

представители торговых сетей, федеральные и региональные СМИ.

Огромную значимость этого импортозамещающего проекта для России в целом отметил и министр сельского хозяйства Александр Ткачев – он прислал самое теплое приветствие в связи с таким событием.

Напомним, что в настоящий момент страна импортирует до 90% грибной продукции. С середины 2014 года, когда в России было введено ограничение на поставки импортных грибов, производством занялись отечественные предприятия. Так, уже в 2016 году было произведено около десяти тысяч тонн ценного продукта. Но, как отмечают специалисты, это всего лишь десятая часть потребностей внутреннего рынка.

О том, что направление перспективное, говорит и тот факт: сегодня Минсельхозом подготовлены предложения о включении тепличного производства грибов в перечень направлений господдержки в части возмещения понесенных прямых затрат. Что касается нашего региона, то в Закон «Об инвестиционной деятельности в Курской области» также внесены необходимые изменения, которые позволят инвесторам использовать право на вхождение в режим наибольшего благоприятствования и получить льготы по налогу на имущество.

Как справедливо подметил губернатор Курской области Александр Михайлов:

– Инвестора не обманешь. Он выбирает всегда тот регион, место для работы, где ему благоприятнее. У нас, скажем, 17 компаний, которые работают в АПК нашего региона.

Наша справка

ООО «Грибная радуга» в течение года инвестировало в проект 1,2 млрд. рублей, в том числе 300 миллионов рублей собственных средств. Первая очередь производства рассчитана на выращивание четырех тысяч тонн шампиньонов в год. В 2017-2018 годы инициаторы проекта планируют увеличить его мощность до 12 тысяч тонн (!) в год. Здесь будет создано 250 рабочих мест с уровнем заработной платы свыше 24 тысяч рублей.



Сбор первого урожая



Они, в общем-то, удовлетворены условиями работы, мы – тоже.

Дотянуться до «Радуги» рукой

Такую возможность предоставили всем, кто прибыл на открытие тепличного комплекса. Для начала все экскурсанты облачились в белоснежные халаты, как того требует технологическая безопасность. Гости восторженно охали и ахали, увидев плантации грибов – белоснежных, аккуратненьких, калибра от мала до велика.

– В грибном царстве-государстве, – просветили нас специалисты, – своя логика роста. Когда ухудшаются условия, гриб стремится оставить потомство, начинает размножаться. Температуру понижают и в результате получают несколько поколений грибов: старшие выбрасывают споры.

Организаторы предложили даже продегустировать в сыром виде уже «взрослые» грибы. Безопасно и вполне съедобно, но, разумеется, на любителя.

На предприятии, как нам пояснили, установлено современное оборудование с регулировкой атмосферного режима, применяются высокие технологии мирового уровня, а в процессе производства грибов используются качественные ингредиенты. Еще важная деталь: на предприятии производят и компост. Состав простой: солома, гипс и куриный помет – никакой химии, все натуральное. А вот технология – вещь тонкая. Нельзя допустить превышения температуры, нужно поливать и насыщать питательную массу воздухом.

Объединив в единый цикл два производства, компания обезопасила себя от превратностей рынка. Вот такая почти идеальная логистика «Грибной радуги». С удовлетворением отмечаем, что у компании есть все основания и возможности, чтобы стать крупнейшей «грибной фабрикой» в стране и занять лидирующие позиции на рынке.

У хозяйки – желанный гость на столе

А теперь о самом приятном – о продукте. Грибы являются ценным источником белковых соединений растительного происхождения (4,3 грамма на 100 граммов продукта). При этом количество жиров и углеводов минимально – 0,9 и 0,1 грамма, соответственно.

Шампиньоны входят в состав блюд разных кухонь мира. Из них готовят супы, жульен, рагу, шашлычки, жаркое. Хозяйки со стажем могут удивить домашних и гостей оригинальными холодными закусками и салатами. Эх, да с майонезом, сметаной, соевым соусом, оливковым маслом, с добавлением чеснока и лимонного сока! Вкусно? Очень. Мы, кстати сказать, имели уникальную возможность отведать несколько блюд из курских шампиньонов, которые качественно приготовили повара ресторанного комплекса «Аврора». Ну что, захотелось полакомиться грибочками? Тогда лукошко в руки – и в магазин! Приятного всем аппетита!

Александра ЧЕРНЫХ
Курский район