

ХРЯК & НЕСУШКА

Интересно о животноводстве

№ 2 (4) 2013

Ну инвестор,
ну миленький! Мясо уже выше
80 рублей. Долги по субсидиям
почти покрыты.

Ну давай
доставать
ферму!



НЕОФОРС
СТРОЙПРОЕКТ



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ПРОЕКТИРОВАНИЕ

**ПРОМЫШЛЕННЫЕ
И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ОБЪЕКТЫ**

- комплексная разработка проектной документации для строительства и реконструкции
- прохождение государственной экспертизы
- авторский надзор за строительством



WWW.NEOFORCE.RU

ГК «НЕОФОРС» имеет 17-летний опыт работы в области проектирования, строительства и реконструкции свиноводческих и птицеводческих ферм

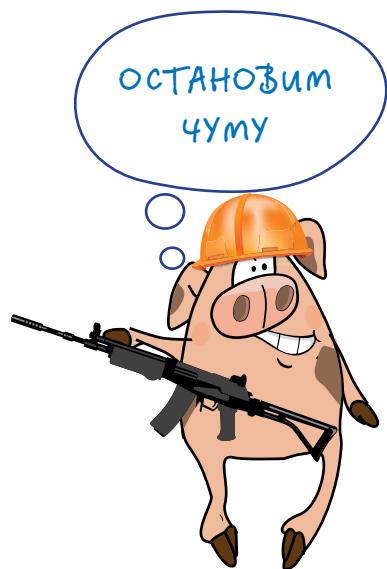
МИНИМИЗИРОВАТЬ УГРОЗЫ

Ни один вид человеческой деятельности не проходит без угроз. Всегда есть риск ухудшить или и вовсе потерять бизнес. Поэтому потенциальные угрозы надо знать, предвидеть их и вовремя принимать меры по предотвращению.

В данном случае я имею в виду угрозы, которые подстерегают птицеводов и свиноводов. Сегодня в большей степени, последних. Недостаточная система биобезопасности в условиях промышленного типа производства уже привела к массовым потерям поголовья. Что значительно ухудшило экономическое состояние предприятий свиноводства, а в некоторых случаях привело к полному фиаско.

Сегодня меры по созданию системы биобезопасности в животноводстве и птицеводстве приобретают первостепенное значение. Биобезопасность стала частью технологий, которые используются в этой отрасли сельского хозяйства. Те, кто этого не понимает, кто пренебрегает принципами биобезопасности, не имеет будущего в животноводстве. Речь идет не только о ветеринарных мероприятиях, которые, по мнению некоторых специалистов животноводства, являются прерогативой исключительно ветеринарных врачей. Биобезопасность – это целый комплекс мер и технологических аспектов, которые напрямую влияют на успешность предприятия. О них пойдет речь в материалах этого номера журнала.

И все же не могу не упомянуть о банальном человеческом факторе. В конечном итоге все упирается в него. Какие бы меры не были предусмотрены проектировщиками и технологами, только строгое исполнение всего перечня мер биобезопасности и технологических мероприятий персоналом обеспечит устойчивость производства, даст возможность сделать животноводство и птицеводство рентабельным бизнесом. Что в свою очередь позволит стабильно удовлетворять требования взыскательного потребителя. Как говорится, мойте руки перед едой.



Алексей Мыслов

Главный редактор
По совместительству директор
проектно-инженеринговой
фирмы.



СЛОВО РЕДАКТОРА

Минимизировать угрозы 1

А. Лыцков

НОВОСТИ МИРА

Новости 4



ТЕХНОЛОГИИ

Биобезопасность: высокая цена «близорукости»..... 10

А. Лыцков, Н. Рехтман

Вакцины от африканской чумы свиней:
Да, мы в состоянии победить это заболевание!.....14

**Фернандо Родригес Гонсалес, Джорди М. Аргилагет,
Анна Лакаста, Паула Л. Монтегудо, Франческ Ассенси и
Мария Баллестер, CreSA (UAB-IRTA), Испания**

Комплекс санитарно-гигиенических мероприятий
в корпусе для откорма свиней..... 18

Роль современной гигиены поения..... 20

Д. БАЗЫЛЮК, ветврач, ведущий специалист по свиноводству

Электронная кормовая станция для свиноматок.... 24

Watter®: безопасная стойкая дезинфекция для
инкубаториев..... 26





Препятствуем размножению бактерий с помощью Microban® 28

Мал золотник да дорог..... 30

А. Лыццов, А. Артамонов



Компьютерная система регулирования условий микроклимата в птицеводческом производстве..... 34



КУЛЬТУРА БИЗНЕСА

«Слепое пятно» бизнеса: откуда растут проблемы.. 38
А. Сорокоумов



ЗАМЕТКИ ПУТНИКА

Праздник, который всегда с тобой..... 42

А. Лыццов

PARMIGIANO REGGIANO..... 44

Парижские гастрономические (и не только) экзерсисы 48

А. Лыццов



УМЕЛЫЕ РУЧКИ

Французская домашняя кухня

Петух в вине 54

Ветчина на кости с шалфеем..... 55



НОВОСТИ КОМПАНИИ «НЕОФОРС»

Теннис – это по-джентельменски! 57

«Спорт объединяет» 57

Фотоотчет о летней регате..... 58

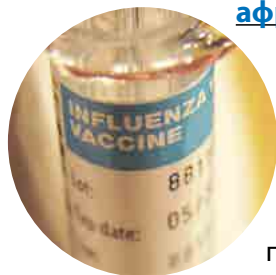
ЮМОР И ПОЭЗИЯ

Басня «А ГДЕ КУРЯТНИК?» 60

ОДА ВРЕДНОМУ ЗАВТРАКУ 61

А. Лыццов

Россия и США работают над созданием вакцины против африканской чумы свиней



Ученые из России и США работают над созданием вакцины против африканской чумы свиней / АЧС/. Первые совместные испытания препарата планируется провести уже в ноябре. Об этом сегодня сообщил в интервью корр. ИТАР-ТАСС профессор, директор Всероссийского НИИ ветеринарной вирусологии и микробиологии /Покров, Владимирская область/ Денис Колбасов, который является одним из участников исследований.

«Работы по созданию вакцины против АЧС ведутся специалистами практически всех стран мира уже на протяжении 40 лет. Проблема заключается в том, что ресурсы у всех стран ограничены, особенно материальные, в связи решено объединиться в глобальный альянс по изучению биологии вируса АЧС и разработке средств и методов его контроля. В состав объединения вошли Россия, США, Великобритания, Испания, Германия, а также ряд африканских стран», – отметил Колбасов.

В рамках международного сотрудничества Всероссийский НИИ ветеринарной вирусологии и микробиологии совместно с общественным исследовательским Иллинойским университетом в Чикаго работает над созданием вакцины против АЧС. «Сейчас мы уже имеем предварительные результаты, и в ноябре запланированы первые испытания на животных», – уточнил профессор.

Что касается работы по диагностике выявления вируса

АЧС, то по словам Колбасова, первый этап исследований успешно завершился, за что институт получили премию правительства РФ.

Ранее первый вице-президент Российской академии сельскохозяйственных наук /РАСХН/ Владимир Фисинин в беседе с корр. ИТАР-ТАСС рассказал, что РАСХН начала работу над вакциной против африканской чумы свиней. «Мы начали работать над созданием этой вакцины. Наши ученые из института вирусологии и микробиологии также разработали систему диагностики, по которой в течении трех часов со стопроцентной уверенностью можем сказать, АЧС это или нет. По этому вопросу, для обмена опытом наших ученых сейчас приглашают американские коллеги», – сказал первый вице-президент РАСХН.

По мнению Фисинина, остановить АЧС можно только организационными методами. «Нужна уже не столько вакцина, сколько введение полного карантина», – уверен он.

На сегодняшний день АЧС распространилась практически по всей европейской территории России. В некоторых регионах возникла угроза закрытия отрасли свиноводства. Наиболее сложная ситуация в Тверской и соседних с ней областях, а также в Воронежской области. Прямой ущерб для свиноводства исчисляется миллиардами рублей, не прямой – десятками миллиардов. По мнению Россельхознадзора, необходима специальная программа на федеральном уровне, а также «внятное ветеринарное законодательство, так как меры, которые пытаются принять отдельные регионы, особых результатов не дают».

Африканская чума свиней не представляет опасности для человека, но смертельна для животных. Единственным способом борьбы с эпизоотией является полное уничтожение поголовья.

ИТАР-ТАСС itar-tass.com

«Мираторг» создал более 2 000 рабочих мест в сельских районах Брянской области



Двадцать во- семь ферм АПХ «Мираторг» по содержанию мясных пород крупного рогатого скота уже успешно работают на территории Брянской области. АПХ «Мираторг» реализует в регионе крупнейший в Европе проект по выращиванию мясных пород скота и производству качественной говядины. К концу этого года планируется запустить еще пять ферм в Суражском, Климовском, Рогнединском и Дубровском районах. А значит там, где еще вчера была безнадежность и отсутствие перспектив, кипит работа, а у местных жителей отпадет необходимость уезжать в столицу за «длинным рублем». Развитие «Мираторга» в области уже привело к позитивным сдвигам нормальные условия работы и достойная заработная плата привлекают в Брянскую область специалистов не только из соседних регионов, но и стран дальнего и ближнего зарубежья. Например, на ферме «Воронок» Стародубского района обосновался уроженец Белоруссии, Вячеслав Жукович. В родной Брестской области он трудился в сфере животноводства только молочного. «Узнал,



что в Брянской области реализуется огромный проект по разведению мясной породы скота, и решил немного сменить род деятельности.



В Белоруссии мясное животноводство не развито, стало интересно: отправил по электронной почте резюме, на него ответили и, вот, я здесь», пояснил Вячеслав Жукович. Поселился Вячеслав в одном из двух коттеджей для персонала, которые есть на каждой ферме. Дома для сотрудников оборудованы всем необходимым: от мебели и бытовой техники до кабельного телевидения и доступа в интернет. По сути, новый сотрудник может приехать сюда с одним небольшим чемоданчиком и ни о чем больше не волноваться в доме он найдет все необходимое, об этом уже позаботилась компания. Как рассказал руководитель фермы «Воронок», его уже несколько раз навещала семья родным очень понравилась ферма. «Особенно впечатлили наши животные Абердин-ангусы, которых выращивает «Мираторг». Мы раньше не встречали такого, чтобы скот круглый год содержался на открытом выпасе», добавил Вячеслав Жукович. Ферма «Воронок» открылась 9 июля, именно в этот день на животноводческую площадку привезли скот из Австралии. Сейчас общее поголовье 4,5 тысячи. Работники фермы уже освоили все повадки животных и с легкостью справляются с огромным стадом. Пару недель назад скот прошел процедуру искусственного осеменения, так что через девять месяцев на ферме ожидается существенное пополнение 90% коров принесут приплод. Не так давно сотрудники фермы «Воронок»

успешно завершили подготовку к зиме. Качественная современная техника и слаженная работа коллектива позволили выполнить все работы в срок. В огромных рулонах заготовлен сенаж, кукурузный силос, сложено в скирды около трех тысяч тонн сена. Словом, кормов заготовлено с запасом. Для многих жителей не только ближайших деревень, но и районного центра, работа в «Мираторге» позволила вернуться к нормальной спокойной жизни после многих лет неопределенности и нестабильности. Недостатка в желающих работать в компании не возникает и штат сотрудников на стародубской ферме «Воронок» был сформирован в самый короткий срок. Многие признаются, что до того как устроиться на работу в агрохолдинг, им приходилось часто уезжать на заработки в другие регионы, так как найти достойную работу на малой родине было невозможно. В числе «возвратившихся» Иван Соин, который, после нескольких лет «скитаний» по Москве, пришел в «Мираторг» на должность оператора по работе с животными. «Работа интересная, заработок стабильный. Заработная плата выплачивается регулярно, у меня и жена здесь работает. Нас все устраивает», поделился впечатлениями Иван Соин. Агрохолдинг «Мираторг» сегодня это эффективный партнер в реализации долгосрочной стратегии государства по модернизации сельского хозяйства и развитию экономики Брянской области. Компания последовательно расширяет производство в регионе и планирует трудоустроить на своих брянских

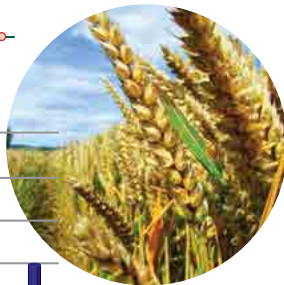
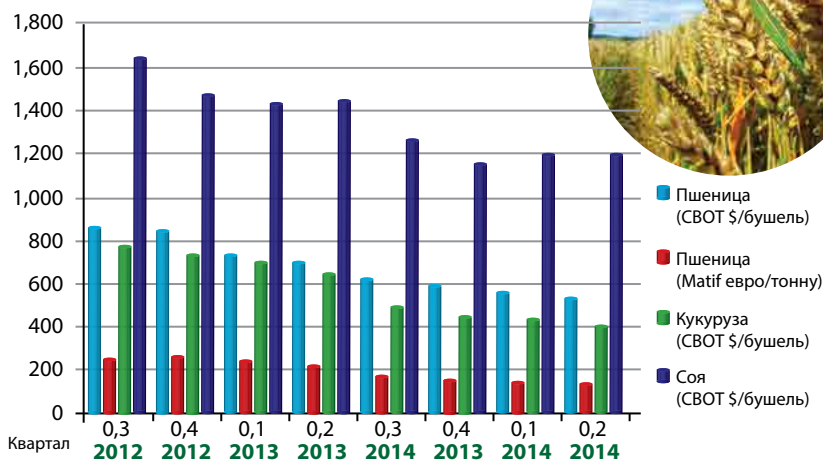
предприятиях не менее трех с половиной тысяч сотрудников. Уже сейчас компания является крупнейшим в регионе работодателем в агропромышленном секторе в проекте «Развитие мясного скотоводства» трудится более двух тысяч человек. Дальнейшее расширение бизнеса потребует привлечения новых специалистов целого ряда профессий, отмечают в компании, руководителей ферм, ветеринарных врачей, механизаторов, инженеров по ремонту сельхозтехники, сварщиков, операторов по уходу за животными. С открытием в начале следующего года уникального предприятия по убою и глубокой переработке (бойни), не имеющего аналогов в России по своей технологической оснащенности, уровню ветеринарного контроля и мощности выпуска готовой продукции, круг вакансий станет еще шире: от обвальщиков мяса до высококвалифицированных инженеров и технологов

nashbryansk.ru nashbryansk.ru

Аналитики прогнозируют падение мировых цен на корма

Рабочая группа по исследованию товарных рынков Rabobank прогнозирует, что цены на аграрную продукцию продолжат тенденцию к снижению, сохранив ее и в 2014 году. В своем недавнем отчете эксперты Rabobank сообщили, что ожидают дельнейшего падения цен на кормовые культуры, поскольку ситуация с поставками зерновых нового урожая уже более ли менее ясна.





Что касается пшеницы, то здесь цены, как прогнозируются, останутся буллитными, поскольку в Черноморской регионе, ЕС и Канаде урожая, по прогнозам, будет выше, чем в прошлом году. С учетом улучшения погодных условий в США, урожай кукурузы там характеризуется трейдерами как «беришный», поскольку рынок больше не опасается потери урожая и сокращения поставок. Rabobank также прогнозирует буллитный рынок для сои, хотя и предупреждает о возможной ценовой волатильности в случае неблагоприятной погоды. В докладе также говорится, что улучшившаяся ситуация на мясном рынке в Китае стимулирует рост спроса на мясо в регионе, что поддерживает мировые рынки фуражного зерна.

meatinfo.ru meatinfo.ru

прибыли, равные миллиардам евро. Об этом заявил глава департамента развития торговых отношений британского комитета производителей красного мяса Питер Хардвик, выступая на совещании представителей секторов производства говядины и баранины под председательством министра сельского хозяйства Великобритании Дэвида Хита. В рамках соглашения, по предварительным оценкам, европейские компании смогут продать в будущем году товаров и услуг в США на общую сумму около 187 млрд. евро. Кроме того, соглашение будет способствовать 28-процентному росту экспорта продукции из ЕС в США, а британское правительство подсчитало, что экономика одной только Великобритании сможет получать от этой сделки около 10 млрд. фунтов стерлингов в год. Первый этап переговоров по поводу подписания соглашения о свободной торговле между ЕС и США прошел летом в Вашингтоне. Второй этап обсуждений состоится в Брюсселе в октябре. Хардвик комментирует: «Что касается секторов производства говядины и баранины, переговоры должны помочь решить ряд вопросов, связанных с устранением технических барьеров на торговлю скотом и мясом. Кроме того, нельзя забы-

вать и о том, что хотя американский рынок открывает перед нами большие возможности, а торговля одной только мясной продукцией может приносить до 60 млн. фунтов стерлингов в год, нужно задуматься и о том, как торговые отношения с США повлияют на наши партнерские отношения с третьими странами». При этом он отметил, что третьи страны, как правило, следуют примеру США, однако, подчеркнул, что заключение соглашения о свободной торговле между ЕС и США ни в коем случае не гарантирует того, что аналогичные соглашения будут заключены и с третьими странами. Хардвик также подчеркнул, что, не смотря на весь потенциал, который предлагает новое торговое соглашение, не следует ожидать немедленного роста экспорта мяса в США, поскольку министерство сельского хозяйства США еще не упоминало о каких-либо планах в этом отношении.

meatinfo.ru meatinfo.ru

Genesis: Обзор мирового свиного рынка

Американским рынкам пришлось иметь дело с тем фактом, что федеральное правительство США прекратило свою работу, пишет Джим Лонг, глава аналитического агентства Genesis. Из-за приостановки работы правительства участники рынка не получают отчеты МСХ США о ценах и продажах свиней, что поставило их в затруднительное положение. Как будут определяться цены на контракты? А цены на свиней или свинину? Если вынужденный отпуск американского правительства продолжится в течение длительного времени, формировать цены на свиней

Торговая сделка между ЕС и США принесет обеим сторонам миллиарды



Соглашение о свободной торговле между ЕС и США может принести обеим сторонам



МИРОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО СВИНИНЫ

Производство свинины (в экв. убойного мяса)	2009	2013	Изменение (в %)
Китай	48,91	53,80	10%
ЕС-27	22,43	22,55	1%
Бразилия	3,13	3,37	8%
Россия	1,84	2,15	17%
Канада	1,79	1,80	1%
Япония	1,31	1,31	0%
Мексика	1,16	1,27	9%
США	10,44	10,67	2%
В мире	100,54	107,41	7%

на американском рынке станет довольно сложной задачей. График выше показывает, как мировое производство свинины развивалось в течение последних пяти лет. Мировое производство выросло на 7 %, а производство свинины в Китае на целых 10 процентов, или около 4 млрд. фунтов. Можно сказать, что общий объем увеличения производства в Китае примерно равен общему суммарному производству свинины в Канаде и России! Очевидно, что китайцы любят свинину. Они производят половину от общего мирового производства и китайское производство, как представляется, по-прежнему растет весьма значительно. Говоря другими словами, если общее поголовье свиноматок, принадлежащих концерну Smithfield 9 а это около 1 млн. голов) отправить в Китай, этот показатель будет равен примерно 2,5-3 % от общего объема производства в Китае. Стоит ли удивляться, что китайцы приобрели Smithfield? 7 – процентный рост мирового производства свинины действительно свидетельствует о спросе на этот продукт. 7 % роста – это приблизительно на 70 млн. больше свиней в год. 7 – про-

центный рост за последние пять лет в 7 млрд т эквивалентен общему объему производства свинины в России, Канаде, Японии и Мексике вместе взятых.

Мировое производство мяса также растет. Производство говядины остается довольно стабильным, но зато производство свинины, мяса кур, индейки растет быстрыми темпами. Увеличение населения и рост его покупательной способности приводит к большему потреблению мяса. Люди получают деньги, люди могут купить мясо, спрос на мясо растет. Усилия вегетарианского лобби и таких организаций, как HSUS (Гуманное общество Соединенных Штатов) ни к чему не привели. Мировое производство мяса растет. Потребители голосуют за это своими деньгами и растущим, несмотря на значительно более высокие за последние пять лет цены, спросом.

В 2013 году, по оценкам, 42 % от общего объема потребляемого в мире мяса придется на долю свинины. Свинина является доминирующим видом мяса, чье потребление на 23 млрд. т больше, чем потребление мяса кур. Свинина на сегодняшний день является мировым побе-

ПРОЦЕНТ МИРОВОГО ПРОИЗВОДСТВА МЯСА, 2013 г

	2013	% от общего объема
Говядина	57,530	23%
Свинина	107,410	7%
Птица	84,610	15%
Индейка	5,439	8%
Итого	254,989	8%

дителем в категории «Любимое мясо в мире», и ее популярность продолжает расти. Представители свиной промышленности и отраслевые эксперты считают, что для того, чтобы сохранить доминирующее положение на мясном рынке, производителям свинины необходимо продолжать разрабатывать новые продукты из свинины, укреплять и повышать качество и безопасность своей продукции, но самое главное – продолжать генетические программы и программы улучшения питания, которые помогают производить нежную, вкусную свинину - чего и хотят потребители. Именно это будет стимулировать расширение потребления и увеличение спроса – оба фактора, которые способны повысить цены на свиней.

meatinfo.ru <http://meatinfo.ru/>

**Голландия:
сторонники здорового
образа жизни и экологии
предложили сделать мясо
дороже**

Хотя число вегетарианцев растет, потребление мяса не претерпело значительных изменений за последнее десятилетие. В настоящее время объем потребления мяса в Голландии составляет 85 кг в убойном весе

МИРОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСА

	2009	2013	Изменение (в %)
Говядина	57,180	57,530	1%
Свинина	100,570	107,410	7%
Птица (куры)	73,610	84,610	15%
Индейка	5,018	5,439	8%
Общее	236,378	254,989	8%



на человека в год. Меньшее количество людей ест больше мяса, по сути, нездоровое количество, если принимать во внимание рекомендации по питанию агентства Voedingscentrum. Эксперты уверены, что во многом виноваты супермаркеты. Килограмм куриного филе или свиные отбивные теперь продаются по цене 5 евро. Мясо стало дешевле, чем когда-либо, и это делает его особенно привлекательным для людей с низкими доходами. Последствия увеличения потребления мяса огромны. С 2014 года всем людям старше 55 лет будет предложено пройти бесплатное медицинское обследование с целью выявления ранних признаков рака кишечника. Профессор в области здравоохранения Питер Корман считает, что активная пропаганда уменьшения количества потребляемого мяса была бы во много раз более эффективной, чем такие дорогостоящие обследования. Он предлагает сделать мясо более дорогим за счет дополнительных налогов. Это имеет некоторый смысл. Более высокие цены на мясо приведут к меньшему его потреблению, что, в свою очередь, снизит риск развития рака кишечника. Потребление антибиотиков также сократится, и это приведет к уменьшению числа резистентных бактерий. Помимо негативного влияния на здоровье, производство мяса также чрезвычайно вредно для природы. Для производства одного килограмма говядины требуется в 1000 раз больше места, чем для производства одного килограмма зерна. А производство кормов для наших кур и

свиней разрушает тропические леса. Производство мяса также является важным фактором в изменении климата. Коровы производят газ метан, который оказывает в 20 раз более мощное воздействие на атмосферу, чем CO₂. И мы даже не упомянули чрезмерное использование воды и жестокое обращение с животными. Все эксперты сходятся во мнении, что истинная стоимость килограмма мяса во много раз выше, чем цена на этикетке супермаркета. Потребительский налог на мясо может создать лучший баланс. Но мощное лобби производителей мяса настаивает на том, что мясо является основной жизненной потребностью, которая должна быть доступна для всех. право. С другой стороны, потребительский налог на мясо является простой, но эффективной мерой, которая будет положительно влиять как на здоровье человека, так и на окружающую среду. Введение налога в размер 1 евро на килограмм мяса даст годовой доход около 1,5 млрд. евро. Часть денег может быть использована для компенсации потери покупательной способности для людей с низкими доходами, или потрачена на лучший контроль за деятельностью скотобоев. Деньги также могут быть направлены на поиск альтернативы мясным продуктам.

meatinfo.ru



Мясо не сдает позиций

Рынок мяса будоражит с момента вступления России в ВТО. Одни направления производства мяса развиваются, другие находятся в упадке. По словам экспертов, вступление в ВТО практически не отразилось на птицеводстве. «Доля импорта птицы составляет не более 10 %. Потому что при вступлении в ВТО ввозная пошлина на это мясо не изменилась. Кроме того, рынок насыщен отечественной продукцией. Покупатели привыкли к свежему охлажденному мясу, товар постоянно присутствует в магазине, цена умеренная. Покупатели не готовы отказаться от отечественного охлажденного мяса в пользу привозного замороженного. Кроме того, у отрасли есть большой потенциал в области переработки мяса птицы», – говорит руководитель Исполнительного комитета Национальной мясной ассоциации Сергей Юшин. Юрий Ковалев, генеральный директор Национального союза свиноводов, подтверждает: «Гордостью всего отечественного АПК является увеличение птицеводческой отрасли за 10 лет больше чем в два раза. Инвестиции в отрасль были серьезными – порядка 330 млрд. руб. Это позволило уйти от импортной зависимости, создать колоссальное количество рабочих мест». Рынок говядины после вступления в ВТО также серьезно не пострадал, ввозные пошлины на это мясо сохранились на уровне 15 %. Сложнее всего пришлось представителям свиноводства. Цены на свинину и живых свиней при вступлении в ВТО были снижены, что привело к наводнению рынка импортной продукцией.



НЕОФОРС

СВИНОФЕРМЫ «ПОД КЛЮЧ»

- ПРОЕКТИРОВАНИЕ
- СТРОИТЕЛЬСТВО
- **ОБОРУДОВАНИЕ**
- МОНТАЖ
- ЗАПЧАСТИ



www.neoforce.ru

20 лет на рынке СНГ

РФ, г. Смоленск, ул. Оршанская, 19
тел.: +7 495 721 84 42, +7 915 646 84 85
факс: (4812) 319 535
e-mail: gdv@neoforce.ru

Екатеринбург: (343) 210 35 40
Калининград: (4012) 63 53 83
Н. Новгород: (831) 463 97 71

Новосибирск: (383) 306 26 41
Минск: +375 17 200 31 31

БИОБЕЗОПАСНОСТЬ: ВЫСОКАЯ ЦЕНА «БЛИЗОРУКОСТИ»

А. Лыцов
Н. Рехтман



многие из которых способны оказать драматическое влияние на поголовье.

Учитывая тот факт, что животноводство на пространстве СНГ носит преимущественно промышленный характер, то есть осуществляется на огромных фермах, создание системы биобезопасности и соблюдения ее норм и правил становится, безусловно, жизненно необходимым принципом. Чем больше ферма, тем выше риски.



Из интервью с представителями страховых компаний вырисовывается драматическая статистика: менее 15% россиян страхуют свое имущество и другие риски, надеясь на извечное русское «авось». Для справки: в Германии 95% жителей ежегодно страхуют не только свое имущество, но и самые различные потенциальные риски, связанные с человеческой жизнедеятельностью. Примерно такая же статистика и в других развитых странах.

Подобная ситуация складывается и в сфере соблюдения мер биобезопасности на предприятиях животноводства и птицеводства. Правовой нигилизм, который присущ нашим гражданам, в полной мере проявляется и в этой жизненно важной и достаточно рискованной отрасли сельского хозяйства. Но на сегодняшний день гром уже прогремел. «Авось» не помог. Африканская чума свиней, из-за которой уничтожены сотни тысяч животных, – слишком высо-

кая цена, которую пришлось заплатить за последние два года свиноводам.

Биобезопасность – это комплекс мер, которые могут в большой степени способствовать защите животноводческого предприятия от воздействия различных факторов, способных оказать отрицательное влияние на результаты производства. Львиная доля таких мер – это барьеры на пути проникновения на предприятие различного рода инфекций,



Фундамент в «здании биобезопасности» должен закладываться на этапе проектирования фермы (свинокомплекса, птицефабрики). К сожалению, в СНГ, в отличие от западноевропейских стран, США и Канады, проектирование чаще всего производят проектные организации широкого профиля. Сегодня бассейн, завтра свинокомплекс. Ожидать, что такие специалисты внедрят все нюансы биобезопасности с учетом последних веяний, трудно. Только профессионалы, работающие в данной узкой сфере в постоянном контакте с практиками, могут выдать проект с большим запасом прочности. Проектировщик обязан заложить инструменты для безусловного поддержания санитарного режима на предприятии. Именно такой подход позволит создать устойчивый бизнес.

ВСЕ НАЧИНАЕТСЯ С ГЕНПЛАНА

Хорошо, когда заказчик начинает работать с профессиональным проектировщиком на этапе выбора участка. Профессионализм проектировщика будет залогом правильной посадки будущего объекта, с точки зрения ландшафта (уклоны и пр. для экономичного устройства канализации, удаления сточных вод), близости проезжих дорог, населенных пунктов, лесных массивов, розы ветров, наконец.

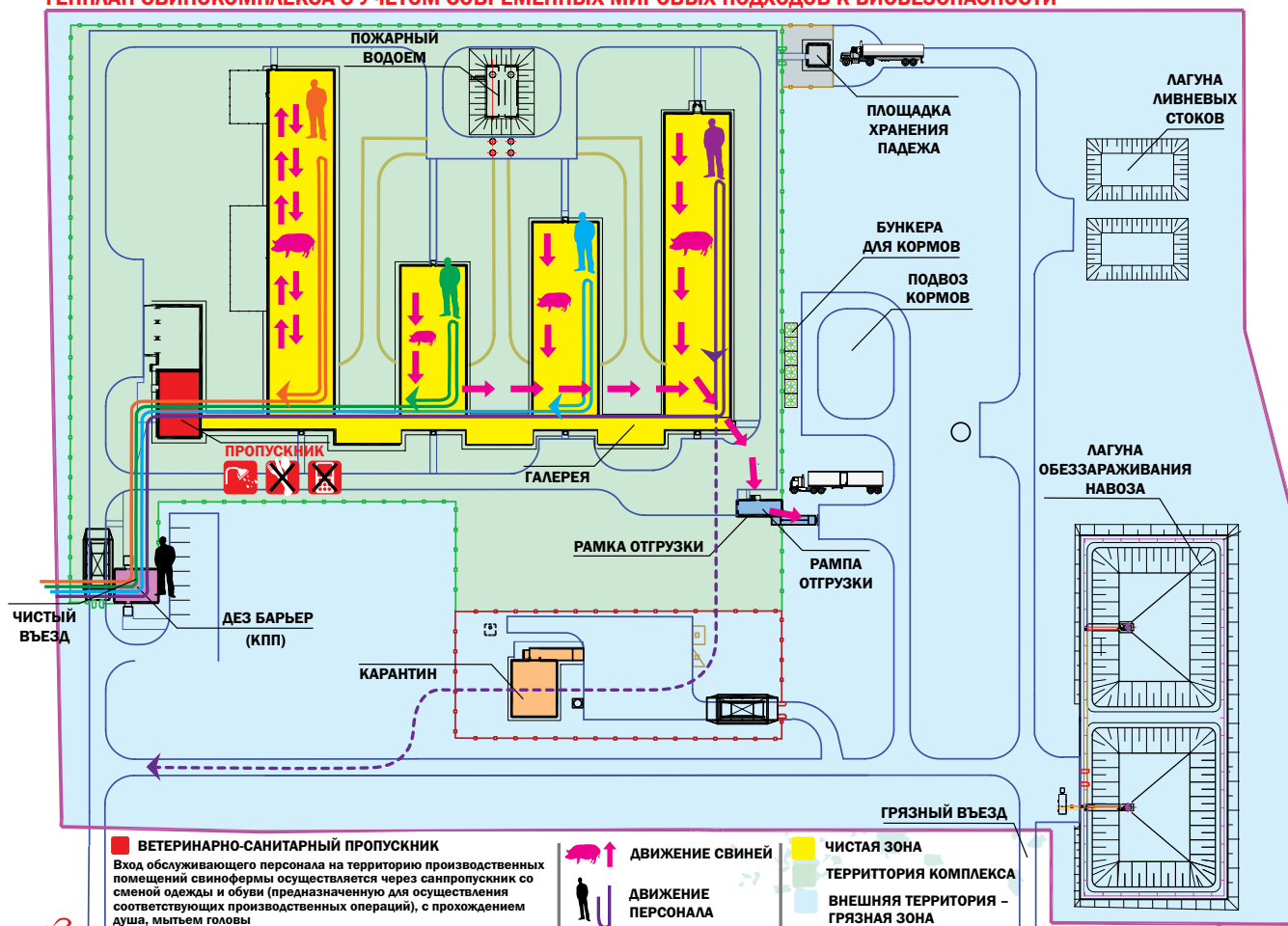
Генпланом должны быть предусмотрены так называемые «чистая» и «грязная» сторона предприятия, которые не должны пересекаться. «Чистая» сторона – это сама ферма, то есть персонал и свиньи. «Грязная» сторона – это часть, где находятся входящие и выходящие артерии, связывающие предприятие с внешним миром: удаление на-

воза, отгрузка свиней, доставка кормов, привоз семени, утилизация падежа и пр.

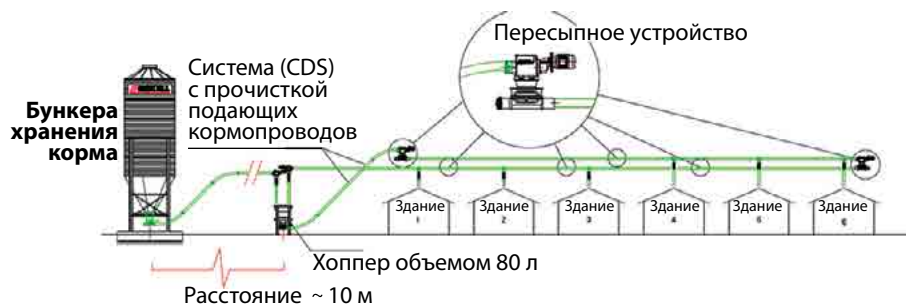
Можно и нужно предусмотреть невозможность заезда на территорию фермы транспорта извне. Современные технологии и оборудование дают возможность найти такие технические решения, когда все необходимое (живые свиньи, корма, подстилочные материалы и прочее), поступало бы на ферму без заезда стороннего транспорта на ее территорию. То же самое касается и вывоза. Опытный проектировщик может предложить заказчику такого рода решения.

Также заранее должны быть предусмотрены эффективные меры по санитарной обработке персонала и посетителей, входящих на ферму. И в прежние времена проектировщики планировали санпропускники с душами, раздевалками, дезба-

ГЕНПЛАН СВИНОКОМПЛЕКСА С УЧЕТОМ СОВРЕМЕННЫХ МИРОВЫХ ПОДХОДОВ К БИОБЕЗОПАСНОСТИ



Система подачи корма на репродукторе



рьерами. Однако, мягко выражаясь, некоторыми вещами легко можно было пренебречь. То есть, некоторые гости (особенно высокие) легко могли пройти на свиноферму без всех этих хлопот. Сегодня санпропускник можно спроектировать так, чтобы никто не мог войти на ферму без полного спектра санитарных мероприятий. Человеческий фактор здесь должен быть сведен до минимума.

УЗКАЯ СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ

Одной из мер, несомненно повышающей степень биобезопасности предприятия животноводства, является создание многоплощадочной схемы расположения. То есть, разные половозрастные группы свиней разносятся по разным площадкам, расположенным на некотором расстоянии между собой. Что это дает? Ответ прост. Снижает риск заражения всего поголовья свинофермы. Если инфекция занесена только на одну из площадок, есть шанс, что другие площадки не пострадают.

Несомненно, эта схема дороже, чем размещение всего поголовья в тесном соседстве, однако дает шанс спасти бизнес от полного краха.

Комбинации в случае многоплощадочной схемы могут быть любые. Например, на одной площадке можно объединить помещения для содержания

холосто-супоросных свиноматок и свиноматок на подсосе (с поросятами). На следующей площадке могут быть только помещения для дорастивания поросят. Свиньи на откорме – это отдельная площадка. Иногда две последние в целях экономии объединяют. Иногда дорастивают поросят на одной площадке с маточником.

При выборе схемы расположения свиного комплекса, необходимо тщательно взвесить все возможные риски и максимально, исходя из финансовых и других возможностей, постараться разнести животных по разным площадкам.

ПОДАТЬ ИЗ-ЗА ЗАБОРА

Корма составляют львиную долю общего объема продуктов и материалов, поступающих на ферму из внешней среды. Обычной практикой является завоз

их на территорию фермы автомобильным транспортом и загрузка в бункера, установленные около каждого здания. Ясное дело, сколько риска по завозу инфекции таит в себе такая простая операция. Проезд машины через яму с грязной водой на КПП проблему абсолютно не решает, а только усугубляет.

Современные средства транспортировки корма позволяют установить только один приемный бункер с внешней стороны забора, куда корм и загружается сторонним транспортом. Затем корм при помощи мощных транспортеров закрытого типа подается в здания для содержания свиней. Причем, современные компьютеризированные системы кормораздачи, например система Multifast, в такой комбинации позволяют кормить разные половозрастные группы свиней кормами с заданной рецептурой, подмешивая различные ингредиенты прямо в цеху.

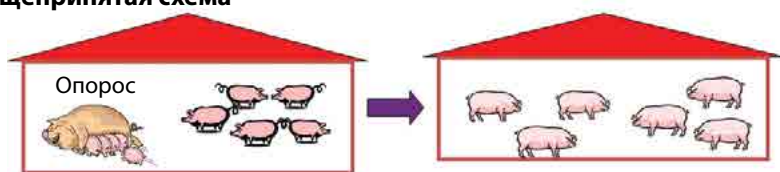
Благоприятной может быть и схема с кормозаводом, расположенным непосредственно на территории фермы, кормовые ингредиенты на который подаются также из-за забора. Затем готовые корма при помощи транспортеров закрытого типа раздаются в производственные

Система раздачи кормов по зданиям

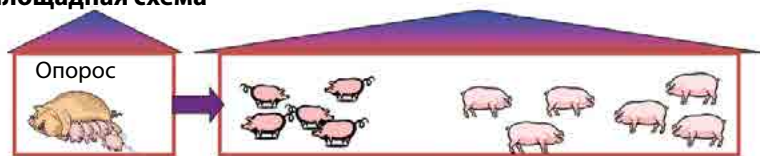


Биобезопасность – многоплощадочные системы «выращивания»

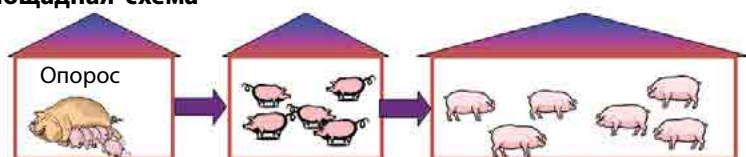
Общепринятая схема



2-х площадная схема



3-х площадная схема



цеха. Одним из положительных примеров может служить свинокомплекс Шойбулакский в республике Мари-Эл, на котором успешно применена такая схема.

ВСЕМ НУЖЕН ЧИСТЫЙ ВОЗДУХ

Немаловажную роль в создании системы биобезопасности играет микроклимат в цехах содержания животных. Идеальной будет схема, когда весь входящий в помещение воздух предварительно очищается в камере воздухоподготовки. Здесь же он может и подогреваться в холодный период года. Главным препятствием на пути внедрения такой технологии является высокая цена. Оборудования вентиляции здесь много, стоит оно недешево. Не всякий инвестор решится на такой шаг.

Тем не менее, даже при более экономичных схемах создания микроклимата, опытный проектировщик-технолог может предусмотреть довольно высокий уровень прочности системы вентиляции с точки зрения

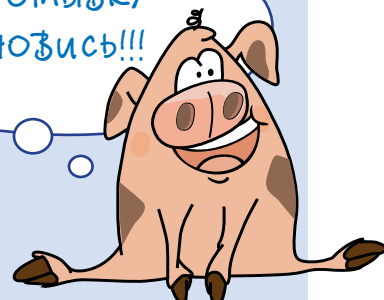
возможности проникновения и распространения инфекции.

Здесь важны такие факторы, как правильное распределение потоков входящего и выходящего воздуха (закладывается при проектировании проектировщиком-профессионалом), гигиеничностью материалов, из которых изготовлены элементы оборудования вентиляции и обогрева (дешевые комплектующие такими свойствами не обладают), точностью установок параметров вентиляции в автоматическом режиме. Для последнего фактора важным моментом является компьютер климатконтроля. Чем больше его возможности, тем эффективней будет система создания микроклимата. Современные компьютеры климатконтроля с расширенными функциями позволяют программировать и контролировать воздухообмен без захода в помещение для содержания животных. Например, с персонального компьютера управляющего хозяйством. Установив такой компьютер, вы снижаете риск заноса инфекции в животноводческое помещение специалистом КИП.

ЧЕЛОВЕЧЕСКИЙ ФАКТОР

Как бы удачно не был спланирован свинокомплекс, какое бы оборудование там ни было установлено, все равно все в конечном итоге упирается в человека. Работники свинофермы должны крайне дисциплинированно и точно исполнять весь комплекс мер, предусмотренный правилами биобезопасности. Личная гигиена, технология помывки и дезинфекции помещений, правила ухода и наблюдения за животными, режим посещения – все перечисленные и другие меры должны неукоснительно соблюдаться персоналом. Поэтому велика роль руководителя предприятия по контролю, обучению и мотивации персонала.

НА ПОМЫЖКУ
СТАНОВИСЬ!!!

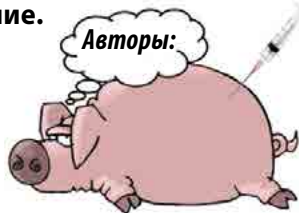


Биобезопасность – это не раз и навсегда застывший набор приемов и инструментов. Это широкий комплекс постоянно меняющихся мер и мероприятий, к которым следует относиться с превеликим вниманием.



ВАКЦИНЫ ОТ АФРИКАНСКОЙ ЧУМЫ СВИНЕЙ: ДА, МЫ В СОСТОЯНИИ ПОБЕДИТЬ ЭТО ЗАБОЛЕВАНИЕ!

Почему до сих пор африканская чума свиней приносит неприятности свиному производству? Ответ прост – нет вакцины. Однако такая вакцина все же существует. Недавно проведенные исследования в Испании показали, что защитные Т-клетки могут изменить существующее положение.



Фернандо Родригез Гонсалес,
Джорди М. Аргилагет,
Анна Лакаста,

Паула Л. Монтегудо,
Франческ Ассенси и
Мария Баллестер,

CreSA (UAB-IRTA), Испания

Вир^Бус африканской чумы свиней (ВАЧС) вызывает серьезное заболевание у домашних свиней и приносящее серьезные экономические потери в странах с очагами заболевания. ВАЧС является единственным известным арбовирусом ДНК (артропонозный вирус). В Африке, где вирус остается эндемическим, его сохранение и передача включает лесной цикл (т. е. развивается в дикой природе) среди клещей рода *Ornithodoros* и диких свиней, резистентных к заболева-

Меры контроля заболевания, применяемые в Европе, в виде оперативной диагностики и умерщвлению пораженных животных, не эффективны в развивающихся странах, в основном по экономическим причинам, а также из-за его обострения в силу близкого и длительного присутствия природных источников инфекции (дикие свиньи и клещи). Это приводит к тому, что все эти меры не могут быть правильно применены.

Разработкой вакцин от ВАЧС практически не занимались, в основном из-за технических трудностей, связанных с их разработкой, и того факта, что АЧС считалась «экзотическим» заболеванием в развитых странах (с момента искоренения заболевания в Испании и Португалии в середине 1990 гг.). Ситуация резко изменилась после недавнего появления вируса из восточной Африки в Грузии.

Нестабильная ситуация в Грузии способствовала изначальное распространению вируса в соседних странах, вклю-

чая Армению, Азербайджан, а также многие российские регионы. Отмечались случаи заболевания в Украине и Иране. Поэтому разработка эффективной вакцины от ВАЧС крайне важна для прекращения распространения заболевания.

Наличие вакцин от АЧС

Почему нет вакцин от АЧС? Как мы понимаем, существуют две основные причины, объясняющие отсутствие вакцин. Во-первых, высокая сложность вируса. ВАЧС представляет собой большой вирус с двухспиральной ДНК в геноме с количеством белков более 150 видов. Частица ВАЧС содержит не менее 50 белков, располагающихся несколькими слоями. Для сравнения, частицы циркувируса свиней содержат только один полипептид, кэп-белок.

В дополнение, ВАЧС содержит в геноме множество вирулентных факторов, позволяющих его репликацию в макрофагах свиней и сопутствующую эвазию от иммунного



нию. Дикие свиньи становятся постоянным источником вируса, таким образом, усложняя его искоренение. В качестве примера разрушительных последствий можно привести уничтожение ВАЧС половины поголовья свиней на Мадагаскаре в 1998 г.



ответа хозяина, таким образом, усложняя разработку эффективных противовирусных методов.

Во-вторых, прилагалось немало усилий по разработке безопасной и эффективной вакцины от АЧС, что привело к ложному представлению о невозможности разрешения этой проблемы.

Следовательно, по сравнению с глубокими знаниями, которые у нас есть на сегодняшний день о различных аспектах сложной структуры ВАЧС, усилия по разработке эффективной вакцины почти сведены к нулю, да и те датируются десятилетиями назад. До настоящего момента применялись три метода борьбы с заболеванием:



1. Инактивированные вакцины

Инактивированные вакцины от АЧС были способны вызвать иммунный ответ, но он не транслировался на эффективный иммунитет.

2. Ослабленные штаммы

В отличие от инактивированных вакцин, иммунизация свиней классически ослабленными штаммами ВАЧС (природные изоляты или культуры тканей, адаптированные вирусами) вызывала очень сильный иммунитет к гомологичному заражению вирусом. Вопросы безопасности сделали применение этих живых ослабленных вирусов в

качестве вакцин невозможным. Но мы получили очень важную информацию об иммунных параметрах, участвующих в иммунитете. Таким образом, как антитела, так и цитотоксические специфические Т-клетки CD8+ играют важную роль в иммунитете, вызванном живыми ослабленными вакцинами.

2а. Антитела и Т-клетки

Ни антитела, ни Т-клетки не могут сами по себе обеспечить полный иммунитет, что говорит о том, что идеальная вакцина от АЧС должна быть в состоянии обеспечить оба вида иммунного ответа. В то время как специфические антитела более эффективно нейтрализуют и/или ингибируют вирусные частицы, обнаруживаемые в суспензии (кровь и другие жидкости организма), Т-клетки CD8+ (цитотоксические Т-клетки) распознают и уничтожают клетки, инфицированные АЧС.

2б. Делеция генов

Делеция специфических вирулентных генов методом гомологичной рекомбинации позволила создание живых ослабленных вирусов ВАЧС, тем не менее, для соблюдения минимальных требований к безопасности любой промышленной вакцины необходима одновременная делеция сразу нескольких генов. Эта альтернатива требует проведения дальнейших исследований патогенеза ВАЧС, которые позволят более рациональный выбор вирулентных факторов для устранения вируса и получения наиболее безопасной и эффективной рекомбинантной вакцины.

2с. Штаммы без репликации

Многообещающей альтернативой классической делеции генов является использование индуцируемых вирусов в качестве вакцин. Этот метод в настоящее время использует исследовательская группа д-ра Саласа в CBMSO в Мадриде, Испания. В основе этой технологии лежит идея разработки штаммов вакцин от АЧС без репликации. До сих пор эксперименты *in vitro* показывали, что эти клетки продуцируют, в ограничивающих условиях, «пустые» вирусные частицы, без внутреннего содержания.

Такие вирусоподобные частицы обладают всеми внешними доменами (внутренняя оболочка и капсид) и могут беспрепятственно выходить из инфицированной клетки, но сами не являются инфекционными.

Этот метод может соответствовать всем требованиям к идеальной вакцине от АЧС. Опять же, необходимо проведение дальнейших исследований.

3. Субъединичные вакцины

В отношении безопасности, субъединичные вакцины наиболее предпочтительны. Однако сложная структура ВАЧС оказывает влияние на выбор оптимальных антигенов, включаемых в вакцину. Существует несколько отчетов об антигенных вирусных белках, но в них дается мало информации об их защитной эффективности. Иммунизация пептидными «коктейлями» показала незначительную отсрочку в смертности, обнаруженную после экспериментального инфицирования, в то время как вакци-

нация полностью вирусными белками дала противоречивые результаты. Работа, проделанная в середине 1990-х гг., показала защитный потенциал трех структурных белков ВАЧС: р54, р30 и гемагглютинин (НА) при экспрессии в бациловирусной среде и введении без дополнительной очистки.

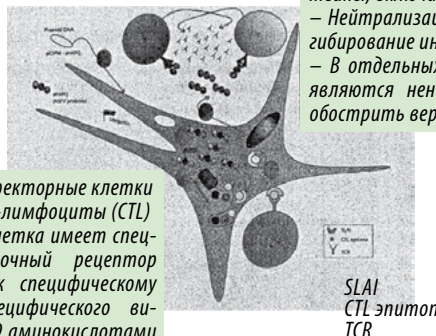
Иммунизация ДНК в качестве идеального метода

Именно результаты для субъединичных вакцин предоставили информацию для дальнейших исследований. Более чем через десять лет после первого описания защитных возможностей р54, р30 и НА исследователи в центре Centre de Recerca en Sanitat Animal (CreSA) приняли решение о проведении дальнейших исследований в области иммунизации ДНК. Этот метод считается простым и доступным, позволяет индуцировать ответ как антител, так и Т-клеток, необходимый для обеспечения надлежащего иммунитета (см. Рисунок 1). Ученые пришли к выводу, который, как они считают, упростит получение более рациональной, безопасной и эффективной вакцины от АЧС в ближайшем будущем.

Стремясь повысить эффективность вакцин, ученые CreSA в настоящее время продолжают исследования в двух взаимосвязанных направлениях. Во-первых, выясняются дополнительные защитные детерминанты в пределах генома ВАЧС и, во-вторых, исследуются альтернативные протоколы вакцинации, стремясь оптимизировать вызываемые иммунные ответы, включая использование переносчиков с более активной

Рисунок 1. Схематическое представление вакцинации ДНК.

CD8+ Т-клетки: эффекторные клетки
Цитотоксические Т-лимфоциты (CTL)
 – Каждая CD8+ Т-клетка имеет специфический Т-клеточный рецептор (TCR), способный к специфическому распознаванию специфического вирусного пептида с 9 аминокислотами (CTL эпитоп) на поверхности антиген-представляющих клеток (APC) ограниченным SLAI методом.
 – Лизис инфицированных клеток
 – Выделение цитокинов



Антитела (молекулы иммуноглобулина)
 – Могут распознавать интактные протеины, включая вирусные частицы.
 – Нейтрализация вирусных частиц и ингибирование инфекции.
 – В отдельных случаях, если антитела являются ненейтрализующими, могут обострить веремию

экспрессией, прайм-бустов и различных адъювантов.

Подводя итоги, следует отметить, что результаты, полученные в CreSA, подтверждают целесообразность получения безопасной и эффективной вакцины от ВАЧС. Получение оптимального состава вакцины является всего лишь вопросом времени, инвестиций и желания.

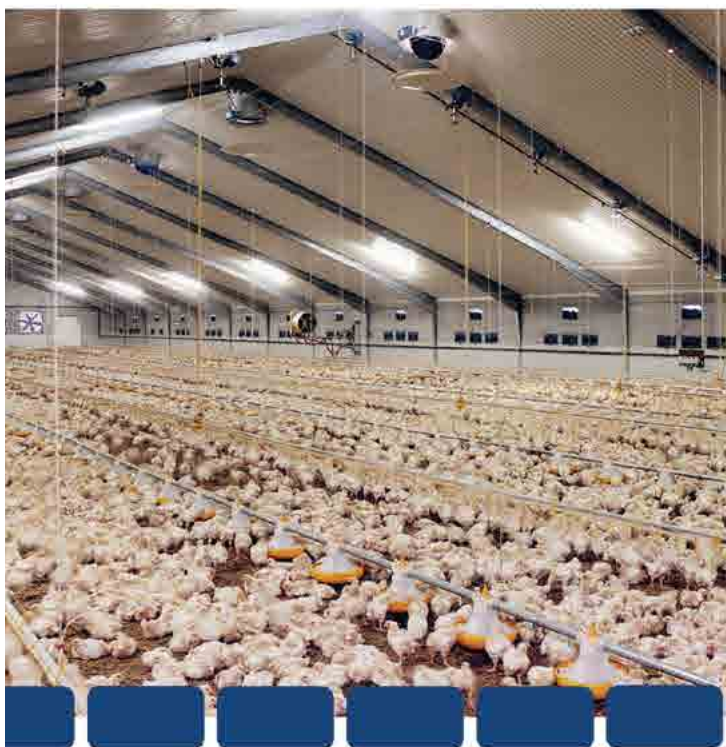
Благодарность Франциско Руиз-Гонзалво, наставнику и другу. Большинство исследований в CreSA было проведено благодаря исследовательским проектам, спонсируемым испанским правительством.

Антиген-представляющие клетки способны захватывать ДНК сразу же после введения *in vivo* (а) и экспрессировать антигены, закодированные в вакцине, (b) сразу же после экспрессии антигены могут выделяться в кровь и лимфу, (c) там, где они могут быть распознаны специфическими В-клетками в кровотоке,

отвечают за заключительную секрецию специфических антител. И, наконец, небольшая часть белка может быть распознана конъюгирующим убиквитином, что ведет к быстрой деградации белка в пределах протеасомы, (d) впоследствии небольшие образованные пептиды подвержены транспорту в ER, где они связываются со специфической молекулой SLAI и, в конечном счете, комплексы пептидов-SLAI могут транспортироваться на поверхность клеток, (e) где они распознаются специфическими CD8+ Т-клетками.



Вентиляционная система полного цикла для свиноферм



Вентиляционная система полного цикла для птицевферм



- Вентиляция SKOV ежедневно обеспечивает свежий воздух более чем в **15.000 свино- и птицеводческих помещений** по всей России.
- SKOV обладает более чем **20-летним** опытом на российском рынке.
- Системные решения SKOV создают **оптимальные условия микроклимата** на фермах, обеспечивая **наилучшие условия для животных и высокую эффективность производства**.
- Вкладывая средства в вентиляционную систему SKOV, **вы инвестируете в будущее.**

Официальный дилер на территории СНГ ГК «Неофорс»

РФ, г. Смоленск, ул. Оршанская, 19
Тел.: (495) 721 8442, 8 915 646 84 85

Факс: (4812) 319 535

E-mail: gdv@neoforce.ru, www.neoforce.ru

РБ, г. Минск, ул. Немига 38, 5 эт.
Тел.: +375 17 200 31 31, 211 0739

Факс: +375 17 211 02 15

E-mail: neoforce@nsys.by



Climate for Growth

SKOV A/S • Hedelund 4 • DK-7870 Roslev
Тел. +45 72 17 55 55 • info@skov.com • www.skov.com

КОМПЛЕКС САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ В КОРПУСЕ ДЛЯ ОТКОРМА СВИНЕЙ.

Бытует мнение, что помещения для содержания свиней на откорме не обязательно тщательно мыть и дезинфицировать. Но без этого вряд ли достигим надежный уровень биологической безопасности, для создания которого необходимо максимально снизить количество патогенов во внешней среде. Только тогда все ресурсы организма животных удастся направить на высокие привесы.



На современных предприятиях есть все возможности без ущерба производству вводить технологические перерывы, при которых можно качественно и без спешки выполнить техническое обслуживание оборудования, ремонт помещений и мероприятия по дезинфекции и дезинвазии. Важнейшее значение имеет правильный выбор профессиональных средств гигиены и оборудования для их применения. Требования к этим препаратам, выдвигаемые специалистами по санитарии, включают высокую эффективность против загрязнений и патогенов, щадящее воздействие на обрабатываемые поверхности и экономичность. Всем этим требованиям отвечают средства компании «РАБОС Интернешнл». Профессиональная линейка включает щелочные, кислотные и нейтральные средства для мойки различных поверхностей, дезинфектанты, дезинвирующее средство и комплексную инсектоакарицидную программу (КИП).

Для мойки корпуса от органических загрязнений (жир, белок, навоз) рекомендуем исполь-

зовать 1-3%-ный раствор БИО СИД-С, в том числе и методом пены с помощью пеногенерирующего оборудования. Расход рабочего раствора 250-400 мл/1 м². Экспозиция после нанесения препарата – 20-40 мин. (не допускать высыхания раствора!), после чего остаточные загрязнения необходимо смыть. Для мойки корпуса от минеральных загрязнений используют 5%-ный раствор ТОРНАКС-С также методом пены при аналогичном расходе и экспозиции.

Чистые просушенные поверхности обрабатывают 0,5%-ным раствором дезинфектанта ВИРОЦИД, расходуя 250-300 мл/м². Экспозиция после нанесения – 40 мин. Препарат смывать после обработки не нужно. При особо опасных заболеваниях, включая АЧС, рекомендуется однократная обработка путем орошения 1%-ным раствором

ВИРОЦИД при норме расхода 500 мл/м² с экспозицией 3 часа или 2%-ным раствором того же средства из расчета 300 мл/м² и экспозицией 1 час.

До последнего времени мероприятия при кокцидиозах и балантидиозах (паразитарных заболеваниях) поросят состояли из назначения препаратов, действующих на эндогенные стадии. А из средств дезинвазии помещений и оборудования использовали 7%-ный раствор аммиака, 2%-ную эмульсию ортохлорфенола, 10%-ный раствор однохлористого йода, 5%-ный раствор едкого натрия с температурой не ниже 80°C. Однако технически это трудновыполнимо и, соответственно, эффективность отмеченных средств оставляла желать лучшего.

Учитывая широкое распространение и патогенность кокцидий, особенно для поросят, рекомендует для дезинвазии помещений применять 4%-ный раствор КЕНОКОКС путем однократной обработки помещений и оборудо-



вания методом орошения при норме расхода 400-500 мл/м² с экспозицией 2 часа после влажной дезинфекции на просушенных поверхностях.



Нельзя забывать и про систему поения, особенно если через нее идет выпойка витаминов и других препаратов. Ведь в процессе эксплуатации на внутренних поверхностях трубопроводов образуется биопленка – питательная среда для развития патогенных микроорганизмов, водорослей и плесени. В целях эффективной очистки системы питьевого водоснабжения необходимо слить из нее всю остаточную воду, а затем заполнить систему вновь, добавляя при помощи дозирующих устройств (медикатор, дозатор) 2%-ный раствор СИД 2000. Экспозиция – 5-6 часов, после чего тщательно промойте систему проточной водой.

Для борьбы с мухами во время санитарного перерыва рекомендуем провести обработку помещений комплексным препаратом ДРАКЕР 10.2, а вне помещений воспользоваться ДЮРАСИД ИС. Дезинсекция места выплода насекомых является основным мероприятием в борьбе с мухами. А это, как правило, скопление навоза, мусора и других органических отходов,



которые нужно обрабатывать ларвицидом. Одного применения ЛАРВА КЛИН достаточно на период от 2 до 4 недель. Помогут искоренить летающих мух раз-

вешенные в помещениях пластины, обработанные препаратом ФЛАЙ КЛИН. Пластины не представляют опасности для животных и сохраняют эффективность не менее 20 дней.

Комплексный подход, включающий обработку помещений снаружи и внутри инсектоакарицидами, уничтожение имаго мух в присутствии животных и дезинсекцию мест выплода, позволяет уничтожить не менее 80% летающих насекомых на производстве.

Для заключительной газации корпуса методом горячего тумана используют 20%-ный раствор ВИРОЦИД. Расход рабочего раствора – 5 мл/1 м³. Газацию производят с помощью термомеханических генераторов горячего тумана TF 35 или TF 95 (производитель IGEBA, Германия). Они образуют однородный аэрозоль с размером частиц 20-40 мкм, что обеспечивает максимальную глубину проникновения рабочего раствора и его экономичный расход. Экспозиция после газации – 4-6 часов, затем рекомендуется тщательно проветрить помещение.



Для снижения микробной загрязненности до 40% антифризовых добавок.

рекомендуем раз в неделю проводить санацию воздуха в присутствии животных. Это особенно актуально в тех хозяйствах, где системы вентиляции устарели и не обеспечивают необходимый воздухообмен. Для воздушной санации используйте ВИРОЦИД 0,5%-ной концентрации при экспозиции 20 мин. с расходом рабочего раствора 3-5 мл/1 м³. Подобная обработка минимизирует количество патогенов в воздухе и на поверхностях оборудования, что снизит риск повторного заражения животных, способствуя увеличению их сохранности и продуктивности.

Как известно, предприятия по откорму свиней относятся к закрытым режимным объектам. Обслуживающий персонал входит сюда через санпропускник, а транспорт въезжает через дезбарьер. Для эффективной дезинфекции в дезбарьерах и дезков-

риках рекомендуем использовать 1-3%-ный раствор ВИРОЦИД, меняя его по мере загрязнения, но не реже одного-двух раз в 7 дней. В зимнее время возможно применение



РОЛЬ СОВРЕМЕННОЙ ГИГИЕНЫ ПОЕНИЯ

Д. БАЗЫЛЮК, ветврач, ведущий специалист по свиноводству



Гигиена поения и кормления – один из определяющих факторов повышения продуктивности свиней. Как свидетельствуют данные, только за счет гигиены питьевой воды на животноводческих предприятиях России можно получить дополнительно 1833 руб. на свиноматку в год.



СИД 2000 отличается мощным свойством механической очистки и устраняет неприятные запахи в системе водоснабжения. Кроме того, это экологически чистый продукт.

После очистки и дезинфекции системы водоснабжения, нужно поддерживать качество воды на высоком зоогигиеническом уровне. Это особенно важно в последний месяц супоросности свиноматок и постнатальный период жизни поросят, когда животные подвержены различным стресс-факторам (смена помещения, роды, смена рациона кормления, кастрация и т.п.).

К тому же, в период супоросности возрастает нагрузка на пищеварительную систему свиноматок из-за увеличения потребления корма, повышенного содержания в рационах клетчатки и протеина. Перегрузка ЖКТ вызывает негативные последствия (дизбактериоз, гипогалактия, агалактия и т. д.), которые могут существенно повлиять на приплод.

Поддерживать высокий уровень гигиены поения можно используя комплекс пяти органических кислот (муравьиной, молочной, сорбиновой, лимонной и пропионовой), хелатный комплекс цинка и меди, а также специализированные компоненты, входящие в уникальную кормовую добавку АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО (производство CID LINES, Бельгия).

Благодаря хелатному комплексу препарат действует не только в водопроводной системе, подавляя развитие патогенных микроорганизмов, образование минеральных депозитов, но и в ЖКТ животного, способствуя снижению pH кормов. В связи с этим он выполняет роль «первичного антибактериального барьера», активатора и усилителя действия пищеварительных ферментов. Препарат оказывает пребиотическое действие на полезную микрофлору, подавляя нежелательную (вторичный антибактериальный эффект). К тому же, кормовая добавка АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО является активатором аппетита и переваримости.

Увеличение потребления корма и его усвоение напрямую зависят от качества питьевой воды, которая при проходе через трубопроводную систему загрязняется патогенными агентами и механическими частицами в виде минеральных и растительных конгломератов (био пленок).

Использование химиотерапевтических средств и витаминно-минеральных добавок через дозирующие устройства ускоряет образование био пленок и рост микроорганизмов, устойчивых к антибиотикам. Наибольший рост био пленки происходит там, где скорость течения воды низкая, а температура в пределах 25-28°C. Например, в водоотводах для маленьких поросят в цехах опороса и в конце основных трубопроводов.

Таким образом, обеспечение высокого уровня гигиены воды требует решения двух проблем:

- удаление био пленки из системы поения
- сохранение системы поения чистой во время выращивания

Полностью убрать био пленку из системы поения, включая минеральные отложения, можно 2%-ным раствором препарата СИД 2000 (производство CID LINES, Бельгия). Благодаря комбинации комплекса органических кислот, перекиси водорода и пролонгированному стабилизатору, он обладает широким спектром действия против бактерий; особо опасных инфекций (колибактериоз, сальмонеллез, туберкулез и др.); вирусов, патогенных грибов, спор, что обуславливается высокой окислительной активностью.



ТАБЛИЦА 1. ПРОДУКТИВНОСТЬ СВИНОМАТОК ОПЫТНОЙ И КОНТРОЛЬНОЙ ГРУПП

Показатель продуктивности	Опытная группа	Контрольная группа	Разница	
			кг	в %
Молочность свиноматок, кг	189	175	14	7,92
Потеря живой массы свиноматок за лактацию, кг	25,6	35	9,4	5,16
Вес живых поросят при рожд., кг	1,45	1,3	0,15	11,57

ТАБЛИЦА 2. КОЭФФИЦИЕНТА КОНВЕРСИИ КОРМА

Показатель	требуется для получения продукции		
	МДж	ЭКе	кг
Продуцирование свиноматкой 1 л молока	1300	1,3	1
Получение 1 кг привеса массы животного	6000	6	4,6

Эффективность препарата неоднократно подтверждена испытаниями на производстве. Так, в одном из свиноводческих хозяйств АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО применяли в качестве профилактического средства для нормализации микрофлоры ЖКТ супоросных свиноматок с профилактической целью и при лечении диспепсии новорожденных поросят. Были сформированы две опытные группы животных по 10 голов в каждой за месяц до опороса, аналогичные по продуктивности, молочности, возрасту, живой массе, количеству опоросов и многоплодию. Результаты показали, что использование АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО для свиноматок за этот период в виде 0,03% раствора увеличивает крупноплодность поросят при их рождении на 7,14% по сравнению с контролем. Молочность свиноматок выросла на 7,92%, а потери живой массы за лактацию снизились на 5,16%. Полученные от опытных свиноматок поросята оказались крупнее контрольных на 11,57% и отличались интенсивным ростом. За весь опыт 30ти дней в среднем на одну свиноматку было израсходовано всего лишь 0,162 л кормовой добавки АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО на сумму 54 р. 27 коп.

По результатам проведенного опыта (таблица 1), видно, что благодаря применению АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО удалось повысить продуктивность свиноматок. Если эти показатели перевести в денежный эквивалент, опираясь на необходимое количество комбикорма, затраченного для получения единицы продукции (таблица 2), а затем полученное количество комбикорма умножить на его среднюю цену (14 руб.), то в результате:

● 14 (кг дополнительно полученного молока) * 1 (кг корма) = 14 (количество корма, требуемого для получения 14 кг молока);

● 9,4 (кг ж/м) * 4,6 (кг корма) = 43,24 кг (количество корма, требуемого для получения 9,4 кг м/ж);

● (43,24 кг + 14 кг) * 14 руб. = 801,36 руб. (сэкономили на одной свиноматке);

● 801,36 руб. – 54,27 руб. (затрачено на АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО) = 747 руб. (сэкономили на одной свиноматке с учетом затрат на кормовую добавку).

Здесь раскрыты показатели повышения молочности и снижение потерь живой массы за лактацию. Также большое значение имеет увеличение массы поросят при рождении, которое влияет на сохранность и продуктивность.

Для быстрого роста в очень раннем возрасте они должны потреблять и переваривать огромное количество корма. Но активность их желудочного пищеварения еще недостаточна.

В промышленном свиноводстве отъем поросят производится в 20-25 дней с их перемещением и резким переходом от материнского молока, к комбикормам, что вызывает перегрузку ЖКТ. Это стресс, приходящийся на пик возрастной неполноценности желудка. Соответственно, ошибок в кормлении быть не должно, так как последствия варьируются от простого снижения прироста, расстройства ЖКТ, до полной остановки роста.

АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО позволяет уменьшить действие стрессоров и повысить физиологические показатели поросят. Экономическая эффективность ее применения изучена в условиях одного из предприятий Волгоградской области. По принципу аналогов с учетом родства свиноматок,



ТАБЛИЦА 3. ПРИМЕНЕНИЯ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ ПОДСВИНКАМ

Группа	Продолжительность опыта в днях	Средняя масса животных до опыта, кг	Средняя масса животных после опыта, кг	Использовано кормовой добавки «АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО»
Опытная	53	1,6	15,6	6,2 мл
Контрольная	53	1,6	14,8	0

ТАБЛИЦА 4. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ В РАЦИОН ДЛЯ ПОДСВИНКОВ

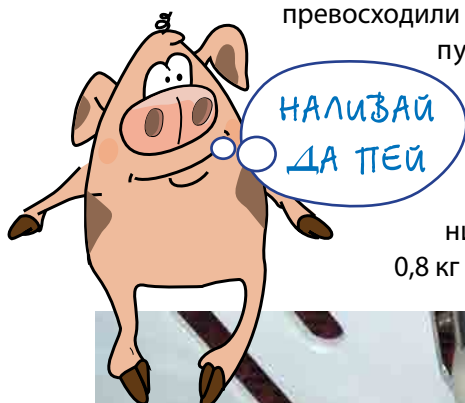
Стоимость живого веса руб./кг	Получено дополнительно привеса кг/гол.	Стоимость дополнительного привеса руб.	Стоимость АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО руб./кг	Израсходовано АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО кг/гол.	Израсходовано АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО на 1 гол. руб.
65	0,8	52	335	0,0062	2

65*0,8=52 (руб. – стоимость дополнительного привеса одного пор.)
335*0,0062=2 (руб. – затрaчено на АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО в расчете одного пор.)
52 – 2=50 (руб. получено дополнительной прибыли на одного пор.)

хряка, которым они покрывались, возраста, размера гнезда, возраста поросят, их живой массы и состояния здоровья были сформированы две группы по 45 голов в возрасте 12 дней. Опыт проводился 53 дня.

Поросята опытной группы кроме общехозяйственного рациона получали добавку АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО перорально 0,03% в виде раствора. За три дня до, и на момент проведения плановых вакцинаций и применения витаминно-профилактических препаратов дачу кормовой добавки прекращали. И, наоборот, за 3 дня до кастрации и в течение 3 дней после, дозу препарата увеличивали до 0,05% с целью предотвращения стрессовых реакций.

Поитогами исследования подопытные подсвинки превосходили контрольную группу по среднесуточному приросту живой массы на 5,39%, что соответствует увеличению живой массы на 0,8 кг (Таблица 3).



Благодаря использованию АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО, при одинаковом кормлении от опытных поросят дополнительно получено 800 г. привеса. То есть при расходах на кормовую добавку для одного поросенка за 53 дня опыта всего в 2 руб. стоимость дополнительного привеса живой массы равнялась 52 руб. В итоге дополнительная чистая прибыль составила 50 руб. (Таблица 4).

Также АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО рекомендуется вводить в рационы и откормочным животным, что благотворно повлияет на экономическую эффективность и рентабельность производства, приведет к сокращению сроков достижения убойного веса, увеличению конверсии корма и уменьшению заболеваемости, что сократит затраты на медикаментозное лечение.

Благодаря уникальному сочетанию действующих веществ, с помощью СИД 2000 и АГРОСИД СУПЕР ОЛИГО можно не только очистить и продезинфицировать систему поения, но и поддерживать ее на должном уровне, обеспечивая высокое качество питьевой воды в течение всего периода содержания животных.





ЭВОЛЮЦИЯ ВИДА



Ожидание

ОЖИДАНИЕ



Опорос

ОПОРОС



Дорастивание

ДОРАСТИВАНИЕ



Откорм/
Wean to finish

МЕСЯЦ ДО ПИГ
ОТКОРМ

ЭЛЕКТРОННАЯ КОРМОВАЯ СТАНЦИЯ ДЛЯ СВИНОМАТОК

Новая уникальная разработка фирмы Роксель (Бельгия)

1. Индивидуальное и точное кормление

- › Надежный автоматизированный процесс кормления.
- › Дозированная порция корма нужного рациона для каждой свиноматки.
- › Индивидуальный контроль и автоматическая регистрация информации о кормлении каждой свиноматки.

2. Автоматизированная и надежная система.

- › Встроенный ПК с интерфейсом, базирующемся на WEB, для простой работы.
- › Контроль и сервис через локальную сеть и Интернет. Доступ по всему миру (до 3 пользователей одновременно).
- › Прочная конструкция.
- › Ушные бирки, гарантия 5 лет.

3. Спокойные естественные условия в сочетании с уникальной концепцией циркуляции

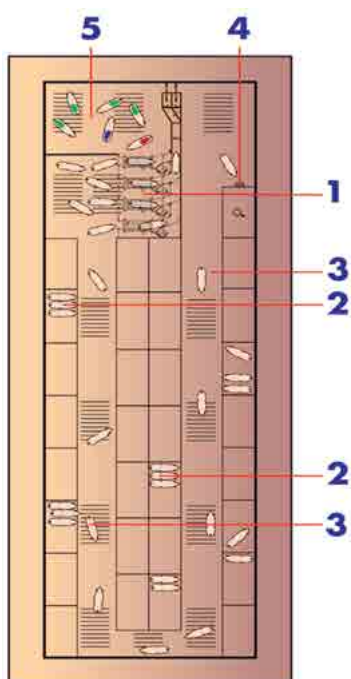
- › Свиноматки, выходящие из кормовой станции, не создают помех для ожидающих свиноматок.
- › Четкое зонирование пространства загона на места для отдыха, кормления и сепарации свиноматок.
- › Простой визуальный контроль со стороны персонала.
- › Предупреждение при потере ушной бирки и выявление проблемных свиноматок.
- › Точное определение прихода свиноматки в охоту.

Fidos™

ROXELL®

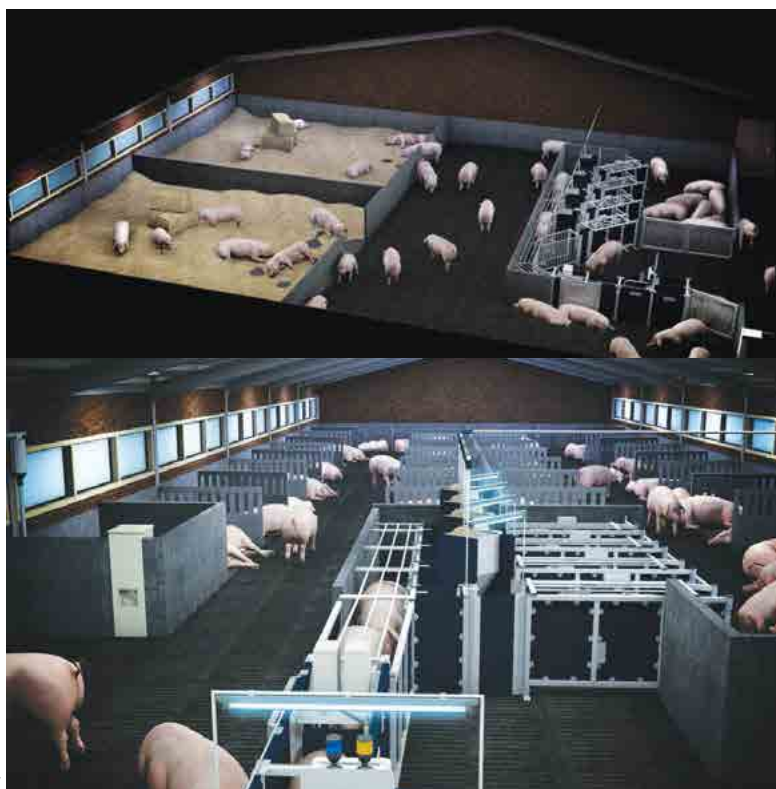
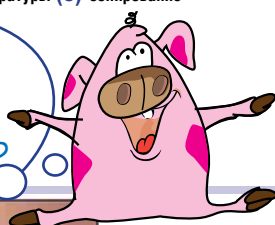


Для групп с изменяющимся поголовьем

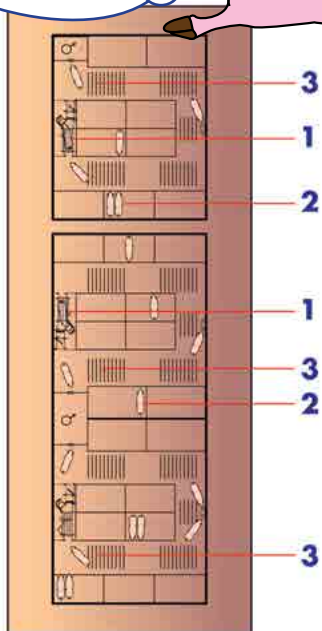


- (1) зона кормления (2) зона отдыха (3) зона выгула
(4) проверка температуры (5) зонирование

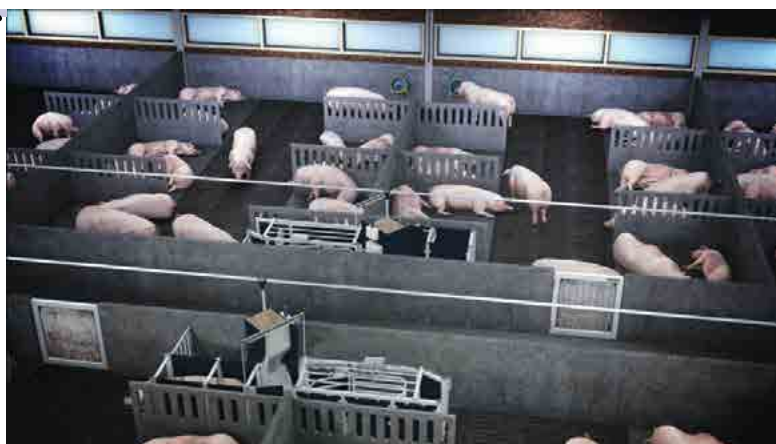
ЧТОБЫ
МАМЫ
НЕ ДРАЛИСЬ



Для групп с фиксированным поголовьем



- (1) зона кормления (2) зона отдыха
(3) зона выгула



Безопасное движение свиноматок через станцию



WATTER®: БЕЗОПАСНАЯ СТОЙКАЯ ДЕЗИНФЕКЦИЯ ДЛЯ ИНКУБАТОРИЕВ

Уже на протяжении 90 лет компания Pas Reform вносит свой вклад в глобальное развитие птицеводческого сектора, где произошло огромное число изменений, как в Нидерландах, так и во всем мире. Одной из ключевых тем, вызывавшей ожесточенные споры в последние годы, было использование формальдегида и других химических препаратов, и их соответствие все более строгим требованиям, связанным со здоровьем и гигиеной в коммерческом инкубатории.

Существует масса доказательств того, что использование формальдегида, который, кстати, был совершенно случайно обнаружен еще в 1859 году, представляет собой риск как для здоровья человека и для благосостояния птицы. Тем не менее, несмотря на растущее международное давление с целью искоренения его использования в инкубаторе, формальдегид по-прежнему применяется в виде раствора для дезинфекции в значительной степени из-за отсутствия подходящей альтернативы.

Принципиально новая альтернатива химикатам

В октябре 2011 года компания Pas Reform подписала эксклюзивное соглашение с голландской компанией Watter, многократным лауреатом различных премий благодаря своей новаторской разработке чистой, эффективной альтернативы химическим препаратам, в том числе формальдегиду.



Технология электро-химической активации (ЭХА) использует силу естественных окислителей – воды, соли и электричества для получения мощного, безопасного и устойчивого высокоэффективного нетоксичного дезинфицирующего средства Nontox, которое нейтрализует бактерии, грибки и вирусы.

Дезинфицирующие свойства раствор приобретает в результате объединения свободных радикалов с активными соединениями хлора, такими как HClO и ClO , которые производятся, когда электричество проходит через соляной раствор, полученный путем добавления в воду таблеток соли.

По результатам независимых исследований, проведенных Нидерландской Организацией Прикладных Научных Исследований (TNO) и Голландским Национальным Институтом Общественного Здоровья и Окружающей Среды (RIVM), было доказано, что системы электрохимической активации Watter соответствуют европейским стандартам качества по 6 ключевым параметрам: подходят для дезинфекции пищи, рук, медицинских инструментов, помещений, поверхностей и источников питьевой воды.

Исследования показали, что при тестировании в соответствии с европейским стандартом NEN-EN 1276, Nontox снижает по меньшей мере в 5 раз (минимальное требование для этого теста) число различных бактерий, в том числе кишечной палочки, стафилококка, *Enterococcus hirae* и синегнойной палочки.

Скрининг-тест по принципу EN1276 показал такие же убедительные результаты с метициллином, штаммами *Salmonella typhimurium*. Антимикробное действие жидкости Nontox оказалось также эффективно и для дезактивации *Aspergillus Niger* (черной плесени) – число бактерий сократилось в 4 раза, что полностью соответствует европейскому стандарту EN 1650.

Простой, безопасный и стойкий

Говоря простым языком, добавление соли и электричества в воду в устройстве Watter позволяет получить безопасный и мощный дезинфицирующий раствор, который называется Nontox и может быть описан как «электролизованная окисленная вода», а после приобретения устройства, производящего Nontox, инкубаторий может непрерывно вырабатывать этот раствор в необходимых количествах для дезинфекции помещений и оборудования – и мелкодисперсный спрей для дезинфекции инкубационного яйца перед закладкой.

Дезинфицирующее средство не оставляет следов на поверхности, и резистентность бактерий к нему также не была выявлена.

Полевые испытания Nontox

После получения сертификатов на применение в области сельского хозяйства, ведущий голландский инкубаторий Probroed и Sloot стал первым предприятием, которое испытало на практике систему Watter. Система занимает мини-

мальную площадь, и представляет собой устройство, которое подключено к системе водоснабжения, и 80-литровый бак для хранения готовой к применению жидкости Nontox: резерв, который можно использовать по мере необходимости, для мытья, распыления и других методов дезинфекции инкубатория – и снова наполнять в перерыве между циклами, когда потребление u1084 минимально.

Система способна производить 70-80 литров дезинфицирующего раствора в час, а таблетированная соль поставляется в герметичных, удобного размера полиэтиленовых пакетах, и засыпаются в специальный отсек устройства.

Модульная конфигурация означает, что простое присоединение дополнительной емкости позволит производить большее количество Nontox. Благодаря этому, вы получаете непрерывный источник дезинфицирующего средства прямо в своем инкубатории, тем самым сокращаете расходы, связанные с постоянными заказами химических веществ и дезинфицирующих средств, а кроме того вы вносите неоценимый вклад в благосостояние и жизнеспособность цыплят, равно как и обеспечиваете здоровье персонала инкубатория.

Стойкая альтернатива

Nontox – это, по сути, удивительно простой и правильный путь к отказу от использования формальдегида в инкубаториях, при этом сохраняя и защищая благополучие людей и птицы. Персоналу инкубатория больше не нужно подвергаться вредному воздействию формальдегида, а суточный молодняк защищен от его вредного влияния на микроворсинки в горле.

Наряду с другими инновациями, например, встроенную защиту Microban™ в выводных корзинах и интеграцию труб охлаждения в анодированные алюминиевые стены систем инкубации SmartPro™, система Watter представляет собой еще один важный шаг к созданию безопасной, чистой среды инкубатория.

Pas Reform имеет право на реализацию Nontox в птицеводческом секторе по всему миру, и активно сотрудничает с Watter с целью разработки целого ряда новых приложений: еще больше инноваций, которые полностью соответствуют приверженности компании Pas Reform цели достижения образцовой гигиены в современных инкубаториях.

ПРЕПЯТСТВУЕМ РАЗМНОЖЕНИЮ БАКТЕРИЙ С ПОМОЩЬЮ MICROBAN®

Антибактериальная технология Microban станет более широко использоваться в инкубационной отрасли благодаря заключению соглашения, предоставляющего лидеру в области инкубационных технологий, голландской компании Pas Reform, исключительное право на использование Microban по всему миру.

Компания Pas Reform, прочно утвердившаяся на позициях лидирующей инновационной компании в области инкубационных технологий, добавила Microban в состав полимеров для изготовления инкубационных лотков, выводных корзин и других продуктов, применяющихся в инкубатории и имеющих ключевое значение с точки зрения санитарии.

«Применение технологии Microban является важным шагом к снижению числа бактерий и патогенных организмов в инкубатории, - объясняет Герд де Ланге, ведущий специалист в области птицеводства компании Pas Reform. - Миллионы инкубационных яиц транспортируются каждый день с родительской фермы на инкубаторий. Из инкубатория суточные цыплята миллионами перевозятся на миллионы различных площадок в разных местах».

«Постоянный поток яйца и цыплят в инкубатории без правильного следования гигиеническими процедурам может увеличить возможность загрязнения и передачи бактерий во время транспортировки. Улучшение гигиены во время этого процесса является абсолютным приоритетом», - поясняет г-н де Ланге.

Улучшение гигиены инкубатория является фундаментом плодотворного процесса инку-

ДАЕШЬ
СТЕРИЛЬНОСТЬ &
PODDOME!

бации. Число бактерий может возрастать в два раза каждые 20 минут, таким образом, в течение семи часов из каждой бактерии путем размножения может получиться миллион новых. Пока дезинфекция эффективна только на протяжении небольшого отрезка времени, это не предотвращает рост микроорганизмов после высыхания поверхности и испарения дезинфектанта.

Компания Pas Reform создала уникальное и высокоэффективное средство борьбы с загрязнениями в современном инкубатории методом внедрения технологии Microban при изготовлении применяющихся в инкубатории предметов, таких как инкубационные лотки и выводные корзины. Контакт с обработанными с применением технологии Microban полимерами нарушает биологическую функцию бактерий для обеспечения продолжительной защиты между циклами мойки.

Бауке Хамминга, директор по международным продажам и развитию бизнеса Pas Reform, отслеживал представление нового продукта и отклик рынка на него. Он говорит: «Мы уверены в партнерстве, которое мы построили с Microban. Мы расширили территорию нашего



рынка от ЕБВА, присоединив к нему Центральную и Южную Америку и Азиатско-Тихоокеанский регион, включая Австралию и Новую Зеландию».

Вслед за успешным внедрением технологии Microban в производство инкубационных лотков и выводных корзин, эта антибактериальная технология будет использована для производства гораздо большего числа продукции, а также будет применяться при планировании инкубатория компанией Pas Reform, дизайне и подготовке нового портфолио, описывающего комплекс услуг компании, таких как изготовление полов и герметиков с этой технологией. Пол МакДоннелл, управляющий директор Microban Europe заключил: «Компания Pas Reform ощутимо выросла с началом применения инновационных инкубационных технологий и нам приятно, что наша антибактериальная технология сейчас является частью этого успеха».

«Определенно, это именно тот сектор рынка, на котором антибактериальная защита приносит настоящую высокую прибыль. Мы ожидаем дальнейшего расширения сотрудничества Pas Reform с применением наших технологий».





НЕОФОРС
ГРУППА КОМПАНИЙ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ОБЪЕКТОВ
В СЖАТЫЕ СРОКИ ПО РЕАЛЬНЫМ ЦЕНАМ

**РБ, 220004, г. Минск,
ул. Немига 38, 5 этаж**

www.neoforce.ru



**+375 17 200 31 31
+375 17 200 05 31
+375 17 211 07 39**



ФАКС

+375 17 211 02 15

e-mail: neoforce@neoforce.ru



МАЛ ЗОЛОТНИК

А. Лысцов
А. Артамонов

ДА ДОРОГ

Российские, как и белорусские птицеводы в настоящее время практически полностью удовлетворяют потребительский спрос в своих странах на продукцию птицеводства. Но все же это в основном продукты на основе куриного мяса и яиц. Сегодняшний покупатель становится более взыскателен и имеет потребность не только в таком узком диапазоне продукции. Все большую популярность приобретают продукты на основе сырья, полученного от других видов птицы. Растет спрос на индюшатину. И не только. Яйцо и мясо перепела пока являются редкостью на прилавках магазинов, но потребность в них громадная, поскольку большинству населения известна их пищевая ценность.

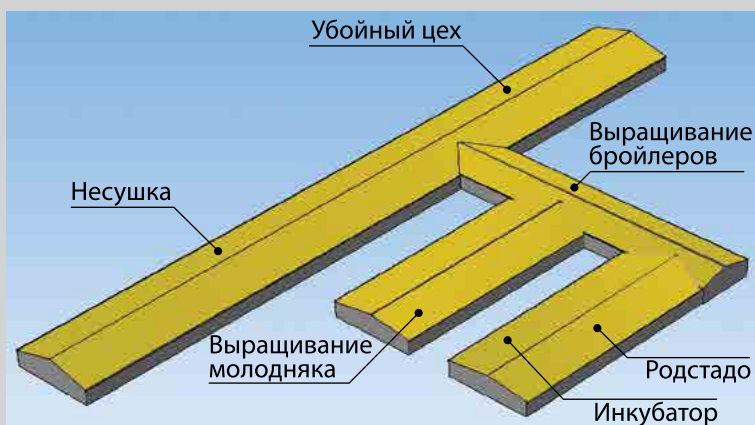
Самым массовым в птицеводстве является производство мяса и яйца кур. Продукция на их основе сегодня имеет довольно стабильные цены, а маржа для производителя и торговой сети колеблется в минимальных пределах. Немного больше можно заработать на производстве индюшатины. А вот перепелиное яйцо и мясо являются продуктами премиум класса и здесь заработки гораздо выше. Для примера приведем Солигорскую птицефабрику Республики Беларусь. Это предприятие является одним из самых крупных и успешных в стране, производя потребительское куриное яйцо. Однако здесь несколько лет назад, по примеру некоторых других белорусских птицефабрик, создали цеха по содержанию перепелок-несушек, а также цеха по откорму перепела на мясо. Рентабельность данного производства приятно удивила солигор-



ских птицеводов. Производство решено значительно расширить, создать цех инкубации перепелиного яйца, со временем завести собственное родительское стадо.

Группа компаний «Неофорс» в лице смоленского предприятия «НеофорсСтройПроект», занимающегося технологическим и архитектурным проектированием, не раз выполняла проектные работы по реконструкции и созданию новых мощностей по выращиванию и содержанию перепелки на основе современных мировых разработок в этой области. Ниже приводится резюме такого проекта перепелиной фермы комплексной мясо-яичной специализации, реализованной одним из российских заказчиков с помощью специалистов ГК «Неофорс».

ОБЩИЙ ВИД ФЕРМЫ ПО ВЫРАЩИВАНИЮ ПЕРЕПЕЛОВ



Ферму возможно создавать, что называется в «чистом поле», а также в рамках любого действующего предприятия птицеводства. В предлагаемом примере технологию можно представить следующим образом.



Технология содержания родительского стада.

Ремонтный молодняк родительского стада перепелки поступает на предприятие, как из закупаемых инкубационных яиц, так и от собственного родительского стада. При запуске предприятия поголовье поступает от стороннего поставщика. В процессе дальнейшей работы приобретается инкубационное яйцо для 100% замены поголовья петушков. Курочки от такого яйца также идут на пополнение родительского стада. Таким образом, обеспечивается саморемонт родительского стада и снижается влияние инбридинга на качество поголовья фермы.

Ремонтный молодняк перепелки переводится в клеточные батареи родительского стада, где содержится 37 недель – с 5 по 41-ю неделю включительно. В рассматриваемом случае задействованы породы Фараон и Маньчжурский золотой (далее Золотой).

В целом предусматривается одно помещение для содержания родительского стада перепелки. При яйценоскости 66,7% породы Золотой и яйценоскости 55,0% породы Фараон, получим в год 845,96 тыс. инкубационных яиц.

Производственная программа для содержания родительского стада перепелки приведена в таблице 1 при содержании стада несушек в соотношении Фараоны к Золотым - 50/50



Технология содержания несушки.

Здание птичника несушки состоят из помещений для содержания птицы, подсобных помещений и убойного цеха.

Птица содержится в клеточной 5-ти ярусной батарее для родительского стада при искусственном освещении с регулируемым световым режимом. Продолжительность светового дня должна составлять 17 часов. Освещенность 25-30 люкс.

Процессы кормления, поения и уборки помета в клеточных батареях механизированы. Кормление птицы осуществляется сухими полнорационными комбикормами, которые доставляются загрузчиком сухих кормов ЗСК в бункер для комбикормов минимальной ёмкостью 3,6 м³, расположенный у здания птичника.

ТАБЛИЦА 1.

№ п/п	Наименование показателей	Ед. изм.	Количество	
			Для Фараонов	Для Золотых
1	2	3	4	5
2	Продуктивное поголовье всего: - курочек - петушков	гол.	8 284 6 322 1 962	2 310 1 760 550
2.1	Количество клеток	шт.	218	55
4	Продуктивный период перепелок-несушек	Неделя	с 10 по 41	с 9 по 41
5	Профилактический перерыв	Неделя	3	3
6	Сохранность поголовья птицы	%	95	95
7	Живая масса птицы	Кг	0,285	0,16
8	Интенсивность яйценоскости	%	55,0	66,7
	Выход инкубационного яйца с учетом сохранности	%	70	70
9	Сохранность яиц (справочно)	%	95,5	95,5
	Выход яиц за год содержания	тыс. шт.	1 269,11	428,51
10	Расход комбикорма за цикл	Т	72,04	20,12
11	Количество циклов за год	Ед.	1,3	1,3
12	Расход комбикорма за год	Т	93,66	26,16





Из бункера корм шнеками подается корма подается в кормовые тележки каждого ряда батарей и далее кормовая тележка, двигаясь вдоль батареи, раздает корм в лотки.

Птица пьет из ниппельных поилок, по 4 поилки в каждой ячейке. Нагрузка на один ниппель составляет не более 10 голов. Линии поения оборудуются регуляторами давления, а также меди-



каторами для ввода жидких медицинских препаратов.

Плотность посадки в клетке составляет 102 см. кв на голову для 3 олотого и 112 см. кв. на голову для Фараона. В одной клетке содержится не более 42 голов. Соотношение курочек и птенцов 3:1.

Влажность в помещении находится в пределах 55-75%. Температура содержания +20-+22С.

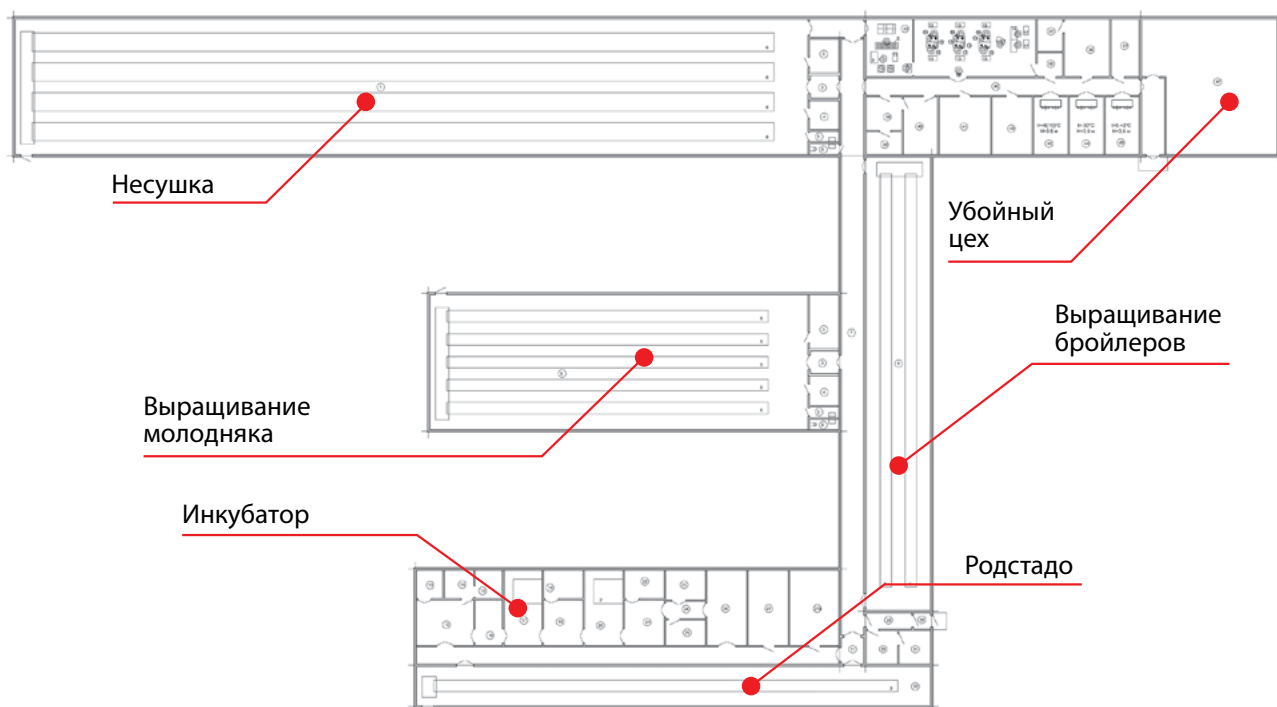
Помет с каждого яруса клеточных батарей ленточными транспортерами подается на поперечный шнековый транспортер, который подает его на наклонный шнековый транспортер для загрузки в прицеп. Вывоз помета осуществляется мобильным транспортом.

При смене поголовья в птичнике освобождается 1/5 занятых секций батарей, в которой проводят профперерыв в течение трех недель.

Периодически, в процессе содержания птицы, производится сухая уборка помещения промышленным пылесосом.

Во время профперерыва практикуют сухую чистку оборудования, сухую уборку пылесосом и влажную уборку помещения и оборудования

ТЕХНИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРЕДПРИЯТИЯ



вручную при помощи моечной машины высокого давления.

Сбор яиц с каждого яруса клеточных батарей осуществляется автоматической системой яйцесбора, состоящей из лент яйцесбора и поперечного транспортера. Яйцо попадает в секцию яйцесортировки, где сортируется и укладывается на лотки. В последующем лотки с яйцом поступают в помещение овоскопирования, где происходит сортировка яйца на инкубацию и укладка в лотки инкубационных тележек для яиц.

Технология выращивания цыплят бройлеров.

На 28-день содержания молодняка его перемещают в секцию выращивания бройлеров перепелки на мясо, кроме молодняка промышленного стада несушек.

Всего предусматривается 1 помещение с 2-мя батареями для бройлеров. Это позволит получать **385 440 цыплят в год.**

Птичник предназначен для дорастивания бройлеров на мясо в клеточных батареях. Для этого используют цыплят Фараон и Золотой живой массой в 28-ми суточном возрасте не менее 170 и 130 г, соответственно. Выращивают молодняк на мясо до 50-ти – 54-х дневного возраста (3-4 недели). Сдаточный вес цыплят фараонов – 0,285 кг, золотых – 0,165 кг. Выход мяса за год составит 102,19 тонны.

Все здания для содержания перепелов оборудованы современными системами приточно-вытяжной вентиляции. Надежные исполнительные механизмы, включающие вытяжные крышные шахты, приточные стеновые форточки, торцевые вентиляторы обеспечивают бесперебойное регулирование микроклимата в требуемых пределах. Обогрев может производиться как регистрами водяного отопления от водогрейного котла, так и газовыми теплогенераторами открытого и закрытого типов. Вентиляция и обогрев в автоматическом режиме управляются посредством компьютера климатконтроля.

Только создав производство с учетом биологических особенностей птицы, новейших разработок в технологии, а также применяя надежное современное оборудование, можно добиться впечатляющих успехов в данном разделе птицеводства.



**Нужны реальные
результаты от произ-
водства родительского
поголовья и бройлеров?**



Гнездо для родителей "Premium+®"



До +10 % инкубационного яйца



Вольерная система "BroMaxx"



До + 2 стад за год

Jansen Poultry Equipment

Barneveld, The Netherlands

Tel: +31 (0) 342-427000

E: info@jpe.org

www.jpe.org



КОМПЬЮТЕРНАЯ СИСТЕМА РЕГУЛИРОВАНИЯ УСЛОВИЙ МИКРОКЛИМАТА В ПТИЦЕВОДЧЕСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Новейший контроллер условий микроклимата и производства DOL 539 является представителем нового поколения компьютерных контроллеров для животноводческих помещений, которые устанавливают новый стандарт операций для пользователя и доступа к обработке данных. ПК-контроллер оснащен большим графическим дисплеем, который служит также интерактивным сенсорным интерфейсом для навигации в меню контроллера. Равным образом контроллер DOL 539 на базе локальной сети имеет возможность прямого обмена данными с ПО FarmOnline® по технологии Ethernet 100 Mbit.

Навигация через дисплей

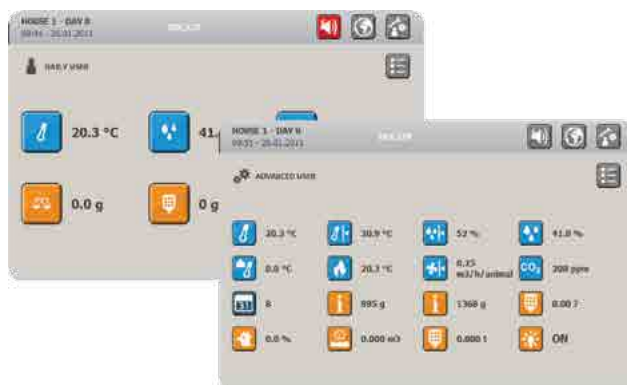
DOL 539 снабжен большим графическим интерактивным сенсорным экраном, на котором навигация в программном обеспечении производится при помощи пиктограмм на дисплее. Структура меню проста и логична, предоставляя возможность выбора собственных пиктограмм быстрого доступа для начального показа, т.е. используемые ежедневно функции можно расположить в начале меню.

Начальный показ для пользователя обычного уровня может содержать до 6 пиктограмм быстрого доступа к меню, тогда как для пользователя более высокого уровня количество клавиш можно задать до 16 пиктограмм.



В структуре меню особое внимание уделено преимущественному использованию пиктограмм вместо или в сочетании с текстом. Это обеспечивает узнаваемость для пользователя и облегчает повседневное пользование компьютером – в том числе для испытывающих затруднения с чтением.

Экран представляет собой большой графический дисплей, дающий отличную возможность для вывода графов, например, в виде графиков содержания партий и динамики поведения параметров.



Пример начального показа для пользователя обычного уровня и пользователя высокого уровня

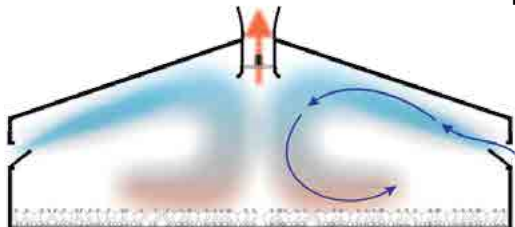
Функциональность DOL 539 - Микроклимат

Аппаратное и программное обеспечение DOL 539 организовано по блочно-модульному принципу, поэтому максимально адаптируемо к индивидуальным запросам хозяйства с учетом климатических условий его местонахождения и характера производства.



DOL 539 – энергосберегающая вытяжная вентиляция (LPV)

DOL 539 может регулировать условия микроклимата в помещениях с энергосберегающей схемой вентиляции LPV, чаще всего применяемой в зонах умеренного климата. Свежий воздух попадает в помещение через ственные или потолочные клапаны, а вытяжка производится через крышные вытяжные шахты или ственные вентиляторы.



DOL 539 – туннельная вытяжная вентиляция

Контроллер DOL 539 способен также регулировать вентиляцию по туннельной схеме вытяжной вентиляции, пригодной в зонах тропического климата. Приток воздуха осуществляется через проем, в котором установлены орошаемые испарительные маты, а вытяжка – через мощные фронтонные вентиляторы в противоположном торце помещения. Таким образом создается прохладный ток воздуха вдоль помещения.



ПРИМЕНЯЙ ТУННЕЛЬНУЮ СХЕМУ ОСМОТРИТЕЛЬНО. ОНА НЕ ВЕЗДЕ ПОДХОДИТ



DOL 539 – комби-туннельная (аэрационная/туннельно-вытяжная) вентиляция

Компьютерная система DOL 539 способна также интегрировать схемы LPV и туннельной вентиляции в умную комби-туннельную схему, оптимальную для жаркого лета. DOL 539 обеспечивает оптимальные условия содержания животных, регулируя вентиляцию в зависимости от уличной температуры и возраста животных. При низких температурах наружного воздуха вентиляция осуществляется по схеме LPV, а при высоких – по туннельно-вытяжной схеме вентиляции.

Точность регулирования – повышение привеса

Лишь немногие из представленных на рынке контроллеров микроклимата применяют ПИД-регулирование, в их числе DOL 539. Благодаря такому регулированию показатели условий микроклимата с высокой надежностью и точностью доводятся до нужных параметров – и стабильно поддерживаются на этом уровне. ПИД-регулирование повышает эффективность производства, так как стабильность микроклиматических условий обеспечивает благоприятные условия для роста животных.

Низкое потребление электроэнергии на нужды вентиляции

DOL 539 регулирует вытяжку воздуха из животноводческих помещений по принципу MultiStep®. Такое регулирование снижает потребление электроэнергии и обеспечивает наиболее целесообразное регулирование притока воздуха. DOL 539 варьирует мощность одного из вентиляторов бесступенчато, от 0 до 100%. Когда будет достигнут 100% уровень мощности этого вентилятора, MultiStep® задействует мощность следующего вентилятора на 100%, после чего плавно регулируемый вентилятор начинает работать снова с нуля мощности.

Функциональность DOL 539 – Производство

Функциональность DOL 539 по регулированию условий производства обеспечивается двумя модулями с различным уровнем функциональной насыщенности. Прибор обладает функцией по регулированию параметров производства с возможностью смешивания нескольких компонентов корма.

Модуль «Производство» DOL 539

Модуль «Производство» контроллера DOL 539 может осуществлять регулирование всех основных производственных функций птицеводческого хозяйства.

Функция взвешивания цыплят позволяет получать данные о привесе и отклонениях веса особи от среднего значения. Текущие значения веса можно сравнивать с табличными справочными данными.



DOL 539 может управлять кормораздачей, так что выдача корма производится в запланированное время согласно графика, введенному при помощи реле времени – суточного таймера. Компьютерная система регулирования осуществляет взвешивание при помощи весов-дозатора DOL 99B или бункерного взвешивания.

Взвешивание животных осуществляется при помощи весов для птицы DOL 98B или платформенных весов DOL 94. Весы отличаются высокой точностью и большой надежностью. К каждому животноводческому помещению можно подключить до 4-х единиц весов, что дает возможность производить раздельное взвешивание петушков и кур.

Потребление воды измеряется в м³/особь. Чтобы облегчить сравнение с потреблением за предыдущие сутки, потребление воды указывается также в процентах. В DOL 539 предусмотрена также функция управления освещением (вкл.-выкл.) и регулирования интенсивностью освещения.

Регистрирование заселенных, отселенных и павших особей также производится контроллером DOL 539.

DOL 539 – Модуль «Производство» для смешанного корма

Модуль «Производство» DOL 539 снабжен возможностью смешивания нескольких компонентов корма. Это производится с помощью комплексной программы подачи корма, которая также регистрирует потребленное количество кормов. DOL 539 применяется с весами для корма DOL 99B, известными своей высокой точностью и большой надежностью. Контроллер в состоянии осуществлять постепенный переход при переключении между 4-мя различными видами корма.

Модуль «Производство» для смешанного корма снабжен программой для контролируемого

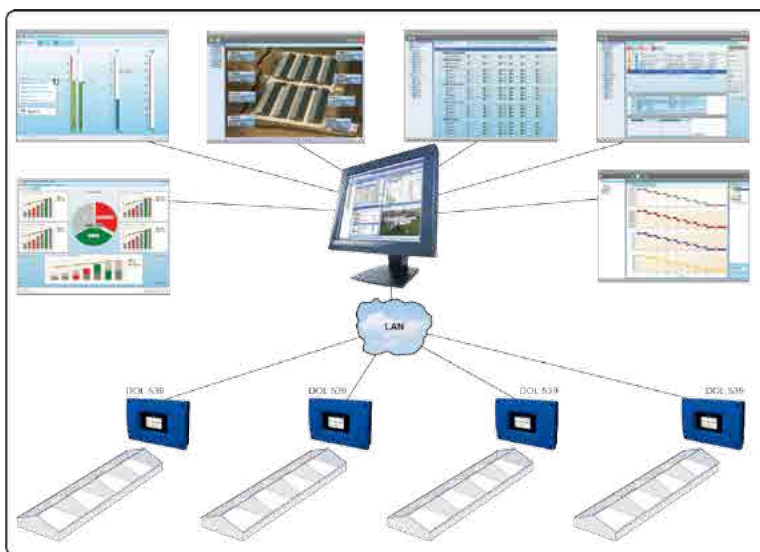
кормления и кормления цельным зерном. Программа пригодна как при использовании систем цепной кормораздачи, так и при чашечном кормлении. Использование данного модуля позволяет также поставлять определенное количество корма в 9 «адресов» в одном животноводческом помещении; например, 6 линий кормораздачи для кур и три ряда чашечных кормушек для петухов.

FarmOnline®

DOL 539 сохраняет все данные в течение 7 суток. Для получения общей картины и анализа накопленных данных используется ПО FarmOnline®, к которому DOL 539 имеет прямой доступ через встроенный LAN-модуль.

ПО хозяйственного менеджмента Farm-Online® способно посредством модулей «Микроклимат» и «Производство» производить целый ряд анализов показателей производства в помещении, что оказывает большую помощь руководителю хозяйства при определении возможностей улучшения производительности.

Далее, ПО позволяет руководителю хозяйства без задержки реагировать на тревожные оповещения сигнализации, и, например, вносить изменения в настройки удаленного контроллера DOL 539 посредством Farm-Online®. Получив оповещение от системы сигнализации, руководитель хозяйства имеет возможность принять незамедлительные квалифицированные меры. Благодаря быстрому вмешательству возможно сократить или предотвратить ущерб здоровью и самочувствию животных, а также материальные потери.



Новое поколение компьютеров-контроллеров SKOV для животноводческих помещений на базе локальной сети имеют прямой доступ к ПО FarmOnline®



Winterwarm DXC

Помогает вашим цыплятам быстрее расти!



- Нулевой выброс CO₂
- Сухая подстилка
- Высокий уровень содержания
- Корпус из нержавеющей стали
- Расширенные возможности контроля

Газовый обогреватель прямого нагрева

меньше воздухообмен = экономия электроэнергии = уменьшение затрат

Winterwarm
heating solutions 

P.O.Box 36 NL-7100 AA Winterswijk The Netherlands
Tel. +31 (0) 543 546 300 info@winterwarm.nl www.winterwarm.com

«Слепое пятно» бизнеса: откуда растут проблемы



Александр Сорокумов

Один из наших клиентов поделился, что на обучение персонала он потратил в общей сложности около 2 млн. долл. Безрезультатно. Другие рассказывают о дорогостоящих мероприятиях, встречах с мировыми гуру, семинарах в Дубае и Нью-Йорке для топ-менеджеров и жалуются на то, что большинство таких мероприятий служат скорее для развлечения сотрудников, нежели для развития бизнеса. И все вместе дружно ругают консультантов и бизнес-школы: не тому учат, не так и не тех. Нет результатов.

Мы с коллегами решили проверить, а что будет, если начать учить «тех», «тому» и «так, как надо». И выйти с этим предложением на рынок. Увы, первые результаты оказались плачевными. Реакция большей части рынка очень напоминала анекдот: «папа, ты с кем сейчас разговаривал?». Меньшая часть, которая понимала, с кем и о чем

я разговаривал, тут же говорила: «нет-нет, у нас с этим все хорошо, нам бы процессы подправить или там стратегию, на худой конец». А совсем скудная часть тех, которые все же доходили до «попробовать» про «то» и «так как надо», испытывала шок. Преодолеть который, опять-таки, легко было не всем.

Вот типичный случай: в 2011 году компания N запустила проект изменений. Были серьезные трения между отделами, несогласованность в работе, что приводило к потерям заказов и прочим издержкам свободного рынка. Собственник решил, что описание и правильная наладка процессов помогут делу. Люди начнут работать как надо, и свои исчезнут. Однако меньше чем через год проект встал. Управленцы, во-

оруженные прекрасной методологией, отлично описали и наладили процессы внутри своих подразделений. И остановились, там, где нужно было согласовывать работу между ними.

То есть, проект застрял на той самой проблеме, которую и призван был решить. Сотни, может быть, тысячи компаний могут сказать то же самое. У нас был бардак в бизнесе, мы купили дорогостоящую IT-систему, и теперь у нас этот бардак полностью прописан в системе. Мы внедряли ИСО9000, и теперь у нас

ИСО отдельно, а реальная работа отдельно. Наши топы никак не могли договориться по принципиальным вопросам, мы позвали консультантов, они нам дали методологию... И честно сказали: чтобы методология сработала, вам в первую очередь придется договориться по принципиальным вопросам.

Пока вы бегаєте за «чудо-средствами» и всевозможными «гуру», любая лежащая на поверхности проблема может убить ваш бизнес. Причина – неумение договориться и ожидание готовых решений.





Никто не пытается решить корень этих проблем: научить людей договариваться. Почему? Когда спустя еще год, после того как проект встал, собственник обратился к нам, мы начали исследовать главную причину остановки. Ту самую несогласованность и трения. На первый взгляд, проблема была очевидной и должна была решиться легко: ну, подумаешь, людям всего-то надо договориться вот здесь, здесь и здесь.

В этом месте возникает искушение дать готовое решение. Но стоит копнуть поглубже, как понимаешь, что договариваться придется по такому числу пунктов, что готовыми решениями все возможные ситуации не закроешь. И в процессе изменений эти пункты будут лишь прибывать.

Беда ведь была не в том, что люди не могли договориться по какому-то пункту. Она была в том, что люди не умели договариваться друг с другом в принципе. Но люди, а вместе с ними и руководство компаний, и собственники, и все остальные в самом начале проекта хотели готовых решений. Чтобы кто-то договорился за них, а им дал готовую инструкцию – что именно нужно делать, чтобы работа шла, зарплата (дивиденды) приходили.

А также чтобы не пришлось встречаться лицом к лицу с дру-

гими людьми. С их страхами и тревогами, недовольством и радостью, надеждами, чаяниями и переживаниями. С их картиной мира, которая совсем не такая, как у вас. С их правдами и неправдами, победами и поражениями, счастьем и несчастьем. С их характером и привычками, целями и ценностями, мечтами, личной историей и способом справляться с жизнью.

Если хочется готовых решений, они найдутся. Есть книги, видеокурсы, готовые пакеты документов по ISO9000. Есть консультанты и их методологии, решения и IT-системы. И это все даже может сработать — если уволить весь персонал, а потом набрать новый и с нуля обучить, как надо правильно работать по-новому и исполнять готовые решения, предложенные экспертами.

Но и здесь, стоит компании пойти дальше в рост, каждый раз, когда будет возникать необходимость договориться, рост остановится. Старые решения будут уже бесполезны, а под новые снова придется менять весь персонал. Или же опять вернуться к неумению договариваться и попытаться с этим что-то сделать?

Но русский человек очень не хочет с этим сталкиваться. В нашей культуре проблемы с умением договариваться лежат в той зоне сознания, которую

психологи называют «слепым пятном». Это настолько тяжелая, страшная и болезненная тема, что мозг, не в силах с ней справиться в одиночку, просто блокирует к ней доступ. И человек может смотреть прямо на проблему (например, наблюдать, как на совещании люди тонут в мелких дрызгах и не могут решить серьезный вопрос) и думать, что вся беда от того, что верхняя пуговица у них не застегнута. Ну, то есть, процессы не прописаны, или CRM-система не куплена, или стратегия не написана. И миллионы нефтедолларов уходят в посторонние задачи, так и не в силах приблизить компанию к решению главной задачи: разобраться с этим слепым пятном.

Мне кажется, это наша самая главная расплата за Великую Октябрьскую и те годы, которые за ней последовали. Если в течение десятилетий любая проблема решалась путем физического устранения ее носителя, немудрено, что даже необходимость обозначить проблему (не говоря уже о том, чтобы спорить и договариваться) «коллективный разум» целой страны, а точнее, ее «коллективное бессознательное» воспринимает как смертельную опасность. Все мы так или иначе слепы в наших способностях находить контакт друг с другом. Что с удивлением отмечают иностранцы: и те,

кто принимает туристов на массовых курортах, и те, кто заключает миллионные контракты. И даже те, кто нанимается на работу в особо крупную русскую компанию и с удивлением обнаруживает, что в ней есть страшно запретное слово: опцион. И еще несколько аналогичных запретных слов, удивительным образом лежащих в области договоренностей с работодателем.

Но вернемся к нашей компании. В один прекрасный момент реальность стала такова, что купить готовую методологию и полностью заменить персонал под нее просто не было возможности — компанию было бы дешевле просто закрыть. Ничего не делать в проекте тоже было уже нельзя: неожиданно подкрался кризис и впереди маячил сначала кассовый разрыв, а потом и весьма немаленькие убытки. Эта компания, как и многие другие, подошла к точке, в которой ужас от очевидной приближающейся смерти бизнеса становится сильнее ужаса от необходимости идти в контакт и договариваться. И лишь тогда слепое пятно перестало быть слепым.

Когда мы все-таки подошли к коллективному признанию того, что данная компания пока договариваться не умеет, кто-то из участников задал вопрос: **а из чего состоит это умение договариваться? Как его разложить на навыки? Что конкретно мы должны делать во время разговора, чтобы начать договариваться?**

Через некоторое время появился список. Вот его сокращенный вариант:

- слушать другого вместо того, чтобы говорить самому;
- слышать то, что сказал другой человек, вместо того чтобы додумывать за него;

- убеждаться, что правильно понял другого человека, уточняя и переформулируя;
- говорить прямо, ясно выражая свою позицию и желания;
- поддерживать другого человека эмоционально, даже если не согласен по обсуждаемому вопросу;
- констатировать и принимать имеющиеся разногласия вместо того, чтобы продавливать свою позицию;
- обращаться за помощью к третьей стороне, если переговоры зашли в тупик и т. п.

Если признание «да, не умею договариваться» неприятно, но терпимо, то список вызывает первый шок. Становится понятно, что курс игры на фортепиано за два дня не освоишь. Чтобы каждый пункт стал нормой в коллективе, требуется какое-то количество времени и стараний, которых — субъективно — в компании нет. Все занято работой, дразгами и попытками решить очередную задачу, которые тонут в той самой неспособности договориться.

Второй шок вызывает метод освоения. Учиться договариваться, решая реальные проблемы, на которых пересекаются масса интересов и которые сопровождается буря эмоций. Не в семинарах, не с приятными лекторами, а на практике, лицом к лицу с теми, с кем договариваться не хочется. Теряя тех, с кем договориться не получилось. И постоянно испытывая тот самый, глубоко сидящий в бессознательном, страх. Страх того, что отвергнут, продавят, унижат, обесценят, накажут, пристыдят, засмеют. И, в конце концов, решат избавиться от носителя проблемы.

Стоит ли дорога результата? Не знаю. Наверное, в каждом конкретном случае будет свой ответ. Не попробовав, его не узнаешь. Большинство компаний не хотят даже пробовать и предпочитают лекции от мировых гуру и выезды на природу в Каннах. Может быть, поэтому многие из них не доживают до своего совершеннолетия. Тоже точно не знаю.

Но мне кажется, что если вы и ваша компания все же стали



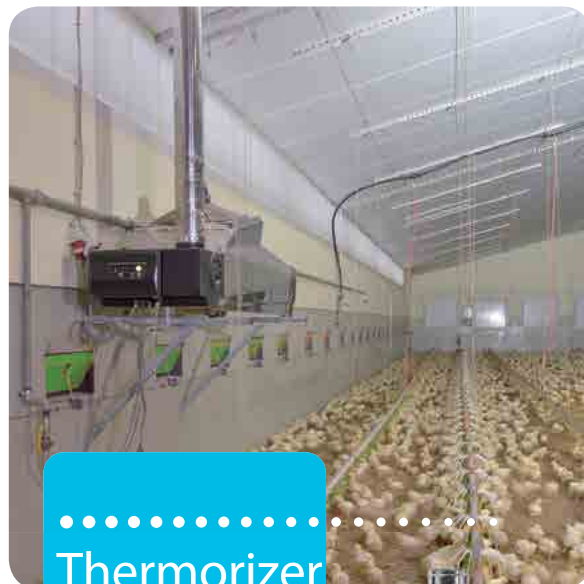


на этот путь, то шансов на то, что вы выйдете на другую сторону, у вас больше. Рано или поздно вы сможете попасть в тот мир, где можно договариваться легко. Где не надо терпеть и ужиматься, стыдиться таких себя, какие вы есть на самом деле и прикрываться всевозможными «мастхэв», «мастби» и «мастду». Где не надо выбирать между «или ты прогнешься, или будешь голодать». Где можно понимать друг друга с полуслова, где будет просто приятно находиться рядом с этим человеком, где присутствие партнера по бизнесу приносит результаты само по себе, и это очевидно всем присутствующим.

Здесь есть одно маленькое подспорье. Мы, люди, существа социальные. И это значит, что на уровне инстинктов и генетически обусловленных моделей поведения мы договариваться умеем. Поэтому, в отличие от игры на фортепиано или высшей математики, здесь не нужно будет учиться новому. Скорее, здесь нужно будет создать себе такие условия, чтобы они помогали вспомнить и сделать то, что мы и так хорошо умеем. Но забыли. Разучились за долгие годы неиспользования.

Как только мы с собственником той самой компании смогли создать более безопасные условия, чем те, в которых люди привыкли работать в компании, результаты удивили даже меня. Коллектив за весьма короткое время смог самостоятельно выйти на те решения для своей ситуации, про которые в самом начале работы я решил им даже не говорить. Думал, не поймут. Понятное дело, потом будет реализация. Будут новые ситуации, в которых нужно будет договариваться по-новому, и поэтому будут и ошибки, и потери, и разочарования. Но дорога стала понятной. А осилить ее можно лишь идущему.

Мне кажется, что сейчас ситуация на рынке очень хорошо складывается для тех компаний, которые понимают и видят это слепое пятно. Пока остальные бегают за «чудо-средствами» и всевозможными «гуру», те, кто вкладывается в умение договариваться, выживут в любой передрыге и кризисе. Не потеряют важных клиентов, поставщиков, партнеров. Привлекут и удержат лучших сотрудников, новых потребителей и контрагентов. Заберут у конкурентов тех, кто остался недоволен, не услышан, неподдержан, неотблагодарен, неудовлетворен. И, в конечном счете, унаследуют мир.



.....
Thermorizer
TR 75



**Энергоносители сэкономлены!
Время выиграно!
Климат в птичнике улучшен!
Доходность увеличена!**

Слишком хорошо, чтобы быть правдой?

Это правда, при нашей системе отопления для курятников! Благодаря инновативному теплообменнику, интеллектуальной системе управления и прочной конструкции из нержавеющей стали эта система оправдывает себя с любой точки зрения.

Запросите дополнительную информацию.

Elster GmbH
Postfach 2809
49018 Osnabrück
Germany

Тел. +49 541 1214-702
Факс +49 541 1214-506

orders.ermaf @ elster.com
www.ermaf.nl



ПРАЗДНИК, КОТОРЫЙ ВСЕГДА С ТОБОЙ



Если люди хотят праздника, они делают его своими руками. Воскресенье, солнце, старинная площадь в Падуе, люди пришли себя показать и на других посмотреть. Нет ограничений по возрасту, полу, продукции, творчеству. Кто во что горазд. Хотите играть на барабанах? Я вас научу. А может, хотите пчел разводить, сладко кушать? Вот пчелы, вот мед, вот инструкция по разведению и полезные советы. А вот травы лекарственные, от всех болезней. Сыр собственного производства, колбасы, вино. А вот трактор, на котором еще мой дед пахал. Посадите малыша! Цветы – моя страсть! Возьмите вот эти, они чудесно украсят ваш балкон. Игрушки можно делать даже из сена. И ничего страшного, если малыш потянет в рот. Травы-то целебные!

А как же без знаменитого капучино, традиционной пиццы, пасты. А разговоры! И собачка у ног.

Милые свободные люди! Солнечный день. Центр древней Падуи.





PARMIGIANO REGGIANO

«Parmigiano Reggiano» и «Parmesan»

Вы не найдете в Италии сыр Пармезан. Только лишь Parmigiano Reggiano. Разница между этими названиями, на первый взгляд, незамысловатая. Много лет назад в самой Италии сыр стали называть «Parmesano», что значит «сделанный в Парме», позже французы сократили название до привычного «Пармезан», что и прижилось во всем мире.

Чтобы защитить свою продукцию от конкуренции и выделить на рынке настоящий Пармезан от его менее качественных, но дешевых подражателей, итальянские фермеры объединились в консорциум (Conorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano), который в 1995 году взял под охрану название Parmigiano-Reggiano. Таким образом, сыр с наименованием Parmigiano-Reggiano стал продуктом, защищенным по происхождению государственной системой DOP (Denominazione di Origine Protetta).

ОБОЖАЮ ПАРМЕЗАН
С ХОЛОДНЫМ БЕЛЫМ
ВИНОМ

Темпераментные и в чем-то необязательные итальянцы уверяют, что уже более восьми столетий не нарушают ни одного правила приготовления Пармезана.

Свежий, фруктовый и сладковатый, как спелый ананас или интенсивный и богатый, но не слишком соленый, и уж точно без горечи – вкус Пармезана едва ли можно не распознать. И едва ли итальянская кухня обошлась бы без Parmigiano Reggiano. Свое название, как водится, сыр получил от имени двух основных регионов-производителей: Пармы и Реджио Эмилии. Правда, варят этот сыр еще в провинции Модена, частях провинций Болонья и Мантуя (небольшая оговорка: итальянцы Пармезан не «варят», а «ждут»).

А с 2008 года, когда между итальянскими и немецкими сыроарами закончились десятилетние споры о том, что Пармезан является «родовым термином для любого твердого крошащегося сыра», наименование «Parmesan», также как и «Parmigiano-Reggiano», было признано «географически защищенной маркой»



ПАРМЕЗАНОМ СЕГОДНЯ МОЖЕТ НАЗЫВАТЬСЯ ТОЛЬКО СЫР Parmigiano- Reggiano:

- произведенный и созрев-
ший в месте происхождения в
итальянских провинциях Моде-
на, Парма, Реджио Эмилия и Бо-
лонья, находящихся в области
Эмилия-Романья, и в провинции
Мантуя области Ломбардия.

- произведенный по стро-
гим правилам, которые пред-
полагают точное соблюдение
технологии производства (Про-
изводственный стандарт), кон-
троль питания коров (Правила
кормления) и качественный
отбор и маркировку (Правила
маркирования).

- прошедший экспертизу и
получивший клеймо консорци-
ума перед тем, как попасть на
рынок.

Даже в рамках небольшой
разрешенной зоны производ-
ства сыр Parmigiano-Riggiano у
разных производителей может
отличаться по качественным и
вкусовым характеристикам.

На севере Италии несколь-
ко банков выдают кредиты
под залог сыра. Такой способ
кредитования известен еще со
времен Средневековья, он по-
зволяет сыроделам избежать
финансовых трудностей в пе-
риод созревания сыра. Одним
из банков, выдающих ссуду
под «сырое обеспечение», яв-
ляется банкирский дом Credito
Emiliano. В 2009 г. там храни-
лось 40 000 голов сыра на сумму
187,5 млн. долл.

В последнее время в Италии
стали покупать сыродельни с
целью сохранения сбережений.
Сыр, созревший в хранилищах,
растет в цене быстрее банков-
ских депозитов.

Процесс производства зна-
менитого сыра никогда не нару-
шается. Причем этот процесс –
уже давно не просто рецепт,
а нечто схожее с ритуалом.
Каждый день молоко вечерней
дойки заливается в длинные
чаны, где отстаивается до утра.
За ночь успевают отделиться
сливки, которые впоследствии
пустят на производство масла.
И только с самого утра в мед-
ные чаны для производства
Parmigiano-Riggiano залива-
ется вечернее обезжиренное
молоко, смешанное с молоком
утренней дойки.

**За все восемь столетий
ингредиенты для приготовления
сыра не менялись – это молоко,
соль и сычужный фермент
(натуральный фермент из
желудочка теленка).**

Такая щепетильность в во-
просах сырья, конечно же, ска-
зывается на цене молока – для
Parmigiano-Riggiano оно будет
стоить дороже более чем в два
раза! Средняя европейская опто-
вая цена на молоко – 15-20 цен-
тов за литр, молоко для изготов-
ления Пармезана производители
покупают по 50-55 центов.

Качество сыра уже с первых
минут производства – в руках
человека, в прямом смысле это-
го слова. После добавления в
молоко фермента почти сразу
же образуется сгусток, плот-
ность которого контролируется
вручную. Два человека с трудом
поднимают со дна чана творо-
жистый осадок, завернутый в
кусочек очень прочной ткани. Эта
масса отжимается и подвешива-



Температура хранения Пармезана +4°C



Parmigiano Reggiano

Mezzano –

сыр, выдержанный 12 мес. Он не предназначен для дальнейшего хранения и отправляется в продажу сразу после маркировки.



Parmigiano Reggiano

Extra –

сыр, выдержанный минимум 18 мес. Такая маркировка ставится на сыр, который после первой экспертизы был оставлен в хранилище на дополнительное созревание и прошел вторую добровольную проверку по заявлению производителя.



Parmigiano Reggiano

Export –

сыр, выдержанный минимум 18 мес. Также прошел дополнительную проверку после выдержки и характеризуется как «отборный».

ется на сутки, чтобы ушла лишняя сыворотка.

Затем сыр перекалывают в специальные формы, в течение дня трижды переворачивают и накрывают тяжелым прессом, чтобы избавиться от остатков воды. После формовки на еще эластичную поверхность сыра наносится метка, где указано место и дата производства, а сам сыр перекалывается в форму с трафаретом – так появляется вдоль всей головы сыра точечная надпись «Parmigiano Riggiano». Но до рождения настоящего Пармезана предстоит ждать еще, как минимум, год. Следующий этап – на 20 дней сыр опускается в соленую воду, затем его переносят на 4 часа в комнату с температурой в 40°C.

А дальше начинается таинство: сыр попадает в хранилище, где будет созревать. Этот процесс может растянуться даже лет на пять: все зависит от того, из молока какой породы коров сделан круг. Ровно год сыр будут регулярно протирать и переворачивать, а через 12 месяцев в хранилище придут «пармские слухачи». Серебряными молоточками они проверяют сыр на звук – по эху определяют, нет ли там полостей. Затем тонкими иглами проткнут внешнюю оболочку и обозначат его запах, текстуру, вкус – и

только тогда станет известно, поставит ли Консорциум клеймо «Parmigiano Riggiano».

Маркировка Parmigiano Riggiano

С сыра, который не прошел даже первую проверку на соответствие всем требованиям, стирается надпись «Parmigiano Riggiano» и маркируется черными горизонтальными полосами, такой сыр носит название Prima Stagionatura. Как правило, он

не поступает в открытую продажу, но вот рестораны его берут с удовольствием – при тех же вкусовых качествах, он стоит дешевле.

Parmigiano Reggiano, нарезанный конусами и упакованный в вакуумную упаковку, может храниться в холодильнике на протяжении нескольких месяцев. Если вы купили слишком большой кусок без вакуумной упаковки, его можно хранить в морозильнике и натирать, не размораживая – он быстро тает прямо на горячем блюде.

Полезный продукт, проверено в космосе



Сыр богат кальцием, фосфором, витаминами и белками в виде незаменимых аминокислот, поэтому медики и специалисты по вопросам питания в один голос отводят Parmigiano Reggiano очень важную роль в ежедневном рационе. Педиатры рекомендуют его в качестве продукта для детей из-за легкости усвоения полезных для роста белковых элементов, кальция и витаминов. Сыр рекомендуется диетологами для пожилых людей, а также для тех, кто занимается спортом, как на профессиональном, так и на любительском уровне. Кстати, в Пармезане содержится одно из наименьших по сравнению с другими сырами количество холестерина. Сыр считается настолько здоровым продуктом, что клинья Пармезана брали с собой в открытый космос астронавты США и России.



Тонкости вкуса

Пармезан, возможно, самый универсальный в мире сыр – он подходит практически к любому блюду. Он может быть акцентом для многих блюд, а также великолепен как самостоятельное блюдо. Он идеален в салатах из свежих овощей, заправленных оливковым маслом холодного прессования. Удивит вкус супа, для приготовления которого использовали корку такого сыра. Классический дуэт – натертый или порезанный на пластинки Parmigiano Reggiano с «выдержкой» в 24 месяца и большинство итальянских традиционных блюд. Поскольку в процессе нагревания он полностью растворяется, оставляя сладкий и слегка резковатый вкус, его принято добавлять в блюдо прямо перед подачей либо ставить на стол.

Сыр, который созрел до 18 месяцев, подают со свежими фруктами, например, яблоками или грушами.

Зрелый Parmigiano Reggiano (24-28 месяцев) используют в качестве заправки для вторых блюд – мясного или рыбного карпаччо, ростбифа с каплей оливкового масла холодного прессования. Прекрасно сочетается с орехами и сухофруктами (особенно с черносливом). Пластинка зрелого сыра, приправленная несколькими каплями традиционного бальзамического уксуса из Модены или Реджо-Эмилии, на вкус просто фантастична.

Очень хорош Пармезан с традиционным итальянским Prosecco и французским шампанским.

Молодые десертные Сотерны (Sauternes) из Бордо своим сладковатым послев-

кусием прекрасно оттеняют соленость Пармезана.

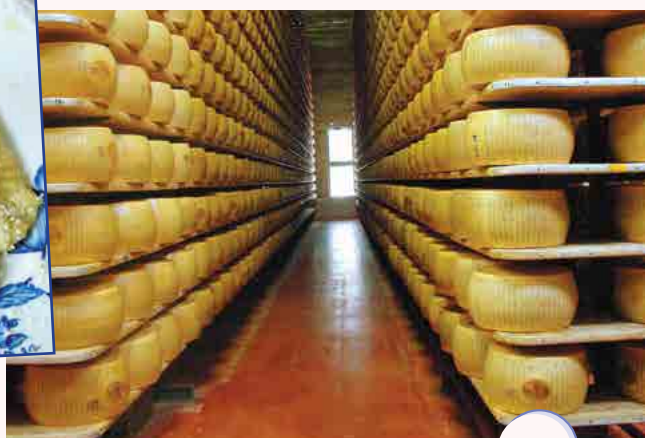
Прекрасно подходит богатое и крепкое Amarone с вишнево-шоколадным букетом, изготовленное из подвяленного винограда.

И конечно же, Lambrusco – вино из того же региона, где изготавливают сам Parmigiano Reggiano, прекрасно сочетается со знаменитым сыром.

Пармезан и его альтернативы на других рынках

Аналоги Пармезана сегодня изготавливают повсеместно и, как правило, они носят похожие названия: Parmesan, Parmigiana, Parmesana, Parmabon, Real Parma, Parmezan, Parmezano. Но так как законодательство по защите наименования по происхождению полноценно действует только на территории ЕС, в других странах все еще легко можно купить сыр под названием «Пармезан». Главное отличие настоящего Пармезана от его клонов, помимо сырья, состоит в том, что итальянский сыр выдерживается в среднем 24 месяца, чтобы как можно ярче проявились его вкусовые качества. Многие не итальянские производители пренебрегают этой «условностью» и выдерживают сыр в среднем лишь около 10 месяцев.

линие настоящего Пармезана от его клонов, помимо сырья, состоит в том, что итальянский сыр выдерживается в среднем 24 месяца, чтобы как можно ярче проявились его вкусовые качества. Многие не итальянские производители пренебрегают этой «условностью» и выдерживают сыр в среднем лишь около 10 месяцев.



ПАРИЖСКИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ (И НЕ ТОЛЬКО) ЭКЗЕРСИСЫ



«... Я опустил окна, чтобы вдохнуть полной грудью воздух Парижа. Чем пахнет Лондон, для меня уже не составляло секрета: там стоял запах, который иногда исходит от пожилых людей. Он мешался с вонью от старой резины. Знаком мне был и запах Сингапура – смесь ароматов канализации и китайских приправ. Я принял. Париж пахнул благородным печеньем. Сладким, но при этом обладающим сложным вкусовым букетом. Аромат, в который так и хотелось впиться зубами»

Стивен Доунс «Париж на тарелке»

О Париже, о Франции, а тем более о французской гастрономии не пишет только ленивый. Да уж она того и заслуживает. По совести говоря, с французской кухней может на равных поспорить, пожалуй, только итальянская, о коей тоже написано немало. Но французская...! Здесь столько поэзии! Так почему не поговорить о приятных вещах лишний раз? Уж очень свежи воспоминания и остры ощущения.

Многие считают, что французская кухня – это явление сродни квантовой механике или еще какой-либо сложной науке. Что она творится за закрытыми дверями трехзвездных мишленовских ресторанов, выдавая блюда неземного состава и вкуса. Что там колдуют маги и волшебники, обладающие сверхчеловеческими умениями и навыками. На самом деле это не совсем так. Знаменитые рестораны высокой французской (а теперь все





более интернациональной) кухни действительно существуют, но посещают их, в основном, богатые туристы, крупные бизнесмены (в особенности российские) и звезды шоу бизнеса. Среди таких можно назвать знаменитый «Максим», «Тайеван», «Элизе-де-Верне», «Астранс» и другие. Коренные французы предпочитают простые кафе и брассерии (изначально этим словом называли пивную, где варили собственное пиво) с добротной домашней кухней. Ведь в Париже трудно покушать невкусно. Тем не менее, порой можно увидеть, как в обеденный перерыв добропорядочные парижане перекусывают любимым багетом где-нибудь в парке на лавочке. И их можно понять: багет, то есть свежий пшеничный хлеб с хрустящей корочкой – это одна из вкусных достопримечательностей Франции.

На этот раз мы отправились в Париж по следам Эрнеста Хемингуэя. Да, да. Этот знаменитый американский пьяница (если начать считать объем спиртного, выпиваемого в день героями, например, «Фиесты», можно просто сойти с ума) взбудоражил мое воображение, после того, как я перечитал известные романы «Фиеста», «Праздник, который всегда с тобой», «Прощай оружие». Хемингуэй, наряду с другими американскими писателями довольно долго жил и творил в Париже начиная с 1919 года. Почему? Ведь послевоенный Париж не блистал роскошью и изобилием. Жизнь только налаживалась после

кровавопролитных сражений Первой мировой войны. Одной из причин можно назвать и такую: в США в то время свирепствовал сухой закон, а во Франции со спиртным проблем не было. Да и кухня французская даже того трудного времени приятно отличалась от американской. О чем не раз упоминал Хемингуэй в своих произведениях. Вот и потянулись люди творческие, как перелетные

птицы, туда, где вольготней, пьяней и вкусней. Но были, конечно, и другие причины. Например, отличный обменный курс доллара к французскому франку. Для американцев 1920-х годов Франция была дешевой страной по этой причине.

Вот как пишет об этом историческом периоде известный австралийский писатель Джон Бакстер, ныне житель Парижа, в своей книге «Лучшая на свете прогулка».

«Между 1918 и 1935-м, если бы вы стояли на углу улицы Бонапарт и бульвара Сен-Жермен, спиной к кафе «Les Deux Magots», то вполне вероятно повстречали бы Скотта и Зельду Фицджеральд, Эрнеста Хемингуэя, Гертруду Стайн, Джеймса Джойса, Сальвадора Дали, Сильвию Бич, Уильяма Фолкнера и многих других. Теперь это самый дорогой район Парижа. Квадратный метр площади – место, занимаемое одним креслом, – стоит 15 тысяч долларов. Но в 1922 году, как писал в «Эксквайре» Хемингуэй, год жизни здесь с квартирой, едой и выпивкой обходился в тысячу долларов».





Мы поселились в апартаменте «Эйфелева башня» на набережной Сены возле железнодорожного моста. Но самой башни нам видно не было, хотя она и находилась неподалеку. С нашего двадцать восьмого этажа Париж просматривался великолепно, та его часть, над которой возвышались современные громады делового центра. Остальные виды заслоняли еще две вышки нашего отеля. Но какое значение имеет отель в Париже? Да почти никакого. Конечно, желательно поближе к центру. Вы бросаете вещи, принимаете душ после перелета и пулей высккиваете наружу: каждая минута в Париже драгоценна.

После перелетов, переездов мы были реально голодны. Помня прописную истину – не есть в людных туристических местах, мы стали искать местечко в лабиринтах улочек, но время было, как у нас говорится, ни то, ни се. То есть, ланч (dejeuner) давно закончился, время ужина (diner) еще не наступило. Поэтому рестораны и кафе на тихих улицах были закрыты. Ничего не оставалось делать, как подыскать именно кафе в людном туристическом квартале. Таковым на нашем пути оказалось Café d'Effel. Обычное парижское кафе, расположенное в срезанном углу дома на перекрестке улиц (планировка барона Османа – великого реформатора Парижа 19 века) с маркизами на огромных окнах, столиками на тротуаре, официантах в белых пе-



редниках. Улица была довольно оживленной, да еще рядом находился железнодорожный мост со станцией метро, так что мы присели внутри, подальше от городской суеты.

Надо отметить, что столики в обычном парижском кафе, как правило, невелики. Наверное, чтобы народ надолго не задерживался. Да и плотность посадки увеличивается. Хотя это все же не мешает многим традиционно подолгу сидеть здесь с газетой и чашкой кофе.

Меню было не длинным. Никаких особых изысков. Все довольно традиционно. И даже интернационально. 5-6 салатов, среди которых и греческий, 3-4 блюда из рыбы, 6-7 мясных блюд. Конечно, десерты, где обязательно значатся яблочный пирог и большой выбор сыров. Отдельным разделом упомянуты соусы. Вот это уже типично по-французски. И устрицы. Их в сентябре уже можно есть. Так, по крайней мере, считают французы. Ведь двух главных принципов французской кухни – сезонность и региональность – коренные жители страны стараются придерживаться неукоснительно. То есть, ешь продукты, выращенные в данном регионе и соответствующие сезону. Летом устрицы есть не стоит, а зимой, например, не популярны помидоры. Как правило, их в сыром виде не употребляют.





А вот карта вин оказалась солидной. Ну как можно съесть французский обед без вина? Местные жители вас не поймут. Выбрали вино из городка Сант-Эмильон региона Бордо. И не прогадали. Полнотелый Мерло великолепно дополнил среднепрожаренную говядину с картофелем фри и овощным салатом, которые мы заказали. И хотя такое блюдо готовят и едят по всему миру, заверяю вас: мясо таяло во рту, а чесночный соус был отменный. Отрезвляющий эспрессо стал достойным финалом нашему превосходному обеду. Вспомнились строки из «Фиесты» Э. Хемингуэя:

«Мы пообедали в ресторане мадам Леконт на дальнем конце острова (Ситэ)... Обед был хороший: жареная курица с зеленым горошком и картофельным пюре, салат, яблочный пирог и сыр.

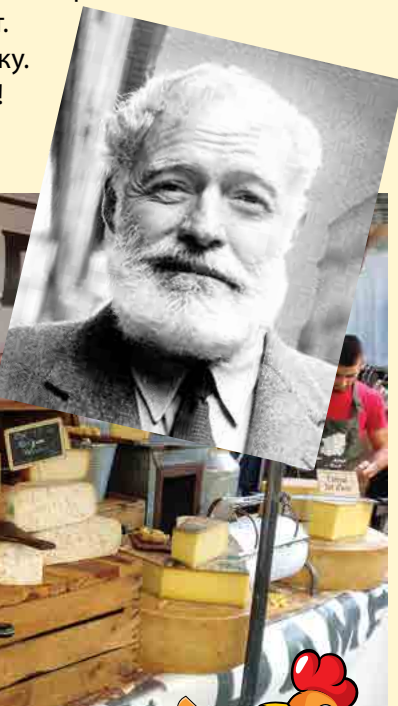
– У вас просто не протолкнешься, – сказал Билл мадам Леконт.

Она подняла руку.

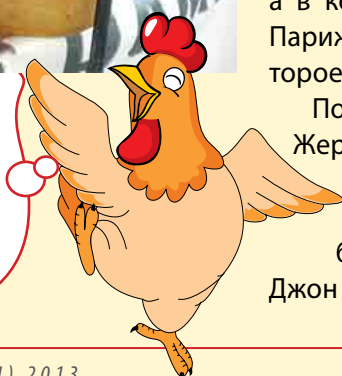
– И не говорите!

– Разбогатеете

– Надеюсь».



МНЕ Э ПАРИЖ ПО
ДЕЛУ... ЭСТРЕЧА
С ХАББАРДОМ
ЗАПЛАНИРОВАНА



Вот ведь ничего особенно изысканного не съели Хемингуэй с приятелем в 1923 году, однако американец написал об этом. Главный принцип традиционной французской кухни таков: готовить просто, но качественно и вкусно. И еще иметь в заведении какую-либо изюминку. В случае с Хемингуэем это был счет, написанный мелом на грифельной доске. Такая вот «фенечка» привлекает народ. В «Кафе Эйфель» мы такой «фенечки» не заметили. А может с дороги просто не разглядели: все-таки первые часы в Париже.

Время летит в Париже незаметно. Ноги гудят, в голове калейдоскоп из позолоченных куполов, завитушек на фасадах домов, маркизов кафе и пестроты людской толпы. Вот в какой-то из дней мы в Латинском квартале, в переплетении улочек возле бульвара Сен-Жермен. По пути попадаются стайки молодежи с большими планшетами под мышкой – студенты



художественной школы Сорбонны. Полны важности – ведь постигают они мастерство не где-нибудь, а в колыбели искусств – Париже. Стоят в очередь в студенческое кафе, которое так и называется «Для студентов».

По улице Драго(н) выходим на бульвар Сен-Жермен и вскоре попадаем в одно из самых знаменитых и многократно описанных разными писателями мест – на перекресток бульвара с улицей Бонапарт (его упоминал Джон Бакстер). Здесь расположены два истори-





му внутрь не пошли. Да и вспомнилось упоминание о том, что ныне кафе утратило свою популярность у творческих людей по причине высоких цен. Сюда толпой валят туристы, а поскольку они массово ходят по Парижу и встречаются на каждом шагу, особенно туристы из Юго-Восточной Азии, смотреть на эту толпу нам не захотелось.

А вот на обратном пути в гостиницу, когда мы уже с трудом передвигали ноги, ужин в кафе «Липп» оказался как нельзя кстати.

Толкнув крутящиеся двери, мы очутились в атмосфере довоенного Парижа. Кафе хоть и отремонтировано, но владельцы сохранили оригинальные интерьеры в стиле Ар-Деко. Зеркальные стены, диванчики с потертой обивкой, литые столики. Даже таблички с предупреждениями для клиентов, написанные в разные эпохи, украшали помещение.

Пивоварне уже более 130 лет. Цены здесь несколько ниже, чем в богемном «Два Маго». В 1880 году его хозяин, Леонард Липп, уроженец Эльзаса, привез в столицу Франции пивные традиции родного края. Так в центре Парижа

ческих заведения – «Брассери Липп» и Кафе «Два Маго» – связанные с литературно-богемной жизнью французской столицы.

В помещении, где сегодня располагается легендарное кафе-ресторан «Два Маго», ранее располагалась редакция журнала с таким же названием (оно пошло от двух фигурок китайских торговцев, да сих пор стоящих по этому адресу), который издавался с 1812 года. В 1885 году в помещении разместилось кафе, где обычно подавали ликер. То ли ликер был вкусен, то ли место удобное, но постоянными посетителями сделались известные и не очень писатели, поэты и художники. «Два Маго» играло значительную роль в культурной жизни Парижа. В 1933 году была основана литературная «Премия Двух маго», которая и по сей день вручается здесь же. Среди знаменитых посетителей кафе значатся Эльза Триоле, Андре Жид, Пабло Пикассо, Эрнест Хемингуэй, Жан-Поль Сартр и многие, многие другие. Кроме того, здесь часто собирались сюрреалисты под предводительством Андре Бретона.

Мы постояли перед входом в кафе, поглазели на посетителей, официантов, выносящих подносы с напитками и закусками на террасу. Мы недавно позавтракали, поэто-



открылось заведение, где подавались простые эльзасские блюда со светлым пивом.

«В 1920-х, еще живя на площади Контрэскарп, он (Э. Хемингуэй) частенько ходил по этому переулку (Суффло); я так и слышу легкий, но уверенный шаг боксера, который настигает меня: кулаки сжаты, он поигрывает мускулами, тяжело дышит, он вспотел, но не утратил сил после километровой прогулки – может подумывает о пиве с картофельным салатом в Бассери Липр» (Джон Бакстер «Лучшая на свете прогулка»).

Мы заказали сельдь с травами и ягодами можжевельника и жареную панированную камбалу – эти визитные карточки Бассери Липп. В этом же списке значится и кислая капуста с ветчиной. Но мы решили, что это уже очень по-немецки. Из вин предпочли Пуйе Фюссе – знакомое мне великолепное белое вино с берегов Луары. Выбор шампанского и французских вин фантастический.

Зал был не полон, ужинали в основном пожилые солидные люди. У окна сидела шумная компания людей среднего возраста, говоривших по-английски. По традиции, сложившейся в течение десятилетий, иностранцами предлагают располагаться на втором этаже, где официанты говорят на иностранных языках. Однако на то и правила, чтобы их нарушать. Особенно во Франции.

В ресторане всего 150 мест и столики здесь бронировать не принято. Это только привилегия звезд, которые по-прежнему любят тут бывать. В числе именитых гостей отмечены Сильвестр Сталлоне и Арнольд Шварцнеггер, Ричард Гир и Шэрон Стоун, Жан-Поль Готье и София Коппола.

Мы не смогли отказаться от десерта и попробовали знаменитые ромовую бабу и пирожное «наполеон». Выше всех похвал! Счет не был для нас шокирующим, хотя мы и поужинали в знаменитом месте.



Осматривая Париж, мы не могли миновать многочисленные патиссерии (patisserie) – булочные-кондитерские, коих великое множество в любом французском городе. И конечно, попробовали выпечку, а также обыденные и изысканные сладости, которыми так славятся французы. Например, макароны. Нет, ничего общего с итальянской пастой это миндальное печенье не имеет. Оно делается по особому изобретенному французами рецепту и буквально тает во рту. А от разнообразия высококачественных и вкуснейших изделий из шоколада просто кружится голова.

Приятно утром выйти из отеля и в любом из встретившихся по дороге кафе, бистро или бассери позавтракать на французский манер, выпив чашечку безупречно сваренного кофе со свежайшим аппетитно хрустящим круассаном. И джем, преподнесенный в баночке с клетчатым платочком, как у бабушки дома, только оттенит вкус замечательной выпечки.

Мы уезжали из Парижа, увозя множество впечатлений. Это был очень насыщенный салат с яркой заправкой из разных примет жизни столицы мира. Но, несомненно, одним из самых сильных компонентов была французская кухня.



ПЕТУХ В ВИНЕ

6 порций

Подготовка 1 день

Приготовление: 1,5-2 ч

Есть подозрение, что изображение петуха в вине понапрасну красуется на флаге Французской кухни. Например, в Париже немного заведений, где подают соq au vin, и напоминают они скорее кафе-стекляшку на вокзале, а не ресторан. Может быть, во Франции петух в вине считается слишком простым для высокой кухни, и готовят его в основном дома. Ведь по сути эта знаменитая птица не особо отличается от издавна любимого нами чахохбили из курицы. В общем, они как хотят, а мы приготовим и съедем это блюдо с большим удовольствием. Если вам жалко лить в петуха бургундское вино, можно заменить его на «Кот дю Рон». Собственно, и употреблять его лучше с тем же вином, в котором он варился. В разных регионах Франции петуха готовят с разным вином: в Эльзасе – с рислингом, в Юре – с «желтым вином» (соq au vin jaune), в Шампани – с шампанским... |

Начинайте готовить за 1 день до подачи

Ингредиенты:

- 1 петух или 1-2 цыпленка общим весом примерно 1,5 кг
- 1/2 бутылки зрелого красного бургундского вина
- 6 ломтиков французского сала или жирного бекона
- 250-300 г шампиньонов
- 12 небольших луковиц шалота
- 2-3 крупных зубчика чеснока
- 2 крупные морковки
- оливковое масло «экстра вирджин»
- 2 веточки тимьяна
- 1 лавровый лист
- петрушка для подачи
- соль, свежемолотый черный перец



Способ приготовления

1. Разрежьте петуха на 8 или более частей, положите в большую кастрюлю и залейте вином.
2. Лук-шалот нарежьте колечками. Почистите морковь и разрежьте на 4 части. Ниткой свяжите тимьян и лавровый лист и положите в кастрюлю с петухом. Поставьте в холодильник на 24 ч.
3. На следующий день слейте вино, но не выливайте. Кусочки петуха обсушите бумажными полотенцами,
4. В большой сковороде с толстым дном разогрейте оливковое масло и на среднем огне обжарьте в нем кусочки птицы до золотистой корочки со всех сторон.
5. Выньте их шумовкой на тарелку, в ту же сковородку положите овощи из маринада и измельченный чеснок. Жарьте 2-3 мин.
6. Сложите в кастрюлю кусочки петуха, овощи, залейте вином, посолите и поперчите. На среднем огне доведите до кипения, огонь убавьте до минимума и готовьте под неплотно закрытой крышкой 1,5-2 ч.
7. Протрите шампиньоны тряпочкой, удалите жесткие ножки (они не понадобятся). Шляпки нарежьте ломтиками, сало или бекон – мелкими кубиками. Жарьте сало/бекон вместе с грибами 10 мин.
8. Когда петух уже будет готов, добавьте в него бекон и грибы и проверьте, хватит ли соли и перца. Перед подачей посыпьте блюдо измельченной петрушкой.

Совет гастронома

Удивляет тендерная политика отечественных птицеводов: русского петуха купить практически невозможно. Курицу – пожалуйста, какого угодно возраста, петуха – нет. Но выход есть: сейчас в супермаркетах появились французские петушки coquette. Их легко отличить по радостному яично-желтому цвету и размеру, равному примерно одной четверти обычного бройлера. Хотя для успеха этого блюда чем более матерым будет петух, тем лучше. Если у вас совсем нет времени на замачивание (хотя минимум 4 часа вам все равно понадобится) и вы готовите петуха в день подачи, можно добавить в него 1/4 стакана коньяка или бренди. Сделайте это когда кусочки петуха еще жарятся, и сразу подожгите алкоголь. А потом вливайте в кастрюлю вино.



ВЕТЧИНА НА КОСТИ С ШАЛФЕЕМ

6 порций

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 20 мин

Хотя нет ничего вкуснее свежей ветчины со слезой, срезанной для вас прямо с кости мясником на провансальском рынке, тем не менее изобретательные французы придумали запекать и подавать ее в соусе с травами – получается jambon à l'os braisé à la sauge. Это блюдо порадует тех, у кого обычная ветчина уже навязла в зубах, и позволит пустить в дело несколько заветренных кусочки.

Ингредиенты:

- 6 толстых ломтиков ветчины на кости
- 4 луковицы шалота
- 2 зубчика чеснока
- 250 г любых грибов
- 4-5 веточек петрушки
- 1 веточка тимьяна
- 3 щепотки сушеного шалфея
- 500 мл сухого белого вина
- 2 ст. л. крем-фреш (смотрите совет гастронома)
- 1 ст. л. белого винного уксуса
- 4 ст. л. сливочного масла плюс еще немного для смазывания
- соль, свежемолотый черный перец



Способ приготовления

1. Смажьте сливочным маслом форму для запекания. Выложите в нее ломтики ветчины и залейте половиной белого вина. Очень плотно закройте форму фольгой и запекайте в разогретой до 190°C духовке 20-25 мин.

2. Пока ветчина в духовке, очистите лук и чеснок, мелко нарежьте. Так же нарежьте очищенные грибы. Мелко порубите петрушку.

3. В кастрюлю с толстым дном положите лук, залейте уксусом и готовьте на маленьком огне, пока уксус полностью не выпарится.

4. Добавьте 2 ст. л. сливочного масла, грибы, петрушку, чеснок, листочки тимьяна и шалфей. Влейте оставшееся вино. Готовьте на слабом огне, пока вино полностью не выпарится.

5. Добавьте крем-фреш, соль и перец по вкусу. Можете очень быстро взбить соус блендером, так, чтобы остались маленькие кусочки.

6. Выньте форму из духовки. Жидкость из формы вылейте в соус. Порежьте соус, снимите с огня и добавьте в него оставшееся сливочное масло.

7. Полейте ветчину соусом и немедленно подавайте.

Советы гастронома

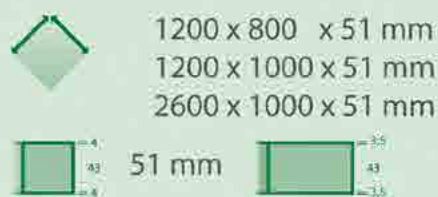
Крем-фреш – это типично французский кисломолочный продукт. Если он не попадается вам в магазинах (хотя в последнее время крем-фреш встречается все чаще и чаще), вы, конечно, можете заменить его нежирной сметаной, но можете и сделать дома. Для этого нужно смешать в равных пропорциях очень свежую сметану жирностью 15-20% и сливки жирностью больше 30% (и тот, и другой продукт должны быть натуральными, не стерилизованными). Положите смесь в герметично закрывающуюся банку, оставьте при комнатной температуре на 12 часов, а потом переставьте в холодильник еще на 24 часа. По прошествии этого времени крем-фреш готов.

Даже если у вас есть возможность использовать для этого рецепта свежий шалфей, мы все-таки советуем вам воздержаться: он горчит, так что лучше только украсить им блюдо.

В наших супермаркетах продается в основном итальянская ветчина на кости.

Тушить ее – непозволительная роскошь. Но есть выход: на рынке купите свиную ногу и запекайте ее в духовке в фольге на маленьком огне. Получится отличная ветчина. Вот только если в супермаркете ветчину вам разрежут, дома придется повозиться самим. И тут не обойтись без электроножа. На гарнир к ветчине можно подать вареную картошку или пюре из зеленой чечевицы.

PANELTIM® ПЛАСТИКОВЫЕ ПАНЕЛИ



Изделия PANELTIM – это цельнолитые пластиковые панели, изготовленные из полипропилена или полиэтилена высокой плотности.

Устойчивы практически ко всем химическим веществам и механическим повреждениям от животных.

Отливаются с вертикальными вентиляционными отверстиями (30–40 мм), что значительно улучшает воздухообмен в зоне нахождения животного.

- Незначительный вес панелей облегчает их установку.
- Для монтажа необходимо всего несколько крепежных деталей.



- Панели PANELTIM быстро и легко чистятся: минимальный расход воды, поверхность быстро сохнет.

Панели полностью герметичны, поэтому грязь, плесень и бактерии не могут накапливаться внутри.

Поверхность гладкая, неабсорбирующая, водо- и грязеотталкивающая.



WWW.PANELTIM.COM

Официальный дилер на территории СНГ – ГК «Неофорс»

РФ, г. Смоленск, ул. Оршанская, 19
Тел.: (495) 721 8442, 8 915 646 84 85
Факс: (4812) 319 535

E-mail: gdv@neoforce.ru
РБ, г. Минск, ул. Немига, 38, 5 эт.
Тел.: +375 17 389 71 40 (41)

E-mail: neoforce@nsys.by



ТЕННИС – ЭТО ПО-ДЖЕНТЕЛЬМЕНСКИ!



Тряхнуть стариной (и старина при этом не отвалился) решил генеральный директор ГК «Неофорс» Алексей Лысцов. Он вызвал на теннисный поединок директора компании «Роксагролит» – вильнюсского филиала группы компаний – Маргариту Пумпутите, которая вот уже два года берет уроки тенниса. Маргарита очень серьезно относится к тренировкам (как и к работе), упорно повышает мастерство и даже готовится принять участие в республиканских любительских соревнованиях.

Игра состоялась в центре Вильнюса в парке за главным кафедральным собором литовской столицы. Погода благоприятствовала матчу. Поединок сложился на редкость напряженно. До последнего было не ясно, кто же все-таки сильнее – убеленный сединами ветеран или молодая амбициозная леди. Однако по ходу матча стороны все больше укреплялись в мысли, что силы практически равны. Поэтому, учитывая жесткость временного графика, победила Дружба.

«СПОРТ ОБЪЕДИНЯЕТ»



Под таким девизом прошла традиционная ежегодная регата сотрудников ГК «Неофорс» на озере Должа Поставского района Минской области РБ. Спящее лесное озеро было разбужено гомоном голосов неофорсовцев, плеском весел, криками болельщиков. Три лодки отправились со старта. На этот раз силами мерялись отделы продаж, проекти-

рования и инженеринга. Блестели спины гребцов, расцветали улыбки на лицах вдохновителей спортивных подвигов.

Первой на финиш пришла лодка с сотрудниками отдела продаж. Загребным – заместителем генерального директора ГК «Неофорс» Дмитрий Жуков. Его девиз «Работать на результат» и тут оказался как нельзя кстати.

Подведение итогов регаты прошло в теплой дружеской обстановке за длинным столом под навесом на фоне пышной природы. Уха и шашлыки дополнили удовольствие от желтых кувшинок на озерной глади, настоящего на травах деревенского воздуха и безоблачного неба. До встречи в следующем году!

РЕГАТА



ПОСТАВЫ

ОЗЕРО

WC

САН. ЧАСТЬ+

МЕСТО ДЛЯ КУРЕНИЯ

Зайчик,
поиграем



А
"ностальгическая"
сборит



3 июля 2013 г



Интересно, а
пресноводные
рыбы пьют?



Большому кораблю -
Большое плавание





А шеф
ничего...!



Футболисты
сыщиками
не сыщатся



В лодке только
девушки



Погуляли...!



Рабочий ритм
кладовщика



Не
засматривайся,
а гребь



Королева
Марго



Работа
с молодыми
кадрами



Конкурс
"Мисс Должа"



Шеф, какие
девушки!
Снимай

Басня

А ГДЕ КУРЯТНИК?



Вот как-то раз красавица-лисица,
Что важный пост в лесном правительстве несла,
С товарками решила сговориться,
От дел служебных как бы отрешиться,
Да и поправить личные дела.

Каким путем добычу отхватить?

Где слабину нащупать в госбюджете?

Смекалку, ум тут нужно проявить,
И грацию не меньше, чем в балете.
Ну, перво-наперво, накрыть поляну,
И повод есть – хозяйкин юбилей.
Назвать поболее влиятельных гостей,
И угощение без изъяну.

Банкиры с женами, министры, депутаты,
И губернаторы лесов, полей и рек,
Певцы, певички, модельеры-психопаты,
Набралось добрых триста человек.

Подарками осыпали лисицу,
(в долгу ведь не останется она).
Часы с брильянтами, с рубинами жар-птицу,
И чаш серебряных сполна.

Ломился стол от разносолов,
Трепангов, гребешков морских,
Свежайших устриц, термидоров,
Янтарных балыков Донских.

Пир удался стараньями лисицы.

Пришла пора и дело закрутить,
В губернии, подальше от столицы,
Курятник лисонька собралась возводить.

А фермер кто? Нашелся старый лис,
Что близ норы вольеры кур держал,
И чтоб проект досадно не «завис»,
Все документы мигом подписал.
(Ему процент обещан был, конечно).
Готово все: контракты, бизнес план,
И вот помощники побегали успешно
И раскрутили сделки барабан.

Лоси-банкиры долго не тянули.

Не зря их лисонька поила всласть,
Все подписали, глазом не моргнули.

В губернии препятствий не чинила власть.
Рекой поплыли деньги за границу
В оплату за услуги и товар,
А вместе с ними растворилась и лисица,
И друг ее, волчара-санитар.

Минуло время. Местные зверушки
Отправили на ферму ветврачей.

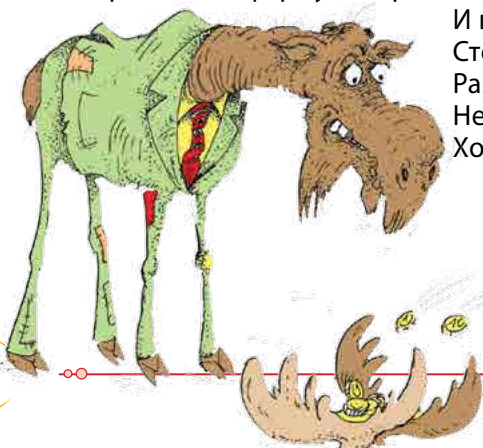
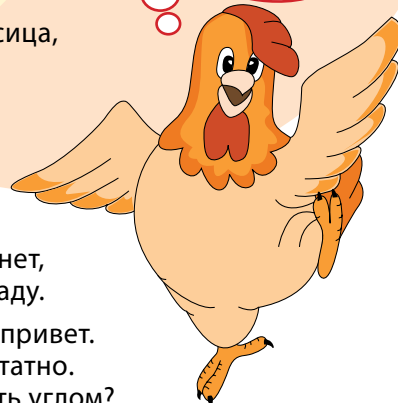
И видят, среди поля на опушке
Стоит шалаш из пленки и ветвей.
Разводит лис руками – вот досада,
Не видел лисоньку давно, и фермы нет,
Хоть в схрон ложись, устраивай засаду.

Понятно: всем плутовка шлет привет.
Закончился проект безрезультатно.
А впрочем, под каким смотреть углом?
Для лисоньки сложилось все приятно.

Ну а курятник? А курятник не при чем.



ПТИЧКУ
ЖАЛКО!



ОДА ВРЕДНОМУ ЗАВТРАКУ

Начитавшись умных книжек разных,
Посмотрев Малахова с утра,
Мы решили, что разнообразней,
Нам питаться начинать пора.

Пережаренные прочь котлеты,
И сосиски выкосим косой,
Будем избегать мясных паштетов,
Ну и бутербродов с колбасой.
Вычеркнем подливы и поджарки,
Никаких наваристых борщей,
В кипяток щепоточку заварки,
И без торта, лучше сухарей.

Слово «чипсы» нам страшной пожара,
И сгущенки мы забыли вкус.
Ну и сало нам совсем не пара,
Ставим ему минус, а не плюс.

По утрам теперь жуем овсянку,
Как родня английских королей,
И засыпали пшеницу в банку,
Чтобы прорастала поскорей.

Хрумкаем морковью без сомненья,
Свеклу с чесноком на ужин трем,
Хлопья из коробки с привиденьем,
Заливаем снятым молоком.

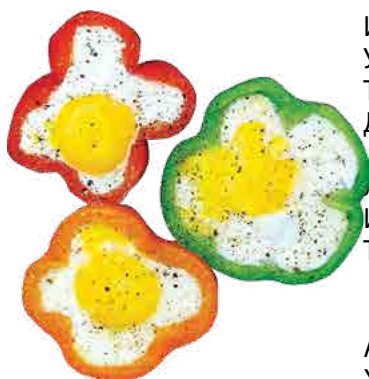
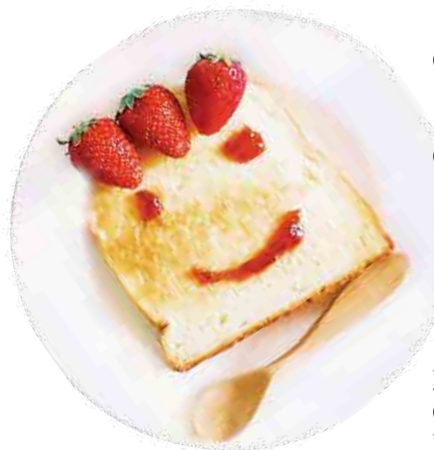
И теперь нам очень часто снятся,
Утка по-пекински и блины,
Тесто, норовящее подняться,
Драники в сметане, колдуны.

Педенеет, если снедь с экрана,
И тоска при виде ветчины,
Так живем мы в стрессе постоянном,
Хорошо ли это для страны?

А бывало, встанешь утром рано,
Холодильник, друг родной урчит,
Наливаешь в мисочку сметану,
В сковородке шкварочка шипит.

Три яйца зажаришь без сомненья,
К ним лучка, вчерашний антрекот
И уже совсем без сожаления,
Приготовишь с семгой бутерброд.

Выпил кофе, в настроении отличном
Как на крыльях в офис я лечу
Пребываю в тонусе отличном,
Трудности любые по плечу.



НОВИНКА!

Электротележки

Сделано в Италии



удобно



бесшумно



ЭКОЛОГИЧНО



НЕОФОРС
ГРУППА КОМПАНИЙ

РФ, г. Смоленск, ул. Оршанская, 19
тел.: +7 495 721 84 42, +7 915 646 84 85
факс: (4812) 319 535
e-mail: gdv@neoforce.ru



Счастье – это просто!



ЗАПЧАСТИ

ОТ ВЕДУЩИХ ЗАПАДНОЕВРОПЕЙСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ФЕРМ

- Широкий ассортимент
- Доступные цены
- Гарантированная доставка на территории РФ и РБ
- Помощь в подборе и идентификации запчастей
- Предоставление услуг по шефмонтажу и монтажу оборудования

ROXELL
REACHING FOR EXCELLENCE

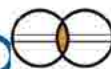
SKOV

elster
Ermal

Multifan



wavin



TERMOTECNICA
PERICOLI

THERMOBILE

MONOFLO

Winterwarm
heating solutions

Склад в г. Смоленске

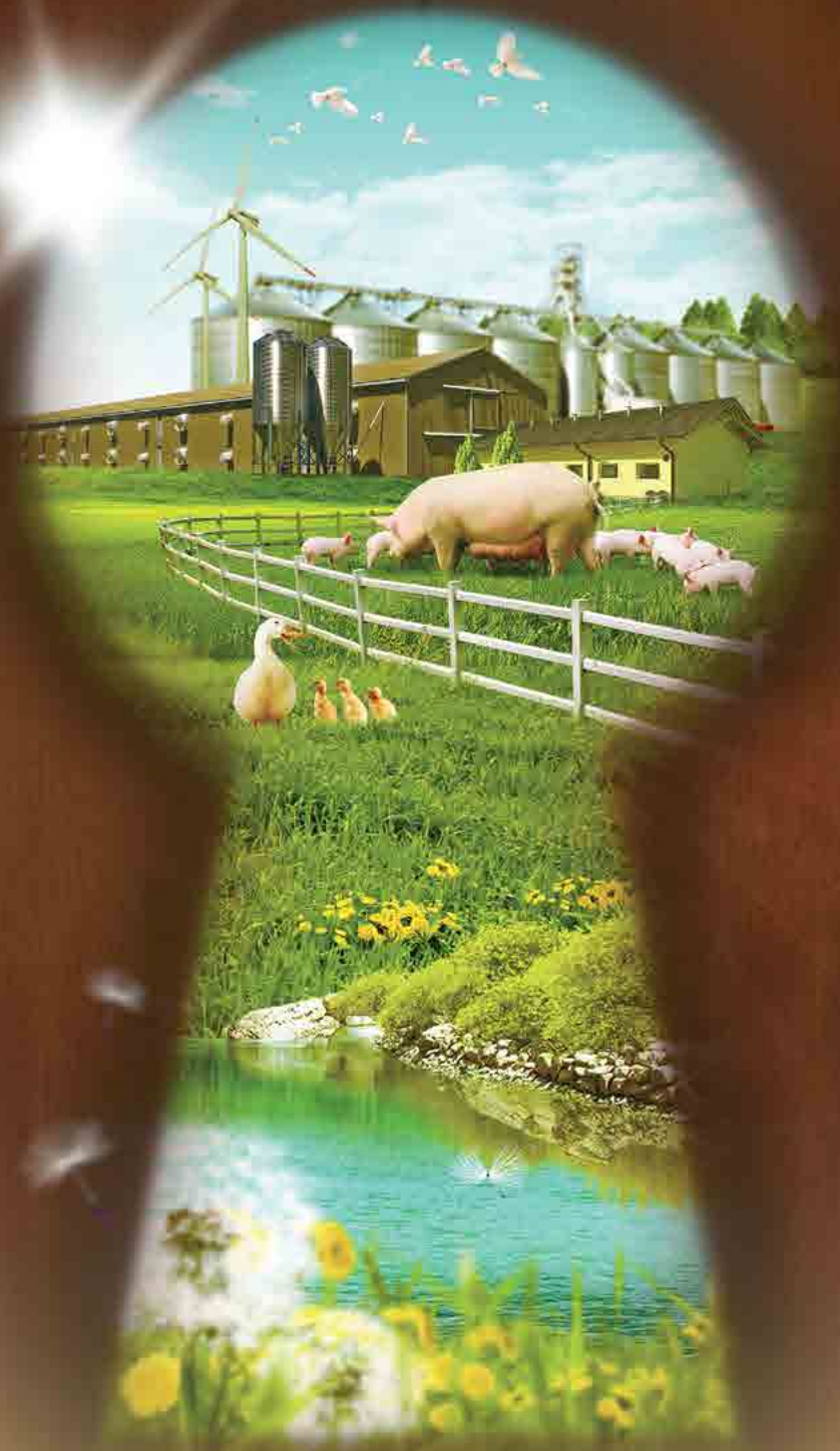


НЕОФОРС
ГРУППА КОМПАНИЙ

www.neoforce.ru

РФ, г. Смоленск, ул. Оршанская, 19
Тел.: +7 (4812) 320 462, +7 910 760 09 85
Факс: +7 (4812) 319 535
E-mail: mn@neoforce.ru

РБ, г. Минск, ул. Немига 38, 5 эт.
Тел.: +375 17 200 31 31, 211 0739
Факс: +375 17 211 02 15
E-mail: neoforce@nsys.by



Строительство и реконструкция
свиноводческих и птицеводческих объектов
ПОД КЛЮЧ!



НЕОФОРС
ГРУППА КОМПАНИЙ

РФ, г. Смоленск, ул. Оршанская, 19
тел.: +7 495 721 84 42, +7 915 646 84 85,
факс: +7 4812 319535
e-mail: gdv@neoforce.ru

РБ, г. Минск, ул. Немига, 38
Тел/факс.: +375 17 389 71 40,
+375 17 389 71 41
E-mail: neoforce@nsys.by