

Анна КУРАК

■ Минчанин Сергей Макаров разводит насекомых, чтобы накормить ими всю республику и поделиться с Россией.

Уже несколько месяцев в одном из минских баров не протолкнуться. Очередь за... жареными сверчками! С солью, карри и острым перцем. Усатые деликатесы не заморские, а свои, доморощенные, с фермы из-под Минска.

ПЕРВАЯ ПЯТЕРКА ПОДВЕЛА

Здание бывшего склада в 25 километрах от Минска уставлено длинными рядами «загонов», как называют их хозяин. Специальных метровых контейнеров, правда, без крышки. Бегают усатые ребята, как олимпийцы, зато прыгают так себе, объясняет Сергей. В каждом загоне - аккуратные этажерки из бумажных упаковок для яиц. В этих небоскребах и живут сверчки. Сколько их тут? Сотни тысяч? Миллионы?

- Не считал, - признается Сергей. - Первая пятерка скоропостижно скончалась после покупки. Спустя какое-то время приобрел еще сотню. Смастерил для них небольшой ящик. Книжки специальной почитал. Кормил и поил по науке, через пару месяцев появилось первое потомство. Вообще по профессии я режиссер-постановщик. Увидел как-то по телевизору передачу о сверчковой ферме в США и загорелся идеей построить такую же в Беларуси.

- Трудно было?

- Любой бизнес начинать непросто. Бумаги, поиски инвесторов - особо не хотят вкладываться в «сомнительный продукт». Многие дер-



Питаются подопечные Сергея Макарова специальным кормом, рецептура которого держится в секрете.

ДЛЯ СТРОЙНЯШЕК И КАЧКОВ - МАКАРОНЫ ИЗ... СВЕРЧКОВ

жат дома насекомых и экзотических животных, но никто не разводил их в промышленных масштабах. В стране даже такого вида экономической деятельности - «Разведение насекомых» - не было. Пришлось потратить три года, чтобы этот пункт появился в перечне.

В принципе сам процесс не сильно отличается от выращивания коров или свиней. Кормишь, поишь, поддерживаешь чистоту и тепло. Высокую температуру нужно держать постоянно, иначе сверчки плохо растут и размножаются. Из-за сильных морозов этой зимой собрали всего пять килограммов. Хотя спрос большой. Превышает пока наши возможно-

сти. У меня к сверчкам чисто деловой подход, хотя и наблюдать за ними крайне любопытно.

В брачный период ферма превращается в несмолкающий оркестр. А как они дерутся! Самые буйные откусывают друг другу усы, лапки, даже крылья обрывают.

«СКРИПАЧИ» ДЛЯ РОМАНТИКИ

- Кому поставляете свой товар?

- Изначально ориентировались на хозяев экзотических животных, больших аквариумных рыб и птиц. Они берут сверчков на корм. В Россию отправляем целые партии на ежовые фермы. Да-да, есть и такие! Потом как-то при-

кинули: если наши туристы с удовольствием едят насекомых в Таиланде, то почему бы не предложить им их здесь?

Премьера прошла на ура. Летом на презентации посетители за полчаса слопали десять килограммов жареного во фритюре сверчка! Такого ажиотажа мы не ожидали. Уплетали и молодые хипстеры, и мамы с детками, и даже привередливые бабушки. Теперь большая часть нашего товара идет для кулинарных нужд.

Кстати, покупают сверчков не только для еды, но и для романтики. Представьте, за окном снег с дождем, а у вас в квартире тепло и сверчок поет, как летом на даче. Здорово!

- Многие ученые все-таки уверяют, что скоро насекомые заменят в человеческом рационе привычное мясо.

- Абсолютно с ними согласен. Сверчок - это белок. Плюс - клетчатка, железо, кальций, витамины B₂ и B₁₂, омега-3. А вот глютеина нет. Чистейшее диетпитание. Не случайно на Западе главные фанаты продуктов из сверчка - спортсмены и худеющие.

- Сами, поди, каждый день, усатыми хрустите?

- Да не особо. Пресытился уже. Кто-то говорит, что они по вкусу напоминают семечки. Мне больше слышатся ореховые нотки.

- Не боитесь, что массовый белорус «не клюнет» на сверчка? У нас ведь не Таиланд, совсем другая культура питания.

- Многих отталкивает внешний вид сверчков. Однако люди едят улиток, креветок, и ничего. Ко всему можно привыкнуть. К тому же есть сверчковая мука. Из нее можно готовить все: хлеб, макароны, блины, печенье. Мы выпускаем муку совместно с производителем здорового питания «Белтея». На подходе очередная сверчковая новинка - протеиновые батончики. На Западе они очень популярны.

- Какие еще планы на будущее?

- Вот-вот приступим к строительству собственного здания. Пока обитаем на арендованных площадях. Когда будет свой дом, развернемся по полному циклу. Чтобы в одном месте и выращивать, и перерабатывать, а на выходе получать готовый продукт здорового питания с надписью «Зроблена ў Беларусі».

Борис ОРЕХОВ

■ РФ до белорусских масштабов разведения сверчков еще очень далеко. Нет, никто не запрещает - хочешь, пожалуйста, заводи себе хоть две, да хоть четыре фермы. Вопрос - куда девать потом выращенное поголовье?

ТАРАКАНЫ БЕГА

Дело в том, что по санитарным нормам в России использование любых насекомых в любых видах в заведениях общепита категорически запрещено - они часто становятся разносчиками болезней. Тараканы, например, на своих лапках могут переносить туберкулез. Рестораны и кафе, стало быть, отпадают. При очень большом желании можно найти заведение национальной азиатской кухни, где в меню все-таки есть экзотическая «запрещенка». Но очереди в них не стоят. А все ингредиенты поступают по своим, проверенным каналам.

В то же время многие эксперты продолжают настаивать, что такие ресто-

НА ДЕСЕРТ - КЛОПЫ В СМЕТАНЕ

раны нужны. И вообще насекомые - пища будущего.

- В тараканах, кузнечиках и тех же сверчках практически нет жира, один сплошной белок. И употреблять их в пищу безопасно, так как среди них почти нет ядовитых особей. К тому же в отличие от коров и свиней в них не живут паразиты, - убежден энтомолог Владимир Усачев.

Впрочем, даже если Роспотребнадзор даст добро и допустит усатую братию на сковородку или в кастрюлю, не факт, что рестораторы и владельцы кафе тут же «подсядут» на жужжащую диету. Ресторанный бизнес требует постоянной прибыли. Прежде чем открывать заведение нетривиальной кухни, важно понять, будет ли на нее спрос.

- Россияне привыкли к обычной, но вкусной еде. Тому, кто умеет хорошо готовить, нет необходимости эпатировать публику всякой экзотикой, чтобы привлечь к себе внимание, - считает известный ресторатор Аркадий Новиков.

ЭКЗОТИКА

УДЕЛ КУСТАРЕЙ-ОДИНОЧЕК

Лоббисты жучков-паучков приводят свои контрдоводы. Два миллиарда людей на планете едят самых разных насекомых ежедневно, причем как сырых, так и приготовленных. Вкус, как и спрос, во многом формирует реклама. Когда-то сырая рыба тоже казалась первобытной экзотикой. А сегодня суши ест весь мир. Поэтому жареные сверчки или клопы-вонючки в сметане в дальнейшем станут для нас таким же привычным блюдом, как курица-гриль или оладьи со сгущенкой.

Что случится в будущем, никто не знает. В настоящем сверчководство в России - удел кустарей-одиночек в основном на прокорм домашних любимцев и, может, чуть-чуть на продажу.

- У нас в ассортименте живые сверчки по пять-шесть рублей за штуку, - пояснили корреспонденту «СВ» в интернет-зоомагазине «Гекко». - Есть также контейнеры для их содержания и специальный витаминизированный корм.

Оборудование для разведения сверчков у нас никто и никогда не спрашивал. Это очень хлопотное дело. Сверчки много едят, нужна хорошая вентиляция, постоянная температура, да и пахнет это хозяйство, если заниматься им в квартире, не очень.

В остальных торговых зооточках, куда мы обращались, та же картина. В продаже сверчки есть. На вопрос про оборудование продавцы пожимали плечами: «Никогда не слышали даже...»

Наконец, перепав километры Сети, нашли то, что искали. «Готовая ферма для разведения сверчков любых видов в условиях квартиры или частного дома», - значилось в объявлении. Хозяин представился Колей. Сверчков разводил, чтобы кормить ежика. Ежик состарился и умер. Нового заводить Коля не хочет. Отдаст всю ферму, включая ультрафиолетовые лампы, всего за три тысячи. Плюс сто живых сверчков в придачу.

- Дешевле не найдете, - уверял хозяин.

Мы обещали подумать.