

## Семейное дело

## Спаржа: со всех сторон хороша!

В то время, как практически все аграрии Прохоровского района завершают весенние посевные работы, супруги-фермеры Олеся Анатольевна и Сергей Николаевич Костюковы из Верхней Гусынки Журавского сельского поселения начали сбор урожая. Выращивают они уникальный продукт не только для нашего района и региона, но и страны - спаржу.

Новую сельскохозяйственную культуру и принципы её производства они начали осваивать в 2016 году. Стоит отметить, что процесс от посадки семян до первого урожая - небыстрый. Костюковы бережно ухаживали за ростками три года, лишь после это растение приобретает достаточную потребительскую ценность. А сегодня их продукт стал известен не только в Белгородской области, но и далеко за её пределами, в том числе и в Москве.

Олеся Анатольевна рассказала, откуда появилась идея выращивать это необычное для нашей местности растение. В 2015 году ей случилось посетить фестиваль спаржи в Германии, где этот овощ (да, именно к овощам относят продукт) активно культивируется в фермерских хозяйствах. И она в него буквально влюбилась! Вначале ей очень понравился вкус, а затем туристом побывала в местах производства спаржи, узнала, как её выращивают, и решила попробовать сама, супруг - руководитель их КФХ, охотно поддержал инициативу.

Начинали они с небольшого поля в половину гектара. Весь процесс осваивали самостоятельно, можно сказать, методом проб и ошибок, так как специалистов в вопросе выращивания спаржи в стране нет и даже во всёзнающем интернете на тот момент информации было крайне мало.

Ещё фермеры столкнулись с тем, что у нас совсем другая почва, не совсем подходящая для этой культуры. Густой русский чернозём отличается от европейских земель. В частности, по замечанию О.А. Костюковой, там, где она была с экскурсией, почва песчаная, растениям проще пробиться на поверхность. Поэтому почву на наших русских полях приходится рыхлить. Но эти первые сложности не помешали супругам исполнить задуманное. «Сегодня возделываем уже 4 гектара посевов, и всё это органическое экологическое производство», - рассказала Олеся Анатольевна.

«Спаржа Белогорья» - такое название фермеры дали своему продукту - является первой сертифицированной органической спаржей в России. Это значит, что при её производстве используются только натуральные компоненты. То есть, во-первых, поле, где растёт органическая спаржа, ранее не использовалось для выращивания других культур - это необходимо, чтобы полностью исключить возможность попадания каких-то химических элементов. Во-вторых, во время всего процесса производ-

ства - роста, защиты, уборки, подкормки - используются только органические вещества. В-третьих, даже упаковка готового продукта должна быть натуральной и экологически чистой. Кроме того, звание «органическая продукция» должно подтверждаться многими лабораторными исследованиями. К этому супруги Костюковы стремились четыре года и успешно получили сертификат.

Как рассказали фермеры, в 2020 году они стали обладателями гранта в размере 2 млн. рублей, выиграв в конкурсе. На эти средства они смогли приобрести здание, холодильную камеру и цех для упаковки и хранения продукции. В этом же году приобрели рефрижератор для доставки спаржи, трактор и навесное оборудование для обработки полей. Кстати, техника используется только для междурядий, а прополка, подкормка и сбор урожая осуществляется исключительно вручную. В их хозяйстве трудятся постоянно четыре сотрудника, ещё несколько человек нанимают на временную работу в сезон уборки. Интересно: почему же нельзя автоматизировать этот процесс? Олеся Анатольевна отвечает: «Ростки спаржи, которые нужно собрать, растут неравномерно. Чтобы срезать спелый, нужно его визуально оценить - пришло время или можно ещё

**«Сегодня реализовать наш продукт стало проще, потому что люди узнали, что такое спаржа, распробовали. Поначалу было сложнее. Но теперь жители нашего региона и даже москвичи с удовольствием её употребляют. Тем более, что она очень полезна», - отмечает О.А. Костюкова.**

дать подрасти. К тому же из одного куста пробиваются и те побеги, которые готовы к употреблению, и совсем молодые - их нужно оставлять, чтобы растение развивалось дальше. Техника же скосит всё подряд, и оно погибнет, а это дополнительные убытки».

Сезон сбора урожая продлится около двух месяцев. Фермерское хозяйство четырёх Костюковых расширяется не только количественно, но и качественно: они освоили и выращивают уже три сорта спаржи. Олеся Анатольевна призналась, что сама очень любит овощ и готовит его различными способами: жарит, маринует, запекает в тесте или беконе. Да много чего ещё можно придумать с этим универсальным продуктом - каждый найдёт свой любимый рецепт. Хранить овощ можно и в замороженном виде.



О.А. Костюкова



С.Н. Костюков



Добавим для справки, что спаржа богата фолиевой кислотой, витамином К, железом, клетчаткой, которые определяют её пользу для здоровья. А учёные утверждают, что регулярный приём этого овоща способствует снижению уровня артериального давления, поддерживает здоровье сердечно-сосудистой и эндокринной систем. А ещё - помогает нормальному протеканию беременности. Спаржа богата антиоксидантами - особыми веществами, которые защищают клетки нашего организма от негативного воздействия свободных радикалов и окислительного стресса.

Таким образом, выращенный в семейном фермерском хозяйстве Костюковых с любовью этот необычный овощ вместе со своими полезными свойствами для здоровья может стать незаменимой частью рациона жителей Белгородчины. Пожелаем нашим увлечённым трудолюбивым землякам успехов в их нелёгком деле!

О. ДАНЬКОВА.  
Фото автора.