

Валерий ЧУМАКОВ

■ Четыре агрокомпании СГ, которые стоит посетить.

Промышленный туризм в Союзном государстве набирает обороты. Уже

**ГРУППА
КОМПАНИЙ
«ЭКОНИВА»**

Крупнейший не только в России, но и в Европе производитель сырого молока. Общая площадь его угодий составляет 632 400 гектаров в тринадцати регионах страны, а коров на фермах почти 250 тысяч голов.

«ЭкоНива» - один из пионеров агропромышленного туризма в России: экскурсантов на свои площади она пустила еще в 2013 году.

Экскурсия начинается со знакомства с самыми юными, до трех месяцев, телятами. Здесь, в яслях (в прямом смысле), дети

и взрослые могут покорить малышей из бутылочки, подробнее узнать об их рационе.

Следом путь идет в «детский сад», где под навесами проживают телята постарше. Причем проживают обязательно четным количеством. Хотите узнать, почему? Вот там вам и расскажут.

Во дворах со взрослыми коровами посетители увидят, как за ними ухаживают, как работает коровий диетолог, и узнают секреты «педикюра» рогов и копыт.

Но главный объект - доильный зал. Экскурсантам покажут работу бесстрессовой доильной системы «Карусель», на которой одновременно

могут отдавать свое молоко 72 коровы. Животные сами, когда пожелают, заходят на платформу, стоят положенное время и сами, сойдя, отправляются в стойло.

Завершается экскурсия дегустацией и мастер-классом, на котором посетители раскрасят собственную сувенирную коровку и научатся делать молочные коктейли.

Продолжительность экскурсии - около двух часов. Проводятся ежедневно, три раза в сутки. Записаться можно по телефонам на сайте группы компаний.



Раньше таких чистых ферм и ухоженных коров и не найти было.

Алина АНТОНОВА/TASS

«БАБУШКИНА КРЫНКА»

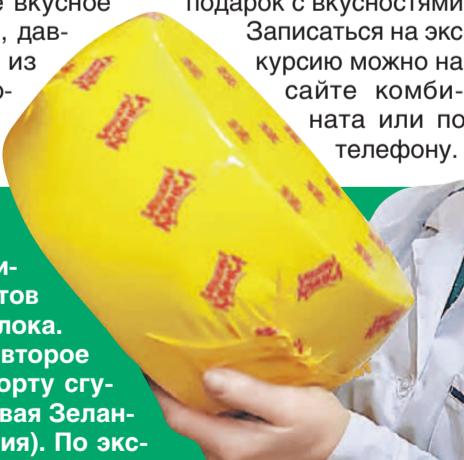
Холдинг «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка» - один из лидеров белорусской молочки. Предприятие ведет свою историю от открытого в 1979 году советского агропромышленного гиганта - Могилевского молочного комбината. Сегодня холдинг перерабатывает от шестисот до семисот тонн молока в сутки, из которых производит более трехсот видов продукции: молоко, кефир, сметану, творог, йогурты, сыры и, конечно, потрясающе вкусное могилевское мороженое, давно уже ставшее одним из символов Могилева. Продукцию «Бабушкиной крынки» хорошо знают

и ценят, кроме собственно Беларуси и России, больше чем в двух десятках стран мира, от Алжира и Ливана до Китая и Бангладеш.

Промышленные туристы посещают предприятия «Крынки» уже не первый год. Особенно популярны часовые экскурсии среди школьников - понятно, ведь помимо похода по цехам здесь можно обогащаться мороженым, которое готовят прямо у тебя на глазах.

Каждый гость получает подарок с вкусностями.

Записаться на экскурсию можно на сайте комбината или по телефону.



И не надо в какую-то там Францию ехать, все есть здесь.

КСТАТИ

На долю Беларуси приходится шесть процентов мирового экспорта молока. Республика занимает второе место в мире по экспорту сгущенки (на первом - Новая Зеландия, на третьем - Россия). По экспортам сливочного масла Синеокая твердо держит третье место, по экспортам сыра - четвертое и пятое - по экспортам сухого обезжиренного молока.

СЕЛЬСКАЯ «КОЗА НОСТРА»

vk.com/milasha38

Козочкам - лакомство, а себе - отличное настроение.

**ФЕРМА И СЫРОВАРНЯ
«МИЛАША»**

«Милаша», что в деревне Градовщина Иркутской области, не так велика. Тут и животных поменьше, всего пятьдесят голов, да и сами эти головы помельче, поскольку принадлежат не коровам, а козам нубийской и альпийской пород. Но предприятие берет другим: неповторимым духом настоящего семейного предприятия, на котором совместно трудятся три поколения.

В 2011 году представительница старшего поколения семьи Россовых, Оксана Александровна, сбежала от суеты мегаполиса в деревенскую глубинку. Вскоре родственники подарили ей двух коз, с которых и началась история хозяйства. Сегодня в Градовщину перебрались уже все представители семейства. «Туристов» начали пускать в ковидном 2020 году, сейчас же «Милаша» входит в топ-10 лучших проек-

тов промышленного туризма России.

Экскурсантам предлагаются две программы: для взрослых - «Сырная гастрономия» и для школьников - «Вкусняши от «Милаши». Продолжительность каждой - два с половиной часа.

Гости «Сырной гастрономии» после знакомства с козами отправляются на сырную дегустацию. После этого туристы и хозяева фермы вместе готовят горячие блюда и салаты, а в процессе беседуют о приготовлении сыров, коих здесь производят 37 видов.

«Вкусняши от «Милаши» также начинаются с козьих загонов. А дальше дети не только пробуют разные сыры, но и готовят их своими руками. Но есть еще одна важная задача: познакомить городских детей с сельским бытом, показать его особую прелесть.

Экскурсии проводятся по выходным дням. Записаться можно на сайте или по телефону. Из Иркутска до фермы добираются на автобусе или такси.

**ТУРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
КОМБИНАТ**

Один из мощнейших в стране, ежегодно в его цехах перерабатывается больше 250 тысяч тонн молока.

Основная продукция - сыры, как мягкие, так и твердые. Здесь делают моцареллу, рикотту, крем-чиз, маскарпоне, прополету, скаморцу и другие сорта под марками Bonfesto и Bonfesto Cooking. Причем больше восьмидесяти процентов уходит на экспорт.

Впервые туровские цеха открылись для промышленного туризма в 2014 году. В прошлом году комбинат посетили 9250 человек, включая 1100 россиян.

Сегодня стандартная экскурсионная программа занимает примерно полтора ча-



Плавленый, творожный или с плесенью?

са, за которые экскурсантов проводят по специальному галерее с большими окнами. Через них можно воочию наблюдать за тем, как делают сыры, под рассказ экскурсовода об истории завода и о секретах сыроработки.

Больше всего посетителей привлекает процесс формовки сыра: от текущей в охладительные ванны сырной массы невозможно оторвать глаз.

И завершается все дегустацией, на которой можно не только попробовать разные виды сыров,

но и узнать, как их положено есть и как готовить с ними вкусные блюда.

После дегустации можно посетить фирменный магазин и кафе Bonfesto.

Записаться на экскурсию можно через сайт комбината или по телефону либо через туроператорство. От Минска до Турова примерно двести километров, преодолеть которые можно на автобусе, такси или на личном автомобиле. Если вы сделаете заказ через агентство - будет организован комфортабельный трансфер.