

Михаил ПАНЮКОВ

■ Коров с «педикюром» на семейной ферме братьев Чебурашкиных можно разглядеть издали.

## ПО УСАМ ТЕКЛО И В РОТ ПОПАЛО!

- А теперь пробуем ряженку! - мне передают маленький стаканчик. - Она готовится так: топим молоко в течение шести часов при температуре 95 градусов. Обратите внимание на насыщенный цвет и приятный пломбирно-сливочный вкус.

В итоге нам дали попробовать ряженку, творог, сметану, кефир, йогурт, сливки и, конечно, молоко.

А затем мы поговорили с профессионалами о производстве молочной продукции в России. Сколько мы вообще ее потребляем?

- Есть данные статистики, - говорит гендиректор компании Владислав Чебурашкин. - В потребительской корзине она занимает 21 процент, а мясные продукты лишь на втором месте - 19 процентов.

При этом ведь надо еще угадать, что потребителю пойдет, что нет.

- Меня все знакомые ругают, что мы сняли с производства грушевый йогурт, - говорит предприниматель. - Действительно вкусный, но не берут его в магазинах! Также все друзья были в восторге от нашего шоколадного масла, мне самому очень нравилось. А покупатель проходит мимо. Что поделать, он всегда прав.

## БЛАГОРОДНЫЙ БИЗНЕС

Спрос на молоко в России растет, а вот производство после распада Советского Союза только падало - вплоть до нулевых. Уронили почти



В среднем взрослое животное съедает в день пятьдесят килограммов корма.

# А ВО ЛБУ ЗВЕЗДА ГОРИТ

в два раза. Дело потихоньку выправляется, по итогам 2023 года есть рост (см. таблицу). Но и сейчас, чтобы заниматься этим бизнесом, надо быть настоящим энтузиастом.

- Молочное животноводство во всем мире считается самой сложной отраслью сельского хозяйства, - утверждает гендиректор. - Поэтому его везде дотируют. Когда мы в нулевых приобрели в Подмоскovie два пришедших в упадок совхоза, компенсации тоже были, но очень небольшие. А мы даже представить не могли, во что ввяза-

лись. Этот бизнес нельзя поставить на паузу. Какая бы погода ни была, коров надо доить. Если этого не сделать - они заболеют. Надо покормить - это не машина, которая и без бензина постоит. А корма надо собрать - хоть в жару, хоть в непогоду. И они должны быть качественными, иначе молоко невкусное. Животные рожают без предупреждения - в любое время суток, иногда болят. Так что фермерство - очень нужное дело, я бы сказал - благородное, но рискованное и непростое. Далеко не каждый возьмется.

Дойка - это только первый этап. Дальше идет собственно производство - превращение «белого золота» в десятки вкусных продуктов. И самый главный фактор - это чистота.

- Мы каждый день обсуждаем на планерке вопросы мойки оборудования, какие чистящие средства можно использовать и так далее. Если где-то часть молока останется с водой, то бракуется вся партия. Если сотрудник, который фасует, например, масло, случайно дотронется до земли, а потом до емкости с продукцией, в негодность придет все масло. Молоко - идеальная питательная среда для бактерий. Это вам не алкоголь, где производственная линия сама себя дезинфицирует, - нужен глаз да глаз.

Сейчас у холдинга на фермах в Мос-

ковской области содержится 4,3 тысячи голов рогатого скота. После экскурсии по заводу и дегустации нас повезли на одну из них.

## ЯСЛИ ДЛЯ ТЕЛЯТ

Коровы здесь находятся без привязи.

- Нет, они не пасутся сами на полях, - пояснил гендиректор. - Да и не стремятся выходить - слепни, комары. Но внутри коровника передвигаются свободно. Также сами приходят на дойку. И если она по каким-то причинам задерживается, мычат, привлекают к себе внимание.

Ферма была полностью перестроена. Вплоть до системы уборки навоза, который специальными скребками сбрасывается на нижний уровень. И попадает в хранилище - ведь это замечательное удобрение.

- Запах, конечно, будет, - предупредил хозяин. - Ферма есть ферма, такой же запах хоть в Швейцарии, хоть во Франции. Но я считаю, что животные пахнут лучше, чем иные вокзальные туалеты.

И правда, какого-то страшного амбре внутри мы не ощутили. Коровы-красавицы меланхолично наблюдали за гостями и вытягивали морды в надежде на угощение.

- А чего это у некоторых лоб в красной краске? - поинтересовался я.

- Помечаем тех, у кого мы подпилили копыта - так сказать, сделали педикюр, - пояснил старший ветеринар Валерий. - Ведь копыта отрастают, как ногти у людей. В естественных условиях лишний роговой слой стирается, а здесь мы помогаем. Если этого не делать, животное чувствует себя некомфортно.

Есть у местных обитателей и своеобразные ясли, и детский сад. Телят до полугода держат в отдельных синих домиках из пластика. Потом до двух лет поселяют ребятню вместе. А после уже отправляют ко взрослым буренкам. У коров даже декретный отпуск есть. За два месяца до родов их прекращают доить, они отдыхают, а в молочной железе, в вымени то есть, восстанавливается эпителий.

Я задал Владиславу Чебурашкину нескромный вопрос: а хорошо ли occupаются такие хлопоты?

- Могу сказать, что если сейчас положить деньги на депозит в банк, то на процентах можно заработать больше, - ответил он. - Но мы работаем на будущее. Раз на продукции наше имя, отступать нельзя.



Молочное производство нынче напоминает научную лабораторию.

## ОТ КРАСКИ ДО ЗАКВАСКИ

■ Что пришлось замещать после введения санкций.

Сельское хозяйство, как и многие другие отрасли, до последнего времени сильно зависело от западных стран. Когда тамошние политики объявили экономическую войну России, даже вопреки интересам собственного бизнеса, то были уверены - от такого удара невозможно оправиться. И действительно, проблемы у животноводов возникли немалые.

- У нас все оборудование западное, - рассказал Евгений Чебурашкин. - Но оно, к счастью, никаких экстренных замен не требует. Если вдруг что случится, будем смотреть в сторону Китая. Для молочников первая же проблема возникла с упаковкой. Если нет пластиковых бутылок, что ты будешь делать,

когда у тебя оборудование под них заточено? Пластик поменялся, краски поменялись. С крышками пришлось решать, этикетками, стаканчиками, даже бумажные пакеты исчезли, но, к счастью, наши поставщики, за что им большое спасибо, нашли альтернативу, и мы не обнулились.

Также возникли проблемы с ферментами и заквасками. Например, закваска для йогуртов у нас голландская, и покупатели к ней привыкли. Используем иностранные ферменты для безлактозной продукции. Пришлось выкручиваться. Часть субстратов нашли у российских производителей. А чего не хватает, удается получать с помощью параллельного импорта. Самый сложный период, когда была неопределенность и цены взлетали в два-три раза, мы прошли.

## СМЕКАЛКА



Самообеспеченность молочными продуктами  
По данным Минсельхоза РФ.

## ПРОИЗВОДСТВО СЫРОГО МОЛОКА В РФ в 2023 году

