

Валерий ЧУМАКОВ

■ Четыре агрокомпании СНГ, 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 покормить 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.

СЕЛЬСКАЯ «КОЗА НОСТРА»



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 добираться на автобусе или такси.



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

«БАБУШКИНА КРЫНКА»

Холдинг «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка» - один из лидеров белорусской молочной. 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 могиливское 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 обещаться мороженым, которое готовят прямо у тебя на глазах.

Каждый гость получает подарок с вкусами. Записаться на экскурсию можно на сайте комбината или по телефону.

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, проволиту, 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-



Плавленный, творожный или с плесенью?

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

Больше всего посетителей привлекает процесс формовки сыра: от текущей в охлаждающие 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 турагентство. От Минска до Тuroва примерно двести километров, преодолеть которые можно на автобусе, такси или на личном автомобиле. Если вы сделаете заказ через агентство - будет организован комфортабельный трансфер.

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 экспорту сливочного масла Синеокая твердо держит третье место, по экспорту сыра - четвертое и пятое - по экспорту сухого обезжиренного молока.

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