12 (329)
2024

Ярославский АГРОВЕСТНИК

Фото: Александр Давидик

ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ
ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ

ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН
(4852) 68-02-32

KRONE

ТехСервис

Товары для сельхоз предприятий

(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

Новый зерноуборочный комбайн Т500

Исключительная чистота зерна

до 30 т/ч
Производительность за основное время на зерновых колосовых

10 000 л
Объем бункера

360 л. с.
Мощность двигателя

1500 мм
Ширина молотилки

3,0 кв. м
Площадь системы обмолота и сепарации TETRA Processor

5,8 кв. м
Площадь системы очистки OptiFlow

Подробнее о модели:

Узнайте подробнее о новинке

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

РАСТВОРНЫЕ УЗЛЫ ДЛЯ СЗР

ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

ПРОИЗВОДИМ И ПОСТАВЛЯЕМ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ АПК СТАЦИОНАРНЫЕ И МОБИЛЬНЫЕ РАСТВОРНЫЕ УЗЛЫ ДЛЯ СЗР ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ 20, 30, 40 М^3/ЧАС. ОПЫТ РАБОТЫ – БОЛЕЕ 20 ЛЕТ!

ДЕМЕТРА

СДЕЛАНО В РОССИИ

СТАЦИОНАРНЫЙ РАСТВОРНЫЙ УЗЕЛ

дает возможность приготовить нескольких видов растворов, заправлять оборудование без оператора, вести удалённый контроль работы оборудования, хранить информацию по расходу реагентов в защищённом архиве.

МОБИЛЬНЫЙ РАСТВОРНЫЙ УЗЕЛ

оснащен встроенным бензогенератором, емкостями полного опорожнения под препараты. По желанию закачика в состав установки может быть включена система контроля «ГЛОНАСС».

Преимущества установок «Деметра»

- **ПОВЫШАЮТ ЭФФЕКТИВНОСТЬ СЗР НА 35 %** — Снижение расхода удобрений за счет увеличения их эффективности.
- **БЕЗОШИБОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАСТВОРОВ** — Программа строго соблюдает введенную рецептуру приготовления растворов.
- **АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОМЫВКА МАГИСТРАЛЕЙ** — Трубы автоматически промываются в конце смены или после смены рецепта.
- **ОБОРУДОВАНЫ МОДУЛЕМ УДАЛЕННОГО УПРАВЛЕНИЯ** — Управляйте установкой откуда угодно с мобильного телефона или ноутбука.
- **БЕЗОПАСНОЕ ХРАНЕНИЕ ПРЕПАРАТОВ** — Установки оборудованы закрытыми емкостями для хранения средств.
- **КОНТРОЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СЗР** — Отсутствие возможности использования дорогостоящих СЗР не по назначению.

ООО «ВК-КОМПЛЕКТ»

г. Ярославль, пр. Машиностроителей, 83 + 7 (4852) 71-73-43 demetra-agro@inbox.ru

деметра-агро.рф

Ярославский АГРОВЕСТНИК

12 (329) 2024

информационно-деловой журнал

АгроНовости

Итоги года в АПК 6
Агросоюз России и Белоруссии 8
Дома для аграриев 9
Ярославцы в «Золотой сотне» 10
Дни ритейла в Сибири 11
Ярославских коров генотипируют 12
Большесельский лёнконцерт 13
Создание ярославского меню 14

ИнвестПаспорт

Молодое поселение 16

ЯрФермер

Овец растят романовских 20
В страну оленью 22

ЯрМузей

«Сырные» экскурсоводы 24

АгроИстория

Искусство конфетных фантиков 26

ЯрТрапеза

Императорская кухня 28

Пчеловодство

Пасека на удаленке 32

АгроВернисаж

От сеятеля до Вернадского 34

АгроТуризм

Отдых на воде 36

Уважаемые жители Ярославской области!
Сердечно поздравляю вас с наступающим Новым годом и Рождеством!

Эти прекрасные зимние праздники всегда наполнены атмосферой добра и надежды, теплыми встречами с близкими людьми и общими планами на будущее. Каким оно будет для региона и всей страны, зависит от каждого – от наших решений и поступков, целеустремленности, трудолюбия и любви к Родине.

Уходящий год в очередной раз доказал, что вместе мы можем справиться с любыми трудностями и воплотить в жизнь самые смелые планы и мечты. И я искренне желаю вам достижения намеченных целей и новых ярких идей!

И конечно, желаю всем хорошо провести эти январские дни. А чтобы возможностей для приятного досуга в кругу семьи и друзей было больше, открываем в городах и поселках бесплатные катки с ярмарками и праздничной иллюминацией.

Пусть хорошее настроение и положительные эмоции, которые вы испытаете, останутся с вами на весь год!

Здоровья, счастья и благополучия, дорогие друзья!

Михаил Евраев
Губернатор Ярославской области

Дорогие друзья!

Сердечно поздравляю вас с наступающим Новым годом и Рождеством! Этот особенный период года — время подведения итогов и построения новых планов, и я хочу от всей души поблагодарить вас за вашу неоценимую работу, которая вносит огромный вклад в развитие нашего региона и процветание нашей земли. Благодаря вашему труду и самоотверженности мы достигли значительных результатов.

Наша область продолжает развиваться и расти, экспортируя свою продукцию в более чем 10 стран мира. В этом год регион стал лидером по производству и самообеспеченности куриным яйцом и молоком в ЦФО. Мы уделяли большое внимание поддержке отечественных пород крупного рогатого скота и племенных овец, в 2025 году начнем работу по генотипированию. Также были разработаны оригинальные семена картофеля и увеличился объем сбора урожая масличных культур.

Нашими достижениями стали проект по развитию промышленных яблоневых садов, 100% оцифровка земель сельскохозяйственного назначения, развитие агротуризма и создание агроагрегатора для сбыта фермерской продукции. Это стало возможным благодаря вашему упорству и профессионализму.

В рамках программы комплексного развития сельских территорий мы продолжаем реализовывать социально-значимые проекты. В этом году создано 25 новых объектов: современные дома для работников, отремонтированные дороги к предприятиям АПК и многое другое.

Пусть наступающий год принесет вам новые достижения, радость и благополучие. Желаю здоровья, процветания и вдохновения в вашей работе! Пусть каждый день будет наполнен успехом, а ваши усилия будут вознаграждены щедрыми урожаями и признанием.

Дмитрий Фомин
Министр агропромышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области

ИТОГИ ГОДА В АПК

Агропромышленный комплекс Ярославской области за последние годы стремительно развивается.

Уникальные проекты реализуются в картофелеводстве, среди них проект компании «Дока-Генные технологии» в Первомайском районе, которая производит оригинальные семена картофеля собственной селекции. Предприятие «Любимский картофель» реализует

проект в области семеноводства.

А вы знали, что салат для любимых бургеров выращивает компания «АгроНеро» - основной поставщик салата «Бэбилиф» для сети «Вкусно и точка».

Впервые в Ярославской области смогли вырастить сою. Успехов в этом добились агрономы компании «Грейнрус агро» и племзавода «Родина». Посевная площадь – 80 га. Валовой сбор в области - 173 тонны. Урожайность – 21,6 ц\га. За 3 года в 4 раза увеличилось производство рапса.

Кукуруза на корнаж - этим достижением удивляет нас второй год подряд сельхозпредприятие «Красный маяк».

Компания «Ярославские сады» из Переславля-Залесского - заложила яблоневый сад на 32 га земли. В планах – сады на 160 га. Миллионы роз в нашем регионе это не розовая мечта, это реальность. «ТК Ярославский» - единственный производитель горшечной розы в России. И это не предел, «Тепличный комбинат» смело берётся за выращивание орхидей.

Ярославская область традиционно в лидерах по производству куриного яйца. Самообеспеченность региона куриным яйцом – 325%. В Ярославской области производится свыше 2 млрд штук яиц. Регион занимает первое место в ЦФО про производству яйца. Компания «Волжанин» - лидер по производству яйца в Центральном федеральном округе – модернизировала оборудование. Компания «Ярославский бройлер» увеличила производственные площади. АО «Ярославский бройлер» производит 90 общего объема мяса и птицы в регионе.

Наш регион среди лучших в России и по молоку. Самообеспеченность Ярославской области молоком – 131%. Племзавод «Родина» вошел в топ-5 России по надою на одну корову – 13 744 килограмма. Объем производства молока увеличился с 294 тысяч тонн до

404 тысяч тонн. Общее поголовье КРС в области составляет 116 тысяч голов. В Ярославской области 102 молочных хозяйства КРС. Государственная поддержка молочной отрасли в 2025 году составит 296 млн рублей.

Приоритетным для региона является поддержка отечественных пород крупного рогатого скота ярославской породы и романовской породы овец – государственная поддержка в 2025 составит 144 млн рублей. Впервые, в 2025 году, будет организована работа по генотипированию крупного рогатого скота ярославской породы.

Самая крупная ферма в России по выращиванию клариевого сома наращивает производство. АО «Ярославский бройлер» уже выпускает 109 тонн рыбной продукции в год, что уже позволяет занять 90% этого рынка. На предприятии замкнутый цикл производства – от икры до икры.

Одна треть всего мороженого в Центральном федеральном округе выпускается в Ярославской области! Объем производства мороженного в регионе – 45 тысяч тонн в год.

Сыра много не бывает! В два раза за последние два года выросло производство этого любимого продукта в регионе, благодаря реализации крупных инвестиционных проектов. Единственный в мире музей-завод сыра - «СырКультПросвет» открылся на территории «Угличского сыродельно-молочного завода».

«Пивзавод «Ярпиво» отмечает в этом году 50 - летний юбилей. «Ярпиво» гордится собственной солодовней, перерабатывающей около 180 тысяч тонн пивоваренного ячменя ежегодно.

В Ярославской области внедряются цифровые решения. В отрасли проходит цифровизация. Уникальная автоматизированная система управления фермой «М-комплекс» разработана ярославскими специалистами и активно внедряется на крупнейших предприятиях региона и страны. В 2024 году Правительством Ярославской области проведена масштабная работа по оцифровке земель сельскохозяйственного назначения. Это позволит решить вопрос невостребованных долей и пустующих земель, а также повысит инвестиционную привлекательность региона.

Правительство Ярославской области уделяет огромное внимание развитию сельских территорий и улучшению качества жизни в селе. В Ростовском районе в селе Марково и поселке Заволжье Ярославского района построены школы. В Мышкине установлено уличное освещение, построен досуговый павильон и МФЦ. В Любиме строится ФОК и проходит ремонт коммуникаций. В поселке Пречистое идет строительство библиотеки, коммуникаций и сети Интернет. Программа «Комплексное развитие сельских территорий» за период с 2023 по 2025 годы позволит реализовать 53 проекта в 10 муниципальных районах на сумму 3,5 миллиарда рублей.

В Ярославской области уделяется особое внимание развитию агротуризма. С 2022 года грантовую поддержку получили 9 проектов на 100 миллионов рублей.

В 2024 году аграрии области возродили важное мероприятие – «День Ярославского Поля». Более 3 000 человек посетили праздник.

Агропромышленный комплекс в регионе развивается, открываются новые предприятия и реализуются смелые инвестиционные проекты, внедряются цифровые технологии и улучшается качество жизни. Живет село – живет Россия!

АГРОСОЮЗ РОССИИ И БЕЛОРУССИИ

Состоялся официальный визит делегации Ярославской области в Республику Беларусь.

В заседании совместной рабочей группы по развитию сотрудничества приняли участие первый заместитель министра промышленности Республики Беларусь Александр Огородников, заместитель председателя Правительства Ярославской области Денис Хохряков, руководители белорусских и ярославских предприятий.

– Представители региона обсудили перспективные сферы для дальнейшего взаимодействия, – сообщил губернатор Ярославской области Михаил Евраев. – Большой потенциал по линии агропрома. Ярославская область заинтересована в экспорте новой продукции – цветов, спортивного питания, сырья для кондитерской и перерабатывающей промышленности, а также в совместном развитии льнопроизводства. Богатый опыт белорусских коллег поможет нам внедрять самые эффективные практики в этой отрасли.

В ходе совещания обсудили поставки комплектующих из Ярославской области и готовых машин с белорусской стороны. Дополнительные возможности для сотрудничества есть в сферах высоких технологий, фармацевтики, химического производства.

– Обратили внимание коллег на выпускаемые нами медпрепараты, а также газоочистное оборудование и полимерные материалы. Ярославская область – сильный промышленный регион, и мы готовы и дальше оставаться надежным партнером для Республики Беларусь, поддерживая экономическое и технологическое развитие наших стран, – сообщил Денис Хохряков.

– Ярославская область – наш проверенный партнер по многим направлениям, наши предприятия имеют давние деловые связи, продолжаются поставки техники, комплектующих, оборудования. Будем продолжать сотрудничество в различных сферах, укрепляя наши торгово-экономические связи, – сказал Александр Огородников.

Накануне делегация региона посетила предприятия машиностроения и АПК, в числе которых – минские автомобильный и тракторный заводы, ОАО «Амкодор», Белорусская национальная биотехнологическая корпорация и ОАО «Н-холдинг».

Министр АПК и потребительского рынка Ярославской области Дмитрий Фомин рассказал, что в рамках визита ярославцы ознакомились с деятельностью крупнейшего агропромышленного комплекса в Беларуси - ЗАО «Белорусская национальная биотехнологическая корпорация».

– Это предприятие, специализирующееся на глубокой переработке зерна с использованием современных биотехнологий, производит незаменимые аминокислоты для создания высококачественных и сбалансированных комбикормов и премиксов. Мы обсудили возможности совместной работы и внедрения новых подходов, - сказал Дмитрий Фомин.

www.yarregion.ru

ДОМА ДЛЯ АГРАРИЕВ

Современное жилье построено в Ростовском районе по программе комплексного развития сельских территорий.

В рамках госпрограммы по комплексному развитию сельских территорий в Ярославской области делаются 16 объектов. Это новые дома для работников, ремонт дорог к предприятиям АПК, строительство водоочистных сооружений, спортивных комплексов, многофункциональных досуговых центров. В следующем году планируется сделать еще 23 объекта. Всего выделено средств на сумму 3,5 млрд рублей с привлечением 2,8 миллиардов федерального финансирования.

В этом году в рамках государственной программы «Комплексное развитие сельских территорий» завершилось строительство двух новых современных жилых домов в рабочем поселке Ишня Ростовского района. Внутри – чистовая отделка, кровать с матрасом, панорамные окна, бытовая техника, подведены все необходимые коммуникации. Дома имеют площадь 145,5 квадратных метров, а общая стоимость проекта составила 12,3 миллиона рублей. Из них 8,65 миллиона рублей были выделены в виде субсидий из федерального и областного бюджетов. Привлечено средств внебюджетных источников 3 млн. рублей.

– Такие инициативы способствуют развитию сельских территорий, создают комфортные условия для жизни и работы, и, в конечном итоге, способствуют улучшению

качества жизни наших граждан, - отметил Дмитрий Фомин, министр агропромышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области.

Подрядчиком на строительство выступила ООО «Ростовская машинно-технологическая станция». Жилые помещения по договору найма получат работники ООО «Красный маяк», предприятия, которое выступило инвестором при строительстве домов. Для того чтобы получить жилье, работники должны проживать и работать на сельской территории в районе, где построены эти дома, изъявить желание переехать в это муниципальное образование и не иметь в его границах в собственности жилья, а также быть признанными нуждающимися в улучшении жилищных условий.

Кроме того, в рамках федерального проекта Минсельхоза РФ по развитию транспортной инфраструктуры на сельских территориях продолжается реконструкция дороги «Ростов – Воронино – Поклоны» протяженностью 2,1 км. Завершение работ планируется на декабрь текущего года. Общий объем финансирования составил около 98,5 млн.рублей. Дорога ведет к важному объекту - молочно-товарному комплексу ООО «Красный маяк», в котором содержится 3600 голов крупного рогатого скота. Надежный транспортный маршрут необходим для перевозки кормов, техники и других ресурсов. Этот проект имеет большое значение для повышения безопасности и качества транспортировки.

Эвелина ВОЛХОНСКАЯ

ЯРОСЛАВЦЫ В «ЗОЛОТОЙ СОТНЕ»

Престижные награды получил «Ярославский бройлер».

В Ярославле состоялась церемония награждения лауреатов и дипломантов Всероссийского конкурса Программы «100 лучших товаров России». Награды лауреатам и дипломантам вручил директор ФБУ «Ярославский ЦСМ» Дмитрий Ячменьков.

Конкурс организован МОО «Академия проблем качества» при участии Росстандарта. Ежегодно в конкурсе участвуют тысячи предприятий практически всех субъектов Российской Федерации, администрации которых оказывают существенное содействие его проведению. Главное отличие конкурса «100 лучших товаров России» в том, что испытания и экспертизы проводятся в каждом случае на базе государственных региональных центров стандартизации, метрологии и испытаний (ЦСМ) Росстандарта. Это обеспечивает единство подхода к оценке продукции в разных регионах и последующую сопоставимость результатов таких оценок на этапе федерального уровня.

В 2024 году во Всероссийском конкурсе Программы «100 лучших товаров России» в Ярославском регионе участвовало 6 предприятий, представивших на конкурс 10 товаров. В этом году участниками конкурса стали: АО «Ярославский бройлер» (в номинации «Продовольственные товары»), АО «ТИИР» («Промышленные товары для населения»), ПАО «Славнефть-ЯНОС», АО «Ярославль-Резинотехника», АО «ЯТУ имени В.Ю. Орлова», ЗАО «СФ НИИОГАЗ» (в номинации «Продукция производственно-технического назначения»).

Рыбинское предприятие «Ярославский бройлер» получило сразу четыре награды. Продукция рыбинцев «Сом клариевый горячего копчения» стал лауреатом конкурса «100 лучших товаров России», а «Филе клариевого сома жареное под соусом "Унаги"» и «Ветчина «Юрьевская» признаны дипломантами. Знак победителя «100 лучших товаров России» можно наносить на упаковку и размещать в документации к товару на протяжении двух лет. Наиболее выдающимся товарам присваивается звание «Золотая сотня».

«Сом клариевый горячего копчения» получил и самую престижную награду конкурса - Почетный диплом «Золотая сотня». Такой диплом вручается лишь ста лучшим товарам России во всех номинациях.

Кстати, недавно в Москве подвели итоги конкурса в области качества пищевой продукции — «Гарантия качества-2024». Его организатором выступает ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова. Всего приняли участие 123 компании из 40 регионов России, а также из Республики Беларусь и Республики Казахстан. Компания «Ярославский бройлер» получила две награды.

Диплом за высокое качество получили продукты «Филе клариевого сома жареное под соусом «Унаги» и «Кусок сома клариевого горячего копчения».

Владимир КОБЫЛИНСКИЙ

ДНИ РИТЕЙЛА В СИБИРИ

Ярославская область приняла участие в работе форума «Дни ритейла Сибири».

В Новосибирске прошел Межрегиональный Форум бизнеса и власти «Дни ритейла в Сибири», который собрал профессионалов и экспертов в сфере розничной торговли. В рамках 3-дневной программы участники посетили экспертные сессии, панельные дискуссии и мастер-классы, посвященные актуальным трендам и инновациям в ритейле. В Форуме приняло участие более 250 спикеров и около 10 000 участников, включая представителей Ярославской области. Среди них — руководители крупных ритейлов, представители маркетплейсов и аналитических агентств, специалисты по интернет-маркетингу и многие другие. Одним из центральных событий стало пленарное заседание с участием как федеральных, так и региональных властей.

– Ритейл играет ключевую роль в экономике Ярославской области, обеспечивая не только доступность качественных товаров для наших жителей, но и создавая новые возможности для местных производителей, — отметил министр агропромышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области Дмитрий Фомин.

Деловая программа охватывала актуальные направления ритейла, включая потребительские тренды, непродовольственный ритейл в условиях СВО, стратегии и практики регионального рынка, тренды в категорийном менеджменте, изменения рынка виноторговли и многое другое.

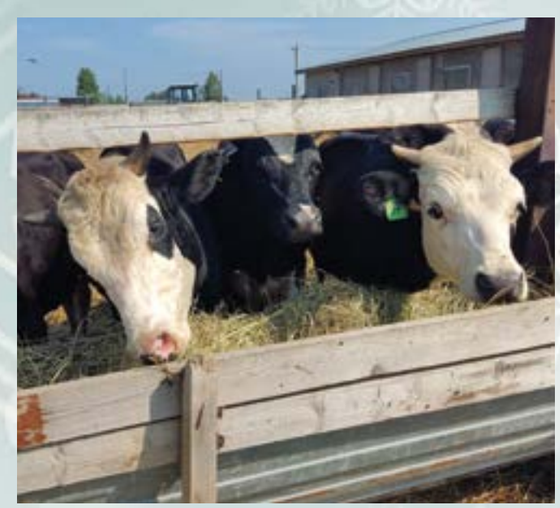
В рамках форума особое внимание уделено важнейшей теме — сотрудничеству между товаропроизводителями, фермерами и торговыми сетями. Участники форума обсудили успешные практики взаимодействия, а также новые модели работы, такие как агрегация, которая открывает новые горизонты для фермерских хозяйств. Во время экспертной сессии был отмечен успешный опыт работы ярославского агроагрегатора совместно с компанией «Х5 – групп» в Ярославской области по реализации фермерской продукции через распределительные центры. Работа агроагрегатора в регионе реализуется Правительством Ярославской области в рамках задачи, направленной на помощь сельхозпроизводителям и развитие аграрного сектора.

Также одной из ключевых тем форума стала тема: «Красивый дизайн-код города как ключ к росту туризма и экономики». В Ярославской области дизайн-код в торговле и общепите играет важную роль в формировании привлекательного визуального облика городов. Эстетически оформленные фасады, яркие вывески и стильные интерьеры не только выделяют заведения на фоне конкурентов, но и создают положительное впечатление у жителей и туристов. Глава Рыбинска Дмитрий Рудаков на форуме представил проект исторического дизайн-кода, который превратил Рыбинск в уникальный туристический объект.

Эвелина ВОЛХОНСКАЯ

ЯРОСЛАВСКИХ КОРОВ ГЕНОТИПИРУЮТ

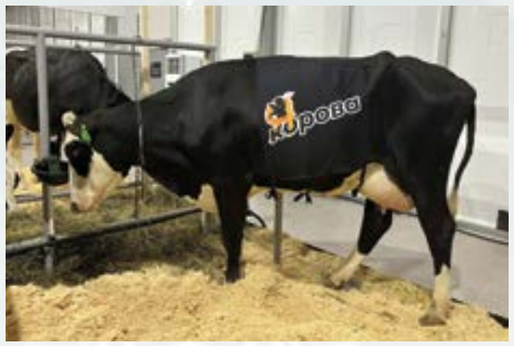
С 2025 года Ярославская область запускает программу генотипирования крупного рогатого скота ярославской породы.



Работа по генотипированию КРС ярославской породы заключается в проведении глубокого анализа генетической информации каждого животного, что позволяет выявить потенциально ценных животных для дальнейшего разведения в целях улучшения качества и здоровья потомства, сокращения риска возникновения генетических заболеваний, определения степени родства между животными и увеличения эффективности животноводства.

– Ярославская порода крупного рогатого скота является значимой для нашего региона. Мы намерены разработать индекс, который будет оценивать племенную и экономическую ценность животных, что позволит повысить конкурентоспособность породы на рынке, – отметил Дмитрий Фомин, министр агропромышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области.

Генотипирование позволяет не просто оценить внешние признаки или характеристики, но и получить точные данные о наследственности, устойчивости к заболеваниям, продуктивности и других важных аспектах. В целях сохранения и совершенствования генофонда ярославской породы крупного рогатого скота в регионе, будет выделено 13 млн. рублей на реализацию мероприятий по генотипированию.



Этот инновационный шаг в селекции животных в нашем регионе обещает не только значительно повысить качество и продуктивность породы, но и заменить традиционные методы оценки генетического потенциала.

На первом этапе будет проведен всесторонний анализ генетической информации около трех тысяч животных. Исследования пройдут в племенных хозяйствах Ярославской области, специализирующихся на разведении ярославской породы крупного рогатого скота. Это поможет усовершенствовать генофонд наших животных, что в конечном итоге увеличит их продуктивность и благосостояние фермеров региона. Также планируется проведение исследований племенных быков этой же породы.

Ярославская порода – одна из древнейших молочных пород крупного рогатого скота, созданных в России. Сегодня порода стала популярной по всей центральной части России и за рубежом. Она распространена в Ярославской области, а также в Ивановской, Тверской, Костромской, Московской, Вологодской, Калужской, Брянской областях, Тюмени и Ставропольском крае, в Казахстане.

Содержанием и разведением ярославской породы крупного рогатого скота занимается 16 племенных хозяйств региона. За 2023 год в регионе увеличилась численность крупного рогатого скота. Рост поголовья составил 7%, в том числе коров на 2,1%.

Относительная численность ярославской породы – 44,2% (15730 голов) от всего породного состава крупного рогатого скота в регионе.

Эвелина ВОЛХОНСКАЯ

БОЛЬШЕСЕЛЬСКИЙ ЛЁНКОНЦЕРТ

Яркий фолк-концерт «Влюблён в лён» состоялся в районном Доме культуры в Большом Селе.

В начале праздничного действа участников концерта и зрителей приветствовал первый заместитель главы Большесельского района Алексей Березин, который выразил слова особой признательности организаторам фестиваля «Влюблен в лен» Марии Марковой-Кулевой и Дарье Радишевской за большой личный вклад в продвижении фестиваля «Влюблён в лён» в Большесельском районе.

Фестиваль, который проходит дважды в год, стал значимым событием не только для района, но и для Ярославской области. В зале присутствовали люди разных возрастов, влюбленные в лён, в русскую культуру и историю, русскую песню. Их всех объединяло искусство, желание знать сейчас и передавать традиции наших предков будущим поколениям.

Прозвучали песни Ярославской области, частушки, хороводные песни игры в исполнении ансамблей «Свитлица» и «Любо дорого» Ярославского областного Дома народного творчества, ансамбля народной песни «Россиянка» и дуэта «Цветень», которые представляли МБУК «Центр развития и сохранения культуры» Большесельского района. Полились раздольные песни про лён, в которых переплелось величие русской природы с душевными переживаниями людей. Выступления артистов покорили публику. Народные песни и наигрыши под балалайку, хороводы, пляски зрителями воспринимались на ура. Умиляли мальчишки, которые очень артистично и профессионально, под аккомпанемент балалаек, исполняя задиристые частушки, выплясывали, выделывали с огромным старанием танцевальные па, получив бурные заслуженные аплодисменты.

Затем пришло время русским хороводам. А в заключение концерта выступала любимая зрителями «Россиянка». Зазвучали величественные напевы про русскую природу, про льняные поля, Россию, народные праздники.

Далее Мария Маркова-Кулева подвела итоги конкурса «Льняной сувенир». По ее словам, сделать это было очень сложно, так как все работы - шедевры, каждая достойна стать музейным экспонатом. 92 льняные работы, мастера из самых разных городов стали участниками конкурса. Настоящие произведения искусства, творения рук народных умельцев были представлены воочию и на видео. Приятно, что среди множества работ есть произведения большесельцев, в том числе и среди победителей. Особый приз достался Юлии Смирновой из села Новое за её красивые, изумительные украшения из цветочков льна, ставшие одними из брендов фестиваля.

После концерта гости посетили краеведческий музей, где им была проведена интересная, познавательная экскурсия.

Мария СЕРГЕЕНКО

СОЗДАНИЕ ЯРОСЛАВСКОГО МЕНЮ

Международная команда шеф-поваров разработала 43 блюда из ярославских продуктов.

В рамках международного проекта «Гастрокэмп Ярославль — 2024» интернациональная команда шеф-поваров разработала на основе местных продуктов авторские блюда для «Ярославского меню».

Министр туризма Ярославской области Ольга Габуева, которая выступила одним из организаторов мероприятия, уверена, что «Гастрокэмп» даст дополнительный импульс для увеличения потока гостей в регион, поскольку гастрономический туризм становится все популярнее.

— Путешественники приезжают в Ярославскую область не только чтобы посмотреть все ее красоты, но и попробовать наши локальные блюда, — убеждена Ольга Габуева.

Гастрономический туризм во всем мире показывает впечатляющие результаты. В прошлом году объем этого рынка достиг почти 950 миллиардов долларов. По прогнозу, в ближайшие семь лет он будет прибавлять еще по 15 процентов в год. В нашей стране гастрономический туризм показывает примерно такую же динамику. Для многих регионов он становится важным фактором экономического роста.

Международный проект «Гастрокэмп» стартовал в 2021 году. За это время он проводился в России уже девять раз, в мероприятиях приняли участие более 150 поваров из восьми стран. В Ярославскую область приехали опытные шеф-повара, кондитеры, миксологи и маркетологи из Москвы, Республики Башкортостан, Иванова и Камчатского края. Познакомилась с гастрономическими возможностями региона и шеф-повар из Колумбии Лусиана Кайе.

Шефы провели в Ярославской области неделю. За это время они познакомились с локальными продуктами, оценили их возможности и попробовали различные сочетания. Гости провели несколько мастер-классов для студентов профильных учебных заведений. Также они посетили несколько предприятий региона, в том числе маслосырзавод и хлебозавод в Данилове, холдинг мясомолочной продукции в Ростове, птицефабрику и рыбную

ферму в Рыбинске, угличский музей-завод «СырКультПросвет».

Идейный вдохновитель проекта, президент Международного эногастрономического центра Леонид Гелибтерман убежден, что Ярославская область славится своими производителями высококачественных продуктов питания и напитков.

— Это регион, в котором ресторанная культура и сервис находятся на высоком уровне. А потому очень важно найти именно те ниши и возможности, которые смогут придать серьезный дополнительный импульс для роста туристического потока в регион, а также послужить основой для разработки концепции развития гастротуризма в Ярославской области, — считает Леонид Гелибтерман.

Официальная презентация «Ярославского меню» состоялась в одном из ресторанов в центре Ярославля. На нее пришли представители органов власти, турбизнеса, владельцы ресторанов и гостиниц. Посетил ее также Чрезвычайный и Полномочный Посол Республики Колумбия в России Его Превосходительство Эктор Исидро Аренас Нейра. Он отметил, что уже несколько лет гастрономическая дипломатия является частью культурной.

— Мы собираем лучших поваров из Колумбии и проводим гастротуры по всему миру. В пандемию такие мероприятия проводились онлайн. Приезд в Россию Лусианы Кайе для участия в «Гастрокэмпе» — первый опыт участия колумбийского шеф-повара офлайн, — рассказал дипломат.

В «Ярославское меню», разработанное участниками проекта «Гастрокэмп», вошли напитки, аперитивы, холодные и горячие закуски, основные блюда и десерты — всего 43 наименования. Организаторы подчеркивают, что все блюда приготовлены из ярославских продуктов. Шеф-повара использовали, в частности, куриное мясо и рыбу из Рыбинска, сыры из Данилова и Углича, творог, сливки, лук и говядину из Ростова, картофель из Брейтово и безалкогольное ярославское пиво.

— Я сдалась на 38-м блюде из 43. Шефы должны были, используя только местные продукты, накреативить что-то эдакое: зеленый икряник из икры сома со шпинатом; мозговая кость под соусом из ростовского лука; тельное из осетра с муссом из гречки; перловка, запеченная в корне сельдерея; десерт из вяленой свеклы под муссом из угличского сыра и чеснока; мороженое из белых грибов... Но мне больше всего зашли кислые щи из щаницы под рюмочку хреновухи с моченой брусникой, — признается исполнительный директор Союза городов Золотого кольца Наталья Булах.

В списке разработанных шефами блюд «Луковый суп по-ярославски», «Уха из кларивего сома», «Ярушки из щуки с лавандовым соусом», «Кулебяка ярославская», «Ярпудинг», «Пошехонский чай» и многое другое. Все рецепты Центр развития туризма бесплатно предоставит любому заведению общественного питания в регионе. Условий только два — указать авторов блюд и использовать ярославские продукты.

Александр ШИХАНОВ

МОЛОДОЕ ПОСЕЛЕНИЕ

Глава Заволжского сельского поселения Ярославского района Наталия Ашастина рассказала о строительном буме и молодых семьях в деревнях и селах.

– В границах каких округов образовалось ваше сельское поселение, сколько туда входит населенных пунктов?

– Заволжское сельское поселение, одно из поселений Ярославского муниципального района, образовано в 2006 году в результате муниципальной реформы. Оно расположено в северо-восточной части Ярославского муниципального района. Состоит из Гавриловского, Левцовского, Пестрецовского и Точищенского сельских округов. Площадь Заволжского СП составляет 317км2, протяженность – 70 км. Население прирастает очень быстрыми темпами за счет активного строительства. Всего в поселении насчитывается 123 населенных пункта. Особенностью Заволжского СП является то, что в весенне-летне-осенний период население на его территории значительно вырастает за счет дачников, прибывающих как из Ярославской области, так и из других регионов страны.

– Какой возрастной состав жителей поселения, чем они занимаются?

– Поселение в последние годы «молодеет», опять же по причине строительного бума. Близость к Ярославлю дает удачное сочетание большого выбора рабочих мест и комфортного проживания в экологичной сельской местности. Поэтому зачастую новоселы – это молодые семьи, в том числе и многодетные. В Заволжском поселении рабочие места представлены в основном отраслями торговли, сельского хозяйства, образования, здравоохранения, жилищно-коммунальной сферы.

В посёлке Заволжье проживает 1681 человек. Считаются также крупными поселок Красный Бор, деревни Пестрецово, Григорьевское, Красный Бор, Ермолово, села Спас-Виталий и Прусово. В них проживает более 500 жителей.

– Какое село является административным центром поселения. Расскажите про его историю?

– Административным центром является поселок Заволжье. Его история началась с сентября 1951 года, когда была организована Ярославская лугомелиоративная станция. Для нее было выделено 5 гектаров земли у соснового бора в направлении Ярославль – Старая Костромская дорога. На этом пустыре и началась застройка будущего поселка Заволжье. В 1952 году был построен первый дом для специалистов. Позднее было построено еще два таких дома, на месте одного из них сейчас выстроен детский сад. Строительство частного сектора началось в 1953 году. В марте 1973 года станция переименована в ПМК-17 (передвижную механизированную колонну). В 80-е годы поселок получил официальное название – Заволжье, и началось строительство пятиэтажных домов, первый из них сдан в 1987 году, второй – 1989, третий – в 1996 году. В 1987 году в поселок был подведен природный газ, построена котельная, гаражи. В 1993 году был сдан административно-бытовой комплекс, в котором разместилась контора, библиотека, медпункт. В это же время для жителей поселка колхоз «Прогресс» выделил земельные угодья под дачные участки. Сейчас это уже полноценный частный сектор с благоустроенными домами.

– Расскажите про себя, где родились, учились, работали и как стали главой поселения?

– Родилась в городе Чебоксары. Окончив школу, в 1986 году поступила в Казанский государственный педагогический институт на естественно-географический факультет. На каникулы приезжала к бабушке в Ярославский район, где и познакомилась с будущим мужем – Александром Ашастиным. Свадьба состоялась в 1989 году. Переехала жить к мужу в село Спас-Виталий, перевелась в Ярославский государственный педагогический институт на тот же факультет, который окончила в 1991 году. Получила распределение в Спасскую среднюю общеобразовательную школу учителем биологии.

В тяжелые годы перестройки, когда месяцами не выдавали зарплату, а продукты дорожали каждый месяц, я оформилась индивидуальным предпринимателем. На сельском рынке торговала продуктами, в первую очередь, мясом. Через пять лет предпринимательства я вернулась в школу, совмещая работу учителя и предпринимателя.

В 2007 году мне предложили работу консультантом отдела по взаимодействию с органами местного самоуправления управления делами администрации Ярославского района. В 2008-2009 годах получила дополнительное образование в Волго-Вятской академии государственной службы по направлению «Государственное и муниципальное управление». В 2009 году приняла решение выдвинуть свою кандидатуру на пост главы Заволжского сельского поселения. В результате двух туров выборов одержала победу. С того времени возглавляю администрацию поселения.

– Есть ли у вас в поселении предприятия сферы АПК?

– На территории Заволжского поселения ведут сельскохозяйственную деятельность ООО «СПК «Революция», ЗАО «Агрокомбинат «Заволжский», СПК (колхоз) «Прогресс», ООО «Агромир», ЗАО «Рассвет», ИП КФХ Атаманов - хозяйство «Ярославская форель». С руководством предприятий налажено тесное сотрудничество. В прошлых созывах были и депутаты из числа аграриев.

– У вас есть живописные места, памятники природы?

– К памятникам природы относятся березовая роща в древнейшем селе Аристово, дубовая роща вдоль берега Волги рядом с деревней Малое Филимоново и Яковлевский бор, расположенный на границе с Ярославлем. На территории Заволжского СП находится несколько рекреационных зон, где любят отдыхать многие ярославцы.

В нашем поселении очень много красивых мест, сложно выделить что-то, ведь каждому мил родной уголок. Один из ярких примеров –

«Экопарк» в поселке Красный Бор. Его история началась в 2020 году, когда по итогам голосования по выбору мероприятий для включения в губернаторский проект «Решаем вместе!» был отобран этот проект.

Игровая площадка стала центром притяжения местной детворы: качели, карусель, горка, лазалки и качалки. Участие администрации поселения в проекте «Наши дворы», инициированном губернатором Михаилом Евраевым, позволило построить еще один игровой комплекс для самой маленькой детворы.

В 2023 году копилку развлечений для детей и подростков всех возрастов разнообразили «полоса препятствий» и универсальная огороженная площадка с резиновым покрытием для занятий командными видами спорта. В преддверии новогодних праздников установлено праздничное освещение и парк стал похож на сказочный лес! В 2024 году проведено благоустройство входной группы и обустройство зоны амфитеатра. Здесь проводится все больше развлекательных программ: детские театрализованные представления, пенные вечеринки, новогодние массовки и масленичные гуляния. С удовольствием жители поучаствовали и в акции «Семейное дерево», высадив с детьми десятки туй, барбарисов, гортензий. В этом году в «Экопарк» переместилось и одно из любимых районных мероприятий – Праздник ярославского валенка.

– У вас есть памятники, достопримечательности, объекты культурного наследия? Расскажите про них.

– На территории Заволжского поселения находится 16 объектов культурного наследия. В одном только Спас-Виталии их целых три: усадебный дом помещиков Полозовых (1782г.), здание Шубино-Спасской сельскохозяйственной школы (1924г.), усадебный парк помещиков Полозовых (конец XVIIIв.-XIXв.). Здесь проводятся экскурсии, маршрут оборудован информационными стендами туристской навигации. Также можно посетить самобытный музей «Русская изба». Уже есть положительный опыт привлечения туристов в деревню Пестрецово с посещением музея «Колыбель» и мастер-классом по изготовлению кукол-оберегов. Местная церковь Покрова Богородицы – исторический памятник. В 1892 году она была создана как первая в России церковь-школа. На время занятий алтарь отгораживался створчатыми дверями. После сложной судьбы в советское время храм был восстановлен и сейчас открыт для всех. В деревне Дымокурцы установлен памятный знак в честь подвига летчика, дважды Героя Советского Союза Амет-Хана Султана в годы Великой Отечественной войны. Ежегодно здесь проводятся мероприятия с участием представителей ЯРООО «Ассамблея народов России».

– Инвестиция приходят в поселение? Откуда? Куда? Чем ваше поселение может заинтересовать инвесторов?

– Заволжское сельское поселение Ярославского района удачно сочетает комфортную жизнь в сельской местности и близость к городским благам. Поэтому оно становится перспективным с точки зрения комплексного развития, ведь население увеличилось уже почти втрое. Одновременно растут и потребности людей в развитой инфраструктуре, благоустроенных общественных территориях. Территория Заволжского поселения располагает высоким природно-рекреационным потенциалом, что является основой для развития объектов туристской инфраструктуры и современной организации мест отдыха населения. На территории поселения работают крупные торговые центры «Глобус» и «Лемана Про».

– Что у вас было построено в последнее время?

– Территория поселения активно застраивается. Новые дома возводятся на бывших землях сельхозугодий, которые были переведены в земли населенных пунктов. Растут» многоквартирные дома в поселке Красный Бор, деревне Ермолово, деревне Полесье, таунхаусы в поселке Заволжье. Активно разрастается и частный сектор.

В этом году построен модульный фельдшерско-акушерский пункт в села Прусово. Также открылся общественно-культурный центр в поселке Красный Бор, он включает в себя зал бракосочетания, библиотеку, студии для занятий и кружков. Обустроены хоккейные корты в селе Спас-Виталий и деервне Пестрецово. Идёт строительство школы в поселке Заволжье и уже согласовано строительство школы на 1100 мест в поселке Красный Бор в Пестрецове возводится многофункциональный центр.

Самым масштабным проектом, инициированным губернатором Михаилом Евраевым, стала программа «Наши дворы». Благоустроены дворовые территории в поселке Красный Бор. Здесь же были обустроены детские площадки. Кроме того, игровые пространства для детворы по этой программе появились на общественной территории в поселке Красный Бор, в «ЭкоПарке», в деревне Полесье. Появились современные площадки для выгула животных в поселке Красный Бор, деревнях Пестрецово и Ермолово.

В рамках программы «Формирование комфортной городской среды» прошло благоустройство дворовой территории в поселке Красный Бор, а также 3 и 4 этапов «ЭкоПарка».

Владимир КОБЫЛИНСКИЙ

ОВЕЦ РАСТЯТ РОМАНОВСКИХ

А коз – тоггенбургских.

Агрофирма «Авангард» на протяжении многих лет ведёт успешную деятельность в сфере животноводства и растениеводства на территории Угличского района. Хозяйство занимается разведением традиционной романовской породы овец и выращивает тоггенбургских коз, а также полностью обеспечивает собранными на своих полях кормовыми культурами содержащихся здесь животных. Вся работа построена на принципах органического сельского хозяйства.

«Авангард» – одно из крупнейших хозяйств области в сфере овцеводства. Как и много лет назад, агрофирма уделяет особое внимание сохранению нашей традиционной романовской породы. Хозяйство имеет статус племенного завода, выступая основным поставщиков племенных овец. Здесь же выращивают дорсетов, отличающихся лучшими показателями мяса. Хороший приплод и вкусное мясо даёт новая порода F1. Её получают при скрещивании двух пород – дорсета и романовки.

– Поголовье содержащихся в хозяйстве животных – пять тысяч голов: это романовка, дорсеты, F1. По «романовке» хорошие показатели: меньше 2,8 выход ягнят на одну овцематку не бывает. Оставляем их для себя, плюс 420 голов планируем реализовывать в соседние районы, – говорит руководитель агрофирмы «Авангард» Манвел Данелян. – Что касается F1, то спрос на такое мясо высокий. Оно очень вкусное, не имеет запаха. При выращивании ягнят важно вовремя принять их и обеспечить правильный уход.

Три года назад в хозяйстве начали развивать новое направление – козоводство. Для этого закупили чистопородных племенных тоггенбургских коз. Завезли 198 голов козочек и 9 козликов тоггенбургской породы молочного направления из Австрии. У этой породы коз высокая жирность молока. Обычно козье молоко имеет запах, но у тоггенбургской породы его нет

Разместили их на полностью отремонтированной и оборудованной ферме в деревне Ложкино. Порода очень красивая и контактная. Однако это не главные её показатели: тоггенбургские козы дают много молока. Уже в первые годы удалось выйти на хорошие показатели по надоям. Сегодня поголовье коз растёт, в планах – наращивать объёмы.

– Было принято решение до 2027 года довести поголовье козоматок до 500. Для этого понадобится новая ферма, которую будем строить. К содержанию этих животных нужно относиться серьёзно, соблюдая все правила, – отметил руководитель «Авангарда».

Большая работа ведётся в хозяйстве по выращиванию кормовых культур. В этом году удалось сохранить посевные площади и высадить всё, что запланировали. Несмотря на весенние заморозки, работу выполнили в полном объёме. Осень, напротив, выдалась сухой и солнечной, что способствовало уборочной кампании в хозяйстве.

– Наши поля органические, мы ничем их не обрабатываем. Что земля-матушка даёт, то и получаем. Всё строго проверяется. Урожай по нормам органики хороший, – говорит Манвел Данелян.

– Так как у нас чистый экологический продукт, мы заготавливаем для себя все корма для КРС и МРС. 12 тысяч тонн силоса, сено в «Авангарде» – 750 тонн, в «Княжеве» – 500 тонн заготовили. В этом году ранняя весна, заморозки – сказалось на урожайности. Но всё равно доволен. Сколько смогли – убрали. И скот голодным не оставим. Заготовили – это большой плюс. Мужики очень стараются, все переживают за хозяйство. Это наша работа, мы друг от друга зависим, – отметил Иван Скобиоала, главный агроном агрофирмы «Авангард».

Развивать большое хозяйство в современных условиях – серьёзный труд. Несмотря на введённые новшества, хорошую технику, по-прежнему не хватает в сельском хозяйстве рабочих рук. Многие работники трудятся более двадцати лет.

– У меня родители много лет в сельском хозяйстве, и я остался. Работаю механиком, а ещё на тракторе и комбайне. Можно жить и работать на селе, – говорит Александр Кошкин.

В конце прошлого года началось строительство газопровода в сторону Головина и близлежащих населённых пунктов. Согласно программе, до 2025 года газовые сети будут продолжены до границ более четырёхсот домовладений.

– Жильё, газ. Двадцать первый век – мы все хотим более качественные условия для жизни, чтобы можно было работать на селе, – отметил главный агроном Иван Скобиоала.

– Важно, чтобы было жильё для молодых, зарплата достойная. Чтоб помогали молодёжи, заинтересовывали. Газ в Головино, где я родился, уже провели – это большой плюс и по деньгам, и по удобству, – говорит механизатор Денис Соболев.

– Кадров не хватает: механизаторов, доярок, овцеводов. Мы стараемся зарплатами не обижать. Но основная проблема не в этом. Не все идут работать. Стараемся привлекать, предоставляем жильё. Много лет добивались газификации, наконец, газ пришёл. Спасибо большое. Нужно ремонтировать дороги, особенно там, где школы и садики. Надеюсь, всё получится. Всем моим работникам хочу выразить огромную благодарность за их труд. Наше дело – сеять, пахать, развивать бизнес. Люди, которые сегодня работают, мне верят, и я постараюсь их не подвести, – сказал руководитель агрофирмы Манвел Данелян.

Екатерина ЧИСТЯКОВА

В СТРАНУ ОЛЕНЬЮ

Борисоглебский фермер открывает сезон экскурсий на оленью ферму.

1 января 2025 года постояльцы глэмпинга «Тишь» в селе Кондаково Борисоглебского района поедут на экскурсию в олений парк. Там они увидят 80 пятнистых оленей. Пятнистый олень является для многих народов мира символом благочестия, уединенности и красоты. Пугливые и стремительные, очаровательные и величественные — в природе сложно увидеть этих красавцев, а на оленьей ферме – можно.

Фермер Андрей Фадеичев загорелся идеей разводить этих благородных животных в 2020 году, когда побывал в Калининграде на оленьей ферме «Мушкино», где обитает более двух тысяч животных. Он вернулся домой и приступил к делу: изучил вопрос, построил загон для животных и купил в соседней области 30 самок и 5 самцов оленей. Постепенно стадо росло и за четыре года оно увеличилось в два раза – сейчас в Борисоглебском районе обитает 6 самцов, шестьдесят самок и полтора-два десятка маленьких оленят. Животные еще пугливые, к людям неприученные. Но даже сейчас они зимой во время кормления подпускают человека на 10-15 метров. А во время экскурсии их можно будет увидеть с более близкого расстояния.

Ярославские оленеводы сделают внутри загона для животных огороженную легким забором обзорную площадку для людей. А по ее периметру, с другой стороны, установят кормушки. Олени будут без испуга подходить, чтобы полакомиться овсом или сеном, а туристы смогут рассмотреть животных на расстоянии вытянутой руки. По схожему сценарию за границей устраивают купание среди акул, когда клетку с людьми погружают в воду, где плавают опасные хищники. Пока олени еще не привыкли к людям, но скоро животные смогут есть с рук.

Первыми гостями оленьего парка станут туристы, которые приедут встречать Новый год в туристический комплекс «Тишь». Хотя, не исключено, что к ним присоединятся романтики, которые смогут добраться до Кондаково в первый день 2025 года. Оленья ферма находится всего в 212 км от Москвы и 100 км от Ярославля. Изначально олений парк планировался как зимнее дополнение к экоферме «Давыдовское». Агротуризм в последние годы развивается семимильными шагами и туристы с интересом приезжают в Кондаково, где введены в эксплуатацию пять ферм, птичник на 1000 голов, козлятник на 120 голов, коровник на 125 голов, овчарня на 200 голов, телятник на 50 голов, сыроварня с сырохранилищем, убойный цех с глубокой переработкой на мясные полуфабрикаты и колбасы. А еще КФХ под руководством Андрея Фадеичева выиграло грант «Агротуризм» и на полученные средства построило глэмпинг «Тишь» с водяной мельницей и пекарней. Но зимой вода в реках замерзает и, чтобы туристам было ради чего приезжать, решили сделать зимнее развлечение – олений парк. Но олени прекрасны в любое время года и парк будет работать круглогодично. В Борисоглебском районе появляется многогранный агротуритический объект. Можно побывать в оленьем парке, на фермах с птицами, козами, коровами, овцами. Попробовать молочную и мясную продукцию собственного производства, пройтись по экотропе, окунуться в купели с родниковой водой и посетить действующую водяную мельницу. Любители истории могут посетить с экскурсими историческое село с барской усадьбой и прудами, съездить к полуразрушенному храму с очень интересной историей в заброшенном селе. И, конечно, посетить жемчужину района Борисоглебский кремль XVI века. И это все не обязательно делать в один день. У фермы есть свой глэмпинг, который позволяет остаться на ночевку.

У Андрея Фадеичева есть желание превратить парк в крупную оленью ферму на несколько тысяч голов. Заросшие сельхозполя являются идеальной кормовой базой для пятнистого оленя. 10 лет назад пятнистые олени введены в реестр сельскохозяйственных животных, и в России уже накопили большой опыт фермерского содержания и разведения этих благородных животных.

На территории Ярославской области сейчас обитает около 700 оленей, а потенциально регион со своей кормовой базой может «содержать» несколько сотен тысяч животных. Создав племенное ядро, борисоглебцы смогут выпускать оленей в природу для пополнения дикой популяции Ярославской области. Пятнистые олени могут прекрасно заменить в природе популяцию диких кабанов, которые подвержены заболеванию АЧС (африканская чума свиней).

Животных можно продавать для парков, зоопарков, ферм, охотничьих хозяйств по всей России. Можно заняться производством и реализацией продуктов для фармакологической сферы - панты, кровь, дериваты подойдут для производства БАДов и лекарств.

И, конечно, в регионе появляется новый вид мясного направления – оленина. Это диетическое мясо с доступной стоимостью, ведь содержание оленей на 15% ниже, чем коров мясных пород. Борисоглебский фермер сейчас ищет инвесторов для создания большой оленей фермы. По его прогнозам ежегодно стадо будет увеличиваться на 40% . Через 5 лет оно составит 440 голов и ферма может продавать 2,6 тысяч кг мяса и 176 кг пантов. А через 8 лет стадо дойдет до численности в 2000 голов. Ферма сможет продавать 20 тыс. кг мяса и 800 кг пантов.

Владимир КОБЫЛИНСКИЙ

«СЫРНЫЕ» ЭКСКУРСОВОДЫ

Более 20 тысяч человек побывали в сезоне-2024 в музее «СырКультПросвет».

Новое музейное пространство открылось в мае на площадке Угличского сыродельно-молочного завода. О том, какие удивительные открытия для себя сделали посетители музея, рассказывают экскурсоводы музея Елена Киршина и Оксана Олейникова.

Все экскурсоводы музея «СырКультПросвет» - а их здесь работает четверо – прошли серьезный отбор и обучение. Все они ранее работали в других сферах. При подготовке к работе экскурсоводы музея глубоко погрузились не только в историю сыроделия и описание экспонатов музея, но и в технологии производства сыра, буквально засыпав вопросами специалистов, и не зря – ведь потом те же вопросы им задавали посетители музея. С ними работали сотрудники завода по технологической части процесса: поясняли, как нужно рассказывать про оборудование, про производство. Экскурсоводы послушали лекции технолога, инженера и других мастеров. Оксана Олейникова по первому образованию инженер-технолог, но ни дня не работала по профессии, а сейчас знания, полученные в институте, очень пригодились.

В «СырКультПросвет» приходят разные люди. Летом самая массовая аудитория – конечно, туристы. Сейчас туристический сезон завершился, и теперь экскурсоводы принимают детские группы, буквально автобусами. Интересно, что с самого открытия в музей потянулись угличане. Приятно было видеть много молодежи. Её привлекает современное пространство и концепция музея. При этом самая благодарная публика – это люди в возрасте «60+», говорят сотрудники музея. «Люди в возрасте, а еще если они и сами работали в сфере сыроделия, - очень вовлечены. У них и восторг от современных технологий, и ностальгия до слез», - говорит Оксана Олейникова.

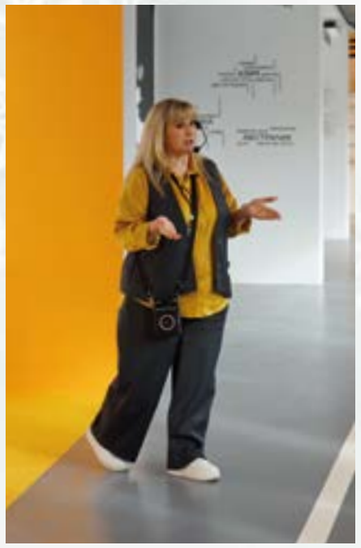
Пассажиры теплоходов – публика со своими особенностями. С дорогих рейсов приходят серьезные взыскательные слушатели, но в конце они тоже улыбаются и уходят довольные.

Как замечает Оксана Олейникова, в музей часто приходят профессионалы, которые приезжают на рабочие встречи во Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия: «Когда институт привозит нам такую группу профессионалов, мы всегда волнуемся, ведь очень ответственно выступать перед знатоками. Но как раз с ними всегда работать комфортно».

Для детей тоже нужен свой подход, на. - Она побывала у нас в составе группы пассажиров теплохода. И вот уже через какое-то время новая экскурсия – и я вижу смутно знакомое лицо, оказалось, эта дама приехала к нам специально второй раз. Она рассказала: «Когда вернулась домой, купила еще один тур на теплоход и снова в Углич к вам в музей на экскурсию. Я ведь в прошлый раз не все полочки открыла, не все кнопочки нажала. А во-вторых, я сегодня с рюкзаком!». И эта экскурсантка купила еще много сыра. Это женщина старшего возраста, так что ее активность вдвойне приятна».

Бывают необычные посетители. «Навсегда запомню встречу с женщиной, которая во время экскурсии, заплакала. Я немного растерялась и расстроилась, - рассказывает Оксана Олейникова. - Это произошло, когда речь зашла про Верещагина — основателя сыроделия в России. После экскурсии я выяснила, что оказывается, её прадед был учеником Верещагина. Сама чуть не прослезилась».

Самый большой интерес гостей гиды отмечают в интерактивном коридоре: знаменитые сыры мира, сырные блюда, быстро меняющиеся локации, интересные тексты, факты, интерактив, когда можно самому поучаствовать в процессе, нажимать разные кнопки, включаться в диалог – это людям очень нравится. Многие с увлечением слушают рассказы экскурсоводов об истории российского сыроделия.



Восторг охватывает посетителей в зоне-коридоре с панорамными стеклянными стенами, где можно видеть процесс производства. «Мы даже перенесли вечерние экскурсии на более раннее время, чтобы гости видели не уже закрытые после рабочего дня цеха, а активное движение, весь процесс, им это очень нравится», - рассказывает Елена Киршина.

Да и сами сотрудники музея стали иначе относиться к сыру. «Разбираюсь в сортах, научила этому и семью, мы даже дома полюбили дегустировать сыры, угадывать названия по вкусу, - рассказывает Елена Киршина. – И теперь с умом составляем свою сырную корзину. Для ежедневного потребления у нашей семьи в приоритете Угличский сыр. На праздник любим Улейму. Прекрасен и Романьер.

«На дегустациях на вопрос гостей, какой сыр мне нравится, я обычно называю Угличский, и не потому, что живу в Угличе. Иногда как будто бы гости не верят, но это искренне. Мне нравятся его консистенция и сливочный аромат, - делится Оксана Олейникова. – А из твердых сортов сыра люблю Чеддер. Благодаря тому, что я работаю в музее «СырКультПросвет», теперь я к сыру как к продукту отношусь иначе - делится Оксана Олейникова. – а иногда гости спрашивают: вам, наверное, надоел уже сыр? Вы его все время едите. Но нет, сыр нам не надоел!».

Сергей НОСОВ

ИСКУССТВО КОНФЕТНЫХ ФАНТИКОВ

Как сделать из конфеты кондитерский шедевр, а из её обёртки – дизайнерский?

Таким искусством однозначно владел ярославский купец первой гильдии Василий Платонович Кузнецов, который родился 159 лет назад – 17 апреля (29.04 по нов. стилю) 1865 года.

В 10 лет этот парнишка из костромской Нерехты перебрался в Ярославль – к родному дяде, купцу-чаеторговцу Василию Яковлевичу Кузнецову. В 17 лет он уже трудится приказчиком у дяди. В 37 лет – наследует значительную долю дядюшкиного состояния и вместе с другим племянником, Павлом Говоровым, создаёт торговый дом «Наследники В. Я. Кузнецова». И в том же 1902 году он открывает кондитерскую фабрику на Большой Рождественской (ныне ул. Нахимсона).

Вскоре продукция кузнецовских кондитеров начинает получать медали на российских и международных выставках. Предприятие получило серебряную медаль Министерства финансов «За трудолюбие и искусство», присужденную на выставке Северного края (1903), золотые медали Парижской, Венской, Антверпенской выставок (1904).

В период 1905-1914 гг. на предприятии трудилось от 85 до 285 человек, или треть всех работников, занятых в городском кондитерском производстве. Фабрика была оборудована современными паровыми машинами. Одновременно Василий Платонович создаёт сырьевую базу в деревнях Тюмба и Овсяники Даниловского уезда - картофельно-тёрочный и паточный заводы. Дешевая картофельная патока с успехом заменяла дорогой сахар. В 1909 году фабрика, заводы и кондитерский магазин объединяются в торговую фирму «Г. Бельфор», получившую название в честь французского городка, прославившегося героической обороной во время франко-прусской войны 1870 года.

Конфеты «Бельфора» быстро полюбились российским сладкоежкам, но ещё больший успех имели их художественно оформленные фантики. Поэтому «конфекты» часто покупали ради пополнения коллекции. У Кузнецова была серия по русским сказкам и поговоркам, по героям Отечественной войны 1812 года, по произведениям литературы (например, с цитатами из «Ревизора»), по популярным операм («Кармен») и опереттам («Весёлая вдова»), по модным танцам («Кек-уок», «Лезгинка»), по женским именам («Нина», «Надежда» и др.).

Был у «Бельфора» и свой аналог китайских печенек с предсказаниями – карамель «Гадательная».

Обёртки конфет ярославской фабрики "Бельфор" были настолько интересно оформлены, что становились предметом коллекционирования. Самый писк – серия конфет «Аллегорические». Их фантики были украшены картинками-загадками со спрятанным изображением. Поиграем в загадки вековой давности от «Бельфора»? Честно признаемся, рыцаря (фантик «Где рыцарь») и жениха («Ищите жениха») мы смогли отыскать, а вот птичницу («Где птичница») нам распознать не удалось. В этом году вживую фантики «Бельфора» можно было увидеть на экспозиции «Трапеза по-ярославски» Ярославского музея-заповедника.

Во время Первой мировой войны Ярославская кондитерская фабрика «Г. Бельфор» оперативно отреагировала на изменение политической обстановки. Пока в Москве несознательные граждане громили фабрики «немцев» Эйнема и Динга, ярославские кондитеры наладили выпуск конфет с обёртками патриотического содержания. В их ассортименте появились карамель «Ура!», серия конфет «Герои славянской войны» (в коллекции Ярославского музея-заповедника есть «Георг I, король греческий» и «Балканская. Черногорец») и сладости, посвящённые союзникам по Антанте («Американская», «Союзная», «Адмирал сэр Джордж Каллаган»). Но верх нэйминга - это конфета «Генерал А. А. Брусилов, оперирующий в Галиции и забирающий в плен австрийцев третью сотню тысяч». Вот это название!

Но потом буйство красок, фантазии и гурманства закончилось. До войны на кондитерской фабрике «Г. Бельфор» выпускались шоколад, конфеты, пастила, мармелад, монпасье, карамель, халва, печенье, ирис, пряники, макароны. В Первую мировую войну из-за недостатка какао-бобов фабрика «Бельфор» перешла на производство вермишели и макарон, а после революции была национализирована.

Сам Василий Кузнецов вместе с семьёй бежал из Ярославля летом 1918 года, опасаясь, что после подавления восстания чекисты всерьёз займутся представителями местной буржуазии. А он, как-никак, кавалер императорских орденов, ктитор Богоявленского храма, потомственный почётный гражданин, в общем, типичный буржуй.

Сначала Кузнецов скрывался в маленькой Нерехте, потом решил затеряться в многолюдной Москве. С кондитерским прошлым пришлось распрощаться. Бывший фабрикант освоил производство чемоданов, шил сумки, работал переплётчиком, в конце жизни стал мелким служащим Госбанка. Умер бывший король сладостей в Москве, в 1946 году.

Фабрика «Бельфор» до наших дней тоже не дожила. В сентябре 1919 года на её базе появилась Ярославская государственная кондитерская фабрика №1, позже переименованная в «Путь к социализму». Когда в начале 90-х годов путь к социализму вдруг свернул не туда, предприятие было преобразовано в ТОО «Ярославлькондитер». А в 2010 году и оно было закрыто. Сейчас здесь офисное здание. А в доме Кузнецова-старшего, Василия Яковлевича, ныне располагается Музей истории города.

Алексей БАКУМЕНКО

ИМПЕРАТОРСКАЯ КУХНЯ

В переславском ресторане Pierre Le Grand можно попробовать блюда, которые вкушал царь Петр I.

В честь 350-летия со дня рождения российского императора Петра I в Переславле-Залесском Ярославской области был открыт историко-культурный комплекс «Музей Петра Первого «Pierre Le Grand». В комплексе есть музей, спа, отель и ресторан.

Ресторан вместимостью до 80 персон. Стильный интерьер с элементами антиквариата, мягкое освещение, приятный музыкальный фон располагают к отдыху с первых минут. Открытая зона кухни позволит гостям смотреть, как играют «актеры» гастрономического театра. Рестораторы говорят, что, создавая ресторан, черпали вдохновение в летнем дворце Петра Первого.

По единодушному мнению историков, Петр I ознаменовал новый этап развития русской кухни. Толчком к этому стало Великое посольство. Тогда-то Петр познакомился с жизнью Голландии, Австрии, Бельгии и Германии, и эти страны, их культура, быт и нравы стали для него во многом образцом.

Одно из новшеств, появившихся в это время в русской кухне - употребление закусок как совершенно самостоятельных блюд. Из Европы пожаловали немецкие бутерброды. Они «подружились» со старинными русскими блюдами, как то: холодной солониной, студнем, ветчиной, буженины, икрой, балыком и просоленной красной рыбой, селедкой, солеными огурцами и т.д. и слились в единую подачу или даже особый прием пищи. В Переславле-Залесском возродили традицию приготовления и подачи «Петровских бутербродов» (Peters Brot). Как вам бутерброд с атлантической сельдью, картофельным кремом, печёной свеклой и муссом из козьего сыра. В ресторане можно попробовать необычные вкусовые сочетания холодных закусок. Например, паштет из птицы с печенью переславского цыпака и домашним вареньем, язык с соленой карамелью и панакоттой из хрена или семга малой соли с творожным сыром на бельгийской вафле.

В Pierre Le Grand делается упор на русскую и бельгийскую кухню. Последней восхищался Петр Первый, когда «рубил» окно в Европу. Например, любители отечественной кухни могут взять салаты «Мимоза» с угрем и лососем, «Цезарь» с переславским цыпаком или «Греческий» салат с кальмаром.

Бельгийскую сторону меню представляют салат «Льеж» с опаленным лососем и вялеными томатами и салат с гигант-мидиями . Мидии - это визитная карточка бельгийской кухни и они прекрасно сочетаются с множеством различных соусов. В переславском ресторане предлагают мидии в соусе Blue Cheese, мидии в томатном соусе, мидии в кокосовом молоке и Pesto мидии. Из горячих бельгийских закусок в Pierre Le Grand рекомендуют попробовать фламекеш с угрем и вялеными помидорами или фламекеш с копчеными колбасками и грибами. Фламекеш представляет собой тонкую лепешку с начинкой, этакая бельгийская пицца.

Самое экзотичное название представленных в ресторане супов - капучино из лесных грибов. Готовится из трех видов грибов: вешенки, шампиньмионы, белые грибы, с добавлением сливок. Подается с яйцом с жидким желтком, хрустящими гренками, жареными вешенками. Посыпается пудрой из белых грибов и поливается грибным маслом. Стоит попробовать...

Томатный суп с морепродуктами интересен тем, что порция такого супа содержит очень мало калорий, зато в ней много питательных элементов.

Томаты идеально сочетаются с мидиями, кальмарами, креветками.

Основу барной карты ресторана составляет бельгийское пиво – разливное и бутылочное. Есть, кстати, и безалкогольное. Гордость заведения - пивной Петровский грог (нефильтрованное пиво, сок, сироп, корица, специи) - приготовлен по оригинальному рецепту петровских времен. Можно попробовать горячий фруктовый лагер и пивной ежевичный-вишневый пунш.

В сладкой коллекции ресторана представлены десерт «Зеленое яблоко» с соленой карамелью, муссовый торт «Три шоколада» - воздушный десерт из трёх видов сливочного мусса с тёмным, молочным и белым шоколадом, фирменный пирог с персиками, миндально-шоколадный торт «Эстерхази», «Panna Cotta» фисташковая с ягодным соусом, торт «Наполеон» и десерт «Павлова». О последнем блюде известно, что история данного десерта корнями уходит в начало 19 века. Тогда на территории Западной Австралии с гастролями выступала русская балерина Анна Павлова. Один австралийский повар, по имени Герберт Сачс, и приготовил в честь нее десерт, а балерина осталась в восторге от его нежного вкуса и легкости. Основа этого кондитерского изыска - это безе. В ресторане выпекают разные виды хлеба: зерновой, ржаной, чиабатта, луковый.

Кстати, в меню ресторана появился созданный в 2021 году британско-еги-

петской предпринимательницей Сарой Хамудой дубайский шоколад, который привлекает своей текстурой: фисташковая паста мягко обволакивает рот, а нити катаифи (это особенное восточное тесто), толщиной в миллиметр похрустывают на зубах.

Сладости можно запить безалкогольным яблочно-вишневый глинтвейном, ежевично-имбирным и грушево-банановым чаями.

Шеф-повар Артем Горюнов работает в ресторане с самого открытия. Про его ресторан рассказывали несколько центральных телеканалов: Программа «100 мест, где поесть» (СТС), «Поедем, поедим» (НТВ), «Живая еда с Сергеем Малоземовым» (НТВ), «Поехали» (Первый канал). Про переславских рестораторов рассказывал телеканал «Мир» и Иван Глушко - редактор проекта «Соль».

Лейтмотивом отеля Pierre Le Grand стал Аптекарский огород, заложенный по указу Петра I. Номера выполнены в лаконичном стиле и спокойной цветовой гамме. В отеле есть номера различных категорий: люкс, суперио, апартаменты и семейный номер.

В историко-культурном комплексе «Музее Петра I «Pierre Le Grand» воссоздан гостевой кабинет Петра Великого, в котором собрана антикварная мебель 18 века и предметы быта. Главным экспонатом стала настольная медаль «В память рождения царевича Петра Алексеевича». Она была выпущена в правление дочери Петра I – Елизаветы Петровны, в 1759 году.

В 1717 году бельгийский город Спа посетил русский царь Пётр Первый. После этого в это место приобрело мировую славу. Само название Спа стало нарицательным – так стали называть все курорты с минеральными водами. Петр I фактически открыл Спа для Европы, его до сих пор считают здесь самым знаменитым и важным гостем за всю историю. Спа-центр «Pierre Le Grand» представлен тремя видами саун, бассейном-джакузи и ледяным водопадом. Главная особенность спа-комплекса бассейн с панорамными окнами.

В ресторане рассказали, что в начале 2025 года меню будет расширено и в него добавится «Аптекарский блок». Подробностей не сообщили, сохраняя сюрприз.

Владимир КОБЫЛИНСКИЙ

ПАСЕКА НА УДАЛЕНКЕ

Александр Розенбаум и Владимир Винокур взяли угличских пчел в аренду.

Новые формы экономических отношений всё шире входят во все области нашей жизни. Иногда вместо того, чтобы приобретать вещь в собственность, проще арендовать её на долгий срок. Шеринг ульев – так называет свою экономическую модель устройства пасеки основатель экопарка «Легенды леса» Дмитрий Ширгаев. По ней покупатель приобретает право владения ульем на сезон с возможностью его продлять.

В деревню Покровские горки под Угличем Дмитрий приехал из Москвы. Он офицер запаса группы специального назначения «Альфа». Рассказал, что ещё во время службы приходили мысли: когда «повешу автомат на гвоздь» - буду пчелами заниматься. И семь лет назад у Дмитрия появились первые четыре улья.Пасека Дмитрия располагается в Угличском районе Ярославской области. Находится она на обширной территории экопарка «Легенды леса». Там же располагаются гостевые дома, сады, каскад водоемов с рыбой, на лугах свободно гуляют домашние животные и птицы.

У каждого улья есть хозяин. Или лучше так: у некоторых счастливых горожан есть свой улей. Нормально функционирующий с живущими внутри пчелами. Дающий раз в год 25 килограммов настоящего полезного северного меда с дикорастущих луговых и лесных цветов. Мёд получается душистым, вкусным, каждая баночка — как отдельное произведение искусства, со своим неповторимым вкусом. Сейчас таких счастливцев 50 человек - это жители Москвы, Самары, Ижевска, подмосковных городов. Это люди самых разных занятий: блогеры, политики, спортсмены, телеведущие, шоумены. В рядах первых владельцев ульев числятся Александр Розенбаум и Владимир Винокур.

Как пришла идея организовать дистанционную пасеку? Дмитрий ответил, что его задачей было найти способ продавать мёд напрямую потребителю, исключив посредников. Решением стала продажа не мёда как продукта, а права владения целым ульем и всем тем, что этот улей даст. По итогу получается, что литр мёда с интернет-пасеки обходится владельцу улья на 20% дешевле, чем продают в ближайшем Угличе. А сопутствующие пчелопродукты – пыльца прополис, маточное молочко – вообще бесплатно! Несмотря на то, что пчеловодство – крайне консервативная ниша, нашёлся такой нестандартный подход, при котором в выигрыше оказываются все. Людей очень вдохновляет идея того, что в лесу стоит их собственный улей, в который пчёлки собирают их собственный натуральный мёд, а в конце сезона они получат гарантированные 25 кг ценнейшего продукта.

На территории пасеки и вокруг нее находится множество деревьев, кустарников и трав, которые обеспечивают обилие нектара. Там же стоят 50 разнообразно раскрашенных пчелиных домиков. Дизайн улья выбирает владелец, а оформительскую работу выполняет профессиональный художник. Тематика рисунков самая разнообразная: кто-то наносит фирменный стиль своего бизнеса, кто-то просит разрисовать в цвета любимой спортивной команды, а кто-то визуализирует картинки из своих фантазий.

В течение всего года круглосуточно ульи находятся под наблюдением цветных видеокамер с зумом. Изображение транслируется в интернет. Для этого к пасеке протянут оптоволоконный кабель. Ульевладельцы имеют возможность в любое время дня и ночи наблюдать через web-приложение за жизнью своих насекомых. А также ничего не мешает собраться и приехать в «Легенды леса», чтобы комфортно пожить на природе, навестить своих пчелок самолично.

Когда наступает срок откачки меда некоторые дистанционные пчеловоды приезжают в экопарк поучаствовать в процессе. Экипируются по всем правилам, разжигают дымарь и вместе с опытным пасечником отбирают из улья рамки, распечатывают их, помещают в медогонку, участвуя таким образом в таинстве добычи мёда. Тем же, кто в пылу забот не нашел времени приехать на откачку меда, Дмитрий организует доставку пчелопродуктов на дом. Владелец улья гарантированно получит мёд, пыльцу, пергу, прополис, маточное молочко.

На сегодняшний день дистанционная пасека насчитывает 50 ульев и апидомик. Ухаживать за этим хозяйством помогает профессиональный пчеловод. Он же участвует в доставке продуктов пчелиного труда городским получателям.

Интересным фактом, замеченным Дмитрием Ширгаевым, является то, что наблюдение за пчелами увлекает всю семью: и детей, и взрослых, а инициатором заведения собственного улья выступает, как правило, женщина. Ей важны гарантировано натуральные, полезные и экологически чистые продукты для домочадцев. И, в не меньшей степени, положительный эмоциональный фон, который создается, когда появляется повод поехать на выходные в загородный отель и прикоснуться к труду пчеловода, а семья участвует в процессе наблюдения за жизнью полезных насекомых. Пасека в «Легендах леса» пользуется большой популярностью у гостей экопарка. Это постояльцы отелей и домиков, автотуристы, пассажиры круизных теплоходов, причаливающих в Угличе. В летний день случается до 8 экскурсий по ферме, включая пасеку.

В планах на будущее у Дмитрия расширение пасеки, продолжение того же формата взаимоотношений с ульевладельцами, а также освоение производства собственной медовухи, первую партию которой заложили в прошедшем пчеловодном сезоне.

Светлана ШАРОВА

ОТ СЕЯТЕЛЯ ДО ВЕРНАДСКОГО

Как сельское хозяйство оставило свой след на российских монетах

В России сельское хозяйство традиционно занимало одну из ведущих ролей в жизни общества. Крестьян и деревню активно описывали писатели и поэты, изображали художники, воплощали в музыке композиторы. Но, оказывается, сельское хозяйство воплощено и на отечественных монетах.

В 2011 году Банк России выпустил в серии «150-летие начала эпохи Великих реформ» памятную золотую монету «Манифест об отмене крепостного права». Номинал монеты – 1000 рублей, масса – 156 граммов золота 999 пробы. На реверсе монеты изображен крестьянин, который вспахивает поле сохой, а на заднем – птицы и контуры облаков. В правой нижней части монеты, отделенной изображением заточенного гусиного пера, – матовое изображение листа бумаги с факсимильной подписью императора Александра II. Дополняет композицию изображение кандалов, разорванных датой «1861г.».

Другая знаковая монета, связанная с сельским хозяйством, называется «Золотой червонец». Была выпущена Банком России в 2023 году. Номинал монеты – 10 рублей, масса – 7,79 граммов золота 999 пробы, тираж – 500 тысяч штук. На реверсе монеты изображен крестьянин-сеятель за работой. На заднем плане – лучи восходящего солнца, дымящиеся заводские трубы, поле и плуг. Эта монета отсылает нас к началу 1920-ых годов, когда только что созданный Госбанк РСФСР должен был «установить правильное денежное обращение». В 1922 году банку было разрешено выпустить твердую валюту, частично обеспеченную золотом. Так в денежный оборот вошли первые банкноты Госбанка – червонцы. С 1923 года на Петроградском монетном дворе начали чеканить золотые монеты-червонцы, которые по своим параметрам повторяли царские 10 рублей.

Следующие монеты посвящены двум великим отечественным ученым Памятные монеты из серии «Выдающиеся личности России», посвященные ученому-естествоиспытателю Клименту Тимирязеву, были выпущены Банком России в 1993 году. Номинал – 1 рубль, сплав – мельхиор, общий тираж – 500 тысяч штук. На монете изображен портрет ученого с годами жизни, а также колба с растением. Знаменитый ученый был почетным членом многих зарубежных академий и научных обществ. Именно он экспериментально и теоретически разработал проблему фотосинтеза растений и определил современное понимание биологических основ агрономии. Его имя носит ведущий российский аграрный университет, выпускающий специалистов сельского хозяйства.

Памятные монеты из серии «Выдающиеся личности России», посвященные академику Владимиру Ивановичу Вернадскому, были выпущены Банком России в 1993 году. Номинал – 1 рубль, сплав – мельхиор, общий тираж – 500 тысяч штук. На монете изображен сам создатель учения о биосфере, основатель геохимии и биогеохимии, оказавших значительное влияние на сельское хозяйство XX в. Сфера интересов ученого была необычайно широка. Он занимался минералогией, палеонтологией, радиогеологией, а также почвоведением, где исследовал роль живого вещества в образовании почвы.

Также Банк России выпустил целую серию монет, посвященных различным животным, используемым и в сельском хозяйстве. Но если значение лося для животноводства или белуги для рыбного хозяйства еще может вызывать сомнения, то роль лошади и петуха бесспорна. Монета из серии «Лунный календарь», посвященная петуху, была выпущена Банком России в 2005 году. Номинал – 3 рубля, металл – серебро 925 пробы, вес – 34 грамма, тираж – 15 тысяч штук. На реверсе монеты в круге, обрамленном сплошным ободком, изображен профильный рисунок петуха, а слева – матированное изображение полумесяца. Птицы стали соседями человека во втором тысячелетии до нашей эры. Их неприхотливость, быстрый рост и яйца особенно ценились в регионах с жарким климатом, где мясо крупных животных быстро портилось. Постоянно работая над селекцией, люди в XIX – XX вв. вывели различные породы птиц – от яйценоских до мясных. Сегодня птицеводство – важное направление в аграрной отрасли Ярославской области.

Монета из серии «Лунный календарь», посвященная лошади, была выпущена Банком России в 2013 году. Номинал – 3 рубля, металл – серебро 925 пробы, вес – 34 грамма, тираж – 20 тысяч штук. На реверсе монеты в круге, обрамленном сплошным ободком, изображен контурный рисунок головы лошади, а слева – матированное изображение полумесяца. Лошадь тысячелетиями играла ключевое значение в жизни человеческой цивилизации, широко использовалась как сельскохозяйственное животное. На них пахали, сеяли, обрабатывали урожай. Кто не знает выражение «Конь не валялся», означающее, что работа, которая давно должна быть сделана, даже не начата. А произошло оно от явления, когда застоявшихся за зиму в стойле лошадей впервые выпускали на поле перед пахотными работами, чтобы четвероногие могли размяться и поесть свежую траву. От радости кони начинали валяться на земле.

Банк России продолжает регулярно выпускать новые монеты, связанные с сельским хозяйством. Так, на 2025 год анонсирован выпуск 10-рублевой монеты «Работник сельского хозяйства» из серии «Человек труда».

Владимир КОБЫЛИНСКИЙ

ОТДЫХ У РЕКИ

Приезжайте в гости, а не в гостиницу.

В туристическом комплексе River villa, который находится на берегу реки Трубеж в Переславле-Залесском, есть три варианта размещения постояльцев – гостевые комнаты, домик у реки и дачный домик. В главном доме 6 просторных комнат со своей атмосферой. Выбирайте ту, что близка вам по духу.

Одна из комнат второго этажа гостевого дома называется «Голубой мороз». Уютная и светлая комната в голубых тонах с собственным санузлом. Вам повезет, если она вам достанется, ведь она редко бывает свободной. Россыпь цветков льна украшает льняные шторы, сделанные на когда-то знаменитой на весь СССР переславской фабрике вышивки «Новый Мир». В мае вид из окошка становится необычным - ветки большой яблони под окном расцветают пышным цветом. В номере есть большая двуспальная кровать с прикроватными тумбочками и раскладное кресло-кровать. Два плетенных кресла с кофейным столиком дополняют атмосферу. В комнате есть Wi-Fi, телевизор и спутниковое ТВ. За небольшим письменным столовом можно посидеть с ноутбуком. В ванной комнате есть душ, туалет, банные полотенца и фен. Есть небольшой холодильник, чайник, чайные пары. В комнате преобладают белые и голубые цвета.

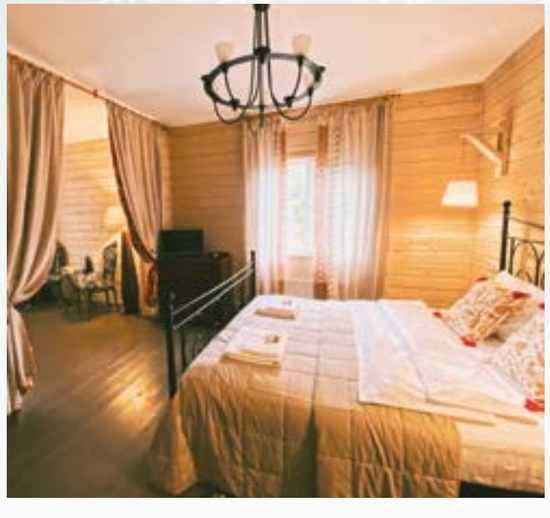
Номер «Семейный уют» - просторный двухкомнатный вариант для семьи или друзей. Здесь есть небольшая кухня с микроволновкой, раковиной, обеденным столом, мини-холодильником, чайником, набором посуды.

Помимо двуспальной кровати в номере есть два раскладных кресла-кровати и детская кровать. В одной комнате стоит шкаф для одежды, в другой – вешалка. Есть телевизор и спутниковое ТВ, Wi-Fi, письменный стол. В ванной комнате – душ, фен, гигиенические средства.

Комната «Красная с попугаями» определенно придется по вкусу любителям ярких цветовых решений. Гостей порадуют льняные шторы с россыпью цветов и табуретки ручной работы. Название комнаты подчеркивают два венских стула на обшивке которых поселились тропические попугаи. В целом же интерьер комнаты выполнен в минималистическом цветовом решении. Некрашеные деревянные стены (за исключение душевой комнаты), грубые деревянные бра, прикроватные табуреты подчеркивают скандинавский стиль интерьера. Популярный выбор родителей с маленькими детьми, которые еще не лихо шагают по лестницам. Двуспальная кровать, раскладное кресло и детская кровать (по запросу) позволит здесь разместиться семье с 1-2 детьми.

Номер «Розовый рассвет» на первом этаже гостевого дома по своему функционалу практически дублирует «Красный с попугаями». Шторы визуально делят номер на две части. В одной находится двуспальная кровать, настенные бра, окно со шторами цвета летних рассветов, которое открывает вид во внутренний дворик. Вторая половина комнаты имеет вид мини-гостиной с двумя стульями, креслом-кроватью, кофейным столиком, одежным и кухонным шкафами. В номере есть Wi-Fi, телевизор и спутниковое ТВ, мини-холодильник и душевая комната.

«Девушки фабричные», когда-то работавшие на переславской фабрике вышивки «Новый Мир» по соседству, сотворили красоту, которую теперь уже не купишь. И вот эти вышивки висят на стене над двуспальной кроватью в комната «Се



рая фабричная». Комната в серых тонах находится на втором этаже и смотрит окнами во двор и на знаменитую фабрику. В скандинавском интерьере преобладают серый цвет. В него выкрашены деревянные стены. Постельное белье, полотенца – тоже серого цвета. Шторная перегородка, делящая комнату на две части – с серным орнаментом. В второй половине комнате - два стула, комод, кресло кровать, кофейный столик.

Среди всех номеров гостевого дома существенно выделяется «Мансарда», которая находится на третьем этаже здания. Это большой двухкомнатный номер. Спальные места спрятаны в нишах, закрытых шторами. В одной комнате расположена двуспальная кровать, в другой – две односпальные. В одной половинке номера, прямо под окном в крыше, расположен деревянный письменный стол. Там же есть шкаф для одежды с зеркалом, диван. В соседней комнате есть плетенные кресла, кофейный столик, комод, мини-холодильник. В номере есть Wi-Fi, телевизор, душевая комната. В «Мансарде» очень много свободного места, впору устраивать дискотеки.

«Домик у реки» - это двухэтажный домик при основном гостевом доме с отдельным входом, своей собственной кухней и двумя санузлами. Вид из окон – прямо на реку Трубеж. В этот домик можно приехать со своими питомцами. Потребуется дополнительная плата, необходимые для вашего питомца принадлежности, соблюдения правил выгула за пределами территории.

На первом этаже находится комната с двумя односпальными кроватями. Интерьер домика решен в бело-голубых тонах. На втором этаже – просторная спальня с двухместной кроватью, комод, телевизор со спутниковым ТВ. В «Домике у реки» стандартная ванная комната с туалетом и душевой кабинкой, но вот кухня – большая. Там стоит обеденный стол на четверых человек, большой холодильник, микроволновка, индукционная плита, кухонный гарнитур.

Двухэтажный «Дачный домик», выполненный в скандинавском стиле, прекрасно подходит для уединенного отдыха с друзьями. В домике есть сауна (оплачивается дополнительно). На первом - этаже просторная светлая кухня с обеденной зоной, санузел. На втором - спальня и комната отдыха, 5 спальных мест для друзей и близких.

В доме есть двуспальная кровать, кресло-кровать и раскладывающийся диван. По запросу устанавливается детская кровать. Телевизор и спутниковое ТВ, Wi-Fi, санузел с душевой,. Очень большая кухня, где есть холодильник, чайник, микроволновка, плита, набор посуды, кухонный гарнитур и даже самовар.

В отдельных домиках и двухкомнатном номере «Семейный Уют» есть кухни с раковиной и необходимой посудой для приготовления еды. Гостям в остальных вариантах размещений доступны мини-холодильники и все необходимое для горячих напитков. В основном здании кухней может воспользоваться только персонал, но всегда можно попросить разогреть еду. Где пообедать или поужинать? Можно заказать доставку или сходить в какое-нибудь приятное местечко. Недалеко от туристического комплекса River villa есть заведения общепита. Например, в кафе «Высоко» делают кофе и гамбургеры, и еще у них есть стол для настольного тенниса. В кафе «La Foret» можно вкусить французских сладостей, а в кафе «Паста Пицца» - взять пасту и пиццу из печки. У кафе «Монпасье» есть веранда с видом на Спасо-Преображенский собор. В туристическом центре «Сельдь Царский посол» можно отведать блюда из селедки по рецептам Петра I. В пешей доступности магазин «Пятерочка».

Владимир КОБЫЛИНСКИЙ

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, комбикормов, жмыхов и 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.
ГАЛКИНА ТАТЬЯНА ПАВЛОВНА
тел. 8(4852)76-49-62

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

ПРИГЛАШАЕМ НА ОБУЧЕНИЕ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ

«Основы профилактики коррупции»

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

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

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, р.п. Лесная Поляна, д. 11

Ярославский АГРОВЕСТНИК

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, Александр Давидик, Елена Липатова, Сергей Носов, Любовь Паршина, Мария Сергеенко, Андрей Фадеичев, Светлана Шарова, Александр Шиханов.

Тираж: 300 экз.

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

ZOOMLION

НОВАЯ СЕРИЯ ТРАКТОРОВ
RG1804 RG2004

2023 New уже в России

АГРОСНАБ СЕВЕРО-ЗАПАД

Официальный дилер бренда тракторов ZOOMLION в Ярославской области ООО «Агроснаб Северо-Запад»Вологодская обл., г. Вологда, ОГРН 1033500060351

ТехСервис

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
AMKODOR W200C

ПОГРУЗЧИК
АМКОДОР 134

ПОГРУЗЧИК УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
АМКОДОР 342С4

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