

Ирина ЛУКАШИК

■ Зачем семья из Беларуси разводит брюхоногих и есть ли на них спрос.

Бургеры, пироги, паштет - и все из мяса улиток! Звучит, как меню столичного ресторана. Но в ежедневном рационе Владимира и Виктории Ратовых это привычные блюда. В деревне Долгиново Гродненской области они нашли занятие по душе и уже десять лет не только выращивают моллюсков, но и кормят ими сотни белорусов в год! Мы побывали на необычной ферме.

ПИТОМЦЫ С ХАРАКТЕРОМ

Когда кто-то говорит, что завел экзотическое животное, воображение скорее рисует питона, ящерицу или какого-то редкого паука. Но как хозяйка гигантской, на две ладони в длину, ахатины подтверждаю, что эти скользкие «зверюшки» тоже очень домашние. К тому же неприхотливо спокойные, а вот с их медлительностью я бы поспорила. За пять лет совместного проживания мой брюхоногий друг быстро развенчал этот миф побегами из террариума на соседнюю стену, потолок и даже тюль. За этими шустриками нужен глаз да глаз, соглашается со мной хозяйка фермы Владимир:

- Так и с виноградными улитками: они, по рассказам, безразличны, а в жизни - те еще привереды. И очень требовательны к уходу. Их повадки я изучил не сразу, поэтому в первый же сезон потерял половину потомства.

Сейчас объема на участке Владимира с каждым годом растут, не так давно пересекли отметку в пять тонн. Он постоянно пополняет специальные вольеры жителями самых разных пород и размеров. А начинала семья новое для себя дело всего с пятидесяти килограммов улиток. Эту нишу они открыли случайно:

- К тому моменту я успел поработать на нескольких деревообрабатывающих предприятиях: был слесарем, мастером, занимался оптовой торговлей. Все поменяла поездка к родителям в Долгиново. Мы с женой, как обычно, помогали по хозяйству, копали грядки и облагораживали территорию. В один из дней я заметил, как по участку ползет виноградная улитка. И тут меня осенило.

Помню, как пришел к Вике и говорю: «Будем выращивать улиток!» Она, кстати, даже не удивилась. Сразу все изучили, а после звонка другу во Францию сомнений не осталось. Он подтвердил, что все виды улиток рода Helix не просто съедобны, а еще и считаются деликатесом.

ОТ УЛИТКИ СТАНЕТ ВЕСЕЛЕЙ

От слесаря до заводчика улиток - Владимир прошел большой путь.



Леонид Щелпов/БелТА

МИНИ-ГОРОД И РОДДОМ

Первых обитателей Владимир и Виктория заселили прямо в сарае у родителей. Они перепробовали несколько технологий разведения и даже устанавливали двухэтажные вольеры для молодого потомства. Но когда мальков стало настолько много, что их просто некуда было девать, семья решила - нужно расширяться:

- Начали присматривать дом в этой же деревне. И вскоре вместе с улитками переехали. Так все и закрутилось: сделали ремонт, провели канализацию, подключили воду, обновили печь. Постепенно строили ферму.

Сейчас в «загонах» оборудовано все: от автоматического полива и кормления до контейнеров для созревания икры и выведения мальков.

- Всего у нас три породы, - объясняет Владимир. - Виноградная вне конкуренции.

Хоть она и растет дольше других (три года), зато может похвастаться самой большой белковой частью. Для хорошего роста поддерживаем в жилищах нужную влажность и температуру. Постоянно следим и за состоянием почвы. Без правильной пропорции песка, чернозема и кальция моллюски не будут размножаться. У нас появился настоящий улиточный городок. В «роддоме», так мы в шутку называем отдельный вольер, добываем икру. Подросших мальков пересаживаем в «детские сады», а уже взрослых особей постепенно перерабатываем.

Кстати, прокормить брюхоногих - та еще задача. В ход идут яблоки, груши, сливы, капуста, огурцы, кукуруза, просо и даже тритикале с овсом. А иногда фермерские улитки не прочь полакомиться и макаронами! Особенно прожорливыми моллюски



На кожу они влияют просто волшебным.

Леонид Щелпов/БелТА

становятся в дождливую погоду. Летом только и успевай заготавливать пищу, говорит Владимир:

- Растим крапиву и одуванчики, они работают как природный антибиотик. Но самый важный ингредиент - мел. Кальций нужен для роста

и образования оболочки яиц. Зимой с пропитанием проще: вся оранжерея сворачивается, а жителей переносим на склад со специальным микроклиматом и кондиционированием. Пока улитки, можно сказать, в спячке, готовимся к новому сезону.

ПОДАВАТЬ С БАГЕТОМ И СВЕЖЕВЫЖАТЫМ СОКОМ

■ На ферме выстраивается очередь из желающих попробовать деликатесы в раковине.

На экзотику съезжаются семьи, школьные группы и туристические автобусы со всей страны. Такой наплыв Владимир объясняет разнообразием блюд:

- Улитки в раковине фаршируем в сливочном соусе, туда же добавляем базилик, укроп или томаты. Делаем бургеры и пироги, паштет, икру. В готовке мы тоже самоучки: вместе с женой изучали все, что только нашли, и пробовали разные способы.

Это лишь на первый взгляд кажется легко, на деле - настоящий ритуал, который длится несколько часов. Сначала собираем улиток, варим, разделяем, стерилизуем раковину и только после этого фаршируем. А «сырой» продукт поставляем в несколько ресторанов Минска, Гродно и Бреста.

На ферме блюдо тоже подают в лучших традициях высокой кухни: обязательно с теплым багетом, овощами и свежавыжатым соком. Прилагается и специальная мини-вилка.

- Достаем сердцевину, запиваем соусом из раковины и заедаем багетом, - проводит мастер-класс Владимир.



Лакомство, не уступающее французскому.

НА ВКУС И ЦВЕТ

Вкусно, оказывается!

- А еще и полезно, - добавляет фермер. - Одно из качеств - короткий генетический код, он придает колоссальную энергию. Проверено! Мы сами два-три раза в неделю так питаемся. Кроме этого, улиток можно использовать и в лечебных целях. Муцин, который они выделяют, - самая натуральная пенка для умывания лица и увлажнения рук.

На выращивании и готовке улиток семья Ратовых не останавливается. В запасе у них полно идей по развитию популярной в Беларуси ниши. Только успевай реализовать, улыбается хозяйка:

- Чтобы проводить экскурсии круглый год, недавно купили здание в Кореличах. Уже установили три вольера, занимаемся вопросом отопления. На это место у нас большие планы. Пока не хочу раскрывать секрет, но детям там точно будет интересно.