

Друхівськими равликами смакують гурмани в Іспанії та Італії

Як свідчать факти, приватне підприємництво в нашому колишньому Березнівському районі, а нині в однойменній територіальній громаді не вирізняється особливим різномаяттям. В основному чимало розмаху в населених пунктах набрали торгівля і громадське харчування. А ще місцеві ділові люди займаються переробкою деревини, виробництвом окремих видів будівельних матеріалів, пасажирськими і вантажними перевезеннями, ремонтом автотранспортних засобів. Тому, коли позаторік в «Надслучанському віснику» було вміщено повідомлення про те, що в Друхові в одному з приміщень тваринницької ферми колишнього місцевого колгоспу молодий підприємець, дипломований інженер-будівельник О. А. Боровець почав займатись равлиководством, тобто розведенням моллюсків, це стало приємною новиною для жителів нашого регіону. А вже у приватному підприємстві було засновано нову галузь. Отож захотілося дізнатися, в якому стані нині друхівське равликопідприємство. З цієї метою нещодавно завітав туди. Господар приватної структури Олександр Анатолійович ознайомив мене з виробництвом. Зокрема, неабияке зацікавлення викликало відвідання приміщень, де розмістилися інкубатор, кімната відбору ікри, блок для миття і сушки, великий холодильник, поле для вирощування моллюсків. Слід зауважити: всюди панують чистота і порядок, функціонують спеціальна апаратура та інше обладнання. Переконався, що розведення равликів поставлено на сучасну наукову і технологічну основу. Після цієї цікавої екскурсії О. А. БОРОВЕЦЬ дав ексклюзивне інтерв'ю, виклад якого пропонуємо читачам нашої газети.



— Так, потребують. Їх, зокрема, слід щовечора годувати. Торік ми закупили спеціальні корми, але вони виявилися досить дорогими. І це для нас накладно. А вже якщо ми, скажімо, вирощуємо 10 тонн моллюсків, то їм повинні згодувати 10 тонн кормів. Щоб здешевити це, ми розробили свій раціон і в цьому році будемо експериментувати, годувати сумішшю борошна і різних вітамінів. Побачимо, які будуть результати.

— *Цікаво, яким чином ви підгодуєте равликів?*

— Спочатку насипаємо на поверхню щитів згадуваний корм. Далі включаємо полив водою і вони, як за сигналом, вилазять з-під низу, бо інстинктивно відчують, що їм треба їсти. Так відбувається щодня протягом трьох місяців.

— *Олександр Анатолійовичу, чи можете ви сказати, яку кількість равликів вирощуєте?*

— Торік ми запланували отримати десять тонн цих моллюсків, але, на жаль, не всі вони вирости до потрібних кондицій. А якщо переводити на їх кількість, то ми вирощуємо близько двох мільйонів равликів.

— *До речі, де ви знаходите ринки збуту?*

— Ми реалізуємо свою продукцію посередникам, які знаходяться у Києві і Львові, а вони постачають їх у ресторани заклади Італії та Іспанії, де з них готують екзотичні елітні страви, якими дуже смакують приїжджі туристи.

На жаль, всесвітня коронавірусна пандемія і відповідний карантин негативно вплинули на продаж равликів, тобто помітно впав попит на них і зменшилась ціна за один кілограм. Якщо раніше вона становила три євро, то зараз наполовину менша. Та, незважаючи на це, ми в цьому році віддали під реалізацію три тонни вирощених равликів і нині чекаємо на проплату за них.

А ще маємо в холодильнику три тонни моллюсків, які торік не доросли до вста-



чемо розширити холодильник, облаштувати зону відпочинку для туристів, які, напевно, згодом захочуть ознайомитися з нашим екзотичним підприємництвом. Є й інші цікаві задуми, але для їх втілення у життя необхідні відповідні фінансові ресурси та час. Тим не менше, ми будемо розвиватися, щоб у майбутньому вийти на новий вищий рівень у своїй виробничій діяльності.

— *Олександр Анатолійовичу, насамкінець хочу вас запитати: ви особисто споживаєте делікатесне м'ясо равликів?*

— Однозначно скажу, що так. Це така смакота, яку словами не передати, її треба скуштувати і відчути задоволення від спожитих моллюсків. Ми попередньо витягнули їх певну кількість з мушлі, зробили філе і помістили його в морозильну камеру. Отож коли приходжу додому з ро-

– Найперше, Олександрє Анатолійовичу, коротко розкажіть про те, з чого почалося ваше захоплення равликами?

– Про цю, трохи незвичну для нас, але цікаву справу, мені детально розповів товариш. Його інформація відразу мене заінтригувала і я вирішив по-серйозному зайнятися цим видом підприємництва. Спочатку викупив порожнє фермерське приміщення, відремонтував, обладнав необхідні виробничі відділи. Крім того, взяв в оренду півтора гектара землі запасу Друхівської сільради.

– Отож виробничу базу ви облаштували. А як проходить увесь процес вирощування равликів?

– Все починається з дрібної ікри цих молюсків. На сьогодні ми її дістаємо самі. А коли розпочинали цю справу, то закупили в інших підприємців мальок равликів. До речі, він дуже дорогий. Тому й обладнали власний інкубатор, в якому забезпечили певні кліматичні умови: вологість і температуру повітря, а ще налагодили комплексне харчування своїх підопічних. Після запуску маточника равлики тиждень там харчуються. Потім ставимо біля них спеці-

альні горщечки, в які вони залазять і відкладають ікру. Цікаво те, що сам молюск важить 12 грамів, а відкладає кокон ікри вагою 6 грамів.

Надалі ці горщики заносяться у спеціальну кімнату, де жінки маленькими щіточками-пензликами відбирають у лоточку ікру, наважують її в лотки-корекси по 30 грамів і потім переносять в інкубатор. Вона там перебуває протягом трьох тижнів. Потім ще тиждень тримаємо ікру у лоточках, а далі виносимо у двір і розміщуємо під спеціальні щити.

– Напевно, равлики перебувають там все літо?

– На цьому так званому полі вони виростають до тих пір, поки в них не завернеться муфля, такий собі «комірець» на спині равликів. Це значить, що молюски вже зрілі і їх можна збирати. Зазначу, що їх масовий збір починається тоді, коли на вулиці середньодобова температура становить нижче десяти градусів за Цельсієм. Тоді піднімаються щити і лоточками збираємо равликів у сітки.

– Чи потребують ваші підопічні догляду під час свого перебування у полі?

новлених стандартів. В цьому випадку не можемо їх реалізувати, але ми знайшли їм застосування – згодуємо свиням і качкам, які від такого поживного корму дуже швидко прибувають у вазі.

– Аналізуючи почуте і побачене, розумію, що у вас щодня проходить досить напружений виробничий процес. Хто вам допомагає виконувати ці відповідальні роботи?

– Мене підтримують у всьому дружина Алла Вікторівна, її батьки Віктор Петрович і Наталія Євгенівна, брати дружини Назар та Вадим. Виходить такий собі сімейний підряд. Отож спільно творимо цю справу.

– Ви свій приватний бізнес розпочали недавно, тому, напевно, маєте плани на майбутнє?

– Задуми в нас є, але на їх реалізацію потрібні чималі кошти. Зараз мені допомагає розвивати равликівництво те, що я ще займаюся супутнім бізнесом. Це дозволяє триматися на плаву.

Тож коли полегшиться коронавірусна ситуація, ми заселимо равликами всю орендовану півторагектарну площу, нині ж займаємо цим лише 55 соток землі. А ще хо-

боти дещо пізно, то виймаю їх звідти, кидаю у кастрюлю, 10-15 хвилин проварюю, додаю спеції і страва готова. З приємністю споживши 150-200 грамів равликів, я відчуваю себе повністю ситим. Є ще чимало інших рецептів приготування страв з м'яса равликів, хоча ці процеси довготривалі, але згодом дарують неповторне смакове задоволення тим, хто споживає їх.

Варто зауважити, що другим супутнім пунктом життєдіяльності молюсків є їхня ікра. Правда, ринку її продажу немає, тому що вона надто дорога. У Європі ціна становить 50 тисяч гривень за кілограм тієї, яка йде на споживання. А в Україні зустрічав ціну на 20 тисяч нижчу європейської. Хоча равликової ікри в торговельно обігу дуже мало, бо практично всю її використовують на вирощування малька.

На цьому наша розмова закінчилася. Я подякував молодому, освіченому і креативному підприємцю О. А. Боровцю за цікаву екскурсію по равликовій фермі та змістовне інтерв'ю. Побажав йому і його родині успіхів у розпочатій ними корисній і перспективній справі.

Павло РАЧОК.