



ТАТАРСТАН



Издается с апреля 1917 года. В 1967 году награждена орденом Трудового Красного Знамени

аПК

Земледельцы уже готовят площади под весенний сев

АГРАРНЫЙ СЕКТОР > 2



сцена

Камаловцы и оперный театр анонсировали ближайшие премьеры

ТЕАТРАЛЬНОЕ ОБОЗРЕНИЕ > 3



правопорядок

В РТ отмечен трёхкратный рост ДТП с участием электросамокатов

СИТУАЦИЯ НА ДОРОГАХ > 3



автопром

Компания «Соллерс Форд» перезапустила завод двигателей в Елабуге

ХОРОШАЯ НОВОСТЬ > 4



№154 (28923)

ВТОРНИК 20 октября 2020 года

человек и его дело

В некотором грибном царстве...

Как предприниматель Самаренкин помогает создавать в родной деревне рабочие места

Шамиль БАГАУТДИНОВ, «РТ»

В современном мире с каждым годом обостряется проблема экологически чистого питания, а помочь в её решении, по мнению учёных, может выращивание грибов.

В этом с научными деятелями солидарен и глава крестьянско-фермерского хозяйства из Аксубаевского района Анатолий Самаренкин.

ПОКЛОНИТЬСЯ ЗЕМЛЕ РОДНОЙ

Анатолия Самаренкина, открывшего четыре года назад в селе Старое Мокшино грибной цех, в Аксубаевском районе называют «самым молодым» предпринимателем. Хотя бизнесмену, уже за восемьдесят, уроженец этого села, он в своё время окончил Куйбышевский гидротехникум, Казанский инженерно-строительный институт, а богатая трудовая биография вместила в себя должности от мастера на стройке до министра мелиорации республики.

техническую модернизацию и строительство подъездных путей в размере более 5 млн рублей. В скором времени были построены ещё два корпуса. В хозяйстве созданы более 20 рабочих мест, что ощутимо для населённого пункта, в котором проживают около 200 семей.

Отметим, что открытие грибного цеха – не единственный вклад бизнесмена в развитие родного села. Он построил здесь церковь, часовню, благоустроил родник, детскую площадку, постоянно участвует в благотворительных акциях.

ТАМ, ГДЕ РОЖДАЮТСЯ ВЁШЕНКИ

В грибном цехе всё настолько стерильно, что помещение напоминает хирургическое отделение. Вход сюда без халатов и бахил категорически запрещён.

– Для чего всё так строго, ведь мы всю жизнь собираем грибы в естественной среде, употребляем их в пищу, и ничего – спрашивает Анатолий Константинович.

– А вы знаете, что ежегодно десятки человек в Татарстане получают отравление грибами? – парирует глава хозяйства и напоминает, что это всётаки предприятие пищевой промышленности, главное условие функционирования которого – соблюдение санитарных норм.

В этом плане, а также в части технологии выращивания, оснащения новейшим оборудованием грибной цех КФХ Самаренкина сегодня не имеет аналогов в Татарстане. Большинство производителей грибов выращивают их в подвалах теплиц и в других примитивных условиях, где невозможно в полной мере соблюсти санитарные требования.

Лугу от подсолнечника сюда привозят из Казани. Её закупают в специальном ёмкости, где она перемешивается с водой и какое-то время варится при температуре 100 градусов. Затем в смесь добавляют мицелий, формирующий грибок. Готовый субстрат упаковывают в полиэтиленовые мешочки по 15 кило-



Фото автора

граммов каждый, после чего выставляют на специальные металлические стеллажи в инкубационных камерах. На каждом мешочке делают небольшие разрезы, из которых через несколько дней и появляются на свет вёшенки.

– Сейчас у нас работают три инкубационные камеры из пяти, остальные две готовятся для загрузки, – поясняет технолог Татьяна Жукова. – Инкубация длится до пятнадцати дней, а затем в течение двух месяцев собираем урожай.

В камерах в автоматическом режиме поддерживается благоприятная для роста грибов среда – оптимальные температура, влажность, освещение, подача углекислого газа. В грибной «роддом» периодически в буквальном смысле закидывают туман, это так называется туманное орошение.

Сильно вырастают вёшенкам не дают, у товарных величина шляпок – до пяти сантиметров в диаметре, такие грибочки лучше раскупаются. Поэтому вылезшие наружу «трошки» своевременно срезают.

Каждое «родильное отделение» оснащено распределителем с приборами учёта. Это сердце всего комплекса. Дорогостоящее оборудование стоимостью 1,5 млн рублей на каждую камеру Самаренкин привёз из Саратовской области.

– Из каждого 15-килограм-

мового мешочка мы получаем по четыре килограмма ценной продукции, это около 26 процентов от массы субстрата, – говорит Анатолий Константинович. – А в среднем по России данный показатель находится на уровне 18–19 процентов. То есть у нас урожайность почти как у ведущих производителей вёшенки в Европе. Достигается это главным образом благодаря автоматизации производства.

Срезанные грибы сначала помещают в так называемую шоковую камеру, где из них удаляется лишняя влага, затем упаковывают в небольшие лотки и отправляют в большую холодильную камеру, где готовая продукция может храниться до 20 дней. Занимаются в цехе и производством сушёных грибов. Закупают вёшенки торговые перерабатывающие предприятия не только Татарстана, но и других регионов. Недавно, например, были заказчики из Ярославля, Кирова, Нижнего Новгорода.

ИДЕЯ ПРИШЛА ИЗ ПРОШЛОГО

Идею заняться грибным бизнесом Самаренкин вынес из советского прошлого.

– В 1970-е годы я работал управляющим трестом «Татсельхозстрой» в Набережных Челнах, – вспоминает он. – Как-то в обкоме партии собрали всех, у кого были подходящие помещения для вы-

ращивания грибов. Нас обязали наладить производство и ежемесячно сдавать определённое количество грибов государству. Спрос за выполнение плана был строгий. Думаю, связано это было с тем, что недостаточно производилось мясной продукции для страны. Помню, второй секретарь обкома Дергунов говорил: «Это же заменитель мяса, это даже лучше, чем мясо! И выращивать грибы можно даже в подвалах».

Когда весной прошлого года наше КФХ посетил Президент Рустам Минниханов, я ему сказал, что высокие энергетические качества позволяют грибам заменить в рационе питания человека до 45–50 процентов мяса и мясосодержащих продуктов. Для наглядности привёл следующие цифры. Если мы вырастим за год, скажем, 40 тонн вёшенки, то это равнозначно тому, что если бы сдали на мясокombинат около 70 бычков. Кстати, Рустам Нургалиевич тогда высоко оценил потенциал нашего хозяйства. А в этом году, когда запустили ещё один цех, нашу производительность можно приравнять к сдаче уже более ста бычков в год, – улыбается Анатолий Константинович.

О полезных свойствах грибов бизнесмен может говорить бесконечно. Когда всё больше людей стараются отказаться от насыщенной хо-

лестерином пищи животного происхождения, грибы действительно могут стать хорошей заменой мясу. Кроме того, это низкокалорийный продукт. У грибов более оптимальное, чем в мясе, соотношение белков и жиров. У вёшенки, например, данный показатель – восемь к одному.

Подсчитано, что в США уровень потребления грибов составляет 2,2, а в Австрии – 3,5 килограмма на человека в год. В этих странах уже несколько лет реализуется программа Blend (смесь), в рамках которой продвигается выпуск котлет и сосисок из смеси мясного и грибного фарша. Цель – снизить количество жира в гамбургерах и хот-догах за счёт грибов и сделать питание более полезным.

– Я вырос в грибных местах и не припомню, чтобы в Старом Мокшино, где проживало более тысячи человек, кто-то умер от рака, – говорит Анатолий Самаренкин. – Теперь я знаю, что это благодаря микроэлементу селен, содержащемуся в тех же вёшенках и являющемуся сильным антиоксидантом. Непосредственно в медицине вёшенки часто рекомендуют при реабилитации после химиотерапии.

К сожалению, наше население ещё слабо информировано о пользе грибов. Чтобы восполнить этот пробел, нужна активная, целенаправленная разъяснительная работа в СМИ, – заключил мой собеседник.

Бизнесмен не закидывается лишь на грибах. Сейчас на комплексе пытаются наладить производство сушёного репчатого лука, который Россия пока что закупает за рубежом. Производство очень энергозатратно, зато с его запуском можно будет открыть ещё 15–20 новых рабочих мест. Кроме того, глава хозяйства вынашивает идею создания цеха консервирования.

«Сразу за территорией грибного цеха находится пруд. На поверхности воды мы увидели четырёх красавцев-лебедей. По словам Анатолия Константиновича, они нередко сюда навещают. А дикие утки и вовсе получили здесь постоянную прописку. Бизнесмен намерен обустроить у пруда парковую зону, а в водоём запустить мальков карпа. И можно быть уверенным: если Самаренкин на что-то нацелился, он обязательно это сделает».

картина дня

Коронавирус: бьём все рекорды

ПО ДАННЫМ НА 19 ОКТЯБРЯ, В ТАТАРСТАНЕ ОФИЦИАЛЬНО ЗАРЕГИСТРИРОВАНО 45 НОВЫХ СЛУЧАЕВ ЗАРАЖЕНИЯ COVID-19. ТОЛЬКО ОДИН ЗАРАВИШИЙСЯ ПРИЕХАЛ К НАМ ИЗ-ЗА ПРЕДЕЛОВ РЕСПУБЛИКИ, ПОДАВЛЯЮЩЕЕ БОЛЬШИНСТВО – РЕЗУЛЬТАТ КОНТАКТА С БОЛЬНЫМ (Светлана АРСЕНТЬЕВА, «РТ»).

Однадцать татарстанцев госпитализированы, остальные лечатся на дому. Зловредный ковид отметился нынче в четырнадцати городах и районах республики, самое большое количество заболевших (25 человек) отмечено в Казани. С начала эпидемии в республике зарегистрировано 7856 случаев инфицирования новым коронавирусом, выздоровели 6741 человек, в том числе восемь – за последние сутки. В России с начала эпидемии COVID-19 заболели свыше 1,415 млн человек (плюс 15 982 за сутки). Всего в стране от коронавируса умерло более 24 тысяч человек (плюс 179 за сутки). Выздоровели с начала эпидемии более 1 млн заболевших. По данным Всемирной организации здравоохранения, число заражённых в мире составляет свыше 39,59 млн человек, из них более 1,1 млн умерли.

В народном голосовании победили «Зеркала Татарстана»



каарт: tour. info

В ЧИСЛО ПОБЕДИТЕЛЕЙ ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА ПО СОЗДАНИЮ ТУРИСТСКО-РЕКРЕАЦИОННЫХ КЛАСТЕРОВ И РАЗВИТИЮ ЭКОТУРИЗМА ВОШЛИ ПРОЕКТЫ «ЗЕРКАЛА ТАТАРСТАНА» И «ДИНГЕЗ – МОРЕ ТАТАРСТАНА» (Ильшат САДЫКОВ).

Их реализация начнётся весной будущего года, сообщает «Татар-информ». Всего на конкурс было представлено 115 проектов, 36 из них прошли в финал. По его итогам семнадцать инициатив оказались в числе лучших и получат федеральную поддержку. Результаты состязания были объявлены в Туле. Эксперт по благоустройству Голубых озёр «Зеркала Татарстана» победил в народном голосовании, набрав 18 476 лайков в интернете. А экоурют «Камское Устье» оказался на четвёртом месте (8810 голосов). Весной следующего года на объектах начнут обустраивать основные входные зоны и экологические тропы, сообщила ТАСС помощник Президента РТ Наталия Фишман-Безмямбетова.

В магазинах республики появится живая форель

СТРОИТЕЛЬСТВО ЗАВОДА ПО РАЗВЕДЕНИЮ ФОРЕЛИ НАЧАЛОСЬ НА ТЕРРИТОРИИ РЫБОВОДСКОГО КОМПЛЕКСА «БИОСФЕРА ФИШ» В ЛАИШЕВСКОМ РАЙОНЕ (Равиль САХАПОВ).

Здесь прошла заливка бетона и начинается затопление канала. Часть оборудования уже поступила, другая будет доставлена позднее, сообщили в хозяйстве. Запустить производство планируется летом следующего года. Сначала предполагалось построить комплекс на сто тонн продукции в год, но в ходе проектирования выяснилось, что выгоднее будет производить 150 тонн форели и два миллиона мальков. Стоимость строительства составит 130 миллионов рублей, окупиться проект должен через семь лет. С конца будущего года часть форели будет в живом виде поставляться в торговые сети республики, другую будут запускать в пруды рыбоводческого комплекса. Объект станет уже третьим производством на территории «Биосферы Фиш». Ранее здесь запустили два комплекса по выращиванию шести тысяч мальков осетровых пород в год. Запуск второй очереди состоялся в нынешнем августе.

Жильцов не услышали. За дело взялся прокуратор

ПРОКУРАТУРА КИРОВОСКОГО РАЙОНА КАЗАНИ ПРОВЕЛА ПРОВЕРКУ ЖИЛИЩНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В ОТНОШЕНИИ МНОГОКВАРТИРНОГО ДОМА 11/10 НА УЛИЦЕ С.ХАЛТУРИНА (Пётр АНДРЕЕВ).

Было установлено, что ещё в 2011 году на его фасаде были выявлены многочисленные трещины. Причиной послужило ослабление фундамента. Через год фундамент укрепили, а в 2015 году провели инъектирование трещин и устроили отсыпку. Но до настоящего времени все недостатки не устранены, а дом не включён в краткосрочный план реализации региональной программы капитального ремонта. Как сообщили в Прокуратуре РТ, такое длительное бездействие местных властей нарушает права граждан на благоприятные условия проживания. По итогам проверки в адрес руководителя исполкома Казани вынесено представление об устранении выявленных нарушений.

В несколько строк

- К ОБЩЕРОССИЙСКОМУ МАРАФОНУ «ЧИСТЫЕ БЕРЕГА» присоединился в минувшие выходные Татарстан. За два часа волонтерами с берега реки Казанки в районе Адмиралтейской слободы в столице республики было собрано 230 мешков отходов, которые будут переработаны региональным оператором УК «ПЖКХ».
- В МИРОВОЙ РЕЙТИНГ лучших особых экономических зон Global free zones of the year в шестой раз попала «Алабуга», сообщает её пресс-служба. Рейтинг составил журнал FDI – подразделение Financial Times. Лучшие площадки выявлялись на основе показателей количества резидентов, динамики роста, количества созданных рабочих мест и экспертного мнения судейской команды. «Алабуга» вошла в рейтинг в номинации «Развитие навыков».
- АВИАРЕЙСЫ НА ОСТРОВ ЗАНЗИБАР В ТАНЗАНИИ откроются 8 ноября из Казани. Полёты Boeing 767-30 будут осуществляться каждые десять дней, сообщила пресс-служба аэропорта столицы.

книжная полка

Вспомнить о делах давно минувших дней

Павел ГЕОРГИЕВ

Книга «Память сердца» была выпущена по инициативе главы Зеленогорского поселения Бугульминского района Дениса Хикматова к 100-летию ТАССР и 75-летию Победы в Великой Отечественной войне.

В издании на основе архивов, документов военкомата, школьного краеведческого музея, а также воспоминаний ветеранов рассказывается о зарожде-

нии и становлении ранее огромного сельскохозяйственного предприятия «Семеновод», повествуется о его работниках. В книге публикуются списки и фотографии местных жителей, сражавшихся на фронтах Великой Отечественной войны, тружеников тыла и героев труда.

По словам Дениса Хикматова, в издании сделана попытка вспомнить дела давно минувших дней, сравнить прошлое и настоящее деревни Зелёная Роша, нарисовать её перспективу на будущее. Он выразил признательность жителям поселения и города Бугульмы за помощь в сборе материала. Первый экземпляр книги был вручён школьному краеведческому музею.

цитата дня

Владимир БУРМАТОВ, глава комитета Государственной Думы по экологии и охране окружающей среды:



«Сейчас проблема в том, что зачастую отходы приходится везти на переработку в другой регион. Вы представьте только, в Татарстане раздельно собранный пластик везут в Минеральные Воды. Это невыгодно сразу же становится. У них завод по переработке должен быть под боком. А почему его там нет? Потому что его там кто-то не построил».

рынок труда

Модные профессии – сидя на диване

Татарстанцы могут получить сертификаты на бесплатное обучение цифровым профессиям

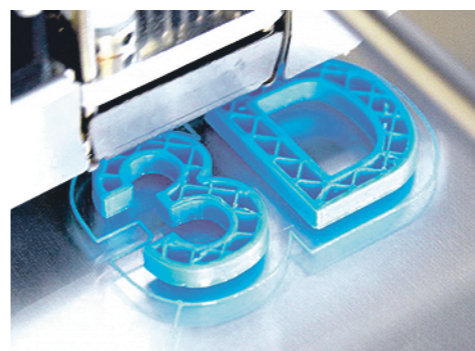
Изоolda ИЗМАЙЛОВА

Татарстан вошёл в программу персональных цифровых сертификатов, которая была запущена 15 октября в рамках федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национального проекта «Цифровая экономика РФ».

Слушатели смогут получить дополнительное профессиональное образование и выбрать образовательные курсы по 22 направлениям: искусственный интеллект, программирование и создание ИТ-продуктов, промышленный дизайн и

3D-моделирование, кибербезопасность и защита данных, цифровой маркетинг, дизайн и др. Обучение проводится бесплатно, в дистанционном формате. По завершении курса слушатели получают официальное удостоверение о повышении квалификации.

Получить сертификат могут совершеннолетние граждане России, не достигшие пенсионного возраста, с законченным высшим или средним профессиональным образованием. Подать заявку на обучение можно на сайте цифровойсертификат.рф.



изгот: рт