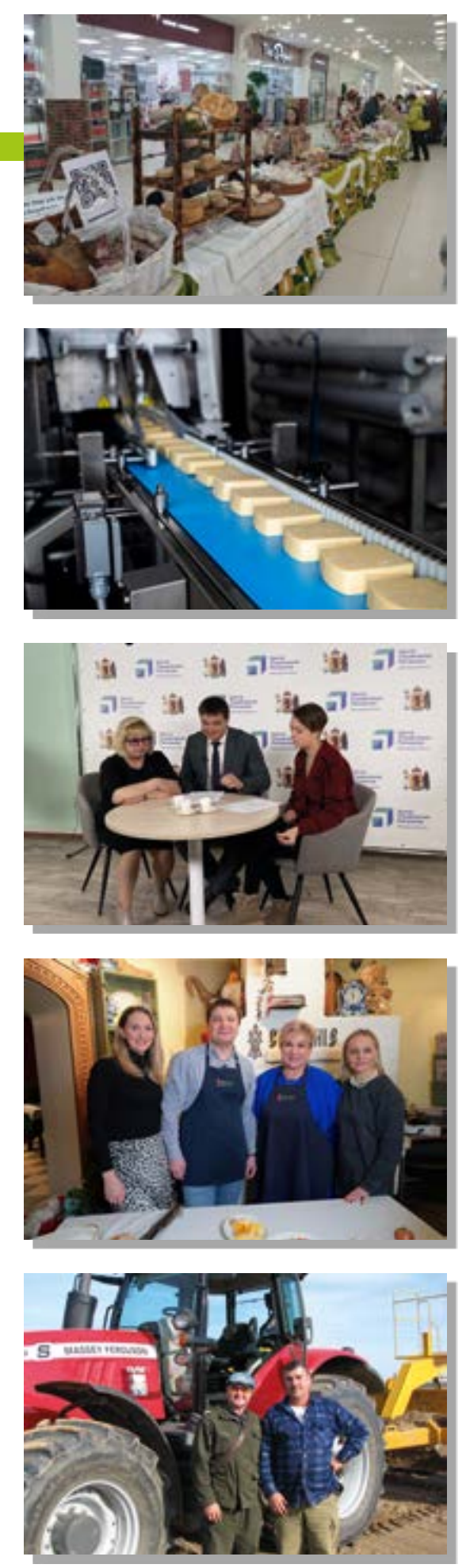
ЯрФермер
Когда сбываются мечты..... 26

АгроИстория
Крепостные засудили помещика..... 27
Первый брейтовский колхоз..... 28

ЯрТрапеза
Мышеловка Кошкиного дома..... 30

Пчеловодство
Форум пчеловодов..... 34

АгроТуризм
Домики с русской душой..... 36



НАШИ – ВСЕХ КРАШЕ!



Такое название было у новогодней фермерской ярмарки, которая прошла в ярославском ТРЦ «Рио».

Это второй год подряд, когда праздничная ярмарка проходит в торговом центре Ярославля. Год назад фермеров принимала «Аура». В этом году – торгово-развлекательный центр «Рио» на Тутаевском шоссе. И впервые ярмарка длилась девять дней. В одном из крупнейших ярославских торгово-развлекательных комплексов собрались фермерские хозяйства из Ростов-

ского, Переславского, Ярославского, Гаврилов-Ямского, Первомайского, Рыбинского и Даниловского районов Ярославской области

Они разместились на нулевом этаже центра, который горожане часто называют «текстильным» из-за представленной там продукции. Организаторы – информационно-консультационная служба агропромышленного комплекса Ярославской области при поддержке регионального министерства АПК и потребительского рынка смогли сделать отличный предновогодний подарок посетителям «Рио». Столы, где фермеры размещали свою продукцию, были накрыты салатовыми скатертями с названием, символикой выставки и украшены новогодней мишурой, елочными игрушками.

Сыроварня «Филимоново раздолье» в Ростовском районе первой встречала гостей фермерской ярмарки. На сыроварне делают множество сыров: «Брилья Саварен», «Грюйер Патрис Норман», «Раклет Патрис Норман», «Морбье Леон», «Неро верде», «Камамбер», «ПростоВеликий»,

«Российский», «Неро с пажитником», «Камамбер с трюфелем», «Гауда», «Брилья Саварен с трюфелем», «Халлуми», «Неро», «Белпер Кноле», «Монфлер». Последний сыр делается из козьего молока. Большую часть из них привезли ростовцы на предновогодний показ. Наибольшим спросом пользуется флагман «Филимоново раздолье» сыр «Грюйер Патрис Норман», который завоевал бронзовую



медаль конкурса сыров во Франции в рамках международного сырного салона Mondial du Fromage-2021.

Кроме сыров, в «Филимоново раздолье» делается топленое и сливочное масло. Последнее производится из свежих сливок по ремесленной «маслобойной» технологии. И, конечно, сыроделы показали новинку – крем-сыр, который, по словам про-



изводителей, очень хорош с хлебом.

Фермерское хозяйство Марии Ивановой из Гаврилов-Ямского района Rancho Lamanca Osenevo дополнило сырное представительство ярмарки. Козоводческое хозяйство разводит коз породы ламанча. Эти козы ценятся за молочную продуктивность и устойчивость к зимним условиям. То, что сыр сделан из козьего молока подсказывал профиль козы, сделанный на головке сыра. Большая



часть представленных сыров имела полугодовую выдержку: с черным тмином, льном, лавандой, травами, луком, гвоздикой, белыми грибами. Был даже сыр с чернилами каракатицы, который выделялся своим светло-фиолетовым видом и необычным вкусом. Еще один фермер из Гаврилов-Ямского района – Хадижат Абдулатипова – изготавливает сыры из



овечьего молока: качота, канистрато, белпер-кнолле, камамбер, шевр, азиаго, грано падано, тет-де-муан, раклет, грюйер, хаварти пиори, бонфор, манчего, иборес, горгонзола, валансе, хайди. Хозяйка рассказывает, что любит сыры с травами. У Хадижат есть рецепты сыров, куда она добавляет паприку, пряные травы, бруснику, оливки, перец, коньяк, вина, мед. В 2021 году поучаствовала в конкурсном отборе сырной продук-



ции для представления на конкурсе Международного сырного салона во Франции-2021 и получила серебряную награду с сыром «Аланта».

Среди таких авторитетов сырного дела не затерялся и дебютант ярославских выставок – фермерское хозяйство «Светиково подворье» из Рыбинска. Татьяна Светикова привезла сырные конфеты. Под белым



и темным шоколадом прятались неожиданные сочетания: твердый сыр с зеленой гречей, сыр Dorblu с черникой, лайм с твердым сыром, сыр Dorblu с манго, твердый сыр с томатом и базиликом, перец чили, базилик и твердый сыр. Из сыров Татьяна привезла инфильtrato, специатто, качотта, тет де муан, белпер кнолле из овечьего молока, Alpo grasso и другие. Фермер выделялась упаковкой сыров. Например, один из сыров





был «заточен» в нечто похожее на сувенирный снежный шар. Другие были в перевязанных ленточками коробках, шарики белпер кноле – в бумажных котомках. Были и сырные тарелки с прозрачной крышкой, под которой находилось сырное ассорти. Так красиво упакованный сыр можно даже в качестве новогоднего подарка взять.

Мясное направления ярославского фермерства представляла ярославна Наталья Николаенко и ростовец Кирилл Андрияк. Фермерша получает мясо из Якутии и делает из него здесь диковинную продукцию. Например, новинка этого сезона – вяленое мясо из северного оленя. Кроме этого деликатеса, недавно стали делать запеченную на дровах утку, мясо на углях, запеченную телячью колбасу и бочковое сало. Так



динку, курицу и куриные окорочка, голень индейки. Вызывали интерес сыровяленая утка, буженина, сало, говяжий брискет, свиной рулет с черносливом и орехами, грудинка и вырезка свиная на гриле.

Ярославна Екатерина Румянцова работает репетитором по русскому языку, но небывалый урожай яблок в 2021 году заставил открыть для себя изготовление пастилы. Сейчас она делает пастилу 20 вкусов, одна из самых необычных – со вкусом арбуза. Кроме этого, на суд гостей ярмарки она представила фруктовые и томатные чипсы, малиновое варенье, вяленые томаты и наборы для глинтвейна. Ее соседка Светлана Терскова из Ростовского района привезла на ярмарку натуральный зефир с разными вкусами: яблока, малины, ежевики, черной смородины, кофе, мяты.



же можно было попробовать копченое сало, оленину с барсучьим салом, запеченное мясо индейки с кроликом, запеченного в печи дикого кабана. У Натальи уже есть покупатели, в том числе и из других городов – Петербурга, Рыбинска, Тутаева, Костромы, которые, приезжая в столицу Золотого кольца по делам или на отдых, обязательно увозят с собой мясные сувениры. Кирилл Андрияк за последние годы стал душой ярославских ярмарок. У его прилавка всегда очереди из покупателей и дегустаторов. Для некоторых фермеров он уже является ориентиром – если Кирилл едет на ярмарку, то она хорошая и надо туда собираться. Он послал в «Рио» колбасу сыровяленную куриную и свиную, свино-говяжью и говяжью, конскую и из индейки, колбасу кровяную и копченые продукты: корейку, гру-

Среди фермеров на ярмарке оказались и представители крупных сельхозпредприятий. Даниловские хлебозавод и птицефабрика уже не первый раз представляют свою продукцию на ярославских ярмарках. Хлебозавод привез, например хлеб и рулеты, пряники и печенье, пироги и сайки, пирожные и плюшки. Особой популярностью пользовались сувенирные пряники с художественным рисунком.

Даже руководитель первомайского сельхозпредприятия «Юрьевское» Александр Чачин был замечен на ярмарке. Главный сподвижник развития романовской породы овец и ярославской породы коров представил на выставке баранину и цветочный мед «Юрьевские сады».

Владимир КОБЫЛИНСКИЙ



ПЕРВЫЙ СЪЕЗД ФЕРМЕРОВ

Состоялось первое заседание Ассоциации фермеров Ярославской области.

В Ярославский государственный аграрный университет на съезд приехало свыше 50 делегатов из Переславского, Ярославского, Первомайского, Тутаевского, Большесельского, Некрасовского и Гаврилов-Ямского районов. Интерес к съезду был таким большим, что в нем приняли участие не только члены Ассоциации, но и представители крупных

их деятельности. Ассоциация является профессиональной организацией, которая стремится поддержать и усилить позицию фермерского сообщества в Ярославской области. Ассоциация ставит перед собой задачу сплотить усилия фермеров для улучшения всех составляющих сельского хозяйства вокруг дела жизни каждого из них.

циация объединила 47 членов.

Председатель Ассоциации фермеров Ярославской области Александр Чачин, открывая заседание, подвёл итоги работы за 2024 год. Он рассказал о том, что налажены контакты с органами исполнительной власти, Россельхознадзором, Россельхозбанком и «Народным фермером».



сельхозпредприятий: ООО СПК «Революция», ООО «АПП Грешнево», ООО СПК «Авангард», ООО «Романовское», СПК «Имени Ленина», ПСХК «ИСКРА», СПК «Знамя победы».

Ассоциация фермеров Ярославской области создана в октябре 2023 года для защиты прав и интересов сельхозтоваропроизводителей области, координации

Организация будет профессионально и конструктивно представлять интересы фермеров в органах власти и может стать инициатором изменения законодательства. Цель ассоциации — объединить как можно большее количество фермеров в совершенно разных отраслях сельского хозяйства, представить их интересы в Ярославской области и на федеральном уровне. На сегодня ассо-

— Мы участвуем в мероприятиях федеральной ассоциации «Народный фермер». Взаимодействие позволяет аграрным предприятиям получать ценные знания и опыт, а также быть в курсе последних тенденций и изменений в отрасли. Аналитики ассоциации помогают участникам разобраться в сложных вопросах, предоставляя экспертные консультации и рекомендации. Также

мы стараемся лично общаться с каждым членом нашей ассоциации, устанавливаем доверительные отношения, находим новых партнёров и единомышленников, — рассказал Александр Чачин.

Важную роль ассоциации отметил министр АПК Ярославской области Дмитрий Фомин: «Мы считаем, что Ассоциация должна быть площадкой для диалога между аграрным сектором экономики и органами власти: можно делиться проблемами, опытом, оказывать помощь. Совместная работа будет способствовать созданию здоровой и

Директор по региональному развитию «Народного фермера» Александр Попов представил инициативы ассоциации и позитивные практики по поддержке малого бизнеса. Исполнительный директор Россельхозбанка Виктор Семков рассказал о маркетплейсе «Свое Родное» натуральных фермерских продуктов для услуг в сфере агротуризма.

После докладов члены ассоциации обсудили проблемы и перспективы развития отрасли. Переславский фермер Владимир Ижуков в 2023 году получил более 3 млн рублей как один из победи-

телям в получении грантов «Агротуризм», «Агростартап», «Семейная ферма».

Глава ЛПХ «Ярославский кролик» Руслан Яковлев пожаловался, что его хозяйству необходимо найти забойный пункт. Не успел он закончить, а Ольга Калугина уже стояла рядом и рассказывала, куда обратиться. Фермеров волновал вопрос, как приобретать технику, особенно в условиях растущих цен. Дмитрий Фомин советовал объединяться в кооперативы и получать субсидий на возмещение части понесенных затрат, связанных с приобретением сельхозтехники, оборудова-



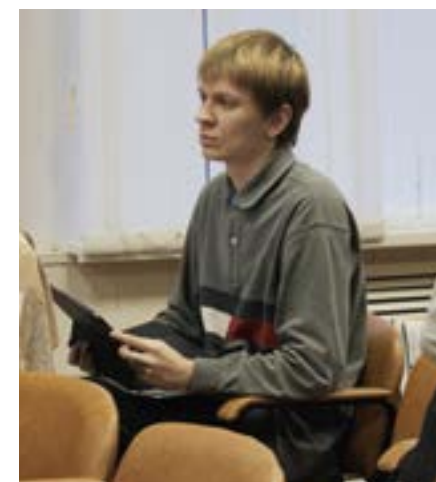
конкурентоспособной агропромышленной среды, где каждый фермер сможет реализовать свой потенциал и внести вклад в процветание региона, — отметил Дмитрий Фомин».

Ректор ЯрГАУ Светлана Гусар сказала, что сельскохозяйственные профессии не очень популярны среди молодёжи. Так сложилось по ряду причин, и одна из них — незнание молодого поколения перспектив и возможностей агросферы. Ректор сельхозуниверситета считает, что кадровая политика и подготовка специалистов станут основой взаимодействия с Ассоциацией фермеров Ярославской области.

телей гранта «Агростартап» и занялся выращиванием саженцев и ягод брусники. Он приобрел еще 86 га земли и решил заняться агротуризмом, поэтому его интересовало, как государство поддерживает это направление. Дмитрий Фомин сказал, что в Ярославской области уделяется особое внимание развитию агротуризма. С 2022 года грантовую поддержку получили 9 проектов на 100 миллионов рублей. Министр посоветовал фермеру обратиться к руководителю ГАУ ДПО ЯО «Информационно-консультационная служба АПК» Ольге Калугиной, чье ведомство оказывает помощь агра-

ния и поголовья скота. Или можно пойти путем кооператива «Первомайский», который получили господдержку в размере 15 миллионов рублей на создание модульного убойного пункта. Поднимались и другие вопросы.

Дмитрий Фомин пообещал, что он лично и представители министерства АПК и потребительского рынка будут раз в каждый квартал проводить встречи с членами Ассоциации фермеров Ярославской области. Конечно, пообещал министр, аграрии могут обращаться за помощью в любое время, не дожидаясь ежеквартальных встреч.





БЕСПИЛОТНИКИ РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

В министерстве агропромышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области прошло заседание Рыбохозяйственного совета.

В работе совета приняли участие министр агропромышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области Дмитрий Фомин, представители Московско-Окского территориального управления Федерального агентства по рыболовству, Ярославского областного отдела Верхневолжского филиала федерального государственного бюджетного учреждения «Главрыбвод», Института биологии внутренних вод им. И. Д. Папанина, Государственной инспекции по маломерным судам Главного управления МЧС России по Ярославской области, контрольно-надзорных и правоохранительных органов.

Рыбохозяйственный комплекс региона сегодня – динамично развивающаяся отрасль, входящая в число лидеров по динамике роста инвестиций. В него входят около 200 объектов: 18 предприятий промышленного лова, 5 предприятий аквакультуры, рыбной инфраструктуры, рыбопереработки, судостроительные заводы, научные

организации, а также ярмарки и специализированные объекты розничной торговли, на которых реализуется рыбная продукция.

– Рыбопромышленные организации стабильно добывают водные биологические ресурсы в объеме более 1,1 тыс. тонн ежегодно. В 2024 году объем производства товарной рыбы составил 200 тонн, что на 35% больше, чем в 2023 году, а за последние пять лет этот показатель увеличился более чем в 5 раз. Это свидетельствует о значительном прогрессе в отрасли и подчеркивает важность дальнейшего развития аквакультуры для обеспечения продовольственной безопасности страны, – подчеркнул министр агропромышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области Дмитрий Фомин.

На данный момент на территории региона деятельность по аквакультуре (рыбоводству) осуществляется 5 рыбноводными хозяйствами: АО «Ярославский бройлер» (выращива-

ние клариевого сома), КФХ «Атаманов М.Ю.» (выращивание радужной форели на основе садковой аквакультуры), ИП «Нестеров А.Б.» (выращивание осетра в устройствах замкнутого водоснабжения), ООО «НПФ «Касатка» (выращивание молоди стерляди), ИП «Салахутдинов В.Г.» (выращивание клариевого сома).

Участники мероприятия уделили особое внимание вопросам охраны водных

высокой браконьерской активностью. Прорабатывается вопрос об использовании контрольно-надзорными и правоохранительными органами в работе по борьбе с браконьерством беспилотных летательных аппаратов научно-производственного центра беспилотных авиационных систем Ярославской области.

– Внедрение новых технологий, таких как беспилотные авиационные системы,

резком понижении уровня воды в зимний период возникают заморные явления, а в период нереста – дефицит нерестовых площадей или гибель от обсыхания икры и ранней молоди рыб. С целью предупреждения негативного влияния изменений уровня воды в водохранилищах отмечена необходимость своевременного направления в Межведомственную рабочую группу по регулированию режимов работы во-



биологических ресурсов, заслушали доклады представителей правоохранительных и контрольно-надзорных органов о результатах деятельности по борьбе с браконьерством, а также с незаконной торговлей рыбой и рыб-

станет ключевым инструментом в борьбе с незаконной добычей, что поможет нам не только защитить экосистему региона, но и создать безопасные условия для законных рыбодобытчиков, – отметил начальник отдела пищевой промышленности и рыбохозяйственного комплекса министерства агропромышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области Александр Семакин.

дохранилищ Волжско-Камского каскада предложений по регулированию режимов работы водохранилищ, учитывающих интересы рыбного хозяйства.

Перспективы развития рыбохозяйственного комплекса Ярославской области



ной продукцией. Планируется дальнейшее активное сотрудничество между Московско-Окским территориальным управлением Федерального агентства по рыболовству и органами внутренних дел, которое позволит создать мобильные группы для контроля акваторий с

сотрудничество между УМВД России по Ярославской области и региональным министерством АПК и потребительского рынка должно быть направлено на увеличение числа мероприятий по пресечению незаконной добычи водных биологических ресурсов, а также на использование новых технологий, таких как беспилотные авиационные системы для мониторинга и выявления нарушений. Это комплексное взаимодействие поможет улучшить состояние рыбных запасов и обеспечить устойчивое развитие рыболовства в регионе.

Участниками заседания отмечено, что на территории региона имеются крупные гидроузлы, расположенные на реке Волге (Рыбинская и Угличская гидроэлектростанции) работа которых оказывает существенное негативное влияние на водные биоресурсы. В частности, от колебаний уровня воды в Рыбинском, Горьковском и Угличском водохранилищах зависят условия прохождения нереста, нагула и зимовки водных биологических ресурсов: при



в 2025 году будут зависеть от комплексного подхода к охране экосистем, усилению контроля за соблюдением законодательства и активного вовлечения местного населения в процессы рационального использования водных биологических ресурсов.

Эвелина ВОЛХОНСКАЯ





ЭКСПОРТ В 10 СТРАН

Ярославская область наращивает экспорт продукции АПК.

Ярославская область демонстрирует устойчивый рост экспорта продукции агропромышленного комплекса (АПК). За 11 месяцев 2024 года объем экспорта продукции АПК Ярославской области составил 17,5 млн долларов США. Достижение целей национального проекта «Международная кооперация и экспорт» в Ярославской области реализуются в рамках регионального проекта «Экспорт продукции АПК Ярославской области».

– Мы уверены, что наш регион обладает высоким потенциалом, и будем продолжать оказывать всестороннее содействие экспортерам в продвижении их продукции на зарубежные рынки. Мы стремимся сделать ярославскую продукцию узнаваемой и востребованной, – отметил министр агропромышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области Дмитрий Фомин.

Экспорт продукции АПК Ярославской области осуществляется в 10 стран, включая Китай, Сирию, Иран, Кубу и страны СНГ. Для доставки грузов используются автомобильный, железнодорожный и морской транспорт, что обеспечивает высокую гибкость и надежность в логистических операциях. Разнообразие используемых транспортных средств позволяет оптимизировать затраты и сроки доставки, что, в свою очередь, делает ярославскую продукцию более конкурентоспособной на меж-

дународной арене.

Региональные компании планируют наращивать объемы экспорта и расширять номенклатуру экспортируемой продукции. Наибольшую долю в экспорте занимают мясная и молочная продукция (5,1 млн долларов США) и продукция пищевой и перерабатывающей промышленности (9,2 млн долларов США).

На международной арене представлено множество высококачественных продуктов от нашего региона. АО «Ярославский бройлер» поставляет мясо цыплят-бройлеров, включая разнообразные полуфабрикаты и субпродукты. ЗАО «Атрус» радует покупателей мясными консервами, кондитерскими изделиями и цикорием, а ООО «НВВ» предлагает вкусное мороженое.

Кофейная компания «Вокруг Света» (ООО КЦК «Аронап») экспортирует шиповник и концентраты, марка «Пречистенский молочный продукт» специализируется на сырах различных популярных сортов. Кроме того, компания «Собрание» завоевывает внимание покупателей шоколадом, медом, напитками, кофе и различными чаями. Таким образом, Ярославская область продолжает развивать экспортный потенциал, предлагая разнообразие товаров, способных удовлетворить спрос на международном рынке.



Эвелина ВОЛХОНСКАЯ



СОЗДАЕТСЯ «ДАНИЛОВСКИЙ ПРОДУКТ»

Губернатор Ярославской области Михаил Евраев во время рабочей поездки в район посетил Даниловский хлебозавод.

При поддержке Правительства региона предприятие удалось сохранить. Фондом регионального развития был предоставлен льготный заем, в рамках модернизации приобретено новое оборудование. Сейчас идет капитальный ремонт производственного здания: уже заменены кровля и окна, начинаются работы внутри помещений.

– Хорошие перемены у вас произошли. Сохранен коллектив предприятия, и он будет увеличиваться. Растут ассортимент и объемы продукции – порядка 45 тонн в месяц, что отразится и на заработной плате, – отметил Михаил Евраев. – Обговорили с руководством обновление автопарка и приняли решение сделать это по льготному лизингу. Речь

идет о семи новых автомобилях, которые помогут доставлять вашу продукцию в социальные учреждения и населенные пункты округа. Это будет способствовать развитию предприятия.



Генеральный директор хлебозавода Елена Рослякова рассказала, что в ассортименте сегодня более 80 наименований кондитерских и хлебобулочных изделий. В коллективе 75 человек. Продукция реализуется в торговых точках Данилова, Ярославля, Рыбинска, Пошехонского, Первомайского, Гаврилов-Ямского районов.

– Совместно с Даниловской птицефабрикой будем открывать фирменные магазины, торговые точки, брендированные символикой района

и области – регистрируем торговую марку «Даниловский продукт», – сообщила Елена Рослякова. – Благодаря вашей инициативе по вводу в оборот объектов культурного наследия приобрели особняк Шилова и тюремный замок. В особняке летом начнет работу тематическое кафе, а на территории рядом – торговый павильон с кофейней, сувенирной лавкой и фирменным магазином.

На встрече с коллективом губернатор выразил поддержку этим начинаниям и отметил, что это положительно скажется на развитии района и повышении его туристической привлекательности.

– В районе много хороших событий: работает новый Дом культуры, открылся дом отдыха локомотивных бригад, ранее – предприятие по выпуску деревянной посуды, ваш завод получил новое развитие. Рассчитываем, что Даниловский район будет развиваться не только как промышленный, но и как туристический центр, – сказал Михаил Евраев. – Будем продолжать благоустраивать город: ремонтировать фасады, дороги, парки, делать подсветку, искать инвесторов для открытия гостиниц и реализации других планов.

www.yarregion.ru

СНИЖЕНИЕ ДОСТУПНОСТИ АЛКОГОЛЯ

Ярославская область вводит новые ограничения на продажу алкоголя в объектах общественного питания.

Ярославская областная Дума приняла закон, который вносит значительные изменения в правила розничной продажи алкогольной продукции в объектах общественного питания, в том числе, расположенных в многоквартирных домах. Закон вступает в силу с 1 марта 2025 года. Об изменениях в законе мы поговорили с министром АПК и потребительского рынка Ярославской области Дмитрием Фоминым.

– Дмитрий Андреевич, расскажите о главных изменениях в законе. Каким образом закон будет защищать интересы граждан, проживающих в многоквартирных домах?

– В Ярославской области так же, как и в других регионах России, актуальной является проблема, связанная с распитием гражданами алкогольной продук-

ции в объектах общественного питания, которые находятся на первых этажах многоквартирных домов. Чтобы обеспечить спокойствие и комфорт для всех жителей, с 1 марта мы вводим запрет на продажу алкоголя в объектах общественного питания, расположенных в многоквартирных домах, кроме ресторанов, с 23:00 до 8:00. Этот запрет будет аналогичен тому, который уже действует для магазинов в многоквартирных домах. Считаю, что данное изменение значительно снизит уровень правонарушений, касающихся нарушения тишины и покоя.

Также розничная продажа пива и пивных напитков, сидра, пуаре и медовухи при оказании услуг общественного питания будет разрешена только в таких объектах общественного питания, как рестораны, бары, кафе, буфеты, в том числе в многоквартирных домах и на прилегающих террито-

риях. Это поможет остановить ситуацию, когда одни и те же заведения в течение дня работают как магазины, продавая пиво и пивные напитки, а ночью превращаются в рестораны или кафе. Это создаёт путаницу и нарушает правила. Новый закон сделает так, что такие заведения будут четко соответствовать стандартам, установленным для объектов общественного питания, что упростит контроль за их работой.

За два года к нам поступило более 90 жалоб от жителей многоквартирных домов на нарушения тишины и покоя посетителями таких заведений. Мы стремимся снизить доступность алкоголя, усилить общественный порядок и создать комфортные условия для проживания



граждан. Это поможет жителям многоквартирных домов наслаждаться тишиной в вечернее и ночное время, не беспокоясь о шумных компаниях.

– Почему закон не распространяется на рестораны, и как Вы оцениваете целесообразность такого подхода?

– Такой подход вполне целесообразен. Рестораны, как правило, имеют большие площади для обслуживания клиентов и предлагают широкий ассортимент блюд и алкогольной продукции. Эти заведения востребованы для семейных и корпоративных мероприятий, а также для организации торжеств. В ресторанах, как правило, обеспечивается высокий уровень сервиса и организуется досуг, что делает их важной частью общественной жизни. Рестораны, которые имеют лицензию на розничную продажу алкогольной продукции при оказании услуги общественного питания, продолжают работать в привычном режиме.

– Дмитрий Андреевич, каковы потенциальные последствия для владельцев объектов общественного питания, особенно тех, которые не являются ресторанами?

– Мы уравнивали в обязанностях владельцев магазинов и объектов общественного питания в многоквартирных домах. Кроме того, также уравниваются в обязанностях владельцы объектов общественного питания, реализующие алкогольную продукцию по лицензии и пиво (пивные напитки, сидр, пуаре, медовуху), реализация которых осуществляется без лицензии. Теперь пиво и слабоалкогольные напитки при оказании услуг общественного питания

будут продаваться только в ресторанах, барах, кафе и буфетах, включая те, что расположены в многоквартирных домах или на прилегающих территориях.

Устанавливаем единые требования для всех объектов общественного питания. Заведения не смогут функционировать как магазины днем и превращаться в рестораны или кафе ночью. И это ограничение теперь будет распространяться не только на объекты общественного питания, имеющие лицензию.

Данные изменения направлены на решение актуальных проблем, связанных с распитием алкоголя в общественных местах, расположенных в непосредственной близости от многоквартирных домов. Заведения общепи-



та, расположенные на первых этажах многоквартирных домов, зачастую имеют ограниченное количество посадочных мест и предлагают минимальный ассортимент закусок, что приводит к тому, что алкоголь продается на вынос. Это создает неблагоприятные условия для жителей, особенно в ночное время.

– Считаете ли вы, что ограничения по времени продажи алкоголя с 23:00 до 8:00 будут эффективными в борьбе с незаконным оборотом и распитием алкоголя?

– Борьба с незаконным оборотом алкоголя у нас идет постоянно, так за 3 квартал 2024 года правоохранительными органами из незаконного оборота изъято 247 544,7 литров этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции.

Указанные меры напрямую не повлияют на объем незаконного оборота алкогольной продукции. Контрафактный алкоголь привлекает потребителя своей низкой ценой, она ниже магазинной почти наполовину.

Проблему контрафактной продукции в лицензированной рознице полностью снимает Единая государственная автоматизированная информационная система (ЕГАИС), контролирующая оборот алкогольной продукции в России. Кроме того, предприниматели, работающие с пивом, сидром, медовухой или пуаре, также обязаны отчитываться в ЕГАИС, которая уже доказала эффективность.

Эвелина ВОЛХОНСКАЯ



ОЛИВЬЕ ОТ МИНИСТРА

Руководитель министерства АПК и потребительского рынка Ярославской области Дмитрий Фомин приготовил новогодний салат оливье из местных продуктов.

Местные гастрономические бренды стали настоящим угощением к праздничному столу. Вся продукция доступна в магазинах, а для быстрого и удобного поиска отмечена специальными ценниками «Ярославский продукт».

– Регион вносит серьезный вклад в продовольственную безопасность страны, производит и поставляет широкую линейку продуктов питания, в том числе стратегических, – сказал гу-

бернатор Ярославской области Михаил Евраев. – Традиционно пользуется спросом мясная продукция, от полуфабрикатов до деликатесов. Активно развивается молочное производство, за последние пять лет оно увеличилось на 27%. По объемам производства яиц Ярославская область стабильно занимает первое место в ЦФО и второе в России. Регион полностью обеспечивает себя и мясом птицы.

Наши сельхозпроизводители поставляют овощи, злаковые, фрукты, зелень. Покупатели выбирают ярославские хлебобулочные и кондитерские изделия. Наше мороженое, консервы, сыры, мед, напитки востребованы и за рубежом. Объемы экспорта растут и по итогам 11 месяцев этого года достигли 17,5 миллиона долларов США.

Накануне Нового года министр агропромышленного комплекса и потре-

бительского рынка области Дмитрий Фомин продемонстрировал, как можно сделать традиционный салат «Оливье с говядиной» из продуктов местных производителей. Министр готовил самый популярный новогодний салат под руководством директора ярославского ресторана «Собрание» Ирины Левицкой. Ресторан-музей «Собрание» был основан в 2007 году на территории первого в России частного музейного комплекса «Музыка и время», который находится на Волжской набережной Ярославля. Территория музейного комплекса – это бывшая усадьба купцов Вахромеевых постройки конца XVIII века. В «Собрании» можно попробовать кушанья приготовленные в чугунках в русской печи, блюда «с историей», местные специалитеты из локальных продуктов, традиционные настойки собственного изготовления. Поэтому логично, что в таком месте готовили не обычный салат, а оливье с историческими корнями.

Например, вместо вареной колбасы или ветчины, в нем использовали говядину от ЗАО «Атрус». Это предприятие славится своим широким ассортиментом продукции, производя более 500 наименований, включающих 300 видов мясных изделий.

Картофель для салата поставил ООО «Красный Маяк» — ведущее сельскохозяйственное предприятие, производящее 25% овощной продукции в Ростовском районе. Именно «Красный маяк» стал первым агроагрегатором для ритейлера в Ярославской области, обеспечивая присутствие фермерской продукции в сетях «Х5 – Групп».

Яйца для салата поступили от ОАО «Волжанин», одного из лидеров в производстве яиц в России. С большим годовым объемом в 15 миллионов яиц и современными технологиями, компания обеспечивает регион инкубационным яйцом. Яйца от «Волжанина» невероятно питательны, содержат 12 основных витаминов и до 96% минералов, что делает их важной частью нашего праздничного стола.

Для салата использовали свежие и соленые огурцы. Свежие были выращены в тепличном комбинате «Ярославский», а малосоленые прибыли из Вятского. Вятские огурцы, как отметил Дмитрий Фомин, стали уже брендом и их знают и любят не только в Ярославской области, но и далеко за ее пределами.

В оливье добавили кочанный салат сорта айсберг, который выращивается для использования в свежем виде. Этот салат выращен в ростовской компании «АгроНеро». Кстати, именно она – основной поставщик салата для сети «Вкусно – и точка».

В историческом салате оливье использовали курицу. Поэтому хозяйкам, которые хотят обновить известное блюдо, можно порекомендовать в него добавить куриное филе от «Ярославского бройлера», крупнейшего сельскохозяйственного производителя и переработчика собственного мяса птицы, а также полуфабрикатов и готовой продукции. А заправили салат майонезом из перепелиных яиц. Его производит «Угличская птицефабрика», известная своим полным циклом производства и уникальными рецептами. Каждый день на фабрике производится около 700 тыс. перепелиных яиц, а майонез стал настоящим хитом, благодаря своему неповторимому вкусу

Получившийся салат украсили красной икрой, которая была сделана из рыбы КФХ «Ярославская форель» Михаила Атаманова. Это предприятие выращивает в Заволжском районе Ярославля радужную форель. Красная икра этой рыбы отличается на вкус от привычной икры осетровых. Вкус у нее более резкий и соленый. Рядом с икрой нашлось и место для вареных перепелиных яиц.

В советское время раковые шейки и каперсы, входящие в традиционный салат оливье, были заменены на морковь и горошек. Эти продукты тоже производятся в Ярославской области. Морковь выращивается на предприятии «Красный маяк», а зеленый консервированный горошек от ЗАО «Поречский» идеально подходит для оливье, добавляя яркий вкус. Завод, основанный в 1878 году, стал первым в России, освоившим производство консервированного горошка.

Владимир КОБЫЛИНСКИЙ



ИСТОРИИ ЯРОСЛАВСКИХ ПОСЕЛЕНИЙ

В наших краях родились Просковь Жемчугов и прототип Пьера Безухова.

В рубрике «ИнвестПаспорт» журнал «Ярославский агровестник» пишет о жизни сельских поселений региона. Их главы рассказывают о том, как рождались деревни и села, чем они гордятся и как развиваются. И было весьма неожиданно узнать, что в одной ярославской деревне родилась известная балерина, в другой жил прообраз героя великого литературного произведения, а третья основана более 8 веков назад. Практически каждое село – страница из истории страны. В этом номере мы расскажем про интересные моменты из истории ярославских сельских поселений.

Большесельское сельское поселение. Поселение, из которого сформировалось Большое Село, древнее. Первое документальное упоминание о Большом Селе относится к 1629 году. Описание села проводил дьяк Порфирий Секирин. Богата Большесельская земля людьми, которые прославили ее своими талантами. В селе чтят память знаменитой землячки – великой русской крепостной актрисы Прасковьи Ивановны



Ковалевой-Жемчуговой, ставшей женой графа Николая Петровича Шереметева. Она родилась в деревне Березино Юхотской волости Ярославской губернии, что в 20-ти верстах от Большого Села.

Слободское сельское поселение Угличского района. Центром поселения является село Чурьяково. Высказывались предположения, что до принятия христианства здесь мог существовать культ божества Чура – мифического хранителя родового очага, культа предков, границ родовых земель. Первые упоминания села датированы началом XVII века.

Сельское поселение Бурмакино Некрасовского района. Административным центром сельского поселения является рабочий посёлок Бурмакино. В поселении есть два одноименных населённых пункта Бурмакино, одно – старинное село с церковью Вознесения Христова, выстроенная прихожанами в 1739 году. Селом Бурмакино в старину владели ярославские князья Троекуровы. В XIX веке оно славилось своим кузнечным промыслом. Второе Бурмакино – пристанционный посёлок, возникший позднее, когда на железнодорожной ветке Ярославль-Кострома в 1885-1887 годах, появилась станция Бурмакино. В 1946 году станция Бурмакино преобразовали в рабочий посёлок.

Сельское поселение Ишня Ростовского района. У реки Ишня возвышается редчайшая деревянная церковь Иоанна Богослова на Ишне XVII века. По преданию именно тут монах Авраамий в XI веке обрёл камышовый посох, позволивший ему искоренить язычество на

Ростовской земле, а позднее с этим посохом Иван Грозный покорил Казань. Деревянная церковь Иоанна Богослова – это единственный столь древний деревянный храм Ярославской области и один из немногих в центре России. Бытует мнение, что царь Иван Грозный пожаловал деревню Богослов Бого-

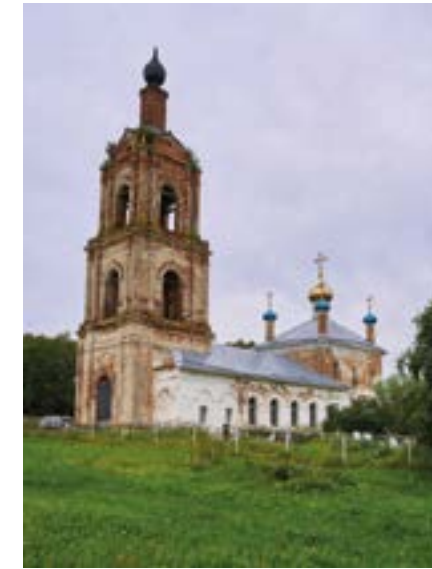


Безухова в романе Льва Толстого «Война и мир». Осенью 2012 года, спустя двести лет после начала Отечественной войны 1812 года, в Арефино открыли памятник землякам, защищавшим Россию от войск Наполеона.

Сельское поселение Петровское



Ростовского района. Первое упоминание о селе Петровском, которое сейчас является центром одноименного сельского поселения в Ростовском районе, датируется 1207 годом. Событие, во многом определившее судьбу Петровска, произошло в мае 1763 года, когда императрица Екате-



явленскому монастырю, после чего в ней на монастырские средства была построена деревянная церковь Иона Богослова. Дошедший до нас храм был построен взамен предшествовавшего по заказу властей того же Богоявленского монастыря в 1687 году.

Арефинское сельское поселения Рыбинского района. Первые избы на территории нынешнего села Арефино появились в 1721-1726 годах. Девяносто лет спустя Арефино во время Отечественной войны 1812 года, стало центром формирования Первого конно-казацкого полка графа Матвея Александровича Дмитриева-Мамонова. Он послужил прототипом Пьера



рина II проезжала через Петровск по пути в Ярославль и, задержавшись на мосту через реку Печегду, приняла решение об основании здесь города. Так монастырское вотчинное, а затем казённое село получило в придачу к новому статусу и свой герб. Герб города Петровска Ярославского наместничества, утверждённый 31 августа 1778 года, представляет из себя щит, разделенный на два поля: из зеленого поля выходит медведь в серебряное поле. Серебряный — символизирует чистоту, зелёный — изобилие

Ничего удивительного, что главная улица Петровское – Советская – ранее называлась Екатеринославская. В 1797-



м году уездный город Петровск был переименован в заштатный, и его уезд был причислен к Ростовскому, а Петровск стал заштатным городом Ростовского уезда. В 1925 году Петровск лишился статуса города и стал селом Петровским, а с 1943 года - посёлком городского типа.

Уникальной достопримечательностью Петровского сельского поселения является музей – усадьба дворян Леонтьевых в селе Воронино. Воронино – одна из немногих усадеб России, которой на протяжении нескольких веков владели исключительно представители одной дворянской фамилии Леонтьевых, среди которых были выдающиеся государственные и общественные деятели, герои Отечественной войны 1812 года, прямые потомки генералиссимуса Александра Васильевича Суво-



рова. История этого имения берет свое начало с середины XVII века.

Борисоглебское сельское поселение. Недавно поселок Борисоглебский отметил 660 лет со дня основания. Поселение возникло при Борисоглебском монастыре, основанном пришедшим из

Новгородской земли иноком Феодором и присоединившимся к нему позднее Павлом по благословию Сергия Радонежского в 1363 году. За населенным пунктом утвердилось название подмонастырских Борисоглебских слобод. В 1764 году в ходе секуляризации слободы из владения монастыря были переданы Екатериной II своему фавориту графу Г. Г. Орлову. С 1843 года Борисоглебские слободы - владение графов Паниных. В начале XX века общество крестьян Борисоглебских слобод заключило с владельцем договор о выкупе своего поселения. Борисоглебские слободы и после революции имели статус центра волости, с 1929 года - района, до 1960-х гг. сохраняли и древнее название. Статус рабочего посёлка и современное название поселение получило в 1962 году.



Шопшинское сельское поселение Гагаринов-Ямского района. Для связи и управления огромными территориями Великим Князем Московским Иваном III была построена специальная служба – ямская гоньба. Вдоль главных дорог, для смены лошадей были

созданы дворы, которые назывались ямами. Шепецкой ям был основан около 1472 года на половине пути от Ростова к Ярославлю. При царе Иване Грозном при ямах стали создаваться поселения – ямские слободы, состоящие из нескольких дворов и предназначенные для обслуживания ямов. При Шепецком яме слобода возникла в 1562 году. Это следует из дошедшей до нас переписки царя Ивана Грозного с шопшинскими ямщиками Петром Руготиным и Иваном Щаригиным. Это год считается годом основания поселения. В период первой Смуты Шепецкой ям был местом остановки земского ополчения Минина и Пожарского на пути для освобождения Москвы. С 1693 года начала работать первая внутрироссийская почтовая линия Москва – Архангельск, которая свя-

зывала столицу с единственным на тот момент международным портом. С тех пор и до середины 19 века Шопша была узлом почтовой связи. Именно здесь, в первой трети 18 века была придумана русская тройка – символ России.

Осецкое сельское поселение Лю-

бимского района. Его столицей является деревня Рузбугино. В переводе с мордовского языка означает «русская река». По другой версии, во времена монголо-татарского ига в деревне жило три брата-татарина и одного звали Рузбуг. От его имени и пошло название деревни. В конце XIX века в деревне был кирпичный завод, но у местных жителей денег на покупку кирпича для строи-



тельства домов не было. Хозяин завода подговорил одну женщину поджечь деревню. После пожара уцелел лишь дом, который был из кирпича. Деревню пришлось заново отстраивать. Более зажиточные жители строили из кирпича, а остальные – из дерева. Не все успели построить дома до холодов и вынуждены были зимовать в землянках. Построенные тогда здания из кирпича, сохранились и до наших дней.

Волжское сельское поселение Некоузского района. Центром поселения является поселок Волга. Посёлок возник в конце XIX века на железнодорожной ветке Рыбинск-Бологое близ реки Волга. Здесь немецкими промыш-

ленниками была построена шерстопрядильная фабрика, которая стала градообразующим предприятием для поселка. Вокруг предприятия строились бараки для рабочих, клуб, школа, библиотека, больница. Впоследствии здесь были открыты два завода – клеевой и хлебопекарный и швейная фабрика. Близлежащие деревни вошли в состав рабочего посёлка в качестве микрорайонов и улиц.



Благовещенское сельское поселение Большесельского района. Большесельский район является географическим центром Ярославской области. А если быть точным, то сердце области находится в Благовещенском поселении в деревне Маслятино. В 2001 году администрации Благовещенского сельского поселения был вручен официальный документ - Свидетельство с точными координатами географического центра области. Ежегодно в феврале в Благовещенском сельском поселении к точке географического центра стартует лыжный пробег «Мы - сердце области, мы - часть большой России».

Вожажниковское сельское поселение. Село Вожажниково, которое

сейчас является административным центром поселения, известно с 13 века – оно было вотчиной ростовских князей Константиновичей. С 14 века село переходит князьям Пужбольским. В 17 веке этим крупным торговым селом владеют московские князья, и оно становится дворцовым. К царскому столу из местных прудов доставляли рыбу, а с пасек – мед. Именно с медом связано назва-

ние нашего села: с древнейших времен здесь процветало пчеловодство. Название села от слова «вощина» - воск.

В 1706 году за ратные заслуги перед Отечеством в ходе Северной войны, село было подарено Петром Первым графу Борису Петровичу Шереметеву. Имение Вожажниково не выходит из рук этого рода до 1918 года. В 1855 году в Вожажниково было 19 каменных лавок, 57 деревянных, 1 харчевня, постоянные дворы. Каждую пятницу в селе был базар, народу съезжалось до 1000 человек. Продавали лён, рожь, сало, кожи, кудели, коровье масло, железные товары, мёд.

Владимир КОБЫЛИНСКИЙ

СЫРЗАВОД ДВИЖЕТСЯ ВПЕРЁД

Генеральный директор Угличского сыродельно-молочного завода Елена Яшаева рассказала о развитии предприятия.

– Елена Викторовна, каким был 2024 год для предприятия? Что удалось сделать?

– Год был непростым, скажу честно. Но мы работаем, стараемся, движемся вперёд. Модернизация линий по производству сыра и кисломолочной продукции была закончена в 2020 году, а в этом году мы прорабатывали вопросы, связанные с производством плавленых сыров, приобретением оборудования для альтернативной упаковки сыра и увеличением объёмов фасовки сметаны, так как спрос на эту продукцию растёт. Как известно, оборудование для производства линейки плавленых сыров устарело, большая часть вышла из строя, поэтому какое-то время мы не выпускали этот продукт. Мы приняли решение не ремонтировать имеющееся, а купить новое. К сожалению, в последние несколько лет увеличились сроки поставок оборудования как российского, так и иностранного производства. Мы заказали его ещё летом, оно оплачено и в начале января должно уже к нам прийти. Также в этом году мы приобрели термоформер для фасовки сыра. В настоящее время на-

страиваем оборудование под новый вид упаковки с жёсткой пластиковой подложкой (ранее делали в мягкой), учимся на нём работать. Сыр в этой упаковке уже есть в наших магазинах, представлен в некоторых сетях.

– Фирменные магазины «Агри-Волги» уже открыты во многих городах области, продукция, произведённая в Угличе, очевидно, пользуется спросом. Какие продукты наиболее популярны?



– Мы, действительно, расширили в этом году собственную розницу. В настоящее время у нас открыто более 50 магазинов в Ярославской области. Четыре магазина работают в Москве. Также наша продукция присутствует во всех сетях. В 2024 году увеличился спрос на сметану и масло. Объёмы производства кисломолочной продукции в этом году выросли на 30%. В настоящее время завод перерабатывает от 80 до 90 тонн молока в сутки. В этом году было принято решение приобрести дополнительно оборудование для фасовки сметаны, что позволит увеличить объёмы более чем в два раза. В настоящее время идут пусконаладочные работы, в новом году планируем полноценно использовать оборудование для этих целей.

– В структуре «АгриВолги» работает ещё одно предприятие по переработке молока органического профиля. Расскажите, как обстоят дела на нём и что нового в этом направлении?

– В органике всё стабильно работает. На предприятии в Головине производят всю органическую кисломолочную линейку, кроме сыра. Как

известно, холдинг занимается выращиванием и разведением тогенбургской породы коз, поэтому перерабатываем ещё и козье молоко. И в этом направлении на заводе налажено производство полутвёрдого сыра на основе козьего и коровьего молока. Хранится этот продукт на производственной площадке Угличского сырзавода.

– Испытает ли предприятие (сырзавод) кадровый голод в настоящее время? Какие специалисты требуются?

– Всего на сырзаводе, включая продавцов наших фирменных магазинов, трудятся более 300 человек. В настоящее время требуются работники на производственные линии: на расфасовку, нарезку продукции, а также производство сахара. В сельхозпредприятиях холдинга не хватает трактористов, доярок, механиков. Стараемся привлекать выпускников Угличского аграрно-политехнического колледжа. В силу специфики образования они могут приступить к работе сразу, что существенно облегчает процесс, в отличие от подготовки работника с нуля. Также ведём переговоры с региональным министерством образования о выделении дополнительных ресурсов на введение специальностей на базе образовательного учреждения в Угличе, на обучение специалистов, говорим о необходимости большей профориентированности молодёжи в этом направлении. Со своей стороны, мы готовы оказать содействие и обучать всему, что знаем сами и что нужно для работы на нашем производстве.

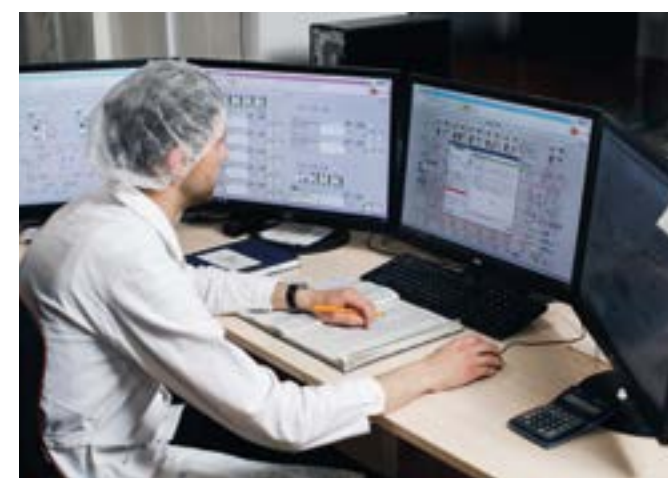
– Помогает ли сотрудничество с ВНИИМСом решению кадрового вопроса? В каких ещё направлениях ведёте совместную работу?

– У нас очень тесное взаимодействие с институтом и его сотрудниками. Без их опыта и знаний невозможно было бы выстроить многие производственные процессы. Большое количество наработок, которыми они делятся, имеют огромное значение для развития предприятия и науки. На базе сырзавода сотрудники института проводят экспериментальные выработки с использованием собственных заквасок. Кроме того, мы выступаем площадкой для прохождения практики и проведения исследований аспирантов института. Так что мы поддерживаем связь и открыты ко всему новому. А на прошлой неделе в рамках организованной Сырной недели у нас прошла игра с участием команд от ВНИИМСа, нашего предприятия и музея «СырКультПросвет».

– Производство собственных заквасок – ещё одно направление, которое планирует развивать холдинг. Масштабный проект строительства современной биофабрики реализуется в Угличе в настоящее время. Расскажите, на какой стадии сейчас этот объект?

– Биофабрика в активной фазе строительства. В настоящее время рабочие закрывают контур здания, эти работы планируется завершить в начале года. Далее будут монтировать оборудование. Часть уже поступила на завод. Планируется, что на новом предприятии будет создано около ста пятидесяти рабочих мест.

Алексей СУСЛОВ





РОДИНА ЭЛИТНОГО КАРТОФЕЛЯ

СПК «Красное» - один из флагманов региона по производству картофеля.

Это хозяйство, которое находится на самой границе Туношенского сельского поселения с Некрасовским районом, является передовым по используемым технологиям и входит в число лидеров по производству картофеля и овощей Ярославской области.

СПК «Красное» уже два года как имеет статус семеноводческого хозяйства по картофелю, зарегистрировано в соответствующем реестре Министерства сельского хозяйства России.

— Мы долго шли к этому. Нужно было подготовить базу. Построили храни-

лище под семенной картофель. Там находится техника, которая позволяет калибровать картофель по фракциям, то есть сортировать клубни по размеру. Разработали специальный севооборот, — рассказывает председатель СПК «Красное» Сергей Кадацкий.

Статус семеноводческого дает возможность хозяйству размножать картофель высоких репродукций (супер-суперэлиту, элиту, первую репродукцию) и продавать его другим предприятиям, напрямую работая с крупнейшими российскими поставщиками семенного

картофеля — компаниями «Европлант» и «Солана РУС». Популярны сорта картофеля столового назначения: «Санibel», «Бернина», «Коллете», «Фламинго», «Никсе», «Доната», «Отолия», «Лабелла» и «Бельмондо». Они востребованы как крупными предприятиями, так и личными подсобными хозяйствами, всегда дают хороший результат и обладают высокой устойчивостью к заболеваниям. В последние годы в России растет число предприятий по переработке картофеля. А значит, увеличивается спрос на специализированные сорта,

пригодные для получения чипсов, картофеля фри, картофельных хлопьев и крахмала. В СПК «Красное» выращивают семенной картофель этих сортов.

С 2017 года в хозяйстве постоянно идет работа по выравниванию рельефа полей с помощью планировщика почвы с системой GPS («Точное земледелие»). Цель — добиться правильного распределения водно-воздушного режима в почвенном горизонте. Это необходимо, поскольку все поля находятся на возвышенности и имеют определенные уклоны, которые играют отрицательную роль при больших дождях. Нынешний год для СПК «Красное» выдался сложным.

— Из-за холодной погоды мы опоздали с посадкой картофеля, начали, когда почва прогрелась до шести градусов — в середине мая. Посадки закончили, они начали хорошо развиваться, но в июне пошли сильные дожди. За несколько дней превышение нормы осадков составило 643 процента. В результате смыло 15 гектаров посадок, причем самые важные участки семенного картофеля высоких репродукций. Потеряли 300 тонн будущего урожая семенного материала, — поясняет Сергей Кадацкий.

Кроме картофеля пострадали лук и морковь — дождь прошел в то время, когда всходы только начали расти и корневая система была еще слабой. На ликвидацию последствий стихийного бедствия СПК «Красное» затратило более 20 миллионов рублей. Пришлось нанимать технику, чтобы ликвидировать овраги, промоины, все лето возить землю с целью восстановления плодородия почвы.

В СПК «Красное», как и во многих других хозяйствах, остро стоит кадровая проблема. Не хватает специалистов и рабочих. При этом зарплаты достойные, организована подвозка к месту работы.

— Сегодня техника требует специального подхода, это-

му надо учить, и каждый механизатор у нас на вес золота. Благодарю их за труд, за верность нашему хозяйству, — говорит Сергей Кадацкий.

Другой важный аспект — развитие инфраструктуры. Чтобы люди оставались на селе, нужны дороги, газ, объекты соцкультбыта, жилье. Необходим капитальный ремонт областной дороги от костромской трассы до Красного, который село ждет более десяти лет. Беспокоит председателя и земельный вопрос. В свое время, чтобы построить склад, СПК «Красное» было вынуждено перевести землю сельскохозяйственного назначения в землю населенных пунктов, а сейчас не может сделать обратное. В хозяйстве надеются на помощь органов местного самоуправления. Несмотря на трудности, труженики СПК «Красное» не опускают руки, работают на перспективу, надеются на высокие закупочные цены.

По просьбам покупателей уже третий год выращивают белый репчатый лук, он очень востребован, хорошо хранится. Картофель занимает 117 гектаров, свекла растет на 3 гектарах, под капусту отдано 6 гектара, под морковь — 2 гектара. Остальная земля также находится в севообороте, на ней растут сидеральные культуры — горчица, рапс, фацелия. Они помогают улучшить плодородие почвы.

— Сергей Николаевич Кадацкий решает все во-

просы, хозяйство держится на нем. Хочу поблагодарить его за это, — говорит работник предприятия Альбина Парфентьева. — Мы верим в развитие села, потенциал у нас есть. В 2025 году ждем газ. Думаем, что с его приходом появятся новые возможности, будет легче и сельхозпредприятию. Выделены участки для многодетных семей — надеемся, что они приедут к нам, будут строиться, жить и работать в хозяйстве.



КОГДА СБЫВАЮТСЯ МЕЧТЫ

Сергей Кульчихин с детства хотел работать на ферме.

Одним из победителей гранта «Агро-стартап» этого года стал фермер из деревни Прошеново Гаврилов-Ямского района Сергей Кульчихин, который получил 6 млн. 117 тыс. рублей на развитие своего КФХ по откорму КРС.

Про этот грант я слышал уже давно, - делится Сергей. - А в этом году решил попробовать, ведь идея заняться фермерством зрела у меня давно. Я хоть и городской житель, но детство мое прошло в одной из деревень Гаврилов-Ямского района, так как здесь проживала моя бабушка по материнской линии.

Помню, как я частенько приставал к ней и спрашивал: «Бабушка, когда я вырасту, мы с тобой жить в деревню поедим?». А она мне отвечала: «Конечно, внучок, поедим!». Вот я и поехал! Также благодаря бабушке, я с детства точно знал, что корове на зиму нужно 200 пудов сена, хотя тогда еще не совсем понимал, сколько весит один пуд.

- Свою ферму я решил открыть на базе ООО «Прошеново», - рассказывает новоявленный глава фермерского хозяйства. - У них я взял в аренду землю и помещения. В Гаврилов-Ямском районе уже есть несколько молочнотоварных ферм, поэтому я решил пойти по другому

пути и заняться выращиванием крупного рогатого скота на мясо. На данный момент у нас имеется уже около 30 голов КРС, в рамках гранта поголовье увеличится до 80, и сейчас мы потихоньку к этому движемся. Деньги нам уже выделили, на данный момент идет сбор доку-



ментов для их получения. Выделенные от государства средства мы потратим на приобретение сельскохозяйственной техники, так как это очень большие затраты. Скажу честно, что даже бычков для откорма купить на порядок дешевле и легче, чем например, трактор.

Крупный рогатый скот для расширения своей фермы начинающей предприниматель Кульчихин приобрел также в Гаврилов-Ямском районе, на двух крупных племенных предприятиях.

- Я решил, что лучшее решение, это покупка молодняка у местных производителей, - рассказывает Сергей. - Нет смысла привозить поголовье из других регионов, когда совсем рядом есть прекрасные предприятия с отличным племенным скотом. Нам очень понравилось содержание животных в хозяйстве «Новая жизнь». Мы там уже побывали. Остановился я на бычках ярославской породы, при хорошем раскладе за год они со 100 кг достигнут веса в 400 кг. Рационы для нашего поголовья мы разрабатываем самостоятельно. Покупаем силос и молотое зерно. В ближайшее время поголовье скота мы постараемся увеличить до 80 голов, как раз столько пока вмещает наша ферма. А вот следующим летом постараемся переоборудовать старый зерноток под ферму с беспривязным содержанием животных. Там можно будет содержать еще порядка 150-180 голов. Срок окупаемости такого проекта, по предварительным расчетам, составляет чуть больше четырех лет, а рентабельность - около 80%. Так что настрой у нас боевой, возможности тоже есть благодаря выигранному гранту. Думаю, у нас все получится.

Елена ЛИПАТОВА

КРЕПОСТНЫЕ ЗАСУДИЛИ ПОМЕЩИКА

Ярославские крепостные купили землю у князя и 87 лет не могли ей воспользоваться.

В 1777 году в Ярославской губернии состоялась необычная сделка. Князь Меншиков (внук того самого Александра Данилыча) продал пустоши Липняги и Мартыновка, что в Ростовском уезде, крестьянам деревни Безменцево. Казалось бы, что такого: ну, продал и продал?! Но по законам Российской империи крепостные не могли владеть землей! Поэтому документы были оформлены на их владельца - Семёна Салтыкова. Юридически хозяином пустошей стал он, а фактически - крестьяне.

Помещик дал своим крепостным расписку, что они владеют несколькими десятинами в Липнягах и Мартыновке, могут их продавать и передавать по наследству. Другие крестьяне знали, кому принадлежат пустоши, и не претендовали на покосы с них. Такое положение сохранялось на протяжении почти ста лет! Со временем деревня Безменцево перешла по женской линии от Салтыковых к Малышкиным, а от тех - к Хомутовым. Каждый новый владелец деревни давал крестьянам аналогичные письменные свидетельства (а затем и их потомкам), подтверждая права на пустоши.

В 1861 году вышел Манифест об отмене крепостного права. Крепостных освобождали с землей, за которую они обязаны были внести выкупные плате-

жи. И тогдашний владелец деревни Безменцево помещик Илиодор Николаевич Хомутов включил эти пустоши в список наделов, за которые положен выкуп. То есть, сделал вид, что не знает о владельческих правах крестьян на Липняги и Мартыновку. Формально-то владельцем был именно он!

И тогда крестьяне деревни Безменцево Ефим Николаев, Григорий Савин, Иван и Тихон Ащеуловы, а также крестьянка деревни Такова (Тахово) Елизавета Афанасьева решили судиться с хитрым помещиком. Они обратились в Ярославское Губернское по крестьянским делам



присутствие. На доказательство, что их предки почти сто лет владели этими пустошами, ушло три года. И только в 1864 году Хомутов проиграл дело. А Ростовский суд выдал крестьянам официальные документы на эти земли.

В этой истории удивительно всё: и заключение сделки между князем Меншиковым и крестьянами, и пролонгация расписок от помещиков о фактическом праве на землю, и почти вековая продолжительность владения, и то, что суд встал на сторону бывших крепостных. Как-то эта ситуация выходит за рамки классического представления о крепостном праве!

Кстати, эту историю на форуме Ярославского историко-родословного общества рассказал московский исследователь Илья Шувалов.

Деревня Безменцево жива до сих пор и относится к Семибратовскому сельскому поселению Ростовского района. От нее до райцентра всего 14 километров. Там осталось около двух десятков домов. Зимой там почти не живут люди, но летом, за счет дачников, Безменцево оживает. В этой деревне с историей можно и сейчас приобрести жилой дом с землей. Жители деревни историю о спорных землях знают и с гордостью рассказывают ее всем гостям.

Алексей БАКУМЕНКО

ПЕРВЫЙ БРЕЙТОВСКИЙ КОЛХОЗ

Его создали в бывшей усадьбе Мусиных-Пушкиных в селе Ивановское в декабре 1929 года.

В колхоз «Путь к объединению» вошло восемь семей. Всего земли в колхозе было 196 гектаров, из них 96 гектаров – пашня, 34 гектара – сенокосы, 66 гектаров – пастбища. Объединили крупный рогатый скот, орудия, посевной материал, складские помещения. Колхозный скот расположился в каменных дворах бывшего хозяина усадьбы. Первым председателем колхоза стал Иван Тимофеевич Бушуев. Родился он в бедняцкой семье. В 1904 году, в 13 лет, ушёл на заработки в Санкт-Петербург, стал подсобным рабочим на Путиловском заводе. В 1909 году вступил в партию. В 1917 году был связным между Петроградом и Владимиром Лениным, находившимся в Разливе в Финляндии. В 1918 году Иван Бушуев вернулся в Брейтово, работал продовольственным комиссаром. Бухгалтером в колхозе стал Константин Михайлович Платов. Это был первый в районе бухгалтер с высшим образованием.

Иван Бушуев был убит в июле 1930 года, а назначенный новым председателем Игнатий Андреевич Баранов возглавлял колхоз не-



долго. После окончания Института Красной профессуры он занял пост прокурора Казахской ССР. В январе 1931 года колхоз «Путь к объединению» насчитывал уже 43 крестьянских хозяйства. Колхозники частично жили в усадьбе графа, часть их образуют новую деревню Белорус, а остальные жили в деревнях Кетово, Тявково и Комарово. На территории хозяйства была начальная школа, под руководством учителя Михаила Васильевича Смирнова. В 1931 году в колхозе насчитывалось 425 гектаров земли, из них 229 гектаров пашни, 66 гектаров сенокосов, 130 гектаров пастбищ. В 1930 году в колхоз приходит первый трактор «Фордзон Путиловец», через год – ещё три трактора «Ланц» Мологской МТС. И всё же в основном работают на лошадях. Тракторов ещё очень мало, они часто ломались. Тогда не хватало механизаторов и прицепных орудий.

В 1933 году хозяйство возглавляет бедняк Алексей Яковлевич Кованов. Он оканчивает Костромской сельскохозяйственный техникум. При нём идёт активное развитие колхоза.



Строится помещение для конторы, конюшня на 46 голов, свиноматка на 21 свиноматку с приплодом на 300 голов. Весной 1934 года по инициативе председателя образовано огородное хозяйство. Возглавил его Иван Анатольевич Кузнецов. До революции он работал помощником главного садовника в Царском Селе. Овощи с колхозного огорода идут в колхозную столовую и детский сад. Взрослые питались в столовой два раза в день. Обед обходился колхозу в 11 копеек, эта плата и взималась с колхозника. Дети питались в течение всего лета в садике и яслях бесплатно, им также выдавались одежда и бельё. Общее питание и уход за детьми высвобождали матерей для работы в поле.

В 1934 на реке Кудаша построена водяная мельница. Молотилкой БР-23 за две смены обмолачивали и сортировали до 8 тонн зерна, два человека за смену также могли напилить 500-600 погонных метров теса. Колотилкой «ЭДДИ» (их было 3) наколачивали и сортировали до 2 тонн льносемян, за смену можно было нащепать 2 сажени дранки, за счёт привода можно было сортировать все зерновые культуры. Также была организована распиловка на чурки для газогенераторного трактора, был поставлен генератор и организовано освещение на мельнице и мастерских.

В 1935 году был заложен фруктовый сад. Иван Кузнецов был откомандирован в город Мичуринск, в питомник, за саженцами, откуда привезли 1200 саженцев яблони, 1000 кустов смородины, 100 саженцев вишни и 60 – сливы. Колхоз по инициативе председателя переименовали в колхоз имени Мичурина. На этом же собрании было решено выдать по 20 яблонь каждому колхознику для посадки около дома. Колхозный сад рос и плодоносил. Фрукты продавались на рынке, а деньги шли в кассу колхоза. Была образована пасека на 78 пчелосемей. За ними ухаживал пчеловод Петр Давыдович Озол. Его жена Эмма Ивановна руководила свиноматкой. Помощь оказывала ветеринар Наталья Николаевна Розова, окончившая Борисоглебский сельскохозяйственный техникум.

Колхоз выращивал и продавал до 100 голов поросят 4-5-месячного возраста. Товарную ферму преобразовали в племенную. В 1934 году в колхозе вводится травопольный севооборот при ежегодном внесении различных удобрений. Минеральные удобрения завозят из Некоуза по бездорожью. После внесения удобрений проводят весеннее боронование озимых. Озимые сеют по чистому пару.

Война сильно подорвала экономику колхоза. Было ликвидировано огородничество, нарушены сад и пасека, перестали работать столовая и детсад, водяная мельница и её агрегаты. Всё меньше поступало удобрений, всё меньше их вносили. Тем не менее, люди работали не покладая рук, поставляли хлеб фронту. Осенью 1941 года в колхозе собрали 73 пары валенок, 56 полушубков, много тёплого белья и носков. В 1942 году председатель Алексей Кованов был мобилизован на фронт. Его заменила жена первого председателя колхоза Ивана Бушуева. В 1944 году после тяжёлого ранения возвращается с фронта Алексей Кованов и вновь становится руководителем хозяйства.

В 1950 году началось укрупнение колхозов. В состав колхоза имени Мичурина волеются такие хозяйства как «Красное Кетово», «Свободный труд», «Красный рабочий». После объединения колхоз имени Мичурина экономически ослаб, стал постоянным должником государству. Объединение людей в колхозы было необходимостью. Без колхозов мы не смогли бы выиграть войну и обеспечить армию и население продовольствием.

Наталья МЕДВЕДЕВА

МЫШЕЛОВКА КОШКИНОГО ДОМА

Ресторан «Мышеловка» в Мышкине очень похож на вкусную ловушку - при встрече каждому гостю дарят кусочек сыра.

Ресторан «Мышеловка», открытый 17 лет назад одновременно с гостиницей «Кошкин дом», расположен в самом центре Мышкина, рядом с главной площадью, Успенским собором и старинным парком. Ресторан и гостиница являются частью торговой группы «Сфера Влияния». Здание выглядит свежо, словно

недавно построили. Но, войдя в дверь ресторана, будто переносишься на пару веков в прошлое: деревянная мебель, официанты в народных костюмах, кухонная утварь и витражи на окнах.

Настоящий самогонный аппарат - в одноименном зале «Самогонный», расположен рядом с большим сырным

столбом. Этот зал - пиршество для глаз. Частью самогонного аппарата является туба, а под потолком висят духовые инструменты меньшего размера и... синтезатор. На окнах - цветные витражи, абажуры у настольных ламп и люстр - тоже витражные. На настенных полках стоят самовары, бутылки различных

видов, вязанки лука и чеснока, баранки, деревянные ложки, горшки. У декоративного камина лежат пожарная каска, шланг и прихватка.

Бар с пивом из собственной фирменной пивоварни, которая находится в Ярославле, расположился в одноименном зале «Пивной». Здесь же находится выставка нарисованных маленькими посетителями котиков. Всего оба зала («Самогонный» и «Пивной») могут вместить 80 гостей одновременно. Также имеется VIP-зал на 20 посадочных мест с поистине царской росписью орнамента на стенах и настоящим камином, украшенным изразцами. Не каждый музей сможет конкурировать с рестораном «Мышеловка» по количеству «экспонатов».

С самого утра гости ресторана могут попробовать завтрак в формате «шведский стол». «Мышеловка» предлагает посетителям чай и кофе, три вида молока, йогурт, омлет из деревенских яиц, кексы, варенье собственного приготовления, фермерские творог и сметану, кашу и даже шампанское.

В ресторане «Мышеловка» имеется детский уголок, где малыши и млад-





шие школьники могут провести время в ожидании блюд из детского меню. Для маленьких гостей предлагают три вида мороженого, морковный торт с ванильным сиропом, молочные коктейли, яблочный, апельсиновый и морковный фреши. Среди детских блюд пользуются популярностью: «Любимое блюдо кота Леопольда», салаты «Черепашка» и «Кролик Роджер», «Суп от Бэтмена». Для детей, которые хотят поскорее стать взрослыми есть даже шашлычок из курицы с картофелем фри и шашлычок из сёмги с картофелем фри.

В «Мышеловке» проводились детские мастер-классы по приготовлению простых и любимых детьми блюд: пицца, пироги, пельмени, трайфлы, сладкие роллы, кексы. Все это готови-

ли дети под руководством шеф-повара ресторана, угощались сами и угощали своих родителей. По итогу курса все ребята получили диплом «Мышонка-поваренка».

Ресторан позиционирует себя, как заведение русской и деревенской кухни. Меню в виде перевязанных веревкой картонных листов антуражно и очень информативно. На нем не только названия и стоимость блюд, но и их фотографии. Это помогает иностранным гостям ориентироваться в ассортименте. Для русского человека фото меню не актуально. Практически каждое из блюд ему знакомо, ведь такие яства стоят на каждом праздничном столе во всех российских домах. Повара-универсалы ресторана с душой и любовью приготовят множество фирменных блюд.

Например, из холодных закусок гости предпочитают рулет из домашнего сыра, запеченный с вялеными помидорами, грецкими орехами и чесноком и разносолы по-мышкински – картофель, томленный со сливочным маслом и зеленью, сельдь пряная, маринованный перец «притомин», соленые бочковые огурцы и квашенная капуста. Ну и куда без фермерского сала, наособинку приготовленное, с горчицей и хреном.

Среди салатов рестораторы советуют попробовать «Мышеловку» с благородным сыром «Мон-блю», теплым беконом, слайсами фермерского цыпленка, салатом Айсберг и помидорами черри. Можно взять привычные оливье, салат «Цезарь» с креветками или курицей. Есть в меню винегрет из фермерских овощей, греческий салат

Из горячих закусок гости чаще берут сливочное томилово с волжским судаком или курой и грибами. Раздел меню «Похлебки» предлагает попробовать борщ, солянку, ухицу, грибной крем-суп и зеленые щи – поистине самые популярные первые блюда в России. Для большой компании подается «Мясной разгуляй на саях» – шашлык из свинины и курицы, куриные крылышки, колбаски, сыр Халуми, сырники палочки, картофельные дольки. Из блюд второй подачи, «Мышеловка» гордится «Дерком по-мышкински» с курицей и овощами, обжаренный в сливках. Подается в хрустящем картофельном дранике. Любимое блюдо многих гостей ресторана. Часто берут гости «Пельмени самолепные» от шеф-повара со свининой и говядиной, с волжской щукой с соусом из

томленных сливок и зернистой горчицы и «Биток из дикого кабана» с картофелем фри и клюквенным соусом.

К фирменным десертам относятся блины с муссом из деревенского творога, а также с яблоком и корицей, сырное мороженое с бородинской крошкой и вареньем из облепихи и, конечно, «Мышварики» – золотистые вареники с карамелизированными яблоками, корицей, грецкими орехами, изюмом, медом и ноткой сливочной гречи. Блюдо является победителем конкурса фестиваля «Малые туристические города России 2017 года в номинации «Лучший десерт». К десертам гостям предлагают сырный кофе на основе кофе капучино и сливочного сыра и кофе «Мышеловка» на основе кофе капучино с сиропом и маршмеллоу.

В «Сфере Влияния» своя собственная пивоварня. Сырье, оборудование, технологии – чешские. Пивовары торговой группы делают светлое ячменное и темное карамельное пиво. Продолжая алкогольную тему, заметим, что в ресторане «Мышеловка» делают семь видов сладких настоек: облепиховую, смородиновую, вишневую, черносливовую, клубничную, брусничную и клюквенную.

В съестной лавке можно купить продукты собственного производства: ржаной и пшеничный хлеб, деревенские творог и сметану, натуральный йогурт, пироги мясные со сладкими начинками, варенье из шишек, клюквенный морс, ягодные настойки, пиво, хреновуха и медовуху.

В 2007 году Елена Попова открыла в Мышкине не только ресторан, но и гостиницу «Кошкин дом» с домашними котятками на ресепшене и ввела новую традицию «котенок ищет свою семью». Котят сюда приносят с завидной регулярностью местные жители, и потом их с не меньшим энтузиазмом отсюда развозят по городам и весям туристы. За 17 лет гостиница помогла найти дом для 355 котят. В гостинице "Кошкин дом" 29 комфортабельных одно- и двухместных "клубничных", "васильковых" и "ромашковых" номеров. В каждом номере оснащенная по евростандарту ванная комната, кабельное TV, минибар, телефон и Wi-Fi, кондиционеры. В гостинице четыре категории номеров: комфорт, семейный, люкс и стандарт. Можно снять гостевой дом.

Владимир КОБЫЛИНСКИЙ





ФОРУМ ПЧЕЛОВОДОВ

В Костроме прошел V Межрегиональный форум пчеловодов.

С 2020 года по поручению главы Костромского региона Сергея Ситникова, который сам является потомственным пчеловодом, в Костроме проводится Межрегиональный форум пчеловодов. Мероприятие стало одним из важнейших отраслевых событий, ведущей площадкой для обсуждения и выработки решений актуальных вопросов пчеловодства.

На V Межрегиональный форум пчеловодов собрались около 150 представителей сферы. От имени губернатора Сергея Ситникова участников поприветствовал заместитель главы региона Андрей Плотников. На форум приехали не только представители пчеловодческих хозяйств из разных районов Костромской области, но и из других регионов - Владимирской, Ярославской, Тверской, Орловской, Нижегородской областей. От нашего региона в работе форума приняла участие делегация Ярославского областного общества пчеловодов.

- На таком крупном мероприятии ярославские пчеловоды впервые. У нас проходят регу-

лярные собрания областного общества пчеловодов, мы ездим гости друг другу, ежегодно летом у нас проходит под поселком Некрасовское Некрасовского района «Форум мирных пчеловодов», куда приезжают пасечники из Тверской, Архангельской, Владимир-



ской, Вологодской, Нижегородской, Московской, Ярославской областей, Республик Коми, Чувашии и Белоруссии. Костромской форум - более масштабный, он собрал не только пчеловодов, но и представителей власти и других сфер деятельности, - сказал председатель Ярославского областного общества пчеловодов Александр Баранов.

Пчеловодство является одним из перспективных направлений сельского хозяйства Костромской области. Более 1200 пастек, расположенных в регионе, ежегодно производят более 900 тонн меда. В Ярославской области, по последним данным, функционировали 8 крестьянских (фермерских) хозяйств и индивидуальных предпринимателей и 1482 личных подсобных хозяйства, занимающиеся разведением пчел. По количеству пастек ярославцы обошли костромичей, но серьезно проигрывают им по объему меда - в ярославском регионе было произведено 157 тонн, что почти в 6 раз меньше, чем у соседей.

Число пчелосемей в Ярос-



лавской области в 2023 году составляло 15,3 тыс.шт (98,7% к уровню 2022 года), из них в крестьянских (фермерских) хозяйствах - 0,6 тыс.шт (100% к уровню 2022 года), в хозяйствах населения - 14,9 тыс.шт. (98,7% к уровню 2022 года).

В Костромской области разработан широкий перечень мер поддержки пчеловодства. Хозяйствам и предпринимателям, занимающимся производством меда, компенсируют затраты на приобретение пчелосемей, выделяют субсидии на производство и реализацию пчелопакетов. Для продвижения костромской пчеловодческой продукции зарегистрирован бренд «Мед костромского разнотравья». Ежегодно с середины августа до конца октября в Костроме организуют выставку-продажу «Медовый спас», где пчеловоды реализуют более 5 тонн меда. Из областного костромского бюджета ежегодно направляются средства на бесплатную паспортизацию пастек. В текущем году в рамках меры областной поддержки проведено 100% ветеринарно-санитарное обследование пастек региона, выполнено 1862 лабораторных исследований на болезни пчел. За период реализации грантов «Агростартап» фермерам, занимающимся пчеловодством, предоставлено грантов на сумму более 19 млн рублей. В 2023 году пчеловоды впервые получили государственную поддержку на приобретение оборудования для пастек в размере около 400 тысяч рублей. Ежегодно заключается около 20 социальных контрактов на развитие пчеловодства, граждане получают средство на организацию своего хозяйства.

В Ярославской области государство тоже поддерживает грантами пчеловодов. Ярославские пчеловоды получали гранты «Начинающий фермер» и «Агростартап». Среди них Николай Хорошулин (Брейтовский район), Алексей Некрутов (Некоузский район), Дмитрий Блохин (Даниловский район), Дмитрий Кузнецов (Рыбинский район), Николай Панов (Угличский район).

На пленарном заседании форума участники обсудили вопросы борьбы с контрафактной пчеловодческой продукцией. В заседании приняли участие представители министерства сельского хозяйства РФ, федеральных и региональных органов исполнительной и законодательной власти, пчеловоды. Одна из сессий форума была посвящена лечению и профилактике заболеваний пчел в 2024 году. Там поднимались вопросы «Устойчивость медоносных пчел к инвазионным заболеваниям. Особенности развития инвазионных заболеваний пчелиных семей», «Болезни пчел и их лечение», «Применение растительных препаратов с целью профилактики нозематоза и варратоза», «Тропилепсоз медоносных пчел». На второй сессии обсуждалась племенная работа и особенности медоносных пчел среднерусской породы. Участники попытались разработать общий алгоритм организации племенного репродуктора. В рамках работы форума прошел круглый стол «Актуальные вопросы пчеловодства», где обсудили вопросы обязательной маркировки пчел, инструменты взаимодействия общественных пчеловодческих организаций и федеральных и региональных органов власти с целью развития пчеловодства. Участники форума пчеловодов отметили высокое значение региональной поддержки для развития отрасли.

Владимир КОБЫЛИНСКИЙ

ДОМИКИ С РУССКОЙ ДУШОЙ

В селе Рогозино под Переславлем вдали от суеты и шумных дорог, в окружении зеленых полей и лесов, расположился глэмпинг ZАгород.

Здесь время течет размеренно, а воздух наполнен ароматом свежесрубленных дров и цветущих лугов. Это место, где сохранилось все то, что мы так ценим в русской деревне — уютные домики с печками-лежанками и резными оконцами, которые словно перенесены из сказок. ZАгород удачно расположился на турмаршруте «Золотое кольцо России», все-

го в 15 км от популярного туристического города Переславль-Залесский, известно своей историей, архитектурными памятниками и природными ландшафтам.

Поездка ZАгород — это прекрасная возможность для тех, кто хочет сочетать отдых на природе с культурными экскурсиями, ведь за короткое время можно добраться до интересных досто-

примечательностей, таких как Никитский монастырь, Плещеево озеро и множество других исторических мест. А в 30 километрах к западу расположился Ростов Великий, где гости могут окунуться в атмосферу любимого фильма «Иван Васильевич меняет профессию» и насладиться живописными панорамными видами на озеро Неро.



Для тех, кто устал от городских будней и суеты, ZАгород предлагает размещение в уютных эко домиках в стиле A-frame. Концепция с ограниченным числом домиков позволяет гостям наслаждаться уединением и приватностью, что выделяет ZАгород среди других отелей в Переславле, где часто бывает многолюдно.

Каждый домик способен разместить до четырех человек или семью с тремя детьми. В домиках расположены две двуспальные кровати, находящиеся на двух уровнях. На первом уровне стоит кровать 160х200 см, на втором уровне — кровать 180х200 см. В домике есть, мини-кухня со всем необходимым, туалет, душ, телевизор и даже собственная терраса, где можно провести вечер с чашкой ароматного чая, горячего какао или бокалом вина, наблюдая за тем,



как солнце заходит за горизонт, раскрашивая небо в разные оттенки красного и оранжевого.

Для комфорта гостей доступен скоростной Wi-Fi по всей территории глэмпинга. Около каждого домика оборудованы собственная парковка, мангальная зона с решеткой и шампурами, а также гамак и качели для отдыха. Из окон открывается панорамный вид на озеро, что делает утреннюю чашку кофе особенно волшебной.

Жизнь в деревне, а также в самом сердце «Золотого кольца России», вдохновило владельцев ZАгорода на создание интерьера, отражающего наследие русской культуры. В каждом домике использованы натуральные материалы, на окнах — павлопосадские платки. Мебель и элементы декора сделаны вручную, что придает дому особую атмос-





феру тепла и уюта.

ЗАгород расположен в стороне от дороги и шума на огромной территории в 5 гектаров, в окружении зеленых полей и лесов на территории фермы с контактными животными. Владельцы так увлеклись разведением животных, что сегодня это одна из самых больших ферм, созданная на территории A-frame отеля, которую гости могут посещать в любое время. Сейчас ЗАгородом живут два павлина и три фазана, компания чудесных ягнят, два молодых бычка, индюки, гуси, овечки и бараны, цесарки, утки, куры, почтовые голуби, а также четыре лошади породы русский тяжеловоз, две из которых сейчас в интересном положении, так что скоро ожидается пополнение. Все питомцы ручные и очень любят гостей. А в теплое время года они свободно гуляют по территории.

ЗАгород - это уютная среда не только для взрослых, но и для детей. Здесь огромное пространство для игр и веселья. Зимой озеро превращается в каток, а катание на ватрушках разнообразит отдых гостей всех возрастов. Летом можно отправиться на ближайшее озеро купаться и кататься на sup-бордах, которые также можно взять в аренду ЗАгородом.

Для тех, кто ищет укрытие от повседневной суеты и стресса, советуем обратить внимание на специальные ретриты, рассчитанные на два и более дней. Они проводятся ЗАгородом и помогут восстановить силы и душевное равновесие. Возможность уединиться, подумать о важных вещах и отпустить все ненужное — вот что получают гости, проводя время на природе.

На территории ЗАгорода работает ресторан русской кухни. Гордость владельцев — настоящая русская печь, в которой готовятся блюда, сохраняя все ароматы и вкусы родной кухни. Ресторан работает по предварительному заказу. Это позволяет тщательно подготовиться и предложить гостям меню от отдельных блюд до больших банкетов. Кстати, про банкеты, ЗАгород - это колоритная локация для проведения любых мероприятий. Ресторан комфортно вмещает до 35 человек и подходит для свадеб, дней рождения, выпускных, корпоративов или тренингов. Владельцы с радостью помогут в организации мероприятия, а профессиональная команда поваров разработает индивидуальное меню, учитывающее все предпочтения гостей.

Для любителей попариться также предусмотрена настоящая русская баня с предварительным пятичасовым разогревом — ведь это способ расслабиться после активного дня на свежем воздухе! Здесь гостей ждет не только пар, но и ароматы хвои и трав. А парение с натуральными маслами и специальными вениками из местных растений поможет восстановить силы после долгих прогулок по достопримечательностям Переславля.

ЗАгород — огромная территория без заборов, с трех сторон окруженная смешанным лесом: пушистые сосны и ели, вековые дубы, белые берёзы. Каждый уголок — это фото зона, созданная самой природой. Такое соседство и удаленность от городов даёт возможность насладиться кристально-чистым воздухом и уединением. Гости отдыхают в тишине и живут в домиках на опушке леса. В теплое время года есть возможность организовать праздник или отдохнуть большой компанией на огромной летней веранде.

ЗАгород расположен в самом центре «Золотого кольца России», поэтому рядом много прекрасных мест, рекомендуемых к посещению. В 10 минутах езды находится Вашутинское озеро, где можно отдохнуть и поплавать на SUP-бордах. В 40 минутах езды находится Годеновский животворящий Крест, куда приезжают паломники со всей России.

А если вы соберетесь погулять в Ярославль, то отельеры рекомендуют по дороге заехать в Гаврилов-Ям на завод гончарных изделий «Сады Аурики» и сходить на мастер-класс по гончарному делу. Для любителей гастрономических путешествий в Переславле-Залесском сотрудники ЗАгорода советуют посетить сыроварню Марии Коваль и пивоварню «Залесская Пинка».

А если вам не захочется никуда ехать, то можно просто побродить по лесу, пособирать грибы и ягоды, послушать пение птиц, покататься на лошадях, полежать в гамаке или сходить попариться в баньку с вениками. Владельцы глэмпинга считают, что ЗАгород — это не просто место для отдыха, это концепция, наполненная простотой, искренностью и близостью к природе. Здесь гостей ждут прелести деревенской жизни, возможности для активного времяпрепровождения и место, где каждый сможет найти что-то интересное для себя.

Наталья ЕЛИЗАРОВА



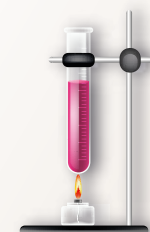
ОТДЕЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

ГАУ ДПО ЯО «Информационно-консультационная служба АПК»
Лицензия Департамента образования Ярославской области № 10/16 от 12.01.2016 г.



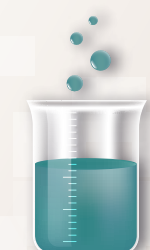
Отбор и оценка качества кормов

Экспресс-анализ качества сена, силоса, зерна, комбикорм, жмыхов, шротов на инфракрасном анализаторе Spektra star 2400.



Биохимические исследования крови животных

Определение параметров крови по 18 важнейшим показателям позволяет диагностировать на ранней стадии нарушения обмена веществ у животных, что позволяет вовремя принять меры, направленные на устранение причин, вызвавших нарушение обмена веществ.



Разработка индивидуальных программ кормления животных

Рациональное использование имеющихся кормовых ресурсов и получение максимального размера прибыли при производстве продукции. Индивидуальные программы разрабатываются с учетом данных исследования кормов и показателей крови, а также всех особенностей производства в каждом конкретном хозяйстве.



Начальник отдела, к.с/х.н.
Шевелева Ольга Александровна
тел. +7 (4852) 76-49-62



ЯРОСЛАВСКИЕ ДАЛИ

По вопросам сотрудничества обращаться:
+7 969 087-00-17,
yaroslavl-dali@yandex.ru.



Больше информации на нашем сайте:
<https://yaroslavskie-dali.ru/>

Домашний обед с супами от Ярославских Далий быстрее, чем вы думаете. В нашем ассортименте 10 вкусов:

Гороховый, пшеничный и с зелёной гречкой:

- на курином и говяжьем бульонах,
- овощные
- и овощные с карри.

Мы производим продукцию в удобной, прочной, водонепроницаемой упаковке: флю-пак, в фасовке: по 4 и по 8 порций.



Способ приготовления: высыпать содержимое упаковки в кипящую воду (4 порции - 1,2 л, 8 порций - 2,4 л) и варить на умеренном огне, периодически помешивая: гороховые и пшеничные 40-45 минут, с зеленой гречкой 20-30 минут.

Состав у супов полностью сбалансирован, их можно употреблять как самостоятельное блюдо. А можно добавить любое мясо, картошку или другие овощи (количество воды нужно увеличить на 200-300 мл.)!

Наша новинка - СУПовые основы, они созданы для полета Вашей фантазии. Натуральный состав: крупы, выращенные на наших полях (горох, гречка и пшеница), сушёные овощи (лук и морковь), сушёная зелень (укроп и петрушка), перец душистый и лавровый лист.

Способ приготовления суповых основ: высыпать содержимое упаковки в кипящую воду (2,4 л), варить на умеренном огне, периодически помешивая: гороховые и пшеничные 40-45 минут, с зеленой гречкой 20-30 минут.

Можно добавить любое мясо, картошку или овощи, соль и перец добавляются по вкусу, при этом объём воды (бульона) необходимо увеличить.



Приобрести нашу продукцию можно на маркетплейсах:

- OZON,
- Wildberries.



Государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования Ярославской области «Информационно-консультационная служба АПК»

ПРИГЛАШАЕМ НА ОБУЧЕНИЕ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ

«Основы профилактики коррупции»

18 часов

«Контрактная система в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

144 часа

«О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»

72 часа

Спикер:

Мария Тетерева - специалист-практик с опытом работы в сфере закупок более 15 лет.

Контактное лицо:

Перескокова Анна Аркадьевна – начальник отдела дополнительного профессионального образования ГАУ ДПО ЯО «Информационно-консультационная служба АПК»

Тел.: 8 (4852) 764-822
pereskokova@yaragro.info
Ярославская область,
Ярославский р-н,
п.п. Лесная Поляна, д. 11



информационно-деловой журнал



Адрес редакции: 150539,
Ярославская область, Ярославский район, пос. Лесная Поляна, д. 11
тел. +7 (4852) 24-27-29

Редактор: Владимир Кобылинский

Верстка и дизайн: Анастасия Васенина, Ксения Жук

Реклама: Анастасия Тюрина

Над номером работали: Алексей Бакуменко, Эвелина Волхонская, Михаил Воронов, Наталья Елизарова, Анна Калашникова, Сергей Калинин, Алексей Киселев, Борис Куфурин, Елена Липатова, Наталья Медведева, Людмила Орлова, Андрей Тутариков, Светлана Шарова.

Тираж: 300 экз.

Отпечатано: ИП Дурынин В.В., 150008, г. Ярославль, пр-т Машиностроителей, 83, офис 110, +7(4852) 49-04-38, сайт: flavor-yar.ru

Для изданий тиражом до 1000 экз. не требуется регистрация в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций.

На правах рекламы.

За достоверность рекламной информации редакция ответственность не несет.

Мнение авторов статей может не совпадать с мнением редакции.

При использовании материалов ссылка на журнал обязательна.



TexСервис

Товары для сельхоз предприятий

*Глобальные возможности
для каждого клиента!*



ЭКСКАВАТОР-ПОГРУЗЧИК
АМКОДОР 732



ПОГРУЗЧИК УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
АМКОДОР 308



ПОГРУЗЧИК С БОРТОВЫМ ПОВОРОТОМ
АМКОДОР WS080



**ПОГРУЗЧИК УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
С БОРТОВЫМ ПОВОРОТОМ**
АМКОДОР 211



ПОГРУЗЧИК УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
АМКОДОР W200C



ПОГРУЗЧИК
АМКОДОР 134



ПОГРУЗЧИК УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
АМКОДОР 342C4



КОРМОСМЕСИТЕЛЬ-РАЗДАТЧИК
АМКОДОР В-МИКС 15Н-2Ш



БОРОНА ДИСКОВАЯ КОМПАКТНАЯ
АМКОДОР БДК-7.5ША

ООО «Тех-Сервис»

г. Ярославль, ул. Магистральная, д. 40 А

ОГРН: 1107604017510

info@t-srv76.com
www.t-srv76.com

(4852) 68-78-28
8-800-100-28-78