

Специализирано издание

**Марица**  
април 2021

СИЛАТА ДА ЗНАЕШ

# АГРА



inspiration for home | [e-sleep.bg](http://e-sleep.bg)

**Номинации**

**ФЕРМЕР НА ТРАКИЯ**  
**2020**

Победителите ще бъдат обявени и наградени в деня на официалното откриване на едноименната изложба на вестник "Марица" и рекламна къща "Хермес Медиа"

8 април от 11 ч. в началото на "Цар Симеоновата градина" до ДНА.

**2-7 стр.**





## Виолета Крушкова

**Сбъднах мечтата си да стана майстор на млечни продукти с високо качество**

**Д**а стане майстор на млечни продукти, е сбъдната мечта на Виолета Крушкова. Тя е завършила Висшия институт по хранително-вкусова промишленост (сега УХТ) в Пловдив. Искала е да учи технология на млякото и месото, но по стечение на обстоятелствата се дипломира като инженер по машини и апарати. Следвайки мечтата си обаче, години по-късно тя успява да се реализира като майстор на бутикови млечни продукти от овче мляко, собствено производство.

Всичко започва през далечната 1969 г., когато чичо ѝ печели шестцила от тотото. С част от късметлийските пари фамилията купува овце и лек автомобил „Волга“.

Към днешна дата бащата и братът на Виоле-

та се грижат за 800 овце от породите Българска млечна, Аваси, Асаф, Каракачанска и Сакарска овца, като всяка година подобряват стадото. То се отглежда свободно пасищно в две „резиденции“ - лятна и зимна. Лятната се намира в местността Башмандра в Родопите, на 1600 м надморска височина. Там се доят, а млякото е с високи качества и вкусови показатели. Зимата изкарват в другия си дом, близо до Пловдив.

В семейната им ферма „Златно руно“ в с. Брестник тя произвежда кисело мляко, класическо сирене, сирене брънза, извара и ръчен кашкавал - на конци, с подправки, с гъби, с вино, с боровинки и др. Едноименната мандра е с капацитет за дневна преработка на 400 литра мляко.

Продуктите се реализират основно на фермерски пазари в страната, както и на място във фермата, а търсенето е голямо.



**Хората все повече търсят качествена храна, а това е инвестиция в здравето, което пожелавам на мен, на семейството ми и на всички хора. Когато човек е здрав, той мечтае и прави бъдещи планове за развитие. А моите планове са да увеличавам производството, а интереса към нашите продукти все повече да расте.**



## Денка Георгиева

**Българите вече ценят чистата храна**

**С** възстановяването на собствеността на земеделските земи през 90-те години на миналия век Денка Георгиева и съпругът ѝ, и двамата инженери по образование, започват да обработват близо 50 декара наследствена земя в с. Исперихово, обл. Пазарджик. Мястото се намира в подножието на Родопите, в сърцето на Бесепарските ридове, които са в чертите на защитената зона Натура 2000. Екологичният район е благоприятен за отглеждането на плодове и зеленчуци, които фамилията залага.

Сега Денка и съпругът ѝ отглеждат полски домати, пипер, различни видове подправки, а трайните насаждения са ябълки, сини сливи, череши, кайсии. Близо до стопанството имат изграден малък преработвателен цех, с който са затворили цикъла на производство.

В момента произвеждат различни видове сладка, сокове, сиропи, лютеница и зеленчукови консерви, а майсторът е Денка Георгиева. За реализацията на готовата продукция под бранда „Мисто“ ангажиментът също е на дамата.

На старта на земеделския си бизнес фамилията започва да отглежда картофи, домати, пипер, цвекло, зелен фасул и др. Една година експериментират и с валериана. През 2010 г. печелят проект към Глобален екологичен фонд, благодарение на който създават около 42 декара биоовощни градини със сливи, ябълки, череши и кайсии. Миналата година поради неблагоприятно стечение на обстоятелствата, което засяга много биофермери, се отказват от сертификата за биопроизводство. За тази година още не са решили дали да го подновяват. Въпреки липсата на сертификат продължават да отглеждат плодовете и зеленчуците по екологосъобразен начин, съобразен с всички правила на биологичното производство. Като първостепенна задача в бъдеще е инвестирането в хладилна камера, в която да се съхраняват пресните плодове и зеленчуци.

**Хората все по-често търсят чиста храна, без консерванти и добавки, които са вредни за организма. Денка Георгиева.**

Денка и съпругът ѝ са предали любовта си към земята и на дъщерите си. Техните семейства също имат собствени стопанства, а трите фамилии взаимно се подпомагат.





## Рангел Кисов

Охлювите са  
неизчерпаем  
източник на здраве

**Р**ангел Кисов е ентузиаст, който е предприел производството на нестандартен бизнес за България. През 2009 г. създава ферма за развъждане и отглеждане на охлюви от вида *Helix Aspersa Maxima* по френска технология. Стопанството се намира в пазарджишкото село Говедаре. От 1 експериментален декар в началото днес фермата за охлюви се простира върху 8 декара. Към нея има изградена репродуктивна зала, люпилня, зала за сушене и хладилна камера за съхранение на готовите охлюви. Фермата е реализирана изцяло със собствени средства.

По време на производството, което е с продължителност от май до октомври-ноември, помага цялата фамилия. През пролетта новоизлюпените охлювчета се изнасят на открито, на специално изградени дървени конструкции с хранилки. Там им се осигуряват оптимални условия за развитие, необходимата влага и специален фураж. При достигане наполова зрелост - след около 100-120 дни, охлювите се събират поетапно и веднага се подлагат на сушене.



След този процес те хибернират, свиват се, скриват се в черупките си и се запечатват. Следва селекция и отделяне на охлюви за репродуктори и сортиране на останалите по големина. После се внасят за съхранение в хладилна камера при температура от 3 до 8 градуса. Готовата продукция се реализира основно в чужбина - в Гърция, Кипър и Франция.

Предприемачът има и друга смела идея за реализация. Заедно с екип от специалисти работи върху създаването на козметична и лечебна серия, в основата на които отново са охлювите. „Отдавна са известни полезните и лечебни качества на продуктите с екстракти от охлюви, затова искаме да сме полезни и в тази област“, казва фермерът.



## Фикрет Мехмед

Всеки ден на  
полето е ново  
предизвикателство

**Ф**икрет Мехмед се занимава със земеделие от 1995 година. Стартира със 150 декара зеленчуци в землището на хасковското село Стамболийски. Днес младият земеделски производител стопанисва 21 000 дка земеделска земя на територията на град Хасково и селата Войводово, Узунджово, Стамболийски, Подкрепа, Стойково и Динево. По-голямата част от насажденията, около 11 000 дка, са с пшеница, над 7000 дка - със слънчоглед, и около 3000 дка с рапица.

Единственото затруднение, пред което е изправен, е липсата на млади служители в сферата на земеделието. „По-възрастните хора, които работят в селското стопанство, трудно разбират новите машини, оборудвани с компютри, GPS и пр. А младите нямат желание“, казва Мехмед. Той има амбиции да се развива и стъпка по стъпка да реализира целите си. Не разчита на субсидии, защото е доказал на себе си, че може и без тях. Обича земеделието и ще продължава напред. Надява се един ден двете му деца да се включат в семейния бизнес.



Сам е изградил зърнобаза за съхранение на продукцията. Тракторите и комбайните, които използва, са последно поколение на техническата мисъл. Значителна част от печалбата си инвестира в модерен машинно-тракторен парк, за да гарантира качествено и навременно изпълнение на всички стопански дейности, свързани с насажденията.

**От малък съм на полето. От баща ми се запалих по земеделие и се радвам, че и сега е редом с мен. Имал съм трудни моменти, но никога пред мен не е стоял въпросът дали да се откажа от това, с което се занимавам. Напротив, несполуките ме мотивират да продължавам напред, а всеки ден на полето е ново предизвикателство“, категоричен е младият фермер.**







## Кунка Петкова

Ще скъсам пътя на  
продукцията от фермата  
до трапезата

**К**унка Петкова и съпругът ѝ изграждат първата у нас ферма за култивиране и производство на гъби шийтаке по оригинална японска технология. Фермата, сертифицирана като биологична, е учебен център за българи и чужденци. На площ от 2,5 декара освен шийтаке се отглеждат и други екзотични гъби - кладница, рейши, пино-пино и др.

Фамилията е изградила и преработвателен цех в Карлово. От там гъбите излизат в прясно и изсушено състояние, също и консервирани. Продават се основно на фермерски изложения, както и на фермерския пазар „Натурално“ в Пловдив, а преди ковид пандемията и в ресторанти.

Всички инструменти, които използват в производството, са от Япония заради специфичната технология. Мицелът е биологично сертифициран, внос от Австрия.

*„Целта ни е да стигнем директно до крайния потребител, което е много важно за нас и за нашата идея, пряка кореспонденция между производител и потребител, казва Кунка.“*



Кунка Петкова е инициатор на стартиралата наскоро кампания „Добро За Теб Добро За Фермата“, която реализира заедно с няколко земеделски производители, участващи на фермерския пазар „Натурално“ в Пловдив. Целта на кампанията е да свързва хората на работното им място с производителите на фермерски продукти чрез директна поръчка и доставка на цени на производителя. Чрез „Добро За Теб Добро За Фермата“ потребителите на чиста и натурална фермерска продукция имат възможността с една доставка да поръчат продукти от различни производители на техните цени, казва Кунка Петкова.

*Особеното в производството е, че гъбите шийтаке се развиват върху дървени трупи с определена дължина, като най-добрият материал е дъб. Предимството е не само във външния вид, но и по отношение вкусовите качества и най-вече съдържанието на ценни вещества. Дървото ражда гъби чак след една година. Преди това има ежедневни грижи и осигуряване на необходимите влага и температура. В стопанството е създадена собствена система за самоконтрол.“*



## Христо Христакиев

Когато любовта към  
животните се превърне  
в бизнес, успехът е  
гарантиран

**И**ма ли човек хоби и любов към животните, лесно може да го превърне в бизнес, в който успехът е гарантиран. Пример за това е Христо Христакиев, който, за разлика от повечето си колеги, не е потомствен фермер. Към основния си бизнес - производство на картон и хартия, прибавя още един, но в сферата на животновъдството. Отскоро е собственик на елитно стадо говеда от месодайните породи Абърдин Ангъс, Лимузин и кръстоски. Животните са 90, между които крави, телета и 2 бика с родословие. Отглеждат се свободно-пасищно в село Сърнегор, община Брезово. Дворът им за разходка е залесена с габър и дъб обширна площ от 1400 декара в Централна Средна гора, а мястото е оградено с електропастур.

Всичко започва през 2017 г. със закупуването и облагородяването на 2000 декара земеделска земя в Сърнегор, която не е обработвана 30 години. Идеята е на нея да се сеят фуражни култури, да се балират и продават. За целта фермерът изчиства земята, влага средства в трактор, балопреса и друг инвентар. Купува чистокръвни говеда Абърдин Ангъс, а част от земите си



превръща в обширни пасища, където животните пасат целогодишно, хранят се и с произвеждания във фермата фураж.

*„Осигуряваме им балансирано хранене за по-доброто им уговяване и достигане до качествен състав на месото“, казва Христо Христакиев.“*

Първата партия продукти от чисто телешко месо се произвежда през септември 2020 г. и прави фурор на Дефиле на младото вино в Пловдив. Фермата притежава сертификата за биологично производство. Месото се преработва на ишлеме в саздърма, суджук, луканка, пастет, както и консервирано телешко варено.







## Петко Атанасов

От политиката в пчеларството

**П**етко Атанасов е трето поколение пчелар. Преди да се ориентира към този бизнес, той се занимава активно с политика. Професионалният му път обаче взема друга посока.

Преди 5 години с братовчед си взема 2 кошера с идеята да ги отглеждат полулюбителски, но носталгията към пчеларския поминък на рода надделява. Петко бързо се увлича по пчеларството и постепенно увеличава кошерите до 190. Те са разположени на две местности над село Драгойна, община Първомай - уникално място с разнообразна растителност и слабо развито земеделие, което е гаранция, че пчелите са опазени от вредното въздействие на пестициди.

Кошерите са сред разнообразна растителност - полски, широколистни, излолистни и местни медодайни растения, от които се получава превъзходен планински мед, богат на различни полиени и билки. От миналата година медът е сертифициран като биологичен. Реализира се на дребно в търговската мрежа, но се

мисли и в насока експорт. „Като здравословна храна все повече се търси чист и качествен български мед, особено покрай ковид пандемията“, казва фермерът.

Голямото предизвикателство пред Петко Атанасов е запазване на пчелните семейства от различни болести и неприятели. Според него дигитализация в пчеларството може да се приложи относно мониторинга върху кошерите, с мониториране на датчици, които да следят здравословното състояние на пчелните семейства, температурата в кошерите и др.

Мобилното пчеларство е следващата стъпка, която ще предприеме Петко Атанасов. Амбицията му е да увеличи кошерите до 500, а новите също да бъдат биосертифицирани.

*Той апелира биопчеларите да се кооперират, да си помагат, да бъдат по-конкурентоспособни, за да са фактор на пазара.*



## Евгени Колев

Българските сортове зеленчуци са по-вкусни от чуждите

**Е**вгени Колев е дългогодишен зеленчукопроизводител. По образование е икономист, по призвание - земеделец. По-ема щафетата от баща си и вече 25 години устоява на предизвикателствата на сектора. Той отглежда полско производство пипер, домати, лук, праз, броколи, карфиол и др. върху 450 декара в землището на с. Долно Черковище в община Стамболово, област Хасково.

Зеленчуците се реализират в прясно състояние основно на борсите в Първенец и Плодовитово, а от там тръгват към пазарите в цялата страна. До миналата година част от продукцията се изсушава в собствена инсталация. Заради ковид пандемията този вид обработка временно е преустановена.

Другият голям проблем, който е общ за целия сектор, е липсата на работна ръка. Фермерът е убеден, че този проблем у нас няма да се преодолее, докато не се изравнят субсидиите на българските земеделци с тези на европейските им колеги. В тази връзка гледа с надежда към новия програмен период на Общата селскостопанска политика.

Ако имаме равни субсидии с колегите от Европа, само тогава ще бъдем конкурентоспособни.

А и все повече млади хора ще се ориентират към земеделие и няма да търсят препитание в чужбина. Така ще се грижат за децата и възрастните си родители, разсъждава зеленчукопроизводителят.

*Твърдо залагам на родните сортове. Практиката ме е убедила, че те са не само по-вкусни от чуждата селекция, но намират все по-добър прием сред потребителите.*





## Мария Василева

Производството на чиста храна е кауза

**Ч**истата храна без заместители е грижа за здравето и живота. Тази максима е водеща в работата на Мария Василева - управител на фермерска мандра „Строево“ и дъщеря на нейния основател Васил Василев.

Началото е поставено през 2015 г. със закупуване на земеделска земя и стадо с 50 овце от високотелната и месодайна порода Лакон, от която се прави сиренето „Рокфор“.

Към днешна дата стадата са 4, а животните 1000 на брой. Те се отглеждат оборно-пасищно, като пасищата - 120 декара, са изкуствено създадени в землищата на селата Строево и Труд.

Следващата стъпка е през 2017 г. с построяване на мандрата,

с което производственият цикъл се затваря. Година по-късно излиза първата продукция. Капацитетът на мандрата е дневна преработка на 1,5 тона. Към днешна дата там се произвеждат

**С цел подобряване на млечността във фермата се извършва експериментална и успешна селекция между различни породи овце - Лакон и Вакла Маришка и между Аваси и Лакон.**



## Николай Георгиев

Моята мисия е модернизиране и популяризиране на земеделието

**Г**олемият български учен и селекционер на домати - проф. Христо Георгиев, има достоен наследник. Внукът му Николай Георгиев продължава делото на дядо си, който преди 30 години основава фирма за селекция и семенпроизводство на зеленчукови култури. Приживе професорът създава над 20 хибридни сорта домати, които днес са основното направление в селекцията на семейната компания.

Впечатлен от делото на дядо си, Николай тръгва по неговия път. Младежът завършва „Икономика, мениджмънт и финанси“ в университета „Бокони“ - Милано, Италия, и отначало поема маркетинга на фирмените продукти. Призванието му обаче е друго - бързо се увлича по създаването на новите сортове и защитава втора бакалавърска степен - „Селекция и семенпроизводство“, този път в Аграрен университет - Пловдив. Като студент в 4. курс по програма Еразъм + учи „Генетика“ в университета „Вагенинген“ - Нидерландия, а по-късно изкарва и курс по семенпроизводство в UC Davis, California, USA - „Seed production course“.



„Още в Нидерландия научих, че връзката между бизнеса и науката е много важна. Това ме мотивира да работя върху изграждането на нашата демонстрационна оранжерия в Аграрния университет в Пловдив през 2020-а. Там студентите имат възможност да наблюдават всички етапи от производството на зеленчуци, както и да видят нови сортове домати, пипери, краставици и др.“, обяснява Николай Георгиев.

Той е активен участник в последното постижение на фирмата - първия български хибрид домати с устойчивост на вирусното заболяване бронзовост (TSWV). Освен в селекцията усилията му са насочени и към популяризирането на нашите български сортове домати извън България. Освен на Балканския полуостров към тях вече има голям интерес в държави като Унгария, Словакия, Чехия, Франция, Англия и други.

Поредното му предизвикателство е популяризирането на полезното хранене чрез отглеждане на микро-растения в домашни условия.







## Мария Тончева

Агросекторът крие  
огромен потенциал

**М**ария Тончева е сред младите хора, за които земеделието не е само бизнес, а и кауза. Тя е трето поколение фермер, приела предизвикателствата на оранжерийното зеленчукопроизводство.

Завършила е право, а скоро ѝ предстои да защити магистърска степен по „Растителна защита“ в Аграрния университет в Пловдив. Смяната на курса в професионален план прави заради любовта си към растенията и в името на семейните традиции да се обработва земята.

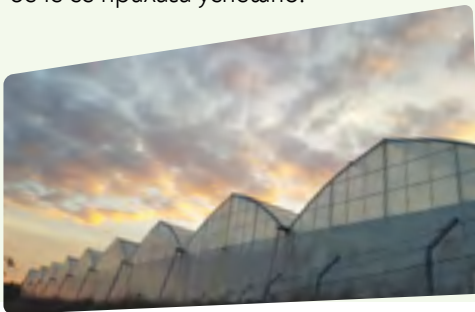
В оранжерии целогодишно се отглеждат домати и краставици по метода на хидропониката и всички правила за биологичното производство, което е и философията на фирмата. Отоплението също е екологично чисто заради близостта на съоръжението до минерални извори, които са основният източник на топлина. В оранжерийния комплекс се прилага и нестандартен, но изключително успешен метод, който подпомага развитието на зеленчуците. Те растат под звуците на подбрана класическа музика, а за благотворното ѝ въздействие и в растениевъдството, и в животновъдството има безспорни научни доказателства.

Продукцията се реализира на гребно и едро в страната. Основният проблем на фамилията, който е препъникамък за всички производители в България, е евтиният внос на зеленчуци.

„Въпреки това успяваме да се справим и вървим напред. Стремим се да работим по правила и да поддържаме високо качество на нашите зеленчуци, както и непрекъснато да се развиваме и усъвършенстваме“, казва Мария Тончева.

Днес тя е част от мениджърския екип на семейната фирма, която има модерен оранжерийен комплекс в хасковското село Минерални бани. В бизнеса участват активно майка ѝ, баща ѝ и брат ѝ, а фамилията дава хляб на още 20 души.

Оранжерии са изградени по проект от Програмата за развитие на селските райони, по френска иновативна технология. Оборудването е последна дума на техниката в оранжерийното зеленчукопроизводство, а дигитализацията, която тепърва навлиза в земеделието в България, там вече се прилага успешно.



## АГРАРЕН УНИВЕРСИТЕТ ПЛОВДИВ

Аграрният университет – Пловдив е единственото специализирано държавно висше училище, подготвящо кадри за всички сфери на аграрния сектор, в т.ч. растениевъдство, животновъдство, растителна защита, опазване на околната среда, развитие на селските райони, агробизнес и агротуризм. Традиционно национален първенец в професионалните направления „Растениевъдство“, „Растителна защита“ и „Животновъдство“ според Рейтинговата система на ВУ в България.



### ПРИЕМ ЗА УЧЕБНАТА 2021-2022 ГОДИНА БАКАЛАВЪРСКИ СПЕЦИАЛНОСТИ:

- |                                                                        |                                                    |                                                          |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| ● <b>Агрономство</b> ( Полевъдство )                                   | ● <b>Агрономство</b> ( Растителни биотехнологии )  | ● <b>Екология и опазване на околната среда</b>           |
| ● <b>Агрономство</b> ( Лозаро-градинарство и биологично производство ) | ● <b>Растителна защита</b>                         | ● <b>Биоикономика</b>                                    |
| ● <b>Агрономство</b> ( Декоративно градинарство и озеленяване )        | ● <b>Зооинженерство</b>                            | ● <b>Бизнес икономика</b>                                |
|                                                                        | ● <b>Зооинженерство с информационни технологии</b> | ● <b>Икономика и управление на регионалното развитие</b> |
|                                                                        | ● <b>Аграрно инженерство</b>                       | ● <b>Аграрен туризъм</b>                                 |

АУ приема студенти с оценката от държавен зрелостен изпит (ДЗИ) или полагане на конкурсен изпит по един от следните предмети: биология, география, български език (езикова култура). Документи се подават и онлайн чрез сайта на АУ. АУ организира Дни на отворени врати на 9, 16 и 23 април от 11 до 15 часа.

Учебно-информационен център: 032/654250, 0882384293, [www.au-plovdiv.bg](http://www.au-plovdiv.bg)

Кметът земеделец Димитър Иванов:

# Община „Марица“ е първенец по

**За да има балансиран и успешен агробизнес, е необходимо правилно райониране на културите**



Димитър Иванов е трети мандат кмет на Община „Марица“. Роден е на 4 февруари 1971 година в Пловдив. Верен на принципа „Учене през целия живот“, непрекъснато се развива и усъвършенства, доказателство за което е богатата му професионална квалификация. Той е бакалавър по математика от Пловдивския университет „Пайсий Хилендарски“. Отличник с магистърски степени по „Агрономство“ от Аграрен университет - Пловдив, „Технология на месото и рибата“ в Университета по хранителни технологии - Пловдив и по „Управление на общините“ от Висше училище по агробизнес и развитие на регионите - Пловдив. От 2000 г. до избирането му за кмет на Община „Марица“ е началник на отдел в Държавен фонд „Земеделие“. Бил е съветник в Общински съвет „Марица“ от листата на БЗНС в два последователни мандата: в периода 2003-2007 г. и 2007-2011 г.

**Г-н Иванов, колко е обработваемата площ в община „Марица“? Каква част от общинския поземлен фонд се отдава за едногодишно ползване под наем или аренда или е предоставена за трайни насаждения?**

Община „Марица“ е сред най-жизнените общини, с развито и разнообразно земеделие. В нашите села има доста стопани, които се занимават и се препитават със земеделие и животновъдство. Обработваемата площ е 223 000 декара, от които почти нямаме свободни земи, което означава, че почти 96% от земеделската земя се обработва. Изключение са местата с неплодородни почви. Общинският поземлен фонд като обработваема земя без пасищата е в размер на 2800 декара. Тя се отдава под наем или под аренда. 2759 декара са под аренда за дългосрочно ползване и инвестиране в зеленчукови, овощни и други трайни насаждения, както и залесяване с бързо растящи дървесни видове, като пауловния, също и медоносни растения, необходими за нашите пчелари. За едногодишно ползване са отдадени 263 декара, на които се отглеждат полски култури. Пасищата се простират на 3075 декара и се ползват от хората, които се занимават с животновъдство.

**Как са представени растениевъдството и животновъдството в община „Марица“?**

Тенденцията, която се наложи от години в страната и с която аз не съм съгласен, е отглеждането на зърнено-житни култури. Именно те преобладават и в община „Марица“ - в момента масово се сеят пшеница, ечемик, овес, царевича и сорго, като заемат 66 600 декара. С маслодайните култури слънчоглед и рапица са заети 35 420 декара. Широко застъпено е оризопроизводството, което е с традиции в нашата община. Оризови клетки има върху 23 500 декара, концентрирани в източната част на общината. От зеленчуците се отглеждат пипер, домати, моркови, картофи, тиквички и др., а те са на 5500 декара. За съжаление, през последните години площите със зеленчуци намаляват, но това се дължи на притесненията на стопаните дали ще могат да ги реализират. Идентична е ситуацията и с овощните градини. Преди демокрацията е имало 40 000 дека с ябълки и череши. Към момента са по-малко от 5000 дека градините с ябълки, праскови, круши, череши и кайсии. Ягодоплодните - ягоди, малини и къпини, се отглеждат върху 580 дека, а с пъпеша са заети 460 дека. Лозаро-винарството по принцип е слабо застъпено в общината, затова и лозовите масиви са 610 дека. Относно животновъдството в община „Марица“ превес имат овцете, които са 11 000 броя. Говедата са 4000 броя, имаме също 500 кози, 154 коня, 1000 свине и 600 пчелни семейства, при които има ръст.



# брой млади фермери в страната

## - Кои стопанства са гордост за община „Марица“?

- Имаме добра приемственост и предаване на поминъка от поколение на поколение. С дългогодишни традиции в земеделието са няколко фамилии, между които Данови от Бенковски и Строево, Карагюзови от Бенковски и Войсил, Рангелови от Крислово, Стоилови и Кумчеви от Трилистник, Хамбарлийски и Станчеви от Граф Игнатиево, Иванови от Маноле, Минчеви от Рогош и др. Някои от тях сеят зърнено-житни, включително и ориз или зеленчукови култури, други са с комбинирани стопанства - зърнено-житни и зеленчукови култури, овошни и зеленчукови култури, както и смесени стопанства - животновъдство и зърнени култури. Имаме и няколко добре работещи земеделски кооперации, като ЗК „Единство“ в Костиево, ЗК „Напредък“ в Царацово и ЗК „Земя“ във Войсил. Те, освен че са с традиции, осигуряват и препитание на хората от съответните населени места.

## Младите хора имат ли интерес към агросектора?

- Гордеем се с факта, че на национално ниво в община „Марица“ имаме най-много регистрирани млади фермери като процент от глава на населението и все повече млади хора проявяват интерес. Търсят да наемат земя или да разширяват стопанствата си, което е радостно. Като цяло в община „Марица“ са и най-много реализираните проекти по Програмата за развитие на селските райони както по мярката за младите фермери, така и по останалите мерки. Голяма роля изигра и предприемчивостта на програмата САПАРД. Благодарение на тези програми фермерите успяха да инвестират в модерни технологии, да закупят нова техника и да разширят стопанствата си.

## Вашите приоритети като кмет на Община „Марица“ в областта на агросектора?

- В началото на мандата си имах идея, която, за съжаление, не успях да осъществя. Искях на територията на общината да изградя модерно тържище, което да предложи сигурност в реализацията на земеделската продукция, най-вече на зеленчуците и плодовете. Хората, които ги отглеждат, нямат сигурност, най-вече заради големия внос. Както казах, за съжаление, зеленчукопроизводството при нас е с намаляващи темпове както по отношение на площите, така хората, които имат желание да се развиват в този подсектор на земеделието, са все по-малко. А и подобна скъпа инвестиция в изграждането на тържище, което би струвало милиони евро, няма как да се осъществи без помощта на европейски и национални средства. Добре е, че сега някои от производителите в региона успяват да реализират в Кауфланд една част от стоката си, а другата - на тържищата в Плодовитово, Първенец и Огняново. Добра-

та новина е, че в две от нашите средни училища - в Маноле и в Калековец, създадохме специализирани паралелки и децата учат икономика на селското стопанство. Другата добра новина е, че на територията на община „Марица“ се изгражда най-голямата фабрика в България за преработка на домати и пипер. Тя се намира в с. Калековец и ще отвори врати тази година. В нея, освен че ще се разкрийт нови работни места, ще се закупува и продукцията на фермерите, които отглеждат домати и пипер.

## Кои са най-спешните въпроси, които трябва да се разрешат в областта на земеделието и животновъдството в общината?

Бил съм от двете страни на барикадата - и като човек, работел като контролен орган в САПАРД и началник на разплащателна агенция, и като човек, израснал със земеделието. Фамилията ми и до ден днешен е ангажирана - двете ми деца са регистрирани земеделски производители, а аз и съпругата ми през свободното си време им помагаме. Отглеждаме 11 декара къпини, тази година ще сеем 70 дка с патладжан, 30 дка с пипер и още толкова тикви. Така че съм наясно с проблемите в агросектора, но като кмет на община не е в моите правомощия да осъществя идеите си за развитие на земеделието и да помогна на хората. Например това, което трябва да се реши на национално ниво, е държавата да ограничи до минимум вноса на пресните плодове и зеленчуци, които влизат от страни извън ЕС, както и на такива плодове и зеленчуци, които са актуални и се произвеждат в нашата страна. Веригите също трябва да дават приоритет на българската продукция, защото нашите плодове и зеленчуци са с уникални качества, които нямат аналог. А за да са конкурентоспособни, нашите фермери трябва да получават подпомагане не на декар, а

на килограм произведена продукция, както е в много европейски държави. Можем да прилагаме и модела на субсидиране на регионален принцип, както е в Белгия, в Италия, в Австрия и в Испания. Например - в този район се отглеждат домати, чушки, ябълки и сливи и само тук се подпомагат тези култури. По същия начин да се субсидира кайсията, която е характерна за района на Силистра. В цялата Родопска яка виреят череши и лозя - и само за тях да се дава, а който иска, нека да сее грах, слънчоглед или други култури. Така че има ли райониране, ще има и балансирано земеделие.

Трябва да се реши и проблемът с безразборното третиране на земеделски площи и най-вече строго да се контролират самолетите от селскостопанската авиация да не минават над населени места. За късмет няма пострадали хора, но се нанасят необратими вреди при пчеларите. Тъй като голяма част от зърнопроизводителите не обявяват навреме, а трябва да съобщават кога ще третират с пестициди, загиват много пчелни семейства. А пчеларството при нас набира скорост и трябва да го подкрепим.



# До 2030 г. 25 % от земята в ЕС ще се обработва биологично

**Б**иологичното земеделие трябва да заеме дял от 25 % от обработваемата площ в Европа до 2030 г. Значително увеличаване се предвижда и на биологичната аквакултура. Амбициозните цели са заложили в плана за действие за стимулиране на зеленото производство, представен наскоро от Европейската комисия. В него са включени резултатите от обществената консултация, проведена от септември до ноември 2020 г., при която са получени общо 840 отговора от заинтересовани страни и граждани.

Планът за действие е в съответствие с Европейския зелен пакт, както и със стратегията „От фермата до трапезата“ и Стратегията за биологичното разнообразие. В него се предлагат 23 действия, структурирани около 3 направления - стимулиране на потреблението, увеличаване на производството и по-нататъшно подобряване на устойчивостта на сектора, а целта е да се осигури балансиран растеж.

Комисията насърчава държавите членки да разработят

## национални планове за действие

в областта на биологичното производство, за да увеличат своя национален дял на биологично земеделие. Налице са съществени различия между отделните държави в ЕС по отношение на използваната към момента за биологично земеделие земя, като нейният дял е в интервала от 0,5 % до над 25 %. С националните планове за действие в областта на биологичното производство ще се допълнят националните стратегически планове по Общата селскостопанска политика /ОСП/, като се набележат мерки, излизайки извън обхвата на земеделието и на предложеното по линия на ОСП.

През 2019 г. Министерство на земеделието, храните и горите изготви На-

ционален план за действие за развитие на биологичното производство в страната до 2027 година. Същият обаче трябва да се обнови съобразно готвения стратегически план по ОСП.

Към момента около 1,8 % (7,5 милиарда евро) от средствата по ОСП се използват за подпомагане на биологичното земеделие. Бъдещата селскостопанска политика ще включва

## екосхеми, обезпечени с бюджет в размер на 38-58 милиарда

за периода 2023-2027 г., в зависимост от резултатите от преговорите по ОСП.

Нарастващото потребление на биологични продукти ще бъде от решаващо значение, за да се окуражат земеделските стопани да осъществят преход към екологично чисто производство и по този начин да повишат своята рентабилност и адаптивност. За целта в плана се предлагат няколко конкретни действия, насочени към стимулиране на търсенето, запазване на доверието на потребителите и поставяне на биологичните храни в ползването на гражданите.

Сред тях са: предоставяне на информация и осъществяване на комуникация по въпросите на биологичното производство, насърчаване на потреблението на биологични продукти, стимулиране на по-широкото използване на биологични продукти в обществените столове чрез обществени поръчки и засилено предлагане на биологични продукти в рамките на схемата на ЕС за храни в училищата.

Действията също така са насочени и към предотвратяване на измамите, **повишаване на доверието на потребителите и подобряване на проследимостта на биологичните продукти.** Частният сектор също може да играе важна роля, например като предоставя на служителите „биочекове“, с които да закупуват биологични храни.







През 2017 година МЕТРО даде начало на програмата си **„Отгледано с грижа в България“**, с която цели да скъси пътя на автентичните български земеделски продукти от полето до трапезата, за да осигури на своите клиенти винаги пресни и вкусни плодове и зеленчуци, отгледани и доставени от български фермери.

Няколко години по-късно, партньорството на МЕТРО с българските производители гарантира справедливи цени за тяхната продукция и елиминира посредниците прекупвачи, подкрепяйки устойчивото икономическо развитие на местните фермерски общности.

**METRO**

ИМАМЕ ГО



Британка, която предсказва бъдещето с аспержи:

# Край на COVID през юни 2021 г.

Екзотичният зеленчук аспержа (*Asparagus officinalis*), познат още като зайча сянка, освен в кулинарията, има странно приложение. 65-годишната англичанка Джемайма Пакингтън е единствената гадателка в света, която вижда бъдещето с помощта на растението. Методът ѝ се състои в следното: взема шепа връхчета от аспержи, хвърля ги във въздуха и разчита образуваните форми и модели след падането им на пода. Предсказания правела от 8-годишна, след като наследила дарбата на своя възрастна леля, която „разчитала“ чаени листа. Гадателката е родена в град Пършор, графство Устършър, но сега живее в град Бат, графство Съмърсет.

**3** а прогнозиите си използва само свежи устършърски аспержи, отгледани в Ившам. Последното ѝ предсказание за 2021 г. е свързано с COVID-19 и природни катаклизми.

Според нея пандемията ще приключи до юни, а в резултат хората ще станат по-добри и по-толерантни.



Пътешествията обаче няма да се възобновят веднага и ще станат по-скоро изключение, отколкото ежегодни. След пандемията ще бъде изместен фокусът на човечеството. Хората по света

вече няма да се интересуват от звезди, селебритата и елитните спортисти, а от истинските герои. Екстремните метеорологични прояви ще продължат, като тропическите бури ще станат по-чести. Особено активни земетресения ще има в Далечния изток, пророкува още англичанката.

**Джемайма Пакингтън е известна и с това, че предрече Брекзит много преди той да започне.**

Познавала е за раздели на знаменитости, както и за наводнението във Великобритания през 2018 г. заради бурята Елинора. Познала е също събитията като поражението на Тереза Мей и победата на Англия на световното първенство по крикет.

Предвидила е сътресението в британската кралска фамилия и че принц Хари и Меган ще се „отцепят“ от кралското семейство. **През месец март Хари, който е шестият по ред наследник на престола, ще се върне в Англия. Но ще бъде сам и ще има още проблеми с кралицата, показват аспержите на Джемайма.**

Стоково тържище "Родопи 95" АД

с. Първенец, Община Родопи

032 69 00 79 • rodopi95\_ad@abv.bg

**borsa-parvenec.com**



# „Евро Ферт“ АД – торовете, от които имат нужда растителните култури



**Компанията предлага богата гама от минерални торове и услуги за родните производители**

Вече повече от 21 години „Евро Ферт“ АД е утвърдена като една от водещите компании в областта на търговията с минерални торове в България. Като верен партньор на българския земеделски производител, тя поддържа богата продуктова гама и широк набор от услуги, необходими за осъществяването на балансирано торене и осигуряване на високи добиви – изготвянето на планове за сеитбооборот, за балансирано торене, почвени анализи и експертни консултации.

„Евро Ферт“ работи в тясно сътрудничество с един от най-големите родни производители на минерални торове в страната – „Неохим“ АД.

**Основният продукт, който компанията предлага е амониевият нитрат „Неоферт“ с общо съдържание на азот 34.4% – марка, която се идентифицира на пазара с едно определение - качество.**

Не само българските, но и редица чуждестранни земеделци години наред залагат на този продукт, за да си осигурят добра реколта. Употребата му е уместна както за есенно, така и за пролетно подхранване. За разлика от други азотни торове може да се прилага и при по-високи температури, без риск от загуби на хранителен елемент при нитрификация поради разграждане. Активният азот се усвоява бързо от растенията и стимулира нормалното им развитие. Включва в състава си усвояем магнезий.

Компанията предоставя възможност на своите клиенти – зеленчукопроизводители и овощари, да обезпечат нуждата на растенията от азот с водоразтворимия амониев нитрат „Неоферт“ – достъпен, ефективен и лесно приложим продукт, съчетаващ предимствата на течния тор (ниски загуби при внасяне, възможност за смесване с пестициди, непретенциозност към почвена влага, подходящ за прилагане в райони с тенденция към засушаване) и амониевия нитрат (универсалност, достъпна логистика, устойчивост при по-високи температури, приложимост в различни фазови етапи от развитието на културите). Продуктът, който е без аналог на българския пазар е иновативен и предназначен за капково напояване, тъй като съдържа специална добавка, която не позволява образуването на пяна и минимализира риска от запушване на филтрите и капкообразователите.

Течният тор „Азотан“, произвеждан в димитровградския торов завод „Неохим“, се явява възможност за внасяне на разнообразие при азотното хранене на земеделските култури. Той бива три вида, със съдържание на азот, съответно от 28%, 30% и 32%. Течният азотен тор е свързан в три форми-амониева, амидна и нитратна, което го прави подходящ за много култури и почвени типове.

Не на последно място по важност, „Евро Ферт“ дава възможност на своите доверени партньори да закупят и смесени NP и NPK торове, подходящи за почти всички видове култури, отглеждани на територията на България. Азотът и фосфорът са основни елементи, необходими при изграждането на организма на растенията. Внесени в сеитбата, осигуряват добър старт на културите.

„Евро Ферт“ работи в сътрудничество и с други големи български и международни производители на торове. Поради тази причина компанията предлага богата гама продукти за нуждите на родните земеделци. На клиентите, които желаят, тя може да предложи и торове с произход от страни извън Европейския съюз /ЕС/.

„Евро Ферт“ АД работи в тясно сътрудничество и с университетите в България, като по този начин има възможността да предоставя на своите клиенти навременна информация за най-новите иновации в сектора. За да даде своя принос в развитието на аграрното образование, компанията подпомага дейността на висшите учебни заведения в различни инициативи.



В синхрон с политиката си за удовлетворяване потребностите на земеделските производители, „Евро Ферт“ АД предлага вече и възможност за **форуърден договор с 10% авансово плащане** и изтегляне на закупената продукция в срок, договорен с клиента.

# Марица СИЛАТА ДА ЗНАЕШ Вино

Кралят на сините сирена с нов ценови рекорд

## Платиха 25 000 евро за пита Кабралес в Испания

Синьото сирене Кабралес успя да се наложи като абсолютен фаворит в аристократичната компания на френските сирена. На търз са броени 20 500 евро за пита от 2,6 kg, а ценовият рекорд е постигнат в Испания.



По принцип синьото сирене е обобщено наименование на осолени продукти, които съдържат специален вид пеницилинова плесен. Неин резултат са сините ивици в сиренето, които дават и наименованието му. Гъбата, виновна за получаването на това сирене, се намира сред природата. Спорите <210> се развиват най-често в пещери и затова ценните сини сирена отлежават в истински природен хладилник, какъвто представлява пещерата.

Испанската област Астурия е родината на изкусителния Кабралес. Той се произвежда само в района на Бискайския залив. Използваната суровина е най-често смес от трите вида мляко - краве, овче и козе,

а рецептата е занаятчийска.

Сиренето Кабралес узрява в пещери, в планините Пикос де Европа, а правото на производство се предава от поколение на поколение. Времето за узряване е 2-3 месеца. Кората на сиренето на надупчва с пръти, за да може плесента да се разпространи и във вътрешността. Местните жители предпочитат да го консумират, когато минат 6 месеца и на цвят е станало почти синьо. Ароматът му е остър, специфичен и в него се долавя оттенък на ферментирани плодове, плесени и мая.

Знае се, че поднасянето на сирена се подчинява на определени изисквания за съчетаването им, както и за видовете сирене, които трябва да присъстват в

чинията, така че да се оцени вкусът на всяко в най-добра степен.

Сиренето Кабралес се поднася завито в ясенови и кленови листа, подчертаващи аромата на продукта. Класическата комбинация вино и сирене свързва Кабралес със зрелите, отлежали бели и десертни вина. Може да се опита и с червено вино с плътна сладост, със зрели танини.

От 7 години то е най-доброто испанско сирене и със сигурно ще заеме първенството на най-широко познатите и предпочитани испански сирена по света. Производството на сирене Кабралес през 2019 г. възлиза на 432 992 килограма, със средна цена от 10 евро/килограм.







Всяка година винените експерти на МЕТРО се впускат в търсене на надежден партньор, с когото да създадат своето Вино на годината. След като се определи географският регион с най-голям потенциал за годината, специалистите на МЕТРО започват търсенето на винопроизводител, способен да предостави най-доброто и достойно за отговорната титла вино. След стотици проби и десетки часове в сензорните дегустационни, най-накрая бива избран един производител и неговите вина дават уникалния бленд за МЕТРО Вино на годината.

Следват тестове от независими европейски специалисти (Мастър сомелиери – MS, и Master of Wine - MW), както и изследвания от Контрол на качеството, които определят дали продукцията покрива високите стандарти на МЕТРО за Вино на годината. Едва тогава, след успешно преминаване и през този етап, виното е готово да бъде предоставено ексклузивно на клиентите на МЕТРО.

Вино на годината винаги отговаря на високите очаквания на нашите клиенти за качество, вкус, цена, произход, сортова характеристика и щадящи природата методи за отглеждане и производство. Обикновено това е вино, което покрива вкусовите предпочитания на по-голямата част от консуматорите, подходящо е за всеки сезон и задължително има отлично съотношение между цена и качество!

Вино на годината 2021 за Метро е един проект на Жан По-Рузет, собственик на Шато Ла Нели, Клод Грос, енолог и Сомелиерите на Метро Франция.

Регионът е Лангедок и Русийон и една от причините да бъде избран са климатичните особености и по-специално влиянието на Средиземно море и Атлантическия океан. Създателите на виното използват на максимум специфичното „солено“ усещане, което се открива сред вината, направени от плодове от лозя в близост до Средиземно море. Също така вярват, че минималната човешка намеса и запазеното био разнообразие и, отново, уникалният климат на региона, оставят неповторим отпечатък върху вината от Пей д'Ок, Ла Клап и много други микрорайони, откъдето е селектирано гроздето за направата на Brume Saline.

В превод „Brume Saline“ ще рече Солена Морска Мъгла. Птиците, изобразени на етикетите, са Черен Ибис и Егрета, които по време на миграциите си могат да бъдат видени в девствените солени мочурища по крайбрежието на Средиземно море.


**METRO**





**ПОПОВ**

**Фирмен магазин  
КОМАТЕВСКО ШОСЕ**