



# ЖЕНЩИНА И ПОЛИТИКА

ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ № (30) 2024





Дорогие друзья и коллеги! Журнал «Женщина и политика» и его проект «Скатерть мира» приветствуют вас. Решение Межконфессионального экспертного совета по консолидации конфессиональных женских организаций, как вы знаете, привело к принятию совместной резолюции. Событие такого масштаба не могло быть неисторическим. Впервые в мире собрались женщины – представительницы всех крупнейших религий. Проект «Скатерть мира» – это результат совместно принятой резолюции. На сегодняшний день «Скатерть мира» перешагнула границы государств и охватила множество городов в разных странах, встречая широкое понимание и поддержку у людей планеты. «Скатерть мира» предоставляет всем возможность выразить СВОЮ ЛИЧНУЮ позицию по отношению к стабильности мира во имя воспитания детей на основе культурно-духовной нравственности.

### Продолжая свой путь, «Скатерть мира» рассматривает все приглашения, которые служат укреплению стабильности мира

Для всех граждан разных государств есть одно объединяющее гражданство: все мы – граждане планеты Земля. «Скатерть мира» принадлежит планете Земля и тем людям, которым нужен мир для того, чтобы заниматься созидательным трудом. Надеюсь на то, что «Скатерть мира» позволит объединить всех людей во имя воспитания детей в мире и согласии.

Соавтор журнала  
«Женщина и политика»  
и его проекта «Скатерть мира»  
**Наталья Яценко**



## ДВЕ ЧАСТИ ЦЕЛОСТНОЙ РОССИИ

Наше общество, как и планета, имеет два противоположных полюса концентрации общественных сил в политико-географическом срезе, представляющем две части целостности России. Одна половина, наиболее ярко представляющая себя, кричащая в самопиаре во всем и всюду – эта часть представлена попсой политической, эстрадной, физкультурной. Проще говоря, окультуренная паразитирующая надстройка, сумевшая расцвести на материальных благах, созданных и принадлежащих всему обществу государства Российской Федерации. Меньшая часть, уверовавшая в свою исключительность и в силу порочной наглости с претензией кричащая о своей солитерной элитности. В чем элитность этой части, не мне судить.

Но есть и другая большая половина общества. Эта часть – более скромная и состоит из индивидуумов, представляющих себя как трудовых людей. Человек труда, создающий и несущий весь груз жизни для процветания нашего государства. Эту трудовую часть мы представляем в номере журнала под нашей программой – «Кормильцы земли Русской – элита России».

Простые люди труда, простые семьи, в которых женщины рожают на своей земле и воспитывают детей в наших российских традициях.

Уважаемый читатель!

Тебе делать выбор, где настоящая элита, а где дрищи-паразиты. Мы же и в дальнейшем будем показывать тех, кто своим трудом создает СОЗИДАЮЩУЮ Россию.

С уважением,  
**Владимир Яценко**

- 1 Слово редактора
- 4 Собрание в Совете Федерации
- 6 Прием в Академии в Центральном доме ученых РАН
- 8 **Елена Родина.** Международная Академия Кулинарного Творчества
- 10 Заседание Президиума Международной Академии Кулинарного Творчества
- 18 V Международный чемпионат «ГастроАнтаклия»
- 20 **Иван Юрко.** Экопарк «РОЖДЕСТВЕНО»
- 34 **Ольга Ивлева.** Кормилица Земли Русской
- 40 Памяти учителя Кондратия Тарасовича Пышкина
- 42 **Татьяна Кудряшова.** Молочная королева
- 50 «Свободный Труд» **Рамила Булатова**
- 56 **Наталья и Владимир Дербенёвы.** Сырная головушка
- 62 **Надежда Дольская.** «КОЗА НОСТРА»
- 68 **Валерий и Марина Ройгас.** Вкусный «РОЙГАС»
- 72 **Владимир Подопригора.** Искусство повседневности
- 74 Международный кулинарный конкурс «Пельмени» из села Ершово
- 76 Блины, самовар, балалайка и гармонь
- 80 «СВОЁ». Фестиваль фермерской продукции в Суздале
- 82 Истринский сырный фестиваль – 2024
- 84 **Наталья Рогачева.** «Кормильцы Земли Русской – Элита России»
- 92 «ПОИСК» – селекция здоровья
- 96 **Александр Стрельчук.** «Красота России»
- 100 **Светлана Бычкова:** развитие через творчество

На первой обложке: Татьяна Кудряшова

На последней обложке: Иван Юрко

**Журнал выходит при поддержке Российской Академии художеств, Международной Академии творчества, Международной Академии Кулинарного Творчества, Межконфессионального экспертного совета, общественных и частных благотворителей.**

**Общественный совет журнала состоит из представителей научных, культурных, спортивных и реально работающих общественных организаций.**

#### Главный редактор

Владимир Яценко

#### Заместитель главного редактора

Наталья Яценко

#### Редакторы выпуска

Наталья Рогачева, Елена Родина

#### Руководитель международного отдела

Владимир Подопригора

#### Тематические редакторы

Гюзель Мубинова,

Гульнара Яруллина,

Светлана Бычкова

#### Региональные редакторы

Леча Дагаев,

Наиля Зиганшина

#### Корреспонденты

Виктория Лазич,

Ирина Попова,

Инна Стрельчук

#### Электронный редактор

Юрий Минаев

#### Дизайн и вёрстка

Елена Апраксина

#### Корректор

Олег Горяйнов

#### В журнале использованы фото

Александра Стрельчука,

Юрия Минаева



Журнал зарегистрирован Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охраны культурного наследия.

Свидетельство о регистрации средства массовой информации

ПИ № ФС77-28053 от 12.04.2007 г.

Учредитель: Яценко

Владимир Алексеевич

Адрес редакции: ул. Перерва, 56.

Моб. тел.: 8-903-206-6316

E-mail: wpolitika@mail.ru

http://www.wpolitika.com

Отпечатано в типографии

ООО «АР-СЕРВИС»

тираж 5 000 экз.

Предоставленные фото и корреспондентские материалы редакция не возвращает.

Мнение авторов и редакции может не совпадать.

За точность фактов и достоверность информации ответственность несут авторы.

Для копирования или распространения материалов и фото просьба обращаться в редакцию журнала.

Распространяется бесплатно.  
Журнал издается на средства благотворительных поступлений.

## КТО ПОЛУЧАЕТ ЖУРНАЛ «ЖЕНЩИНА И ПОЛИТИКА»

> ПРЕЗИДЕНТ РФ > РУКОВОДИТЕЛЬ АДМИНИСТРАЦИИ ПРЕЗИДЕНТА РФ > ПОЛНОМОЧНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ ПРЕЗИДЕНТА РФ > СОВЕТ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОГО СОБРАНИЯ РФ > ГОСУДАРСТВЕННАЯ ДУМА ФЕДЕРАЛЬНОГО СОБРАНИЯ РФ > АППАРАТ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ > ГЛАВЫ СУБЪЕКТОВ РФ > ПОСТОЯННЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА СУБЪЕКТОВ РФ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РФ > СЧЕТНАЯ ПАЛАТА РФ > КОНСТИТУЦИОННЫЙ СУД РФ > ВЕРХОВНЫЙ СУД РФ > ВЫСШИЙ АРБИТРАЖНЫЙ СУД РФ > ГЕНЕРАЛЬНАЯ ПРОКУРАТУРА РФ > УПРАВЛЕНИЕ ДЕЛАМИ ПРЕЗИДЕНТА РФ > МИНИСТЕРСТВО ВНУТРЕННИХ ДЕЛ РФ

> МИНИСТЕРСТВО ИНОСТРАННЫХ ДЕЛ РФ > МИНИСТЕРСТВО ОБОРОНЫ РФ > МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РФ > МИНИСТЕРСТВО ФИНАНСОВ РФ > МИНИСТЕРСТВО ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ И ТОРГОВЛИ РФ > ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ПЕЧАТИ И МАССОВЫМ КОММУНИКАЦИЯМ > ПЕНСИОННЫЙ ФОНД РФ > ФОНД СОЦИАЛЬНОГО СТРАХОВАНИЯ РФ > РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК > ЦЕНТРАЛЬНЫЙ БАНК РФ > ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАЛАТА РФ > АССОЦИАЦИЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ БАНКОВ РОССИИ > АССОЦИАЦИЯ РОССИЙСКИХ БАНКОВ.



# СОВЕЩАНИЕ В СОВЕТЕ ФЕДЕРАЦИИ

12 декабря 2024 года в Совете Федерации состоялось совещание «О роли малых форм хозяйствования в обеспечении продовольственной безопасности субъектов Российской Федерации».

Совещание провел Заместитель председателя Комитета Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию Борисов Егор Афанасьевич.

На совещании присутствовали представители федеральных органов исполнительной власти, научных, финансовых и общественных организаций.

Были рассмотрены важнейшие вопросы, касающиеся малых форм хозяйствования агропромышленного комплекса. В ходе совещания были подняты вопросы, связанные со всей спе-

цификой фермерских хозяйств, и особый интерес вызвала программа «Кормильцы земли русской – элита России» Международной Академии Кулинарного Творчества представленная академиком Натальей Валерьевной Рогачевой, охватывающая комплексный подход в аграрно-продовольственной политике и природопользования в развитии фермерских хозяйств.

Участники совещания с огромным интересом ознакомились с опытом актуальных способов решения вопросов, связанных с инновационно-техническими решениями, переработкой, созданием качества, маркировки продукции, рынков сбыта, социальной сферой, внедряемых в жизнь фермеров Международной Академии Кулинарного Творчества в программе «Кормильцы земли русской – элита России».





21 декабря 2024 года в Центральном доме ученых Российской академии наук состоялось заседание Международной Академии Кулинарного Творчества, на котором по результатам действия программы «Кормильцы земли русской – элита России» были номинированы лучшие фермеры Московской области.

#### Академики

Валигурский Дмитрий Иванович – фермер, доктор экономических наук, профессор Российского университета кооперации, глава КФХ «Данс» в Мытищинском районе Московской области  
Макашин Василий Васильевич – фермер, депутат, канд. пед. наук, профессор  
Суглобов Александр Евгеньевич – руководитель, д-р экон. наук, профессор  
Адуков Рухман Хасаинович – д-р экон. наук, профессор  
Рогачёва Наталья Валерьевна – фермер, тематический редактор журнала «Женщина и политика», ведущая программы «Кормильцы земли русской – элита России»

#### Мастер кулинарии

Юрко Иван Викторович – академик, руководитель КФХ «Рождествено»  
Ивлева Ольга Петровна – академик, фермер, ИП «Ивлева О.П.»  
Дербенёва Наталья Ивановна – академик, фермер, руководитель КФХ «Никольский сырный дворик»  
Ройгас Марина Васильевна – фермер, ИП «КФХ Ройгас»  
Кудряшова Татьяна Николаевна – ИП «КФХ Кудряшова Т.Н.»  
Иванова Ольга Владимировна – фермер, хозяйство КФХ «Зарайские деликатесы»  
Широкова Мария Григорьевна – фермер, врач, ИП «КФХ Широкова М.Г.»  
Цветков Владимир Николаевич – фермер, ИП «КФХ Цветков В.Н.»  
Муляк Нина Викторовна – КФХ «Царство золотого петушка»  
Стрельчук Инна Геннадьевна – генеральный директор ООО «Яуза Тауэр»  
Янин Семён Александрович – хозяйство КФХ «Янин»  
Коваленко Валерия Вадимовна – фермер, КФХ «Черный лис»  
Дементьев Дмитрий Вячеславович – фермер, ИП «КФХ Дементьев Д.И.», парк-отель «Остров»  
Джаппуева Жамилят Ахмедовна – фермер, ИП «КФХ Джаппуева Жамилят Ахмедовна»



#### Благодарности

Губакина Мария Георгиевна – фермер, КФХ «Золино»  
Клёнова Юлия Сергеевна – фермер ИП «КФХ Клёнова Ю.С.»  
Кондрашова Юлия Анатольевна – фермер, КФХ «Ягодный берег»  
Селиванова Екатерина Владимировна – фермер, КФХ «Селивановка»



#### Скатерть мира

Все участники и гости приняли и поддержали проект «Скатерть мира». Международная Академия Кулинарного Творчества по программе «Кормильцы земли русской – элита России» продолжает свою работу в субъектах РФ.

# МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ КУЛИНАРНОГО ТВОРЧЕСТВА

В связи с созданием Международной Академии Кулинарного Творчества мне часто задают вопросы: С какой целью была создана эта организация? Кто стоял у истоков, кто эти люди? Каковы ее цели, задачи, в чем отличие от других профессиональных сообществ? Считаю необходимым дать некоторые разъяснения в этой статье.

Елена Родина, вице-президент Международной Академии Кулинарного Творчества



Международная Академия Кулинарного Творчества была организована в 2023 году на основе секции Международной Академии Творчества.

Президентом был избран Владимир Алексеевич Яценко – основатель Международной Академии Кулинарного Творчества, создатель и учредитель журнала «Женщина и политика», проектов «Скатерть мира», «Кормильцы земли русской – Элита России» и «Красота России», профессор, академик Российской академии художеств и Международной Академии творчества.

Будучи академиком Международной Академии Творчества, многократным золотым призером Всемирной кулинарной олимпиады и Кубка мира, международных и российских чемпионатов в категории «Арт-класс», имея высшее образование – инженер-технолог по специальности «Технология продукции общественного питания», а также степень кандидата педагогических наук – я была избрана вице-президентом Международной Академии Кулинарного Творчества.

Кроме того, по результатам чемпионатной деятельности в 2022 году мне присвоены звания «Почетный член Национальной ассоциации кулинаров России», «судья Национальной ассоциации кулинаров России».

С 2021 года была избрана вице-президентом от России World Chef Choice Federation (WCCF) (Индия); Почетный член Королевской Бенгальской ассоциации кулинаров, International Culinary Expert ROYAL BENGAL MASTER CHEF ORGANIZATION, Почетный член Ассоциации кулинаров Бьеловара (Хорватия) и т.д.

В настоящее время Международная Академия Кулинарного Творчества – это самостоятельная организация, создание которой было обусловлено требованиями профессионального сообщества, экономической необходимостью и политической ситуацией в стране. В России много профессиональных кулинарных сообществ, которые проводят кулинарные чемпионаты, соревнования, мастер-классы – они делают очень важное и нужное дело – поднимают престиж профессии, привлекают в ее ряды новых членов. Но цель создания Международной Академии Кулинарного Творчества – более глубокая.

Главной целью Академии является объединение научно-методического и организационного потенциала для сохранения и развития кулинар-

ных традиций народов, населяющих Россию, а также укрепление сотрудничества с региональными и международными профессиональными сообществами.

В Международной Академии Кулинарного Творчества утверждены символика и атрибутика. За выдающиеся заслуги в области сохранения и развития национальных кулинарных традиций установлено и присваивается звание «Мастер Кулинарии», высшим статусом является звание «Академик», высшей наградой – «Золотой черпак». 12 декабря 2023 года в состав Международной Академии Кулинарного Творчества были приняты первые академики.

Академики Международной Академии Кулинарного Творчества – это ведущие специалисты различных направлений кулинарного творчества – профессионалы высокого уровня в области кулинарии, пищевых производств, сферы гостеприимства, фермеры, общественные деятели, ученые России и мира. Они достойно представляют Академию на международных соревнованиях, чемпионатах мира и Европы, а также участвуют в проведении массовых мероприятий, в обучении и воспитании подрастающих поколений. Ряд членов Академии возглавляют пищевые производства, фермерские хозяйства, кулинарные школы и ассоциации в России, других государствах.

Может возникнуть вопрос – почему фермеры? Ситуация в стране изменилась таким образом, что фермеры в настоящее время не только выращивают скот, зерновые, овощи и фрукты, но и сами производят и реализуют продукцию. Причем ассортимент настолько велик и разнообразен, что фермерское производство нельзя назвать кустарным – это мини-заводы по переработке собственного сырья в кулинарную продукцию. В современных крестьянско-фермерских хозяйствах работают линии по изготовлению полуфабрикатов, мини-заводы по изготовлению пива, копильные цеха, сыроварни, пекарни, кондитерские цеха и много других производств.

Главная особенность Международной Академии Кулинарного Творчества – это наличие в ее структуре Научного и Экспертного советов.

Основные задачи Научного совета – это научно-методическая, инновационная деятельность, проведение научно-практических конференций,

форумов, публикация статей и т.д. В состав Научного совета вошли доктора и кандидаты наук, аспиранты, ведущие специалисты отраслей промышленности.

Экспертный совет создан для определения профессионального уровня качества изготавливаемой продукции и ее оценки.

В состав Экспертного совета входят специалисты, судьи кулинарных чемпионатов, эксперты, дегустаторы и другие специалисты. Представители общественных организаций в настоящее время не обладают достаточным уровнем профессиональной квалификации, чтобы давать судебскую оценку кулинарной продукции.

Экспертный совет на основе научного подхода уделяет огромное значение легитимности судейства в выдаче заключений в кулинарных мероприятиях.

Также в состав Международной Академии Кулинарного Творчества входит Центр Инновационных технологий и повышения квалификации, цели деятельности которого – интеграция образования, бизнеса, фермерских хозяйств и сферы гостеприимства; обучение, переподготовка и аттестация персонала, использование инновационных разработок в развитии бизнеса и другое. Обучение происходит непосредственно в реальных условиях производства, что улучшает качество образования и приближает его к реалиям производства.

Международная Академия Кулинарного Творчества активно укрепляет деловые контакты с рядом весьма авторитетных профессиональных объединений в России и за рубежом. В их числе – Ассоциация кулинаров Дагестана, Ассоциация кулинаров Татарстана, Королевская Бенгальская ассоциация шеф-поваров (Индия), Бенгальская ассоциация поваров (Индия), Ассоциация шеф-поваров Бангладеш, Ассоциация кулинаров Бьеловара (Хорватия), Ассоциации поваров Саудовской Аравии, Турции, Марокко, Казахстана и многих других стран.

Признание и авторитет Международной Академии Кулинарного Творчества постоянно растет, о чем свидетельствует вхождение в ее состав международных профессиональных объединений и общественных организаций.



# ЭПОХАЛЬНОЕ ИСТОРИЧЕСКОЕ СОБЫТИЕ

По настоянию и требованию международного кулинарного сообщества на территории Российской Федерации была создана Международная Академия Кулинарного Творчества.

Первое заседание Академии прошло в исторически знаковом месте 12 декабря 2023 года – в Центральном доме ученых Российской академии наук по адресу: город Москва, улица Пречистенка, дом 16. Оно было посвящено вручению дипломов в номинации звания «Академик кулинарного творчества».

На основе индивидуального отбора, высшего профессионализма и согласования с академическим сообществом России были утверждены 45 кандидатур, удостоенных высшего профессионального звания АКАДЕМИК.





## ЗАСЕДАНИЕ ПРЕЗИДИУМА МЕЖДУНАРОДНОЙ АКАДЕМИИ КУЛИНАРНОГО ТВОРЧЕСТВА

30 ноября 2024 года по адресу: улица Пречистенка, дом 4, строение 2 состоялось совместное заседание президиума Международной Академии Кулинарного Творчества и редакции журнала «Женщина и политика».

Махач Мустафаевич Вагабов рассказал об участии в Международном кулинарном чемпионате «ГастроАнталья», где был назначен капитаном международной судейской команды. По поручению руководства Международной

Академии Кулинарного Творчества он вручил дипломы Академиком профессионалам мирового уровня в области кулинарии и заключил договоры о сотрудничестве с Саудовской Аравией, Марокко, Азербайджаном и руководством Международного чемпионата «ГастроАнталья».

Выступление президента МАС Оситис Анастасии Петровны было посвящено созданию книги о культуре православия.

Анастасия Петровна рассказала, как накапливался материал для книги, документы, фотографии, воспоминания – все собиралось по крупицам долгие годы.



## СОБЫТИЕ

Много интересного академики услышали о благотворительной работе по восстановлению православных храмов, помощи нуждающимся.

Выставка работ художника – академика Светланы Бычковой была посвящена православным храмам. Она долгие годы выезжает

## ЖЕНЩИНА И ПОЛИТИКА

на пленэр и пишет с натуры храмы, показывая красоту России.

Фотохудожник Александр Стрельчук рассказал об участии в международных выставках и особой технике фотографирования. Его выставка рассказывает о красоте русской природы.



**Дипломы «АКАДЕМИК» были вручены фермерам за сохранение и развитие кулинарных традиций.**

Дипломом удостоен глава фермерского хозяйства Валерий Вадимович Ройгас. Диплом вручила академик Ольга Петровна Ивлева.

Диплом академика вручен Рамилю Равильевичу Булатову. Диплом вручил академик Иван Викторович Юрко.

Дипломом академика удостоена создатель и руководитель кондитерской фабрики «Конфаэль» Ирина Борисовна Эльдарханова. Диплом вручила академик Зухра Борисовна Конакова.

Диплом академика вручен Кудряшовой Татьяне Николаевне – руководителю кретьянско-фермерского хозяйства. Диплом вручила академик С.Ю. Бычкова.

Дипломом академика удостоена глава КФХ Дербенева Наталья Ивановна. Диплом вручил академик Вагабов М.М.

Дипломом академика Международной Академии творчества удостоена Оситис Анатасия Петровна – президент Международной академии связи – за вклад в развитие православной культуры. Диплом вручил академик Владимир Алексеевич Яценко – прези-

дент Международной Академии Кулинарного Творчества.

Международная Академия Кулинарного Творчества в 2024 году пополнила свои ряды новыми академиками – выдающимися специалистами в своей области – это фермеры, кондитеры, повара, руководители ассоциаций кулинаров мирового уровня. Прием в академию продолжится в следующем году. Мы готовы к сотрудничеству.





Вручение дипломов Международной Академии Кулинарного Творчества специалистам индустрии гостеприимства в Чеченской Республике и Дагестане.

Президент Международной Академии Кулинарного Творчества Владимир Алексеевич Яценко вручил диплом Дагаеву Лече Кажмудиновичу.



По рекомендации академика Хадиджат Адамовны Мавлатовой и решением Экспертного совета Академии дипломами «МАСТЕР КУЛИНАРИИ» были награждены Арсамаков Дени-Солт Умарович – су-шеф и Ахматова Ану Ихвановна – старший повар ресторана GRILL HAUSE GROZNY.

Руководство Международной Академии Кулинарного Творчества продолжило вручение дипломов в Махачкале.

По рекомендации академика Международной Академии Кулинарного Творчества Вагабова Махача Мустафаевича и решением Экспертного совета Академии, за сохранение и развитие национальных кулинарных традиций Мусаеву



## СОБЫТИЕ

Давиду Гаммадаевичу – бренд-шефу ресторана «ДАЧА» и Билаловой Аиде Абдулнатиповне – шеф-повару ресторана «АИДАЛ БОТИШАЛ» были присвоены квалификации и вручены дипломы «МАСТЕР КУЛИНАРИИ».

Следующее награждение состоялось в ресторане «ПИРОСМАНИ» города Махачкалы. Решением Экспертного совета Международной Академии Кулинарного Творчества и по рекомендации Академика Вагабова М.М., за сохранение и развитие национальных кулинарных традиций Бегбобаеву Тигиру Кумриевичу, шеф-повару ресторана «ПИРОСМАНИ», вручен диплом «МАСТЕР КУЛИНАРИИ».

Бренд-шеф сети кондитерских «PEKARIUS» Црвенчанин Иван награжден дипломом «МАСТЕР КУЛИНАРИИ».

Вручение дипломов и квалификации «МАСТЕР КУЛИНАРИИ» является оценкой высокого профессионализма, подчеркивающей первенство в сфере гостеприимства, и служит ориентиром в достижении высот кулинарного творчества.

В Махачкале руководство Международной Академии Кулинарного Творчества посетило Центр обучения кулинарному искусству «VIP Кулинария». Это сертифицированное учебное заведение дополнительного образования, где ведется обучение на высоком профессиональном уровне.

Долгие годы Центром обучения кулинарному искусству «VIP Кулинария» руководит президент Ассоциации кулинаров Дагестана Кумсиат

## ЖЕНЩИНА И ПОЛИТИКА

Саламовна Мирзаева. За сохранение и развитие национальных кулинарных традиций, на основании устава Мирзаева Кумсиат Саламовна избрана действительным Членом – АКАДЕМИКОМ Международной Академии Кулинарного Творчества. Также ей вручен диплом «МАСТЕР КУЛИНАРИИ».



## V МЕЖДУНАРОДНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЧЕМПИОНАТ «ГАСТРОАНТАЛИЯ»

С 14 по 17 ноября 2024 года в Анталии состоялся V Международный чемпионат «ГастроАнталья», который является одним из престижнейших кулинарных событий в Турции и мире.

Международный гастрономический чемпионат «ГастроАнталья» – это масштабное событие, которое привлекает внимание звезд кулинарии со всего мира, уникальная платформа для демонстрации разнообразных кулинарных традиций и культур.

В соревнованиях участвовали более 1200 специалистов сферы гостеприимства из 25 стран мира – это Турция, Россия, Южная Корея, Палестина, Сербия, Саудовская Аравия, Азербайджан, Ирак, Ливия, Сирия и др.

На чемпионате Россию представлял академик Международной Академии Кулинарного Творчества, председатель Научного совета Махач Мустафаевич Вагабов, который был назначен капитаном международной судейской команды.

По поручению руководства Международной Академии Кулинарного Творчества Махач Мустафаевич вручил дипломы АКАДЕМИКОВ профессионалам, чей вклад в развитие и сохранение национальных кулинарных традиций был отмечен по достоинству.

По итогу работы чемпионата Международная Академия Кулинарного Творчества заключила договоры о сотрудничестве с Академией кулинарного искусства Саудовской Аравии, Ассоциацией кулинаров Марокко и дирекцией чемпионата «ГастроАнталья» (Турция).

На чемпионате ведущие шеф-повара мира показали свое новое видение изысканных блюд и напитков, а также национальные особенности кухонь разных стран.

Посетители смогли поучаствовать в мастер-классах, дегустациях и кулинарных шоу, где можно было узнать секреты приготовления блюд от профессионалов.

Кроме того, чемпионат – это культурные и развлекательные мероприятия, музыкальные выступления, арт-инсталляции и мастер-классы по искусству приготовления пищи. Это отличная возможность для гостей погрузиться в атмосферу гастрономического праздника, насладиться разнообразными вкусами и провести время в компании друзей и семьи.

Международная Академия Кулинарного Творчества продолжает свою деятельность. Мы открыты к сотрудничеству и далее будем принимать в ряды Академиков – специалистов сферы гостеприимства, общественных деятелей, производителей продуктов питания и оборудования – людей, кто предан делу сохранения и развития национальных кулинарных традиций своих стран.



Фермеры с государственным мышлением и размахом – будущее России и основа ее продуктовой безопасности. К ним, несомненно, относится **Иван Викторович Юрко**. Они и есть кормильцы земли русской.

Владимир Яценко

## ЭКОПАРК «РОЖДЕСТВЕНО»



Редакция журнала «Женщина и политика» и руководство Международной Академии Кулинарного Творчества посетили КФХ «Рождествено», руководителем которого является академик Международной Академии Кулинарного Творчества **Иван Викторович Юрко**.

Иван Викторович в 1980-х годах переехал из Молдавии в Россию, в Рязанскую область. Там закончил техникум механизации, потом поступил в Тимирязевскую сельскохозяйственную академию на плодовоовощной факультет. Закончил аспирантуру. Много лет занимается препода-

вательской деятельностью. Сегодня студенты Тимирязевской академии проходят практику на базе его питомника.

Многоотраслевое фермерское хозяйство четырех братьев – Ивана, Вячеслава, Виталия и Олега Юрко – находится в селе Рождествено. На сегодняшний день это – растениеводство, животноводство, осетровая ферма, пивоварня и агротуризм.

Секрет и успех семейного коллектива экопарка «Рождествено» – в том, что подрастает смена наследников.



Его история началась в далеком 1997 году после того, как Иван Юрко побывал на практике в Германии, где загорелся идеей создать питомник.

Иван Викторович рассказал, как начиналась его фермерская деятельность: «Мы родом из Молдавии, теперь это район Приднестровья. Родители – отец Виктор Григорьевич и мама Евфросиния Андреевна. Мы помним их как больших тружеников. Они всегда были в работе. Родители воспитывали нас не только людьми работающими, но и ответственными. Старший должен отвечать за младшего, помогать ему. Для нашей большой семьи с шестью детьми это было очень важно.

В конце 1990-х годов, вместе с коллегами из Тимирязевской академии, высококлассными специалистами, стали оказывать услуги по благоустройству участков. Тогда и приобрели первые два гектара земли, создали небольшой питомник растений. Часть цветов, кустов, деревьев привозили, часть выращивали сами. Когда количество заказчиков стало постепенно увеличиваться, решено было расширять площадь питомника – купить еще землю.

Мне предложили взять в аренду территорию вокруг деревни Рождествено. Вся площадь была заросшей, засоренной, и целый год мы потратили на ее рекультивацию. Пришлось купить технику для выкорчевки и вспашки – трактор Т-150 с большим плугом и дисковыми боронами.

Мы начинали с того, что засаживали частные территории, а сейчас наш питомник насчитывает более 160 гектаров земли, на которых работают более 100 человек. За прошедшие 27 лет мы приобрели большой парк техники, который позволяет поддерживать в порядке эту территорию и даже расширять ее. Здесь мы выращиваем хвойные растения, лиственные кустарники, лиственные и плодовые деревья. Ассортимент постоянно расширяется. Также предоставляем услуги по обрезке деревьев и кустарников, посадке растений, укладке газона, ландшафтному дизайну под ключ, мощению дорог, тропинок, установке системы полива, проектированию и благоустройству территории и многое другое.

Немало наших объектов находится в Москве и Подмосковье, а также в областях страны, таких



как Нижегородская, Ивановская, Костромская, а также в Краснодарском крае (г. Сочи). Все наши объекты часто посещают гости и туристы.

Как я уже говорил, традиционно мы работали и работаем с самыми разными клиентами, начиная от владельцев богатых усадеб на Рублёвке и заканчивая самыми простыми обладателями шести соток, например, где-то в СНТ на окраине области. Мы готовы выполнить пожелания любого заказчика, поскольку считаем, что любой человек имеет право на красивую жизнь, в том числе на гармоничное, красивое и функциональное пространство вокруг дома или своего дачного участка. Мы учитываем ваши предпочтения и особенности участка, что позволяет добиться максимальной гармонии и функциональности.

Несмотря на активное развитие новых видов агробизнеса на ферме "Рождествено", основным остается питомник с плодово-декоративными деревьями и кустарниками, которые выращивают для озеленения городов нашей страны. И, конеч-

но, нужно сказать о садовом центре с большой оранжереей и цветами, экзотическими фруктовыми деревьями. В конференц-зале садового центра планируем проводить занятия со студентами Тимирязевской академии, которые уже много лет проходят тут практику.

В наших планах – на базе экопарка и садового центра проводить конференции, семинары и другие обучающие занятия для аграриев, озеленителей и других представителей нашего бизнес-сообщества.

Мы с братьями – Вячеславом, Виталием и Олегом – воспитывались в крестьянской семье, умели доить, ухаживать за животными и птицей. Сначала купили одну корову. Вторую нам подарил отец Ефрем из Троице-Сергиевой лавры. Потом решили завести птицу и кроликов.

В нашем хозяйстве теперь есть животноводческая ферма, где поголовье животных насчитывает 16 коров (породы джерсейская и айширская) и более 100 баранов. Также разводим кроликов, свиней, коз, птицу – гусей, уток, перепелов и кур.



Птицеводческое отделение: гуси и утки – порядка двух тысяч, куры – полторы тысячи, перепела. Держим до тысячи кроликов. В закрытом грунте выращиваем томаты, огурцы, перец.

Таким образом, не только удовлетворяем собственные потребности в здоровой пище, но и организовываем питание наших работников.

Мы никогда не останавливаемся и продолжаем работать над производством мясной и молочной продукции, половина которой предназначена для работников предприятия, а вторая продается через наш фермерский магазин. Что касается молочной продукции, то своим покупателям мы предлагаем почти полный ее перечень: творог, сметану, сливки, кефир, ряженку и даже сыры собственного производства – сулугуни, брынзу и другие».

В настоящее время руководитель семейного КФХ «Рождествено» Иван Викторович Юрко развивает в хозяйстве новое направление деятельности – агротуризм.

Год назад на одном из заседаний совета Московского крестьянского союза подробно рассказывалось о том, что руководство страны сделало фермерам интересное предложение – заняться

новым делом – агротуризмом. С одной стороны, это развитие внутреннего туризма, реклама среди горожан отечественного сельхозпроизводства, возможность самим заняться элементарными аграрными работами. С другой стороны – и это главное для фермеров – через агротуризм получать дополнительные доходы. И не только от гостиничного дела. У фермеров появляется дополнительный стимул развивать свой бизнес по переработке продукции, расширения путей реализации своих сельхозтоваров.

Иван Викторович рассказывает: «Так что наряду с основной задачей нашего предприятия – озеленением городов, поселков, деревень, а также животноводством – мы приступаем к реализации президентской программы по развитию агротуризма.

Строим небольшие домики а-фреймы, где могут остановиться туристы, которые приезжают к нам не только поработать, но и отдохнуть. На территории бывшего коровника есть два пруда, один из которых мы оборудовали для рыбалки, а второй планируем для плавания. Также сейчас готовим к открытию ресторан, а в ближайшем будущем планируем создать всю необходимую







## КОРМИЛЬЦЫ ЗЕМЛИ РУССКОЙ

## ЖЕНЩИНА И ПОЛИТИКА

инфраструктуру, которая сделает пребывание туристов в нашем хозяйстве максимально комфортным.

У нас агротуристы смогут ознакомиться с процессом выращивания рыб осетровых пород и продегустировать местное пиво.

Пиво, сваренное в экопарке "Рождествено", соответствует всем требованиям и качествам русского национального напитка, пришедшего к нам из глубины исторических времен. Оно хранит в себе чистоту воды, солода, природный дар и многоцветие трав. Напиток сыскал себе популярность и уважение во всей округе и за пределами Московской области. Любители насладиться напитком стремятся посетить экопарк "Рождествено", и с наслаждением вкушать его. В народе пиво заслужило любовь и признание и стало истинным народным элитным напитком, заслужив известность под маркой – ПИВО "ЮРКО".

Еще один проект будущего для нас – это организация постоянно действующей ярмарки для

фермеров на территории садового центра, где мы продаем растения. Будет здорово, если они смогут приезжать сюда на выходных и реализовывать свою сельскохозяйственную продукцию.

Наша туристическая деревня – экопарк «Рождествено» – находится в стадии завершения строительства. Он готов принять одновременно 70 человек, которые будут проживать в домиках со всеми удобствами и необходимой внутренней инфраструктурой. Планируем открыть три отдельные русские бани. В нашем ресторане гости смогут завтракать, обедать и ужинать, проводить совместные праздники, торжества.

Здесь же, на ферме, в цехе переработки продукции, агротуристы смогут познакомиться с процессом приготовления кефира и ряженки, творога, сметаны, сыра; увидеть, как происходит копчение мяса и т.д.

Конечно, гостям будет интересно посмотреть нашу животноводческую ферму: как живут коровы, овцы, козы, поросята, а также птица – куры, гуси, утки. Желающим предоставят возможность





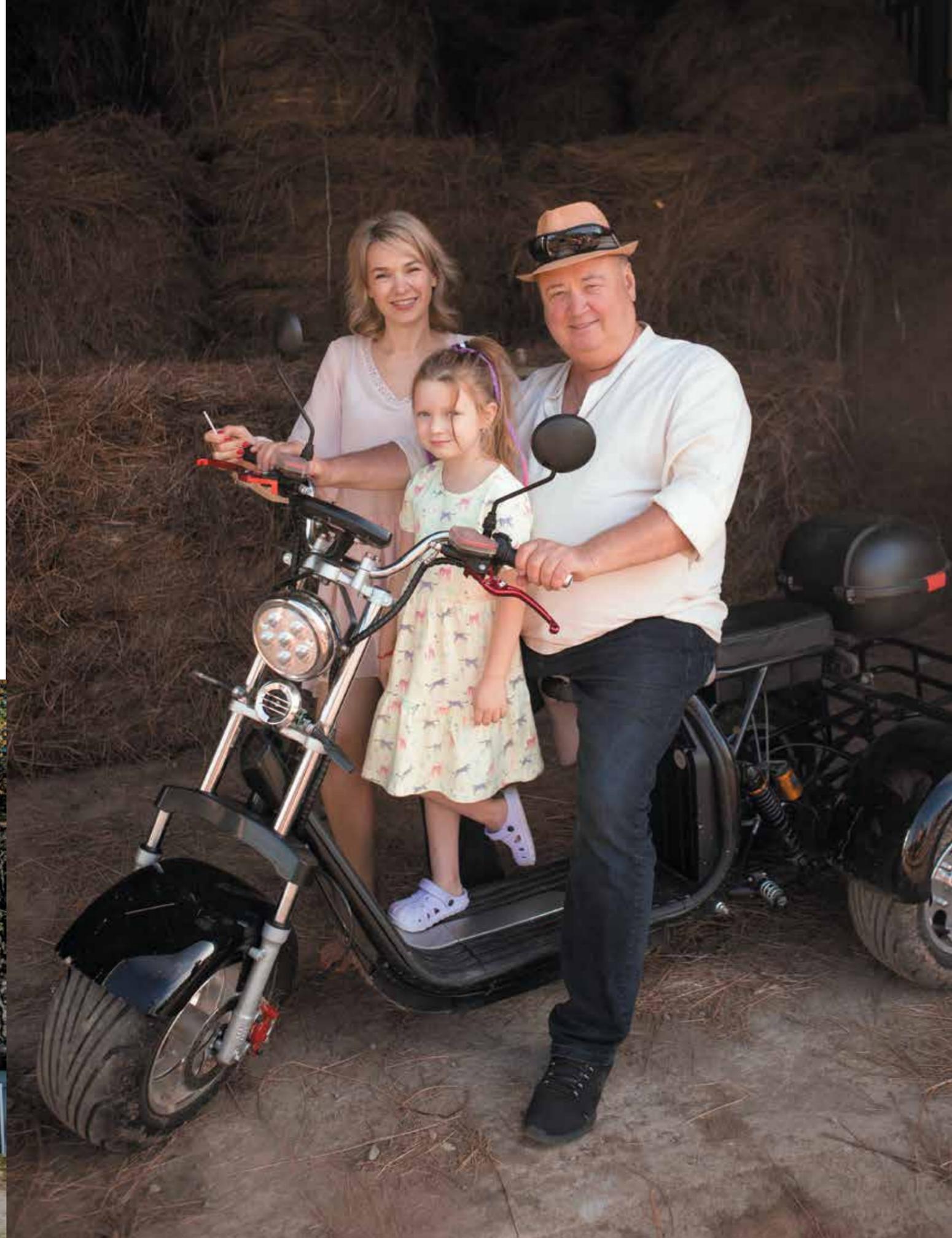
покормить животных, почесать, погладить, даже убраться в стойлах. Прямо из рук можно будет дать морковку, сено, траву козлятам, ягнятам или телятам.

В центре туристической деревни предусмотрена открытая площадка для проведения общих праздников, больших торжеств.

На территории экопарка "Рождествено" создана осетровая ферма. В нескольких специально оборудованных больших чанах выращиваем рыбу осетровых пород. Рассчитываем поставлять рыбу к столу в наш ресторан, продавать через наш фермерский магазин, получать икру от маточного стада, а также выращивать малька на реализацию. Часть рыбы будет жить в пруду, где наши постояльцы смогут порыбачить.

В экопарке "Рождествено" по программе "Кормильцы Земли Русской" Международной Академии Кулинарного Творчества стартовал Всероссийский постоянно действующий конкурс "Уха". Все рыбаки России и любители ухи поддержали этот проект.

Еще одно направление экофермы "Рождествено" – это пивоварение. Так что агро-туристы смогут продегустировать наше пиво,



фирменный русский квас и национальный напиток на основе трав.

В настоящее время выпускается светлое и темное пиво. Темному напитку присущ сладкий привкус, светлому – горьковатый и отсутствие послевкусия. Светлое богато кремнием, темное – железом. При дегустации среди знакомых, темное пиво больше нравится женщинам. Самое главное для нас – чтобы пенный напиток был высокого качества.

В общем, никто ничего нам на блюде не приносил. Все приходилось делать самим – мне и трем моим братьям, с которыми и ведем сейчас общее дело.

И это далеко не все планы, которые касаются развития фермерского хозяйства "Рождествено", где мы с братьями, детьми и семьями трудимся

на протяжении уже почти 30 лет. Мы работаем, развиваемся, заботимся о природе бок о бок друг с другом и ни в коем случае не собираемся останавливаться. У нас грандиозные планы по развитию сельского хозяйства в России».

**Секрет и успех семьи Юрко заключается в том, что русская православная семья работает на родной русской земле, сохраняя все традиции и обычаи православия и являясь Кормильцами Земли Русской. На таких семьях держится наша Россия. Успех академика Международной Академии Кулинарного Творчества Ивана Викторовича Юрко будет развиваться, так как он использует в своей фермерской деятельности все передовые технологии Международной Академии Кулинарного Творчества.**



Хозяйство «Рождествено»  
 Адрес: Московская область, Дмитровский р-н, дер. Рождествено  
 Тел.: 8 (499) 404-19-04, 8 (903) 100-84-91, 8 (926) 797-14-17  
 E-mail: info@roplant.ru  
 Сайт: <https://www.roplant.ru/>



*И детей воспитает, и в горячую избу войдет, и Россию накормит. Такие, как **Ольга Петровна Ивлева**, являются национальным достоянием России.*

*Владимир Яценко*



# КОРМИЛИЦА ЗЕМЛИ РУССКОЙ



В августе 2023 года одно из самых крупных крестьянско-фермерских хозяйств в селе Ершове Одинцовского округа, которое входит в десятку лучших в Подмоскowie, во главе с академиком Международной Академии Кулинарного Творчества Ольгой Петровной Ивлевой посетили: Яценко Владимир Алексеевич – главный редактор журнала «Женщина и политика»; Стрельчук Александр Владимирович – редактор сайта и фотограф; Стрельчук Инна Геннадьевна – обозреватель.

На подворье в Ершове Ольга Петровна держит около 100 голов коров голштинской и айширской породы: они заслуженно считаются лидерами молочной продуктивности, а их молоко широко используется для приготовления молочных продуктов.

**«Коров надо не просто выращивать, но и любить, – считает фермер Ольга Петровна. – Ведь они ласковы, умны и любят общение с людьми. На ферме созданы все необходимые условия для содержания коров. Есть отдельные помещения для ухода за коровами и телятами. У каждой коровы есть свой номер и имя».**

На ферме находится небольшой магазинчик, где всю продукцию из молока можно приобрести: творог, сливочное масло, кефир, ряженку, йогурт, мацони, сливки и топленое молоко. На сыроварне выпускают 11 сортов сыров: адыгейский, сулугуни, моцареллу, домашний сыр, брынзу и т.д. В мини-пекарне производят хлеб, выпечку и десерты. Всего – более ста настоящих деликатесов, которые нарасхват продаются в магазине на



территории КФХ: от тортов на основе натуральных ингредиентов до пельменей. Есть небольшое кафе, где каждый гость может попробовать нашу отечественную натуральную продукцию очень высокого качества, а также заглянуть в коровник, пообщаться с телятами и поросятами, а потом оказаться в курином обществе. Кулинарный коллектив фермы предоставит всем желающим свежайшие изделия своей продукции с домашним вкусом ностальгии из ушедшего детства.

В хозяйстве Ольги Петровны – большой курятник, свиноводство, телятник, и даже есть несколько теплиц, в которых выращивают овощи. Растениеводство – еще одна возможность обеспечить всех желающих экологически чистой овощной продукцией.

Ферма создает и обеспечивает рабочими местами сотрудников, и Ольга Петровна кормит своих работников только натуральными продуктами.

Есть у Ольги Петровны еще одна гордость – мини-заводик по производству биоудобрений. Коровий навоз тоже идет в дело – на этом пред-

приятии они делают порядка 150 тонн концентрата биоудобрений в месяц. Разливают его в 5-литровые пластиковые бутылки и продают. Это полноценное органическое биоудобрение с высоким содержанием питательных веществ, макро- и микроэлементов, не требующее дополнительного компостирования и готовое к использованию, применение которого способствует повышению урожайности в любом дачном хозяйстве. Успехи предприятия были не раз отмечены на самом высоком уровне. За внедрение этой технологии КФХ получило Премию губернатора Московской области.

Ольга Петровна представила нам всю ферму, угостила вкусностями собственного производства, а также нам удалось посмотреть аппаратную дойку коров.

Хочется пожелать Ольге Петровне, человеку с огромным добрым сердцем, долгих лет жизни, развития и процветания в ее фермерском деле!

Ольга Петровна и ее коллеги фермеры являются реальными кормильцами Земли Русской, у которых государство в неоплатном долгу!

*Главный редактор журнала «Женщина и политика» Яценко Владимир Алексеевич взял интервью у фермера Ивлевой Ольги Петровны.*

Владимир Алексеевич отметил, что Ольга Петровна – из той элиты, которая является кормилицей Земли Русской.

– **Что для вас стержень вашей жизни, что движет вами?**

– Первое – это семья, любовь к детям, любовь к Родине, любовь к России, здесь удобно жить и работать. Всё, чего я добилась – это благодаря стране – России. Нигде нельзя себя реализовать так, как в России. Мы начинали заниматься сельским хозяйством, когда была Перестройка. Тогда еще земли выдавали бесплатно. Мы начинали работать на земле, и я ни разу не пожалела об этом.

– **Сколько людей своей экологически чистой продукцией вы кормите?**

– Примерно 20 тысяч в месяц. Также я кормлю 20 своих работников и их семьи.

– **В вашей семье есть продолжатели фермерского направления? Семья помогает вам?**

– Нет, мои дети работают в других направлениях.

– **Сколько крупнорогатого скота у вас числится? Сколько молока производите?**

– 200 голов, 1,2 тонны каждый день. Вся продукция, которую мы производим, сделана из молока. 10 тонн мяса за год. Бычок должен расти год, чтобы получить 250–300кг мяса.

– **Мы посмотрели вашу сыроварню. Сколько сортов сыров вы производите?**

– 11 сортов сыра – моцарелла, адыгейский, брынза, российский, сусанинский, качотта и другие.

– **Продукция вся натуральная. Ценовая политика отличается от городской?**

– У нас цены как в «Пятерочке».

– **Что для вас богатство?**

– Мы никогда богатыми не были и не стремились к этому.

Я всегда говорю – был бы достаток. Главное, чтобы еда была на столе. Благодарность людей говорит о многом.

– **Мы у вас были в цеху по переработке отходов. Сколько тонн высокотехнологического удобрения изготавливаете?**

– 150 тонн в разной упаковке, 5 тонн в сутки складуем, часть перерабатываем. Мы можем обеспечивать любое фермерское хозяйство. Органическое удобрение очень хорошо используется для выращивания овощей.





– К чему должна стремиться сельская женщина?

– К уюту в доме, любви. Женщина должна рожать и воспитывать детей своих в наших национальных традициях в России. У меня все дети верующие. Мы часто ходим в церковь. Я заметила, что по жизни какая-то сила мне помогает. В жизни много трудностей было, через многое прошла.

– Что вы посоветуете начинающему фермеру?

– Нужно просто любить землю и жизнь. Мне понадобилось 20 лет, чтобы все это построить. Работа без выходных, без праздников. Фермерство – это просто жизнь.

– Где вашу продукцию можно приобрести? Сколько наименований продукции продаете?

– Все, что мы изготавливаем, вы можете купить только здесь, в фермерском дворике. У нас больше 100 наименований продукции.

Среди гостей Ольги Петровны можно встретить известных людей, таких как российского журналиста, режиссера, публициста – Политковского

Александра Владимировича и кандидата медицинских наук (отличника здравоохранения) главного врача Артикулову Ирину Николаевну.

В день посещения редакции фермерское сообщество встретило с теплотой и радушием «Скатерть Мира».



Отдел по продаже удобрений: Ивлева Ольга Петровна. Тел. +7(916)947-81-60  
Россия, Московская область, Одинцовский район, село Ершово, КФК Ивлевой О.П.

# ПАМЯТИ УЧИТЕЛЯ

## Первый директор совхоза «Звенигородский» Кондратий Тарасович Пышкин

История звенигородской земли в Московской области (или маленького кусочка земли русской) неразрывно связана с образованием, развитием, процветанием на этой земле в прошлом столетии большого предприятия совхоза «Звенигородский» Одинцовского района. Длительное время совхоз «Звенигородский» был одним из передовых хозяйств Московской области. Более тысячи людей трудились в совхозе на протяжении 40 лет с момента его создания.

40 лет – много это или мало? Для кого-то это стало целой жизнью, для других – это половина, либо четверть жизни, а кто-то только прикоснулся к истории совхоза «Звенигородский». Но, несомненно, это сельхозпредприятие, большей частью расположившееся на земле Ершовского поселения, оставило глубокий след в людской памяти: у кого-то он большой, у кого-то маленький, но из этих воспоминаний и складывается история. В том числе и история нашего Отечества.

Последним председателем колхоза имени Мичурина, в начале 1960-х, с центральной усадьбой в селе Ершове, был Пышкин Кондратий Тарасович, он же и встал во главе вновь созданного совхоза «Звенигородский». За плечами этого человека был богатейший опыт руководителя и знатока сельского хозяйства. Четвертое отделение совхоза в селе Ершове возглавил



опытный работник колхоза имени Мичурина, фронтовик Бабурин Василий Григорьевич.

На момент образования совхоза 21 ноября 1961 года примерно 950 человек насчитывалось в хозяйстве, которое включало в себя земли 28 населенных пунктов, разбросанных друг от друга на десятки километров. Направление тогда сразу же сложилось разноотраслевое – производили молоко, мясо, выращивали овощи и зерновые культуры.

Вновь образовавшемуся совхозу сразу же повезло со специалистами. Агрономию возглавил Иван Васильевич Король.

Но прежде, чем совхоз стал передовым, было трудное время поисков новых методов, новой технологии в животноводстве, наиболее рациональных форм механизации. Хочется отметить, что первый секретарь Одинцовского горкома КПСС Валентина Яковлевна Чистякова, которая неоднократно приезжала в совхоз, и директор Пышкин Кондратий Тарасович – эти люди, опытные управленцы и организаторы, удивительно умели подхватить и направить в нужное русло добрый почин и новшество. Кто-то этим новшествам сопротивлялся как в районе, так и на предприятии, кто-то приглядывался, а кто-то стремился идти за знаниями, за опытом, чтобы полнее и полноценнее была отдача от каждого прожитого в совхозе дня.

С начала образования совхоза «Звенигородский» стала меняться и центральная усадьба в селе Ершове. Здесь развернулось обширное строительство.

В Ершове появляются отделение связи, медицинский пункт, филиал пошивочного ателье. В 1971 году построен совхозный гараж на 50 автомашин.



Новая средняя школа в Ершове была торжественно открыта в октябре 1971 года. На тот момент директором школы был Благушин Николай Павлович. Здесь нужно отметить, что на протяжении многих лет осуществлялось сотрудничество Ершовской школы с совхозом, как и других предприятий района, – учащиеся с педагогами ежегодно выезжали в поля на уборку урожая.

В 1972 году в Ершово построено 2-этажное каменное здание, в котором разместились: Ершовский сельский совет, библиотека, госсортучасток, зооветслужба и ЖКО совхоза.

Магазин в новом каменном здании был открыт в октябре 1972 года. В 1974 году был сдан еще один жилой дом – № 4.

В дальнейшем в Ершове появятся: детский комбинат на 140 мест, дом культуры на 650 мест, дом быта, центральная усадьба совхоза «Звенигородский». В это же время была сдана в эксплуатацию шоссейная асфальтированная дорога Звенигород – Ершово – Кораллово – Ивашково – Сурмино – Борисово, длиной более 13 км, и теперь появилась возможность доехать до населенных пунктов, которые считались отдаленными и глухими.

Природные условия и месторасположение Одинцовского района Московской области очень своеобразны. Как известно, содержание, уровень работы любого предприятия, хозяйства определяется тем, кто его возглавляет. Неслучайно о хорошем руководителе говорят: мастер своего дела, человек, который умело и правильно строит отношения с коллективом, отличный организатор, умеющий повести за собой людей, делающий все для общего блага.

В годы Великой Отечественной войны К.Т. Пышкин окончил военно-политическое училище и был командиром взвода воздушно-десантной бригады. С боями дошел до Чехословакии. В 1944 году освобождал Венгрию.

После демобилизации из рядов Советской Армии он работает старшим агрономом Луховицкого района Московской области, затем агрономом колхоза имени Макарова Звенигородского района.

Уже тогда, работая агрономом на подмосковной земле, Кондратий Тарасович по-особому взглянул на плодородие здешней земли и пове-



рил, что оно – действительно в руках человека, и зависит оно от его знаний и умения их применить. Старание его, особый подход к людям были скоро замечены, и его выдвинули на новую должность – сначала заведующим сельхоз-отделом Звенигородского райкома партии, потом – вторым и первым секретарем.

Пышкин Кондратий Тарасович за работу в совхозе «Звенигородский» по итогам первых двух пятилеток был награжден двумя орденами Ленина, а в третьей пятилетке ему было присвоено звание Героя Социалистического Труда с вручением ордена Ленина и золотой медали «Серп и Молот».

Что же в работе этого человека было такое, что отличало от работы других?

Думается, прежде всего – любовь к земле, сельскому хозяйству и к людям, работающим на этой земле, умение понять характер каждого, увидеть его природное дарование и в соответствии с этим дать работу, которая в радость. Первый директор совхоза «Звенигородский» был настоящим хозяином своей земли, грамотным руководителем и специалистом.

Среди множества кормильцев России своим вкладом в кормление народа выделяется КФХ академика Международной Академии Кулинарного Творчества **Татьяны Николаевны Кудряшовой** в Шаховском округе. Молоко ее коров – национальная идентичность российского сельского хозяйства.

Владимир Яценко

## МОЛОЧНАЯ КОРОЛЕВА



Руководство Международной Академии Кулинарного Творчества, редакция журнала «Женщина и политика», ведущие проекта «Красота России» и «Кормильцы земли русской – Элита России» провели выездное заседание Экспертного совета на ферме в Шаховском округе, руководителем которой является Татьяна Николаевна Кудряшова.

Татьяна Николаевна родилась и выросла в многодетной семье – семь сестер и два брата. Родители всю свою жизнь работали на ферме колхоза «Серп и молот» в Рязанской области и своим примером привили любовь к фермерскому труду своим детям. Мама работала дояркой, отец – скотником, пастухом, развозил бидоны с молоком. Дети с раннего детства помогали родителям на ферме ухаживать за



животными. Татьяна с 7 лет уже сама доила коров и помогала по хозяйству.

После окончания техникума Татьяна Николаевна начала свой трудовой путь в совхозе имени Калинина, который, к сожалению, не смог выдержать экономических реформ 1990-х годов. В 1993 году совхоз был разбит на паи, и большая часть земли была передана в новое крестьянское хозяйство «Родник». После его реорганизации в 2009 году, Татьяна Николаевна основала собственное крестьянское фермерское хозяйство, которое с тех пор успешно функционирует. В своем хозяйстве она ведет селекционную работу.

В настоящее время крестьянско-фермерское хозяйство Татьяны Кудряшовой находится в деревне Затесово и является одним из старейших в Шаховском округе. Глава КФХ прилагает немало усилий для того, чтобы модернизировать ферму и увеличивать производительность. В 2012 году хозяйство впервые выиграло грант на развитие семейной фермы.

«Мне предложили подать заявку на получение гранта. На Московскую область было выделено 10 миллионов рублей. Нам тогда выделили 5,6 миллионов. И уже в 2013 году мы построили вторую ферму на территории хозяйства», – рассказала Татьяна Кудряшова.

Фермер Татьяна Николаевна Кудряшова – выдающаяся личность в сфере сельского хозяйства Московской области. Она является главой крестьянского фермерского хозяйства и заслуженным работником сельского хозяйства, отмеченной множеством наград, включая медали «За полезное» от губернатора и «Заслуженный фермер» от Министерства сельского хозяйства Российской Федерации.

Эти достижения подчеркивают ее вклад в развитие сельского хозяйства и высокие результаты, достигнутые под ее руководством.



Основной профиль хозяйства – животноводство, производство мяса и молока, а также растениеводство, в частности, производство кормов. Татьяна Николаевна уделяет особое внимание качеству корма и сбалансированному питанию коров, что непосредственно влияет на продуктивность. Например, в первый год работы надой на одну фуражную корову составил 9955 кг качественного молока, что является впечатляющим показателем.

Ее подход к управлению основан на внимании к деталям, постоянном обучении и консультациях с экспертами. Это позволяет не только поддерживать высокие стандарты производства, но и вдохновлять команду на достижение новых



высот. Татьяна Николаевна активно развивает социальные и трудовые отношения в коллективе, что способствует формированию сплоченной команды и конкурентной заработной платы.





Среди ее сотрудников выделяется Татьяна Николаевна Молчанова, которая за 20 лет работы в хозяйстве установила множество рекордов по надою молока и также была награждена за высокие достижения.

Татьяна Николаевна Кудряшова – это не только успешный руководитель, но и человек, который искренне любит свое дело. Она активно работает над обновлением техники и внедрением современных технологий, что позволяет оптимизировать процессы и повышать производительность.

Под ее руководством крестьянское фермерское хозяйство продолжает развиваться и добиваться новых успехов.

Татьяна Николаевна всей душой радеет за собственное дело. Глава хозяйства нацелена на результат. За период своего существования зарекомендовала себя надежным партнером не только Шаховского района, но и всей Московской области.

Под руководством Татьяны Николаевны Кудряшовой крестьянское хозяйство показывает прекрасные результаты, все силы работников и руководства уходят на улучшение производства, на развитие.

Татьяна Николаевна знает, насколько важны современные ресурсы в сельском хозяйстве. Ведь они не только облегчают труд рабочего, но и позволяют добиваться большой производительности и уменьшения потерь.

«Безусловно, что в последние годы в фермерском сообществе и в аграрном законодательстве произошли существенные изменения, государство оказывает огромную помощь и поддержку, которые помогают фермерам осуществлять свою работу. Но главным остается понимание, и все фермеры согласятся со мной, что надеяться и рассчитывать, в первую очередь, необходимо на себя».

В рамках выездной сессии президент Международной Академии Кулинарного творчества, академик Владимир Яценко, члены Экспертного совета, ведущие проекта «Кормильцы

земли русской – Элита России» Наталья Рогачева и Инна Стрельчук произвели экспертную оценку качества продукции фермерского хозяйства Татьяны Николаевны Кудряшовой и присвоили ей квалификацию «Мастер Кулинарии».

Татьяна Николаевна Кудряшова, в свою очередь, ответила, что будет и дальше работать с полной отдачей сил на благо народа России, чтобы обеспечить качественной животноводческой продукцией жителей нашей страны, городского округа Шаховская и Подмосковья.

У главы хозяйства Татьяны Николаевны Кудряшовой большая дружная семья, несколько поколений которой помогают ей в работе. Это семейная ферма, где каждый член семьи нашел дело по душе. В ближайшее время внуки Татьяны Николаевны закончат обучение и вернутся на родную землю.

Татьяна Николаевна ведет активный образ жизни и сама занимается спортом.



## КОРМИЛЬЦЫ ЗЕМЛИ РУССКОЙ



На ферме Шаховская все работники и их семьи активно занимаются спортом. Делает успехи в хоккее внук Савелий.

Спорт объединяет коллектив и рождает лидеров.

Из всех достижений Татьяне Николаевне удалось достичь главного – она создала крепкую семью и растит поколение, которое хозяйствует на земле и является кормильцами земли русской.

«Хочу сказать, что многое из того, чего мы добились, сделано благодаря поддержке Правительства Московской области, которое выделяет для сельских тружеников гранты на строительство новых ферм, покупку скота и техники. Да, конечно, за гранты предстояло еще побороться, но мы тщательно разрабатывали каждый проект и получали поддержку.

Отдельное спасибо от нас – селян – Министерству сельского хозяйства и, конечно, губернатору Московской области Андрею Юрьевичу Воробьёву за своевременные областные доплаты на продукцию, горючее и технику», – Татьяна Николаевна Кудряшова.



*Только совместное дело, объединенное высоким профессионализмом и любовью, позволяет семье быть настоящими кормильцами земли русской, делать прекрасный сыр и растить детей на своей земле.*

*Владимир Яценко*

## «СВОБОДНЫЙ ТРУД» РАМИЛЯ БУЛАТОВА

В гостях у фермера Рамиля Булатова. КФХ «Свободный Труд»



Рамиль Булатов создал фермерское хозяйство «Свободный труд» в 1990 году в деревне Горки Дмитровского района Московской области. Предприниматель успешно диверсифицировал мясо-молочный бизнес, превратив КФХ в современное многопрофильное хозяйство.

В КФХ содержатся крупный рогатый скот молочного направления, лошади и пони, козы, бараны, кролики, а также домашняя птица –

гуси, куры, перепела. Выращивают овощи, только салатов 9 видов, рассаду цветочных культур, на пасеке трудятся пчелы. А еще пропагандируют аграрный туризм на селе.

Ежегодно КФХ производит и перерабатывает более 480 тонн молока, более 3 тонн мяса говядины, более 2 тонн мяса баранины. Реализует свыше 680 тонн капусты и овощей, более 2 млн корней рассады овощных и цветочных культур,



а также 2,5 тонны меда, более 10 000 штук куриных яиц.

В 2015 году благодаря грантовой поддержке построен уникальный животноводческий комплекс – ферма-зооветеринарий на 100 голов КРС.

Интересно, что построена она из дерева; над животными, на балконе, растут томаты и цветы. Ферма оснащена современным оборудованием для содержания и доения. Есть цех по переработке молока мощностью 600 тонн молока в год.

Хозяйство производит более 20 наименований молочной продукции, которая в 2014 году признана лучшей в Подмоскowie. Ее отличают 100-процентная натуральность и экологичность, высокое качество.

Хозяйство выпускает собственный продукт: мед в сотах «Гостинец с Дмитровской Земли».

Продукция реализуется в Дмитровском районе, Москве, Мытищинском, Красногорском и других районах области. Кроме того, хозяйство развивает сеть семейных магазинов «Фермер» для реализации продуктов собственного производства и других фермерских хозяйств района, рассказал Рамиль Равильевич. Цель магазинов – помочь небольшим фермерским хозяйствам выйти на рынок, наладить сбыт качественной фермерской продукции, познакомить население с фермерскими хозяйствами района и поднять престиж подобных хозяйств, развитие и укрепление малых фермерских хозяйств Дмитровского района как сельхозтоваропроизводителей.

КФХ является членом АККОР, Ассоциации «Подмосковный Фермер» и членом Молочного кооператива ССПК «Усадьба Поседкино».

Конечно, большое значение Рамиль Булатов придает развитию хозяйства, увеличению объемов производимой продукции, повышению доходности. КФХ «Свободный труд» неоднократно признано министерством сельского хозяйства Московской области победителем конкурсов на звание «Лучшее фермерское хозяйство», отмечено многочисленными наградами.

Еще одна сторона деятельности – это благотворительность. Фермер оказывает продовольственную поддержку и помощь социально незащищенным гражданам, ветеранам, инвалидам, многодетным семьям, православным храмам и социальным организациям Дмитровского района.

По итогам Всероссийского конкурса, посвященного фермерскому движению в России, хозяйство признано победителем в номинации «Лучшая фермерская многолетняя семья». Международная общественная ассоциация благотворительных фондов «Мама» наградила семью Булатовых памятной медалью.

Кроме того, Рамиль Булатов – инициатор нового направления деятельности в Дмитровском районе – агротуризм. Для развития хозяйства, повышения его популярности, разработали несколько туров: «Деревенский разгуляй», «Маленький фермер», «Деревенские будни» и многие другие, на которых люди больше узнают о деятельности хозяйства, интересно проводят время, дегустируют и покупают продукцию. Хозяйство с удовольствием посещают и российские, и иностранные туристы.

В прошлом году глава КФХ организовал ярмарку и фестиваль фермерской песни.





Возможность и отдохнуть, и приобрести все самое вкусное и полезное для семьи пришлось по душе многим, более 1000 человек стали участниками этого яркого действия.

Фермерское хозяйство «Свободный труд» – семейное предприятие в Дмитровском городском округе, которое работает с 1993 года.

За 30 лет упорного труда он со своей большой семьей сумел создать экономически стабильное многопрофильное хозяйство с полным циклом производства, продукция которого широко известна в Подмосковье и является обладателем многочисленных отраслевых наград.

Глава семьи Рамиль Булатов руководит всеми процессами. Его жена Ирина – главный технолог и сыровар. Пятеро детей Булатовых также участвуют в работе предприятия. Старший сын Руслан выращивает овощную и цветочную рассаду, а младший Эдуард пашет землю и заготавливает корма. Дочери Лилия и Алия занимаются сбытом продукции и юридическими вопросами.

За все годы существования хозяйства его сотрудники приобрели большой опыт по переработке и реализации готового продукта. Продукция с фермы продается в Дмитрове и в поселке Деденево. В магазинах представлены молоко, кефир, творог, сметана, йогурты, сыры, ряженка и другие молочные продукты, а также хлеб, мед, мясо, яйца, овощи и рассада. Фермерское хозяйство «Свободный труд» получило награду «Золотой меркурий» в номинации «Лучшее семейное предприятие» и золотую медаль «Продукт года 2020» на Международной выставке.

История КФХ началась с небольшого участка в 9 га в деревне Горки Дмитровского округа Московской области. Хозяйство развивалось с устойчивой положительной динамикой – рынок

всегда подсказывал новые экономические ниши. И сегодня это – многопрофильное КФХ, в котором содержатся КРС молочного направления, лошади, козы, бараны, кролики и домашняя птица.

Семья Булатовых выращивает овощи, разные виды салатов, рассаду цветочных культур, осваивает ягодное направление, есть пасека, разрабатывается проект собственной сыроварни. Вся продукция можно приобрести в сети фирменных магазинов «Фермер».

КФХ Булатова первым в деревне провело электричество в свое хозяйство, задав импульс инфраструктурному развитию всего населенного пункта. Первопроходец Рамиль Равильевич не только в этом – именно он одним из первых в регионе популяризировал агротуризм. Для развития хозяйства, повышения его популярности была открыта конюшня, разработаны и запущены несколько конных туров по окрестностям Дмитровского района.

Вся деятельность в КФХ сосредоточена на производстве молочной продукции. В настоящее время на ферме содержится 150 голов КРС, процесс надоя осуществляется на современном оборудовании, а их объемы в сутки превышает 3 тонны. Организованы переработка и выпуск более чем 20 наименований молочной продукции, неоднократно признанной лучшей в Подмосковье. Ее качество ежегодно подтверждается на всероссийских и международных конкурсах и выставках. В сентябре 2020 года получены две золотые медали по итогам международной выставки World Food.

Во многом такие достижения обусловлены внимательным отношением к животным. Кормовая база в КФХ собственная, а содержатся коровы в комфортных для них условиях. В 2015 году благодаря грантовой поддержке построен

уникальный животноводческий комплекс – ферма-зооветеринарий. Над животными оборудован второй ярус, где растут томаты и цветы.

Как уже говорилось, КФХ Рамиля Булатова – семейное. Его дети всей душой любят родное хозяйство и вкладывают максимум усилий для его развития и освоения новых направлений. Такие устойчивые семейные ценности позволяют Рамилю Равильевичу быть уверенным в том, что созданное им КФХ будет процветать еще долгие годы.

МКС является некоммерческой организацией, объединяющей в своих рядах глав крестьянских (фермерских) хозяйств, представителей малых форм хозяйствования на селе, а также граждан, занимающихся личным подсобным хозяйством в Московской области.

Московский крестьянский союз является региональным отделением Ассоциации крестьянских (фермерских) хозяйств и сельскохозяйственных кооперативов России (АККОР) и, используя возможности федеральной структуры, решает через АККОР те проблемы фермеров, которые выходят за рамки компетенции региональных органов власти Московской области.

В настоящее время Рамиль Равильевич Булатов – председатель «Московского крестьянского союза».

Сегодня МКС объединяет в своих рядах более 300 наиболее активных руководителей КФХ, ЛПХ, сельскохозяйственных кооперативов и индивидуальных предпринимателей, работающих в сфере производства сельскохозяйственной продукции на территории Московской области.



Такие, как **Владимир Николаевич и Наталья Ивановна Дербенёвы**, являются Кормильцами Земли Русской, ее основой, на их труде держится наша Россия. Государство перед ними в неоплатном долгу.

Владимир Яценко

# СЫРНАЯ ГОЛОВУШКА

В гостях на ферме КФХ «Никольский сырный дворик» семьи Дербенёвых



Редакция журнала «Женщина и политика» и руководство Международной Академии Кулинарного Творчества с программой «Кормильцы земли Русской – Элита России» посетили фермерское хозяйство Натальи Ивановны и Владимира Николаевича Дербенёвых, которое находится в Рузском городском округе Московской области.

Основатели хозяйства – Наталья Ивановна и Владимир Николаевич Дербенёвы – изучали молочное дело и основы сыроварения на высокогорных лугах Северного Кавказа, в окрестностях Кисловодска.

«Никольский сырный дворик» расположен в экологически чистом районе Подмосквы. Крестьянско-фермерское хозяйство специализи-

руется на производстве натуральной, экологически чистой молочной продукции с использованием только естественных природных компонентов: коровьего молока, закваски молочнокислых бактерий и поваренной соли.

Наталья Ивановна Дербенёва из крестьянско-фермерского хозяйства «Никольский сырный дворик» награждена орденом преподобного Сергия Радонежского. По профессии она биотехнолог, 40 лет работает в молочной промышленности. В Рузский округ она с мужем и детьми переехала 20 лет назад. Думала – на время, оказалось – навсегда. Свою роль в этом сыграл священник Илья Дорогойченко, строивший в начале 2000-х в селе Никольском детский реабилитационный центр «Вдохновение» и храм в честь иконы Божией Матери «Нечаянная радость». Из Москвы и области в центр привозили брошенных родителями ребятишек с тяжелыми заболеваниями. Дети требовали любви и заботы, и Наталья Ивановна решила взять на себя проблему обеспечения их натуральными продуктами, поскольку

ее муж Владимир Николаевич держал небольшую ферму. Уволилась с московского завода, выпускавшего глазированные сырки, и стала помогать батюшке.

Со временем ей захотелось делать из молока со своей фермы сыр. Этому способствовало и то, что князя Гагарины, имевшие усадьбу в окрестностях Никольского в XIX веке, занимались молочным животноводством и поставляли творог к столу Его Императорского Величества. А творог, как известно, это русский сыр.

Наталья Ивановна говорит: «Потом я выяснила, что родиной российского сыроделия является деревня Лотошино. Не зря на гербе этого муниципального образования изображен лотошник с сыром.

Князья Мещерские выпускали в своей усадьбе в Лотошине несколько сортов сыра вплоть до 1917 года. После революции местные жители убили специалистов завода, а Мещерским удалось эмигрировать в Швейцарию. До сих пор они там делают свой знаменитый сыр. Мне удалось



наладить контакт с потомками князей, они приезжали к нам в гости и передали свой уникальный рецепт. Мы получили технические условия на сыр и зарегистрировали его под названием "Мещерский".

Многие подмосковные фермеры наладили производство сыра по европейским технологиям, а мы возродим российскую продукцию, которая в свое время славилась не только у нас, но и за рубежом».

В деревне Сафонихе Дербенёвы в будущем году планируют построить сыроварню. Землю под производство уже оформили, есть и проект сертифицированного предприятия. А средства на его возведение фермеры планируют получить в виде субсидии из бюджета Московской области по целевой программе.

– Мы плодотворно сотрудничаем с региональным министерством сельского хозяйства, не раз получали гранты и субсидии на развитие нашего крестьянско-фермерского хозяйства, – рассказывает Наталья Ивановна. – Так, в прошлом году на выделенные из бюджета области 150 тысяч рублей купили оборудование для уборки сена. Ранее на грант приобрели 10 Айрширских коров. Без этой поддержки нам пришлось бы туго.

За десять лет Наталья Ивановна на своей мини сыроварне, оборудованной по самым современным стандартам, наладила выпуск десяти сортов сыра из козьего и коровьего молока. Это и выдержанный, вызревающий около года, и молодой. Делают и по своей рецептуре с добавлением свежей зелени, которую сами выращивают, и по рецепту итальянского сыродела из провинции Ломбардия. Он приезжал в гости к Дербенёвым и сказал, что травы и состав почвы в окрестностях Никольского чудесным образом совпадают с теми, что растут у него на родине. Поэтому местный сыр не отличишь по вкусу от итальянского.

Своими рецептами и секретами Наталья Ивановна охотно делится со всеми, кто к ней обращается. Она не боится конкуренции, потому что в этой отрасли ее нет.

Помимо сыра в хозяйстве производят простоквашу, ряженку, творог, сливочное и топленое масло, йогурт. Продукцию реализуют в магазинчике на территории фермы. Проблем со сбытом нет, поскольку давно появились постоянные покупатели. Тем не менее, супруги на протяжении нескольких лет вынашивают идею создания фермерской потребительской кооперации.

– Мы поставляем продукцию в фермерские магазины на Рижском направлении, – говорит Наталья Ивановна, – но, чтобы приучить людей покупать только натуральные сыр, молоко, кефир, надо наладить их бесперебойную поставку. В одиночку это трудно сделать, поэтому фермерам необходимо объединиться и создать кооператив. Они, как и прежде, будут заниматься тем, к чему лежит душа – выпускать кисломолочную продукцию, а реализовывать будут нанятые специалисты. Убедившись, что в наших магазинах всегда есть необходимое, покупатели будут отдавать предпочтение натуральным продуктам, а не тем, что из супермаркетов.

На ферме, где всем заправляет супруг Владимир Николаевич – по профессии он механик молочно-производства – 33 коровы и 100 коз.

Ведущая проекта Международной Академии Кулинарного Творчества «Кормильцы земли Русской – Элита России» Наталья Рогачева представила на номинацию «Мастер Кулинарии» фермеров, чья продукция служит гарантом качества и пользуется признанием и большим спросом у населения.

Удостоенным номинантам вручение дипломов «Мастер Кулинарии» будет произведено руководством Международной Академией Кулинарного Творчества на выездной сессии в фермерских хозяйствах.

– Владимир Алексеевич, пользуясь случаем, обращаюсь к вам с просьбой: у меня есть мечта – возродить наш исторический Российский сыр и творог под названием «Мещерский», который выпускали князья



Мещерские до 1917 года. Помогите мне и окажите поддержку, подключив Международную Академию Кулинарного Творчества и программу журнала «Женщина и политика» «Кормильцы земли Русской – Элита России». Знаю, что ваша поддержка позволит мне осуществить мою мечту.

– Наталья Ивановна, в осуществление вашей мечты я сделаю все, что от меня зависит.

В будущем году Дербенёвы планируют построить ферму на 500 голов, что позволит выйти на самоокупаемость. Предприятие станет еще и школой для начинающих фермеров, где бы они могли посмотреть, поучиться, что-то взять на вооружение. Уже сейчас у Дербенёвых проходят практику учащиеся Волоколамского сельскохозяйственного техникума «Холмогорка», собственная производственная база которого давно устарела.

КФХ Дербенёвых – почти семейное предприятие. Помимо Владимира Николаевича и Натальи Ивановны, там трудятся дочь, зять, сын, сноха и несколько выпускников реабилитаци-

онного центра, которые не захотели покидать своих приемных родителей: из 20 воспитанников «Вдохновения» шестеро находятся под опекой Дербенёвых.

Тех, кто решил обзавестись своим хозяйством, Наталья Ивановна с мужем не отпускают с пустыми руками: кому дают кур, кому – кроликов, кому – гусей, чтобы начинали не на пустом месте.

У Дербенёвых много планов. Так, совместно с благотворительным фондом «Достойный гражданин» они намерены построить в д. Сафонихе дома для замещающих семей. Хотят развивать иппотерапию (метод реабилитации посредством адаптивной верховой езды) – лечение детей, страдающих ДЦП, с помощью лошадей. Такой опыт у них уже есть.

Еще намерены выращивать цикорий и добавлять его в сено, ведь это растение – природный антибиотик. Разрабатывают определенный травостой для коров. В прошлом году посадили сто кустов черной смородины, на очереди – жимолость.

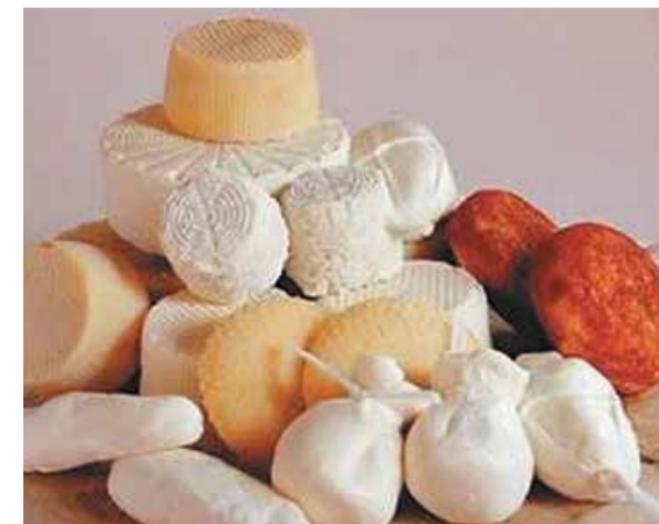


*Надежда Юрьвна Дольская – это энергия, умноженная на трудолюбие и профессионализм – всегда дает отличный результат и позволяет сохранять красоту русской земли.*

*Владимир Яценко*

## НАСТОЯЩАЯ «КОЗА НОСТРА»

Проект «Кормильцы земли Русской – Элита России» на экоферме «КОЗА НОСТРА»



Выездная сессия Международной Академии Кулинарного Творчества совместно с журналом «Женщина и политика» по выполнению программы «Кормильцы земли Русской – Элита России» состоялась на экоферме «КОЗА НОСТРА» Талдомского г.о. Московской области.

В мероприятии приняли участие руководство Международной Академии Кулинарного

Творчества, журнала «Женщина и политика», представители Администрации Талдомского г.о. – заместитель главы Екатерина Валентиновна Марусева, начальник сельскохозяйственного отдела – Оксана Васильевна Федотова, представитель Торгово-промышленной палаты (ТПП) Дмитровского района – Денис Успехов и представители бизнеса, фермеры, кулинары и др.



Ферму «КОЗА НОСТРА» основал Андрей Акесоло – «русский испанец». Сейчас мало кто помнит испанских детей, которых привозили в СССР в 1930-е годы, спасая от ужасов гражданской войны. Таким испанским ребенком был отец Андрея. Сам он вырос в СССР, работал врачом, перестроился в предпринимателя, потом стал фермером.

Андрей и Надежда основали козью ферму в 2009 г. Врач по профессии Андрей и инженер-экономист Надежда, не оставляя основ-

ной работы, стали фермерами и «мафиози». Основали в Подмосковье свою КОЗА НОСТРУ, ферму с таким забавным названием. Хозяйство расположилось в живописном районе Московской области, между Дмитровом и Талдомом. Стали разводить племенных коз англо-нубийской и зааненской породы, стадо более 300 голов, и производить различные сорта сыров из козьего молока. Также на ферме появились красивые коровы джерсейской породы, гуси, куры.



Козы содержатся в естественных условиях обитания, питаются только натуральными кормами. Они свободно пасутся на сочных лугах вдоль реки Дубны. Летом они питаются люцерной, которая выращивается на собственных полях. На зиму заготавливается сено. Построены большие помещения для пребывания животных, им достаточно места. Ведется тщательное наблюдение за их здоровьем, проводятся регулярные ветеринарные осмотры, спа-процедуры. Козам обеспечивается правильный режим дня, гигиена, для них установлены автоматические чесалки. Козы здоровы и счастливы.

Англо-нубийские козы очень симпатичные, окрас от шоколадно-коричневого до белого, у них «египетский» нос, они вислоухи, часто бывают невероятные голубые глаза. Молоко англо-нубийских козочек наиболее подходит для сыроварения, оно очень жирное.

Зааненская порода не менее привлекательна, обладает белоснежным окрасом, дает высокие удои. Молоко от фермы «КОЗА НОСТРА» – без специфического запаха, имеет сливочный, пломбирный вкус.

Принцип ведения хозяйства на ферме «КОЗА НОСТРА» – бережное отношение к окружающей природе. На ферме – чистые почвы, применяются только экологически чистые удобрения, не используются пестициды.

При производстве сыров, в отличие от фабрик, не прибегают к ускорителям роста и антибиотикам, не добавляют консерванты в молоко. Продукция полностью органическая. Сертификата «био» у фермы нет, но содержание фермы и производство сыров полностью соответствует требованиям, предъявляемым к производителям экопродукции.

В хозяйстве производятся различные сорта сыров европейских стран – Франции, Италии, Испании, соблюдая технологию изготовления,

но из козьего молока – Камамбер, Бюш де Шевр, Крем-сыр, выдержанные сорта. Сыры производятся из купажа молока племенных коз англо-нубийской и зааненской пород, поэтому имеет потрясающий вкус и аромат.

На ферме изготавливают сыр по технологии производства Пармезана, но из козьего молока. Что делает его особенным. Цвет получается более светлый. Вкус утонченный с остринкой. Вы можете ощутить грибные и фруктовые ноты. Структура зернистая. Он менее калорийный. Такой сыр – большая редкость не только в России, но и в самой Италии. Козий Пармезан подойдет и к красному, и к белому сухому вину. Его можно использовать для пиццы, пасты и салатов, с запеченными овощами, колотым в сырной тарелке с медом, орехами, джемами, фруктами.

Сыроваренный цех оснащен самым современным оборудованием итальянских и испанских производителей. Технологи фермы чтят и соблюдают традиции, при этом отслеживают последние инновации в молочной индустрии. Это сочетание ручного труда и новейших технологий в молочной индустрии. В хозяйстве построена уникальная пещера для созревания сыров длительной выдержки. Качество производства контролируется на каждом этапе. Сыроделие наиболее требовательно к качеству молока. Молоко коз экофермы «КОЗА НОСТРА» содержит повышенное содержание белка и жира.

Гордость коллекции сыров – ПАРМЕЗАН «КОЗА НОСТРА» из козьего молока. Итальянский Пармезан (Parmigiano-Reggiano) принято называть Королем всех сыров. Он производится из коровьего молока в городах Италии – Парме, Реджо-нель-Эмилии, Мантуе, Болонье, Модене. Его рецептура придумана еще монахами-бенедиктинцами в XIII веке.

На ферме уделяют большое внимание агротуризму, проводят экскурсии. Гостям предлагают дегустацию всех видов сыра в лавке «КОЗА НОСТРА» – твердые и полутвердые сорта различной выдержки, мягкие сыры, в белой благородной плесени, в обсыпке из натуральных томатов, прованских трав, древесной золе. В лавке предлагается чай, кофе и горячий свежеспеченный хлеб.

Особый изыск – мороженое ручной работы из козьего молока. Все, что вам понравится, можно приобрести – сыр, козье и коровье молоко, тво-

рог, сливочное масло, а также натуральное мыло ручной работы из оливкового масла и козьего молока.

Руководство и Экспертный совет Международной Академии Кулинарного творчества завершили экспертную оценку продукции экофермы «Коза Ностра» и дали заключение о высоком качестве изготавливаемой продукции.

В рамках выездной сессии Экспертным советом Международной Академии Кулинарного Творчества за сохранение и развитие национальных кулинарных традиций была присвоена квалификация и вручены дипломы «МАСТЕР КУЛИНАРИИ» Дольской Надежде Юрьевне – руководителю КФХ «КОЗА НОСТРА» и Юрко Олегу Викторовичу – фермеру, победителю кулинарного проекта «Уха», ООО «Питомники Рождествено».

Фермерское пиво от академика Ивана Юрко, руководителя КФХ «Рождествено», предоставленное на дегустацию Экспертному совету, вызвало взрыв вкусовых рецепторов. Светлое и темное пиво, сделанное по авторскому рецепту, имеет необычные вкусовые сочетания, которые привлекают внимание даже самых смелых гурманов.

Международная Академия Кулинарного Творчества поддерживает инициативы настоящих граждан России, неравнодушных к проблемам фермеров. Затронута важнейшая стратегическая задача по выживанию, обеспечению национальными продуктами питания нашего народа. Мы должны быть самодостаточны и независимы от производства других стран, у нас должно быть все свое и отличного качества, только так мы сможем выжить, и только так мы сможем обеспечить здоровье наших детей, будущих граждан нашей любимой России.

Экоферма «Коза Ностра» – маленькая ферма, всего 300 коз, но мы уверены, что труд людей, которые там живут и работают, их достижения могут служить примером многим, кто планирует открыть свое дело и не сдаваться.

Достижение успеха и развитие фермерского хозяйства возможно только тогда, когда Администрация на региональном уровне понимает и поддерживает значение фермерского труда. Яркий пример такого сотрудничества – политика главы Администрации Талдомского г.о. Ю.В. Крупенина.





Только совместное дело, **семьи Ройгас**, объединенное высоким профессионализмом и любовью, позволяет семье быть настоящими кормильцами земли русской, делать прекрасный сыр и растить детей на своей земле.

Владимир Яценко

## ВКУСНЫЙ «РОЙГАС»

В гостях на экоферме «Ройгас» в Шаховском районе Московской области



Редакция журнала «Женщина и политика» и руководство Международной Академии Кулинарного Творчества с программой «Кормильцы земли Русской – Элита России» посетили фермерское хозяйство Валерия и Марины Ройгас, которое находится в г.о. Шаховская, д. Лобаново, Московская область.

Валерий и Марина Ройгас несколько лет назад переехали из Москвы в деревню – супру-

ги решили завести собственное хозяйство и стать фермерами. Начали свою ферму Ройгас в 2014 году – тогда у них было 10 коров.

К ним присоединились и их дети, и в итоге экоферма «Ройгас» в Шаховском районе Подмосковья стала полностью семейным бизнесом.

Супруга Марина Васильевна, сын Станислав и дочь Екатерина занимаются всем подряд, начи-



– Пять тонн сыра лежит, – поясняет Ройгас, глядя в окошко на заветные полки. – И каждую головку нужно ежедневно переворачивать и протирать. Некоторые виды – в течение двух лет.

– Такова специфика нашей работы, – говорит фермер. – Если хотите получить качественный продукт, нужно как следует потрудиться. Мы уже сейчас делаем сыр не хуже европейского. Для этого вся цепочка на экоферме должна работать как часы. А это – хорошо обработанная земля, качественный натуральный корм, здоровые коровы, стерильные условия для хранения молока, строгая рецептура.

Ведущая проекта Международной Академии Кулинарного Творчества «Кормильцы земли Русской – Элита России» Наталья Рогачева представила на номинацию «Мастер Кулинарии» фермеров, чья продукция служит гарантом качества и пользуется признанием и большим спросом у населения.

Удостоенным номинантам вручение дипломов «Мастер Кулинарии» будет произведе-

но руководством Международной Академии Кулинарного Творчества на выездной сессии в фермерских хозяйствах.

Семья фермеров «Ройгас» буквально живет на работе. Земля, домашний скот, производство требуют постоянного присутствия, любви и полной самоотдачи.



ная от работы в поле и заканчивая продажей сыра на ярмарках.

На сегодняшний день у семьи 240 буренок (сычёмской и голштинской пород), из них 150 дойных. Корм для них также выращивается на ферме. Их не обрабатывают химическими удобрениями, в них нет вредных пестицидов – и именно поэтому коллектив с гордостью называет себя экофермой.

Сначала на ферме занимались только молочными продуктами, но в 2018 году стали делать и сыры. Продукты продают как в магазине на ферме, так и на ярмарках в Москве.

«Мы производим полутвердые сыры выдержкой от четырех до шести месяцев. Также имеются твердые, которые еще лежат на полочке и ждут своего момента. Делаем и кисломолочную продукцию: творог, сметану, йогурт, ряженку, кефир», – рассказал сын Станислав.

Сыроварня «Ройгас В.В.» давно стала одной из визитных карточек в Шаховской. Фермер, имя которого она носит, обустроил это место на гранты областного правительства. За 9 лет Ройгас получил три гранта на сумму 69,8 миллионов рублей. И сейчас у него уже 1200 га земли, 390 коров,

модульная сыроварня (площадью 700 кв. м.), цех по выпуску кисломолочной продукции, современный доильный зал, три магазина.

Благодаря ударному труду и грамотному управлению, экоферме «Ройгас» удается изготавливать 600 кг сыра каждый день. И это не предел.

Подмосковный сыровар у себя на земле сеет клевер, тимофеевку, овес, горох, подсолнечник. Коровий корм в его хозяйстве является экологически чистым, а потому вся продукция (не только сыр, но и кисломолочные изделия) отличаются высоким качеством, что способствует успешному импортозамещению.

В цехах изготавливают 12 видов сыра и кисломолочную продукцию.

При этом технологи не перестают экспериментировать – они разрабатывают новые сорта, которые получают призовые места на всероссийских конкурсах, становятся самыми популярными у местных покупателей. На сегодняшний день сыроварня «Ройгас» изготавливает сыры: «Шаховской», «Михалёвский», «Ароматный», «Гусарский», «Качотта классическая», «Ковчег», «Альпийский», «Скаморца», «Гауда» и другие.



# ИСКУССТВО ПОВСЕДНЕВНОСТИ



Мир повседневной жизни привычен и самоочевиден. Он обычно сопровождается отсутствием личной вовлеченности в типичные общеизвестные ситуации, отсутствием рефлексии на них.

Повседневность для нас естественна и потому почти незаметна в восприятии. Жизненная рутина, действительность, в своей ежедневной повторяемости, монотонности, будничности, далека от идеала и часто становится тяжелым грузом для тех, кто бежит в жизненном колесе, подстегиваемый страхом потерять скорость, которую набрала жизнь. Скорость постепенно становится смыслом самой жизни. Мельканье дней перемежается событиями, праздниками, путешествиями – жизненными вехами, суммой которых мы меряем личный успех или уровень счастья. Забывая о том, что в каждом дне тоже есть вехи, определяющие наш успех.

Французский драматург и литературный критик Жан Жюльен в конце девятнадцатого века назвал повседневность – «ломтик жизни», он же slice of life, «срез жизни» в английском прочтении.

В своей пьесе «Серенада» Жюльен повествует о коррумпированных морально разложившихся персонажах, которые выглядят респектабельными и «улыбаются, улыбаются, проклятые злодеи...», при этом композиция, декорации и сюжет представляли собой динамическое отражение реальности.

В 50-х годах двадцатого века термин «срез жизни» с легкой руки критика Дэвида Сильвестра, посвятившего свою статью с таким названием творчеству английского художника Джона Бретби, писавшего кухонные интерьеры и

«Посмотри, в каком красивом доме ты живешь. Я вчера пошел за пивом – просто обомлел. Целовал его слепой расплакавшийся дождь, Извиняясь, что всю зиму гриппом проболел. Я стоял и любовался до скончания дня...»

Фрагмент из песни Олега Митяева  
«Лето – это маленькая жизнь»

предметы повседневного быта, стал синонимом «кухонного реализма».

Драматургия кухонной мойки характеризовала движение в мировой культуре, имеющее отношение к кинематографу, телевидению, литературе, театру. В США и Великобритании это движение называлось «Школа кухонной раковины» – Kitchen Sink School. В литературе авторы, писавшие в стиле кухонного реализма, получили название «Рассерженные (или сердитые) молодые люди» – позаимствованное из автобиографической книги Лесли Пола "Angry young man". Безусловно, «сердитость» авторов, проявленная в точном описании действительности и повседневности, порождающем ощущение безысходности бега по жизненному кругу, свойственна любому человеку. Кто из нас, хотя бы один раз не давал себе зарок: с понедельника начать новую жизнь, наполнить жизнь новыми ценностями, осмысленными целями и активностью, разрушающей рутину, превращающей повседневность в искусство?

А между тем, искусство повседневности все время находится рядом с нами, на расстоянии вытянутой руки. Это искусство кулинарного творчества, во всех его проявлениях! Да, жизнь кулинарных шедевров коротка, но это не уменьшает их значение в измерении личного успеха или уровня счастья. Уникальность искусства кулинара – в том, что невозможно, буквально, повторить один раз достигнутый результат.

Сложность процесса, определяемая огромным числом факторов, от атмосферного давления до остроты ножа, положения Луны или настроения кулинара не поддается формальному описанию в рецепте и технологическим рекомендациям. Каждый раз как в первый раз!

Сложность еще и в том, что тот, для кого создан кулинарный шедевр, может быть в плохом настроении, болен или равнодушен к этому виду искусства в силу отсутствия необходимых знаний, навыков или сложившейся личной культуры питания.

Преодолеть эти сложности в одиночку даже самый талантливый кулинар не в состоянии.

Здесь нужны согласованные усилия всех! Нужно пространство, в котором профессионалы могут обмениваться своими творческими находками. Пространство, в котором каждый желающий может получить знания и навыки высокой культуры питания, а также навыки самостоятельного кулинарного творчества. Пространство, в котором бережно хранят этнические кулинарные традиции и по достоинству оценивают новации. Таким местом стала Международная Академия Кулинарного Творчества, где воспевают искусство повседневности!

**P.S.** В детстве моя бабушка Анисья Владимировна часто повторяла «Володя, ешь,

пока рот свеж». Лет тридцать назад, размышляя о повседневности и понимая тщетность замысла с понедельника начать новую жизнь, попытался найти универсальное средство преодоления безысходности. Вспомнил присказку бабушки и сделал расчет количества обедов, которые я смогу съесть за предполагаемые сто лет жизни, будучи в хорошем здоровье и с возможностью осознанного выбора блюд. Число оказалось настолько небольшим, около двадцати четырех тысяч, что с этого дня я решил к любому обеду относиться как к важному событию в текущей повседневности.

**Владимир Подопратора** – к.э.н., академик Международной Академии Кулинарного Творчества, доцент кафедры политического анализа и социально-психологических процессов, заведующий научной лабораторией «Цифровые технологии тарифного регулирования» РЭУ им. Г.В. Плеханова



Фото: В. Стрельчук

# МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС «ПЕЛЬМЕНИ» СТАРТОВАЛ ИЗ СЕЛА ЕРШОВА

25 февраля 2024 года по инициативе академика Международной Академии Кулинарного Творчества, фермера Ольги Петровны Ивлевой стартовал Международный кулинарный конкурс «Пельмени».

Редакция журнала «Женщины и политика», руководство Международной Академии Кулинарного Творчества, первый заместитель генерального директора АО «Росагролизинг» Сучков Александр Игоревич с семьей посетили фермерское хозяйство Ивлевой О.П. в селе Ершове Одинцовского района.

Ольга Петровна фермерством занимается более тридцати лет, на сегодняшний день имеет более 100 дойных коров, реализует фермерскую продукцию ассортиментом свыше 112 наименований. В хозяйстве Ольги Петровны студенты колледжей проходят практику, изучают фермерское ремесло. Она охотно делится богатым опытом и знаниями, которые получила на протяжении многих лет работы на ферме.

Продукция Ивлевой О.П. – натуральная, высокого качества и пользуется огромным спросом у населения Москвы и Московской области. Особенно покупатели оценили ассортимент пельменей и вареников, которые изготовлены на кулинарном производстве фермера. Это пель-

мени из птицы, свинины, говядины, из смешанного фарша, вареники с картошкой, творогом, капустой, грибами и многое другое. Имея такой ассортимент продукции и многолетний опыт производства, не удивительно, что именно Ольга Петровна стала инициатором проведения Международного кулинарного конкурса «Пельмени».

Почетным гостем кулинарного конкурса «Пельмени» стал первый заместитель генерального директора АО «Росагролизинг» А.И. Сучков. Александр Игоревич с супругой и детьми посетили ферму, где им провели экскурсию: показали коров, рассказали про содержание, рацион кормления, процесс дойки и угостили фермерским молоком.

Он рассказал, что дети занимаются гимнастикой и конным спортом. С раннего возраста родители прививают детям любовь к своей земле, природе, животным, учат уважать труд людей. Также Александр Игоревич отметил, что в их семье пельмени являются самым любимым блюдом.

Этот день стал знаковым – Академия Международного Кулинарного Творчества одобрила инициативу академика, фермера Ивлевой Ольги Петровны о проведении Международного конкурса «Пельмени», который планируется регулярно проводить на территории России и за ее

## СОБЫТИЕ

пределами. На старте конкурса Ольга Петровна представила более 15 видов пельменей.

В заключении кулинарного конкурса «Пельмени» в селе Ершове академик Международной Академии Кулинарного Творчества Махач Мустафаевич Вагабов провел мастер-класс по приготовлению дагестанских пельменей и принял эстафету проведения конкурса в Дагестане.

Пельмени – блюдо, изготавливаемое из пресного теста с начинкой из рубленого мяса или рыбы. Это популярное и любимое многими народами блюдо, которое имеет свою долгую историю. Когда именно и где возникло многонациональное блюдо, доподлинно не известно, поскольку многие народы пытаются приписать авторство себе.

Так или иначе, блюдо понравилось всем, быстро прижилось и стало подаваться к праздничному столу или в качестве обычной трапезы. С пельменями делают супы, их готовят на пару, варят и жарят, подают со сметаной, маслом, разными соусами, зажаркой и просто так.

Пельмени едят не только на Урале и в Сибири. В центральных регионах России это – шурубарки, ушки, в Армении – бораки, в Грузии – хинкали, в Белоруссии – колдуны, в Дагестане – курзе. Известно старинное русское монастырское блюдо – кундюмы.

В кухнях народов Средней Азии, Монголии, Тибета, Индии, Бурятии и Калмыкии также есть аналоги пельменей – манты, поэ (буузы), бёриге, момо и чучвара. Аналогичным блюдом еврейской кухни является креплах. В Италии готовят равиоли и тортеллини, на юге Германии – маульташены, в Швеции – кропкакор и множество других национальных вариантов.

## ЖЕНЩИНА И ПОЛИТИКА

Ассортимент пельменей разнообразный – традиционные русские и пикантные кавказские, азиатские, маленькие и большие. Где бы их не готовили, везде в рецепт заложено кулинарное творчество и национальные традиции народов, населяющих нашу страну.

В итоге национальная кухня приобрела блюдо, любимое во всех регионах страны, пельмени стали кулинарным достоянием российской кулинарии.

Сегодня пельмени можно найти в любом уголке мира. Они стали неотъемлемой частью культуры многих народов, символом дружбы, гостеприимства и семейных традиций.

В каждой семье есть свой рецепт приготовления пельменей, который передается из поколения в поколение. Кроме того, пельмени стали объектом культурного наследия России, символом российской кухни и традиций, а также объединили людей разных национальностей и культур.



# БЛИНЫ, САМОВАР, БАЛАЛАЙКА И ГАРМОНЬ

В преддверии Масленицы редакция журнала «Женщина и политика», во главе с главным редактором Яценко В.А., открыла Международный конкурс блинов в Горнолыжном клубе Леонида Тягачёва.

*«Балалайка, гусли, самовар, блины,  
былинные преданья из далекой старины.  
Добрая и злая, плоха и хороша,  
и могучая, широкая Русская душа».*

Русская печка, блины, самовар, балалайка и гармонь – вот она, истинная Русская душа!

С песней да плясками, хлебом да солью встретили дорогих гостей Светлана и Леонид Тягачёвы на своей земле, в Горнолыжном клубе Леонида Тягачёва.

Именно здесь 2 марта президент Международной Академии Кулинарного Творчества Яценко Владимир Алексеевич провел заседание президиума, на котором Академией был открыт постоянно действующий Международный конкурс блинов.

Деденево – это место, отмеченное Богом! И звонят Влахернской колокола! И становится светлей окрест! Именно такие строки в Гимне поселка прозвучали на открытии, ведь каждый праздник открывается Гимном. Светлана Николаевна добрыми словами поприветствовала гостей в такой прекрасный весенний праздничный день.

В зале хозяйки клуба (Лариса Мартынова и Инна Симон) накрыли стол в русском стиле, его





украшили не просто блины, которые разбавили сушками и баранками. Каких только не было блинов! С творогом, с рыбой, с икрой, с мясом, с яблоком. Пирог с мясом, плюшки да пельмени! Мастерницы просто поразили всех своей фантазией, да еще и красотой, дополнив ее русскими костюмами.

Концертная программа фольклорного коллектива «Во Горенке» ЦДК «Созвездие» под руководством Натальи Гайдис и солистов Филиала «КДЦ "Деденево"» Алены Скульдитской, Аллы Ревы и Софьи Бартоломей только дополнила теплую атмосферу и создала нужный тон празднику.

Особое впечатление произвела семья Глушенковых. Григорий и Наталья – создатели проекта «Ремесленная Слобода Глушенковых». Благодаря таким неравнодушным людям возрождается русская культура.

Открытие фестиваля было ярким, насыщенным и веселым! Песни звучали по всей округе. Частушки спели все гости фестиваля.

Светлане Николаевне Тягачёвой был вручен приказ № 4 «О проведении Международного кулинарного конкурса "Блины"».

Каждый внес свой вклад в проведение мероприятия. Праздник прошел с большим успехом. Гости остались довольны, поблагодарили за такой душевный праздник. Думаю, они надолго запомнят аромат душистого чая и вкус блинов.

Ведь только широкая Русская душа, как у Светланы Николаевны и Леонида Васильевича, способна показать миру силу духа, гостеприимство и любовь к ближнему. Неспроста местные жители говорят, что все начинается с Деденева! Ведь эта земля наполнена талантливыми и добрыми людьми, которые с верой в Бога идут по жизни и приносят в этот мир Свет!





# «СВОЁ» ФЕСТИВАЛЬ ФЕРМЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ В СУЗДАЛЕ

24 августа 2024 года на Торговой площади Суздаля Россельхозбанк при поддержке Администрации Владимирской области открыли двухдневный фестиваль фермерской продукции «СВОЁ». Его посетили председатель правления Россельхозбанка Борис Листов и губернатор Владимирской области Александр Авдеев совместно с представителями Международной Академии Кулинарного Творчества во главе с президентом Яценко Владимиром Алексеевичем.



Проводится фестиваль при поддержке АО «Россельхозбанк» с 2017 года в разных регионах России. За эти 7 лет «СВОЁ» проводился в 5 федеральных округах, а фермеры реализовали свыше 250 тонн продукции и полюбились тысячам покупателей. В этом году площадкой для мероприятия стал 1000-летний Суздаль.

Здесь представлены различные сыры по авторским рецептам, мясные деликатесы, натуральный мед, сладости, варенье, медовуха и множество других продуктов от 70 хозяйств из Владимирской области и соседних регионов.



СОБЫТИЕ



# СЫРНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ

## ИСТРИНСКИЙ СЫРНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ – 2024

2-4 августа 2024 года в Истринском районе на территории деревни Дубровской прошел крупнейший в России ежегодный Гастрономический фестиваль. Его посетили представители Международной Академии Кулинарного Творчества во главе с президентом Яценко Владимиром Алексеевичем.

В Гастрономическом фестивале – 2024 приняли участие почти 300 фермеров более чем из 50 регионов России, а также гости из Белоруссии.

Также в числе участников – около 20 виноделен и предприятий народных промыслов.

Академики произвели дегустацию представленной продукции и определили лучших отечественных фермеров-производителей.

Ведущая проекта Международной Академии Кулинарного Творчества «Кормильцы земли Русской» Наталья Рогачева представила на номинацию «Мастер Кулинарии» фермеров, чья продукция служит эталоном качества.

Удостоенным номинантам вручение дипломов «Мастер Кулинарии» будет произведено руководством Международной Академии Кулинарного Творчества на выездной сессии в фермерских хозяйствах.

В Гастрономическом фестивале был представлен широкий выбор меда со всех уголков России. Фестиваль продолжает расширяться, ежегодно собирая на своей площадке сотни фермеров и десятки тысяч посетителей.

Фестиваль продолжает расширяться, ежегодно собирая на своей площадке сотни фермеров и десятки тысяч посетителей.

Фестиваль продолжает расширяться, ежегодно собирая на своей площадке сотни фермеров и десятки тысяч посетителей.



*Эффективность финансово-экономической составляющей в развитии агропромышленного комплекса освещается программой «Кормильцы земли Русской – Элита России». Ведущая программы – **Наталья Рогачева**.*

*Владимир Яценко*

## «КОРМИЛЬЦЫ ЗЕМЛИ РУССКОЙ – ЭЛИТА РОССИИ»



Как многодетная мама, прикладываю много усилий, чтобы наши дети росли и развивались в наших национальных традициях.

С малого возраста приучаю своих детей к тяжелому труду на ферме. Наши дети растут на земле, понимают, знают животных, у них развивается чувство ответственности, они чувствуют землю генами.

Ведя программу «Кормильцы земли Русской – Элита России», зная изнутри все проблемы и сложности фермеров, стараюсь это показать в программе, принести пользу от

информационного освещения и взаимодействия с Международной Академией Кулинарного Творчества. Фермерство – это не только животноводство, но и переработка, производство продукции за счет инновационных технологий.

Ведя работу по программе «Кормильцы земли русской – Элита России», опираясь на реально работающих фермеров, выражая их интересы, мы нашли поддержку и понимание, народ к нам тянется.

*Всегда Ваша, ведущая рубрики  
**Наталья Рогачева***

**НАТАЛЬЯ РОГАЧЕВА**  
Фермер, мама троих детей. Ведущая программы  
«Кормильцы земли Русской – Элита России»







**СПАСИБО ВСЕМ ВАМ, В КОМ НАХОЖУ ОПОРУ!**



# «ПОИСК» – СЕЛЕКЦИЯ ЗДОРОВЬЯ

1-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА АССОЦИАЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПОСАДОЧНОГО МАТЕРИАЛА (АППМ) ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ ЗЕЛЕННОЙ ОТРАСЛИ

20-22 августа 2024 года на территории агрофирмы «ПОИСК» в Московской области состоялась 1-я международная выставка АППМ для профессионалов зеленой отрасли.

Ассоциация производителей посадочного материала (АППМ) – общественная организация, созданная в 2008 году по инициативе владельцев частных российских питомников растений и отстаивающая интересы отечественного питомниководства.

К настоящему времени в Ассоциацию вступили 112 российских питомников из 36 субъектов РФ, а также питомники стран СНГ – Беларуси, Украины, Казахстана и 28 ассоциированных участников – организации, деятельность которых напрямую связана с питомниководством (садовые центры, профильные учебные и научные заведения, поставщики материалов и оборудования для питомников, поставщики специализированной техники, агрохимической продукции, поставщики семян).

Сегодня тема здорового образа жизни становится все более и более актуальной. Хорошо известно, что правильное сбалансированное питание человека является неотъемлемой составляющей его благополучного и здорового будущего. В частности, количество и качество потребляемых овощей напрямую влияют на долголетие. Об этом как нельзя лучше знают в агрофирме «ПОИСК». «ПОИСК» – национальный производитель и поставщик семян и посадоч-

(30) 2024



ного материала. Компания долгие годы пользуется заслуженным авторитетом на сельскохозяйственном рынке страны благодаря своей селекционно-семеноводческой деятельности. Специалисты Агрофирмы четко понимают, что благодаря селекции можно влиять на здоровье и долголетие человека.

Реализация этой задачи достигается путем создания сортов и гибридов овощных культур:

- с повышенным содержанием полезных веществ;

- устойчивых одновременно к нескольким болезням и вредителям, что приводит к сокращению или полному прекращению применения пестицидов;
- совместимых с биологическими методами защиты растений.

В настоящее время в Госреестре селекционных достижений России зарегистрировано свыше 850 сортов и гибридов ПОИСКА по 18 овощным культурам. Все они используются в ЛПХ, а более 250 из них востребованы в товарном



овощеводстве страны: ими занято 10% посевных площадей. Это половина площадей, отведенных под отечественные разработки. Еще одним конкурентным преимуществом Агрофирмы является самый широкий ассортимент продукции для профессионального и любительского рынков: семена овощных и цветочных культур, луковичные и травянистые многолетние растения, посадочный материал декоративных и плодовых культур, лук-севок, удобрения, средства защиты растений и многое другое.

Одно из ведущих подразделений компании – питомник растений «ПОИСК» – специализируется на производстве посадочного материала для оптовой продажи. На площадках Питомника представлено более 250 видов растений (порядка 2500 сортов) в возрасте от 2 до 10 лет в контейнерах от P9 до 140 л, в т.ч. травянистые, хвойные, декоративно-лиственные растения, розы. Кроме того, свыше 120 сортов земляники садовой (клубники) зарубежной и отечественной селекции.

Все растения в Питомнике проходят тщательный отбор. Высокое качество продукции обеспечивается за счет мощной материально-технической базы и профессионализма сотрудников. Выгодное отличие питомника растений «ПОИСК» – это разнообразие и поддержание ассортимента в течение всего сезона (с апреля по октябрь). Ежегодно ассортимент расширяется интересными новинками, в том числе и для северных регионов. К слову, питомник растений «ПОИСК» является членом Ассоциации производителей посадочного материала (АППМ) с первого года работы Ассоциации. Участие в

Ассоциации позволяет получать информацию и обмениваться опытом, развивать партнерскую базу, тем самым внося значительный вклад в импортозамещение и развитие отечественного питомниководства. Стоит отметить, что на территории Питомника расположены выставочные шоу-сады – призы международных выставок и фестивалей – более 15 тематических зон, каждая из которых наглядно демонстрирует многие виды растений и их сочетаемость в ландшафте, а также примеры и приемы ландшафтного дизайна для малых и больших садов.

С 2020 года Агрофирма «ПОИСК» совместно с ландшафтным бюро GARDIE запустили уникальный всероссийский онлайн-проект «Сад с нуля».

Автор и ведущая проекта Оксана Пискарева – руководитель ландшафтного бюро, ландшафтный дизайнер международного уровня с 25-летним опытом работы – делится со зрителями ценными советами об осознанном подходе к комфортной и красивой загородной жизни. Особенно зрителей привлекает тот факт, что это реальная история, где на их глазах заброшенный, поросший густым бурьяном участок преобразовывается в полноценный живописный сад, где каждый элемент – от дома до грядки – гармонично дополняет друг друга. Благодаря опыту работы и высокой компетенции сотрудников, «ПОИСК» стал центром аграрных знаний для профессионалов и любителей. Специалисты компании постоянно делятся собственным опытом и достижениями со своими потребителями, регулярно проводят Дни открытых дверей, обучающие семинары, мастер-классы и дегустации.

# «КРАСОТА РОССИИ»

30 ноября 2024 года прошло заседание редакции журнала «Женщина и политика», на котором состоялось открытие постоянно действующей выставки руководителя проекта «Красота России», академика Международной Академии творчества и Международной Академии Кулинарного Творчества Александра Владимировича СТРЕЛЬЧУКА.



Весна в Павловском Посаде. Московская область, Павловский Посад, река Клязьма, вид на Вознесенскую церковь



Отражение. Иверский Валдайский Богородицкий Святоозерский мужской монастырь



Осеннее настроение. Московская область, Истра, вид на Ново-Иерусалимский монастырь

Стрельчук Александр Владимирович – редактор сайта журнала «Женщина и политика», проекта «Скатерть мира», руководитель фотогалереи проекта «Красота России», член Национальной ассоциации профессионалов фотоиндустрии (НАПФ).

Проект «Красота России» неотделим от журнала «Женщина и политика» и его идеологической концепции. Проект предоставляет каждому гражданину площадку для творческого самовыражения.

Выставка проходит в Международной академии связи (МАС) по адресу: г. Москва, ул. Пречистенка, д. 4., стр. 2.



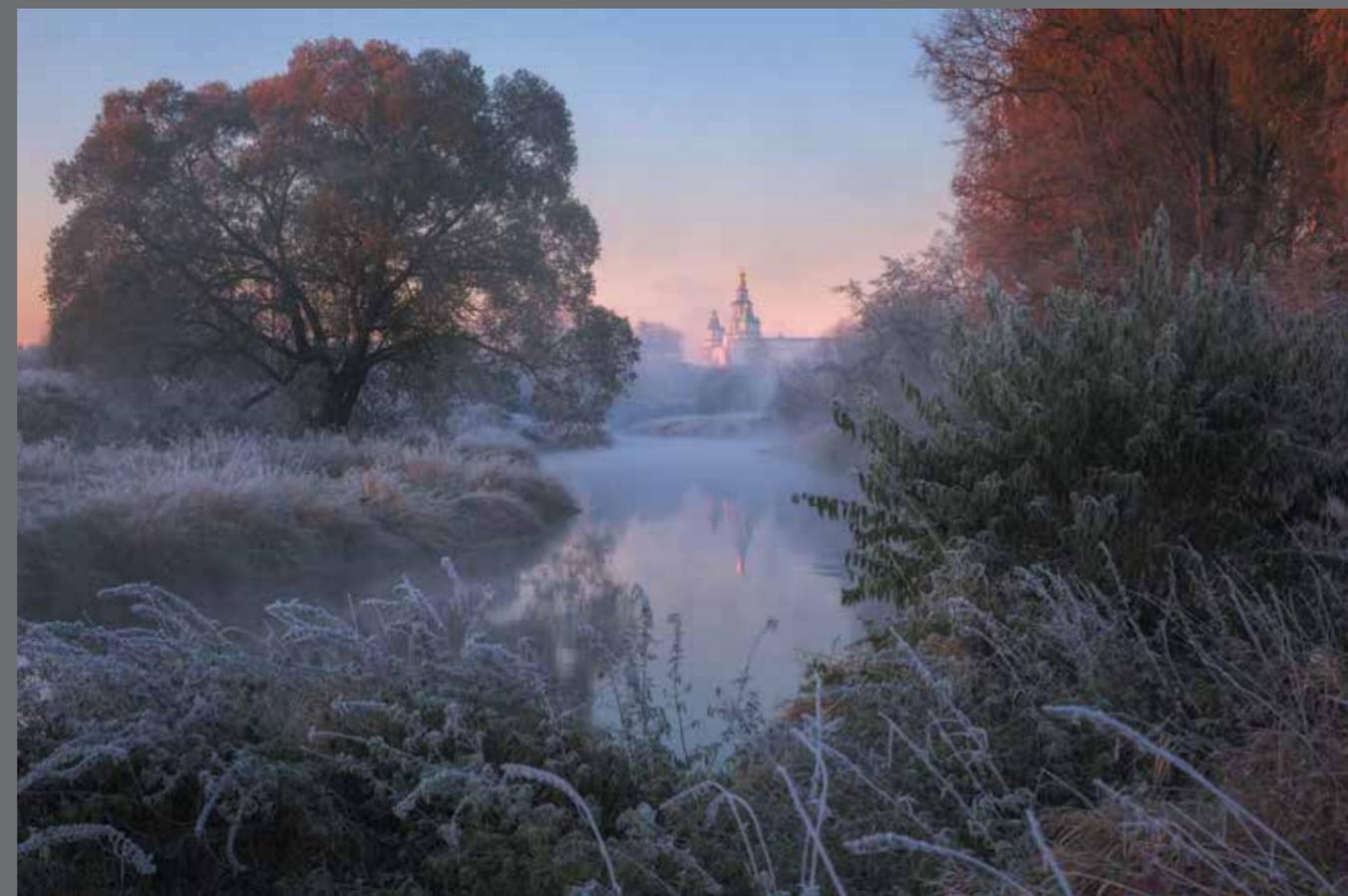
Зимняя сказка. Московская область, Истра. Вид на Ново-Иерусалимский монастырь



Утро в деревне Валищево. Московская область. Успенская церковь



Звездная ночь в Боголюбове. Владимирская область, село Боголюбове. Вид на храм Покрова на Нерли



Осенняя Истра. Московская область, Истра. Вид на Ново-Иерусалимский монастырь

Через творчество академика Светланы Бычковой мир познаёт красоту православия в России.  
Владимир Яценко

## СВЕТЛАНА БЫЧКОВА: РАЗВИТИЕ ЧЕРЕЗ ТВОРЧЕСТВО

Светлана Юрьевна Бычкова – художник-живописец. Родилась 16 ноября 1987 года в городе Ярославле. Закончила среднюю общеобразовательную школу № 55, с детства влюблена в живопись. Поступила в 1995 г. и окончила в 2003 г. детскую школу искусств № 4 г. Ярославля.

Ведет активную творческую жизнь и регулярно проводит мастер-классы по художественному воспитанию и развитию детей.

Всю творческую работу с детьми художник Бычкова С.Ю. проводит на благотворительной основе и безвозмездно размещает свои работы в средствах массовой информации, в журнале «Женщина и политика». Светлана Юрьевна совместно с детьми ведет регулярную благотворительную волонтерскую деятельность, даря свои изделия и картины в госпиталях, в библиотеках, в детских и общественных заведениях для расширения культурного наследия «Красоты России».

Повышая свое мастерство и художественное образование, в 2010 г. окончила Ивановское областное художественное училище им. М.И. Малютина (г. Иваново). В 2015 г.

окончила Костромской государственный университет имени Н.А. Некрасова (г. Кострома), художественно-графический факультет. После получения образования работала в школах и колледжах г. Ярославля. В настоящее время работает в трех общеобразовательных школах г. Ярославля, воспитывает двоих детей.

Светлана Юрьевна Бычкова, имея профессиональное художественное образование, является молодым растущим художником, регулярно работающим над повышением своего профессионализма. Ее активная позиция в развитии личного творчества и повышении мастерства передается художественному воспитанию детского и подросткового поколения в проводимых ею регулярных мастер-классах в детских садах, школах и творческих студиях.

Светлана Юрьевна является одним из создателей проекта «Красота России» совместно с журналом «Женщина и политика» и Международной общественной организацией «Союз православных женщин». Проект охватывает монастыри в 19 областях России, в которых показывается

## ПРЕДСТАВЛЯЕМ

глубинка регионов и историческое наследие художественного реализма в живописи Русской культуры.

Проекты Светланы Юрьевны пользуются большим уважением среди детей и их родителей, так как они позволяют воспитывать и выражать свое творчество подрастающему поколению, проживающему в глубинке России.

Светлана Юрьевна Бычкова – участник областных, межобластных, персональных, все-российских выставок и международных акций,

## ЖЕНЩИНА И ПОЛИТИКА

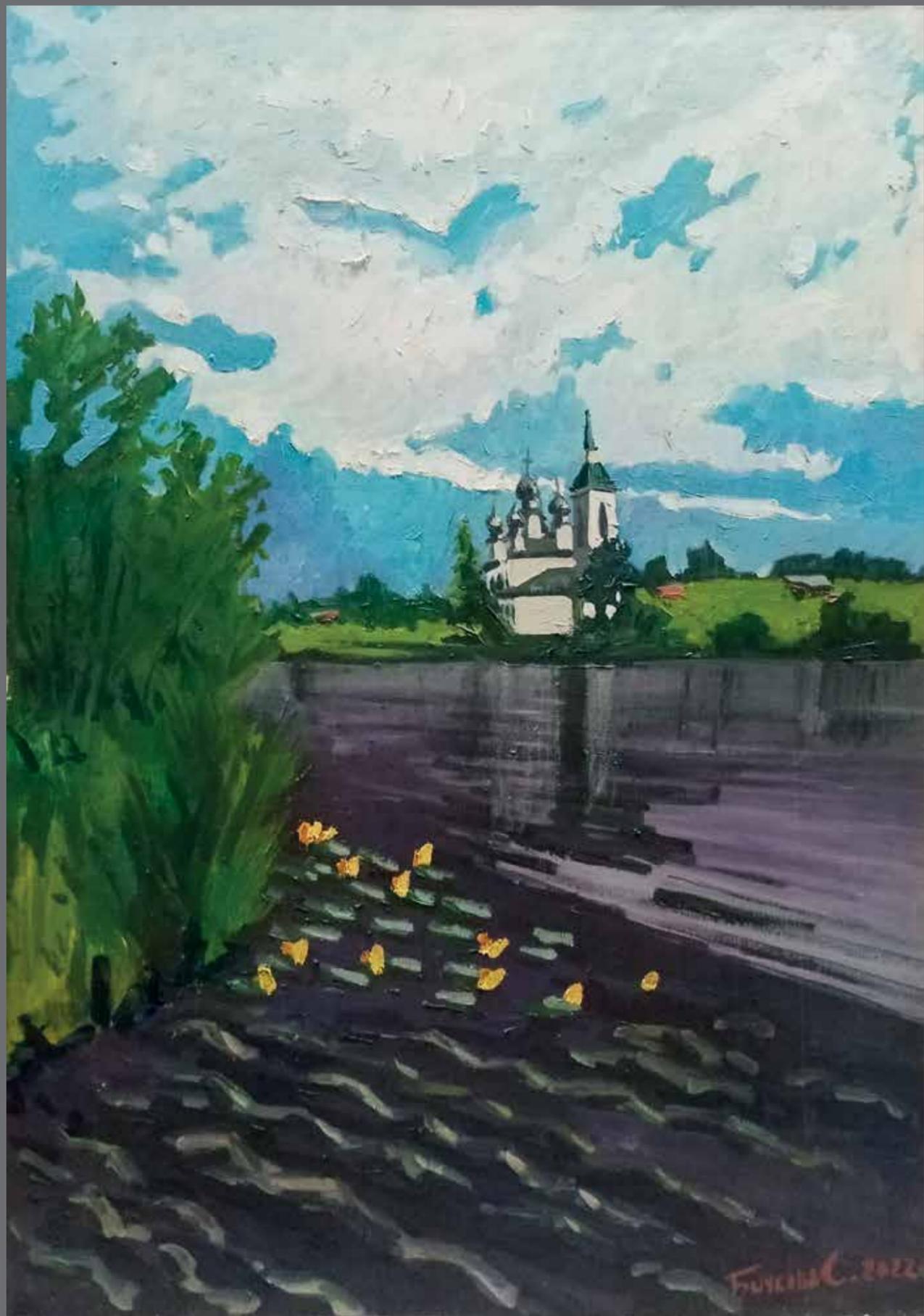
что отмечено в благодарностях и признаниях. Академия Творчества, журнал «Женщина и политика», Союз православных женщин рекомендует Светлану Юрьевну Бычкову на присуждение звания «Академик РАХ».

**«Основным своим достижением считаю возможность обучать детей в развитии художественного творчества», – Светлана Бычкова.**

Постоянно действующая выставка академика Бычковой Светланы Юрьевны идет по всей стране, показывая красоту культуры православия.









# ЭКОПАРК РОЖДЕСТВЕНО

