



Хамон по-українськи: як з кучерявих свиней зробити іспанський делікатес*

М'ясо цих тварин за кордоном, зокрема, в Австрії, продають у спеціалізованих магазинах. Адже воно, на відміну від звичайної свинини, більш дієтичне, а сало містить меншу кількість холестерину. У США та Китаї його пропонують у меню найдорожчих ресторанів. Тож бажання долучитися до цього виправданого уподобання і в Україні виникло цілком закономірно.

Три роки тому український бізнесмен вирішив завезти мангалиць у село, що на Київщині. Але це виявилось не такою простою справою. Хоча у деяких господарів на Західній Україні ця порода є, але у промислових масштабах її ніхто досі не вирощував - максимум 50 свиноматок.

Свинар-початківець вирішив не завозити стадо, а придбати його в Україні. Але знайти чисту породу на той час було неможливо. Він проїхав по областях, купив кучерявих свиней, а через рік виявив, що вони мало чим нагадують мангалиць. - Це були тварини більше схожі на волохатих догів, а не на свиней. Більше не експериментував із племінним матеріалом, - пояснює власник ферми. Тож довелося купувати стадо в Угорщині. Спочатку завезли 56 штук. Враховуючи логістичні та дозвільні документи одне поросятко мангалиці обійшлося приблизно у 250 доларів. Після трьох років вирощування у господарстві 200

штук материнського стада. Орієнтуються на окупність приблизно на 3-4 рік - залежно від ситуації на ринку.

Ще однією великою статтею витрат стала відгодівля. Багато початківців думають, що свиню можна вигодувати як і корову - однією травою та залишками їжі з хазяйського столу. Проте на практиці тварині для розвитку потрібен повноцінний збалансований зерновий раціон, клітковина, соняшниковий шрот, вітаміни. У середньому на добу одна свиня з'їдає 2,6 кг кормів.

Конкуренти Іберії

Ця порода росте до товарних кондицій і набирає смакових якостей мінімум 12-14 місяців. Після двох років м'ясо мангалиці стає більш жорстким як у дикого кабана. Мангалиця відрізняється від звичайної свині за масою - важить не більше 160-180 кг, проте за рахунок вмісту високої кількості гемоглобіну, це м'ясо дуже червоне та дієтичне. Незаперечна перевага мангалиць - їхня невибагливість у догляді - вони рідко хворіють, завдяки волосяному покриву добре переносять мінусові температури та морози. Тому можуть стати чудовою альтернативою для дрібних господарств та приватних господарів.

На фермі принципово не використовують штучних домішків та стимуляторів росту. По-перше, хочуть отримувати натуральне, екологічне м'ясо, а, по-друге, генетично мангалиці не сприймають хімію - вони починають посилено рости лише з 8-місячного віку, тож витрати на препарати будуть марними.

Відразу після завезення свиней на підприємстві почали шукати збут, пропагуючи цінність майбутнього продукту. Спочатку м'ясо продавали друзям та знайомим, та через інтернет-магазин. Тепер ковбаси та м'ясо мангалиці можна придбати у деяких торгових мережах, а також ресторанах Києва та інших великих міст.

Водночас налагоджували власну переробку нової сировини. Зараз фірмові м'ясні ковбаски, свіже м'ясо частинами, сало, смалець, - знайшли своїх постійних





споживачів. Крім звичного сала, тут вперше в Україні спробували зробити сиров'ялене сало та мариноване у дубових бочках із прянощами сало лардо (за технологією, яку запозичили в італійців). Сало кучерявої свині має неповторний кремований смак, та містить на 40% менше холестерину, ніж звичайне. Ці види сала мають підвищений попит.

У господарстві самостійно розробили проект спеціальної кліматичної камери та півроку тому заклали на зберігання 200 ніг мангалиць, аби одержувати справжній хамон (популярне в Іспанії в'ялене м'ясо, яке виробляють із тамтешньої свині іберійської породи). За смаковими якостями, запевняє господар, м'ясо з копитця мангалиці нічим не поступається іберійській свині - своєї найближчої родички.

-Це єдині дві свині у світі, у яких є тонка, як у кози, нога та чорне копитце. Якщо подивитися на мангалицю у розрізі, то там у м'ясі існують прожилки жиру, що створюють неповторний смак. Тож за смаковими якостями український хамон не поступається іспанському. Залишилось лише чітко дотриматись технології і чекати. Частина хамону планують скуштувати через півроку, решту – після повного дозрівання.

Зараз на ферму вже багато підприємців звертаються за тим, аби придбати племінних поросят саме у "Мангалиці" та облаштувати власний бізнес.

"Зараз "золотий" час для фермерів, які можуть і хочуть урізноманітнювати раціон українців.

За публікацією І.Глозової

<http://agravery.com/uk/posts/show/hamon-po-ukrainski-ak-z-kuceraviv-svinej-zrobiti-ispanskij-delikates>

УАК пропонує аграріям новий механізм виплати дотацій

Сьогодні відсоток ПДВ виробники просто не перераховували до ДФСУ, а залишали собі як дотацію. Нова концепція полягає у тому, щоб повернути рівноцінні кошти аграріям у вигляді дотацій.

Про це заявив президент Української аграрної конфедерації Леонід Козаченко, передає прес-служба організації.

«Сьогодні відсоток ПДВ виробники просто не перераховували до ДФСУ, а залишали собі як дотацію. Наша концепція полягає у тому, щоб повернути рівноцінні кошти аграріям у вигляді дотацій. Тобто виробник сплачує ПДВ, ДФС за фактом оплати відправляє ці кошти на Державне Казначейство. Казначейство при розрахунках має повертати цей відсоток ПДВ як дотацію виробнику», зазначив Козаченко.

На його думку, за рік за новою системою казначейство повинно віддати приблизно 5 млрд грн.

«Ці гроші знайдуться дуже легко за рахунок збільшення податку на землю (законопроект вже внесено), або приватизації державного майна, яке знаходиться на балансі Мінагрополітики», додав він.

Козаченко зауважив, що у світовій практиці немає подібних аналогів.

«Зазвичай у країнах світу дозвіл на дотації надається через профільне міністерство. Якщо у нас і запровадили б подібну систему, то вона все одно працювала б не так, як у Європі», прокоментував він.

«У нас виробник спочатку іде до райради подавати заявку на відшкодування ПДВ. Проте місцеві чиновники не зацікавлені у тому, щоб просто видати необхідні документи. І це проблема на всіх рівнях, закінчуючи вищими. Бюрократія та корупція призводили до того, що виробники віддавали 40% суми, яку держава повинна була повернути. Гіршим було те, що ці дотації аграрії взагалі не могли отримати, навіть коли заплатили певну суму чиновникам», сказав Козаченко.

«Корупційна проблема нівелювала всі благородні схеми дотацій фермерів, що йшли через Мінагрополітики. Спецрежим для них був вимушеним спасінням все було автоматично і без участі чиновників», додав він.

За його словами, слабкі сторони альтернативної концепції тільки у тому, що джерелом дотацій повинен бути спецфонд бюджету, який формується за рахунок арешту і передачі державі нагробованих коштів Януковича або проблемних кредитів фермерів через Укрдержфонд підтримки фермерів, які не всі могли повернути за минулі роки. Крім того, джерелом надходження коштів до спецфонду є продаж державної власності, якщо вона приватизується.