



Европейски съюз



ПРОГРАМА ЗА
РАЗВИТИЕ НА
СЕЛСКИТЕ РАЙОНИ



МЕСТНА ИНИЦИАТИВНА ГРУПА КИРКОВО-ЗЛАТОГРАД

БЮЛЕТИН № 14

“ОТ ФЕРМАТА - ДО ТРАПЕЗАТА”



Настоящият бюлетин е изготвен от **Сдружение „Местна инициативна група Кирково-Златоград“** с финансовата подкрепа на Програма за развитие на селските райони за периода 2014 – 2020, мярка 19.4 – „Текущи разходи и популяризиране на стратегия за водено от общностите местно развитие“, във връзка със Споразумение № РД 50-41 /27.04.2018 за изпълнение на Стратегия за водено от общностите местно развитие за общините Кирково и Златоград.



Съдържание

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	2
МОДЕРНИЗАЦИЯ НА ЖИВОТНОВЪДНА ФЕРМА В ЧАКАЛАРОВО.....	3
СЛАДОЛЕДЕНА КЪЩА „МИРА“	6
„ЛЕШНИКОВА ГРАДИНА“	8
„ЗЛАТНА ФЕРМА“ - ОТ СЪРЦЕТО НА РОДОПИТЕ!.....	9
ПО-ДОБРИ УСЛОВИЯ ЗА МЕСОДАЙНО ГОВЕДАРСТВО - ЗП АСЕН МОМЧИЛОВ..	11
СЕМЕЙНА ПЕКАРНА.....	13
ПО ПЪТЯ НА МАСЛИНАТА - КΥΚΛΟΡΑΣ.....	15
ЛОЗЕ С ВИНАРНА.....	17
VIRA FERES - БИОЛОГИЧНО СИРЕНЕ И КАШКАВАЛ.....	18
ПРОИЗВОДСТВО НА ДОМАТЕН СОК.....	19
РЪЧНО ИЗРАБОТЕНИ САПУНИ.....	20
КРАВЕФЕРМАТА НА ПЪЧЕВИ.....	21
НАТУРАЛНИ СОКОВЕ И ПЛОДОВЕ ОТ РУМЕЛИЯ ФРЕШ.....	24
ПЧЕЛНА ФЕРМА „СТАНЧЕВИ“.....	26
ДЖЕЛАТЕРЕЯ „ЮНАКОВ“.....	29
„РОДОПЧАНКА“ - ПРОДУКТ ОТ НАТУРАЛНО РОДОПСКО МЛЯКО.....	30
ВАКАЦИОННО СЕЛИЩЕ „РОМАНТИКА“.....	31

Отговорност за съдържанието носи изцяло и единствено МИГ Кирково-Златоград и при никакви обстоятелства не може да се приема, че отразява официалната позиция на Европейската комисия или на Управляващите органи на ПРСР 2014-2020г, ОПИК 2014-2020г, ОПРЧР 2014-2020г, или ДФ "Земеделие".

ПРЕДИСЛОВИЕ

Скъпи Читатели!

Имаме удоволствието да представим Бюлетин №14 на МИГ Кирково-Златоград, който нарекохме *„От Фермата – до Трапезата“*. В него споделяме изпълнени проекти по две от мерките в подкрепа на селскостопанските производители, включени в местната Стратегия за ВОМР, както и други успешни, според нас, предприемачески практики в подкрепа на дейности за производство, преработка и предлагане на селскостопански продукти.

Селскостопанските производители на територията на МИГ Кирково – Златоград активно се възползват от предоставяната по ПРСР помощ и постигат значителен напредък в подобряване и модернизирание на земеделските стопанства и увеличаване на пазарното участие. Фермерите се изправят пред непрестанни предизвикателства, но тяхната страст и преданост ги мотивира във въвеждане на нови процеси, технологии и обновяване на наличните производствени материални или нематериални активи, стават по-уверени в мисията си за създаване на рентабилни и устойчиви стопанства.

Конкурентната среда на пазара, европейските стандарти за качество и опазване на околната среда налагат инвестиции във всички направления на стопанството, поради което земеделските стопани търсят източници за финансиране на дейността-чрез МИГ или национални програми за финансиране и др.

Настоящият Бюлетин е полезен и за икономически активни лица, които развиват или биха желали да реализират своя успешна бизнес идея в сектора на Земеделието. Той е особено ценен за кандидати и изпълнители по проекти, включително чрез мерки на МИГ Кирково-Златоград. В Бюлетина могат да бъдат намерени успешни идеи, практически подходи и форми на реализация, които да провокират за по-ефективен и успешен бизнес.

Споделените практики разкриват не само резултати, решения и ползи, но и стъпките, трудностите и предизвикателствата, които са срещнали предприемачите. Те откриват завесата за ефективен проект, печеливш бизнес и доволен предприемач. Акцентират и върху необходимите усилия, за да се случи това.

ЖИВОТНОВЪДНАТА ФЕРМА В ЧАКАЛАРОВО

ЗП Митко Анилов Татаров е регистриран земеделски производител. Включен е в първа група на производителите на сурово овче мляко и се нарежда сред средните земеделски животновъдни стопанства в района. Овцефермата, собственост на кандидата се намира в село Чакаларово, общ. Кирково, обл. Кърджали. Към настоящия момент сградите са обновени. Основният предмет на дейност е млекопроизводство и агнета за живо тегло. Животновъдният обект функционира от 1960г. и от тогава се отглеждат само овце, като в момента броят им е 134 овце майки от общо малко над 144 броя овце /порода Лакон/. Освен от МИГ, ЗП е получил финансиране и от две национални мерки за подпомагане.

Целта на проекта е модернизация на действаща овцеферма, съответстваща на европейските стандарти за производство на сурово овче мляко, съобразена с природните условия, опазваща в максимална степен екосистемите в региона на фермата. Инвестициите и дейностите са изцяло насочени в сектор „животновъдство“ - неговото развитие и модернизация и както всеки друг отрасъл, изисква отдаденост, упоритост и любов към земята и животните.

Сумата на инвестицията е в размер на 57 696.10 лв., от които 50% безвъзмездно финансиране - 28 848.05 лв. и 50 % собствено финансиране - 28 848.05 лв.

За проекта:

ПРОЕКТ „МОДЕРНИЗАЦИЯ НА ЖИВОТНОВЪДНА ФЕРМА“

по процедура BG06RDNP001-19.765 МИГ Кирково – Златоград
Мярка 4.1 „Подкрепа за инвестиции в земеделски стопанства“

Земеделски производител Митко Анилов Татаров

с. Чакаларово -6870, община Кирково ул. Вела Пеева № 6,

Телефон: 0883 310 856 E-mail: zaro.tatarov@abv.bg

Обект на дейността е закупуване на оборудване за обслужване на стопанството и съхранение на произведено овче мляко - **Хладилен Танк за мляко марка: Jary модел: T-Cool 1010л**. Проектът е насочен към инвестиране в модерна овцеферма и закупуване на оборудване за обслужване на стопанството и съхранение на произведеното овче мляко.



Постигнати резултати:

- Чрез реализацията на проекта ЗП Митко Татаров постигна подобряване на

конкурентоспособността и създаване на потенциал за развитие и като резултат - подобряване на пазарното присъствие на българския земеделски производител чрез внедрени технологии за подобряване на агротехнически практики, постигане на по-висока производителност, намаляване на производствените разходи и оптимизиране на производствената верига. С осъществяването на инвестицията се постигна устойчиво развитие, с което се допринесе за опазване на околната среда, повишаване на ресурсната ефективност и смекчаване на последиците от изменение на климата и приспособяване към тях. Освен всичко друго въвеждането на описаната техника и оборудване в производствения процес допринесе за подобряване условията на човешкия труд по отношение комфортните условия за работа с новите машини. Също така, изпълнението по проекта допринесе за изпълнението на изискванията на ЕС към производството на безопасни храни при запазване здравето и благосъстоянието на животните.

Чрез инвестицията в ново оборудване и с цел подобряване на качеството на произведените животновъдни продукти, се постигна и положителна промяна в цялостната дейност на земеделското стопанство, която се състои в увеличаване обема на поръчките,

разширяване на пазарния дял и създаване на възможност за реализация на продукцията на нови пазари.



СЛАДОЛЕДЕНАТА КЪЩА

ЕТ МИРА - МИРОСЛАВ КУЦОВ

Старцево, общ. Златоград

Ул. Васил Левски 37,

тел. 0887 310182,

E-mail: miro_7997@mail.bg

"Сладоледената къща" е проект, с който стартира производство на занаятчийски сладолед по традиционни технологии от естествени суровини.

Производствената база е разположена в с. Старцево. Продуктите се предлагат в Златоград - централен площад и Старцево - Кафе „Мира“.



Чрез проекта се стимулира местното предприемачество и подпомогна дейността на фирмата. Разшири се обхвата на фирмената дейност. Разшири се кръга на свързани фирмени продукти. Предложи се нов за Старцево продукт.

Основният резултат от проекта включва осигуряване на оборудване и създаване на подходящи условия за производството на автентичен занаятчийски сладолед. За производството му се ползват изцяло естествени млечни продукти от екологичен район, обхващащ територията на МИГ. Закупените машини са технологични, с ниска енергоемкост и сравнително ниска себестойност на продукта. Отчитат изискванията на БАБХ за безопасност на храните и са съобразени с условията на труд. Производственият капацитет е съобразно предполагаемия обем на реализация. Дава възможност за преработка и съхранение на множество видове занаятчийски сладолед.

По проекта се изпълниха две дейности:

- 1 - Закупуване на оборудване за занаятчийски сладолед - пастьоризатор, машина за сладолед, шоков фризер, фризер за съхранение и витрина;
- 2 - Дейности по маркетинг и публичност

Това ново производство надгради досегашната фирмена дейност, свързана с предлагането на други видове сладолед.



ЛЕШНИКОВА ГРАДИНА

ЗП Николай Белев от с. Долен, общ. Златоград изпълнени успешно договор за финансиране на проект с Държавен Фонд "Земеделие" и МИГ Кирково-Златоград. Проектната инвестиция е "Лешникова градина" и се реализира по подмярка 4,1-Инвестиции в земеделски стопанства от Стратегията за ВОМР на МИГ.

Лешниковата градина е разположена върху площ от 9.84 декара в землището на с. Китна, общ. Кирково. Голяма част (60%) от лешниковите насаждения са израснали и са период на плододаване. Към градината е изградена система за капково напояване. Създадени са обезопасителни мерки, както и условия за отглеждане насажденията. Грижите в лешниковата ферма са насочени към конкретен продукт - лешникови ядки, сурови. В рамките на проекта беше закупено оборудване – малогабаритен трактор и прикачен инвентар към него. Закупеното оборудване позволи автоматизиране дейността на ЗП при отглеждане на лешниковите насаждения, както и повишаване на неговата производителност.



ЗЛАТНА ФЕРМА - ОТ СЪРЦЕТО НА РОДОПИТЕ!

„Златна ферма“ ЕООД има изградена ферма за овце от породата „Лакон“. Динамично развиваща се ферма, разположена край гр. Златоград. Концентрира усилията си в отглеждане на елитна порода овце, разширяване на капацитета на фермата, разнообразяване на продуктите. Предлага и допълнителна преработка на собствени продукти от овче мляко.



Фирмата реализира проекти по Мярка 4,1- за инвестиции в земеделски стопанства и Мярка 4,2 – за преработка и предлагане на селскостопански продукти от ПРСР 2014-2020 чрез МИГ Кирково-Златоград. Проектните инвестиции по мярка 4,1 са насочени към модернизация на фермата, съответстваща на европейските стандарти за производство на сурово овче мляко, закупуване на земеделска техника за обслужване на стопанството и изхранване на животните в него, както и изграждане на ВЕИ за собствено потребление. Инвестициите по Мярка 4,2 са предназначени за Строителни дейности

и оборудване на млекопреработвателно предприятие. Новата мандра е с дневен капацитет до 500 литра овче мляко, добито от животни, собственост на фирмата. Производствената програма на мандрата включва кашкавал, бяло саламурено сирене и кисело мляко.

Управителят Благовеста Янчева споделя, че *„всеки фирмен продукт е внимателно създаден и прецизиран, защото от значение за фермата е утвърждаване на специфични продукти и предлагане на продукти с високо качество. За осигуряване на тези цели, фирмата ползва пасища от екологичен район, изцяло собствена суровина и иновативни технологии за отглеждане на животните.“*



Посланията от фирмата:

Кашкавал „Златна ферма“ - много мляко, много вкус, много традиция, много труд и старание. Опитайте и Вие!

Овче фермерско кисело мляко – истински вкус, какъвто помните от детството! Произведено с грижа и любов от щастливи овце. Бурканчето, пълно с полезни витамини и минерали, е с вместимост 580 g. Нашето мляко е:

- 100% натурално
- Богато на калций, пробиотици и протеини
- Гъсто, кремообразно и много вкусно

- Препоръчва се за хора с лактозна непоносимост
 - Родно, качествено, фермерско.
- Вече можете да го откриете и в магазинната мрежа в Златоград.

Вземете, опитайте, насладете се!

Контакти и поръчки:

тел. 0893 289 610, ел. поща: zlatnaferma@gmail.com

АСЕН МОМЧИЛОВ - ПО-ДОБРИ УСЛОВИЯ ЗА МЕСОДАЙНО ГОВЕДОВЪДСТВО

Земеделски производител Асен Момчилов, изпълни проект по Договор с Държавен фонд „Земеделие“ и МИГ Кирково – Златоград, по мярка 4.1 „Подкрепа за инвестиции в земеделски стопанства“. Проект с наименование „ПО-ДОБРИ УСЛОВИЯ ЗА МЕСОДАЙНО ГОВЕДОВЪДСТВО“ е за придобиване на материални активи за обезопасяване на стопанство. Бяха закупени и монтирани колове и мрежа за поставяне на ограда в поземлен имот в землището на град Златоград, където е изградена стопанската сграда. Монтира се поликарбонатна оранжерия за отглеждане на съпътстващи зеленчукови продукти. Целта на проекта е да стимулира малко стопанство чрез по-пълноценно използване на собствени фуражи и продукти. Предвидените за закупуване материални активи водят до намаляване на производствените разходи и осигуряване на по ниска себестойност на продукта - телешко и краве месо.



ПАРТНЬОРСКИ ПРОЕКТИ

По покана на Dimosineteristiki Evros S.A - Партньор по проект QualFarm.- 11 български фермери, предлагащи традиционни местни продукти и услуги от територията на общини Кирково и Златоград, по-голямата част от които изпълняват проекти чрез Стратегията на МИГ Кирково-Златоград, участваха в учебно - работно посещение в Гърция. То се осъществи в района на Еврос, в който са съсредоточени изключително семейни ферми с преобладаващи ръчно, биологично и домашно изработени продукти от маслини - зехтин, биологични сирена и разнообразие от млечни продукти, традиционни конфитюри и сладка, сокове, ароматни сапуни и други традиционни продукти за северозападния регион от Александруполис. Програмата и престоя беше организирана от домакините по предварителна програма за посещения и обмяна на опит в сферата на различните производства и затваряне на производствения цикъл.

Първото посещение беше в **семејна пекарна Vazaki/ Вазакѝ** (Александруполис), където домакините ни посрещнаха освен топло и с усмивка и с домашно, ръчно приготвени конфитюри, сладка на фурна от сезонни плодове, натурални био сокове, традиционни сладкиши, вкусни ароматни козунаци и много други тестени изделия.

Какво споделиха с нас собствениците?

- Пекарната отваря врати през 2020г. и за 3 години е добила изключителна популярност в Александруполис, правят се поръчки за околните острови и близките населени места. Собствениците Нашата цел е да създадем максимално доволни и удовлетворени клиенти, тъй като в основата на нашата дейност са заложили семейни традиционни технологии, наследени от предците ни. На второ място е да спечелим уважението и доверието на потребителите – да опита, да купи и да се върне отново за Vazaki (превод от гръцки „Буркан“).



Работната група посети „**по пътя на маслината**“ зехтин Extra Virgin и други продукти от „Kyklopas Virgin extra oil“. „**Kyklopas**“ е семеен бизнес, който започва и води началото си от преди няколко поколения. Мелницата за маслини Kyklopas се намира в Макри, Северна Гърция, сред една от най-старите маслинови гори в Средиземноморието, притежатели на най-голямата Маслобойна, финансирана с европейски средства, произвежданият екстра върджин зехтин Kyklopas, е един от най-награждаваните гръцки зехтин в света. Производството е съчетано с дегустации, демонстрационни турове, места за отдих и зоокътове.

Какво споделиха с нас собствениците?

- Собственици сме на вековна маслинова горичка – 80/100 годишни дръвчета, с идеален микроклимат. Прилагаме биологично земеделие със стриктно прилагане на стандартите за биологично земеделие, Моносортов /сорт маслини Makri, регион: Макри, област Еврос, провинция Тракия. В имотите Kyklopas се отглеждат маслинови дървета с разумна употреба на вода, торове и хербициди. Ние използваме най-новата технология в брането на маслини, като берем реколтата с автоматизирани вибрационни машини, за да избегнем повреждането на маслините. Европейските стандарти за качество. Нашето производство на Екстра върджин маслиново масло е с високо фенолно съдържание. Реализацията на произведените продукти са предназначени за вътрешния и външния пазар – страни членки на Европейския съюз, както и за Япония, Албания и други. Богата гама от сапуните Kyklopas произвеждаме, ръчно изработени, като използваме собствен зехтин и други натурални гръцки продукти.

Много емоционални и вълнуващи бяха следващите посещения на групата при гръцките фермери, които със споделен опит на място ни запознаха как работят в затворен цикъл–производители на вино, био сирена, млечни продукти и доматиен сок, как са успели да скъсат връзката с потребителите, на принципа от земята до трапезата, една от всички възможности за добавяне на стойност към земеделската продукция. Този процес на балансиране на пазара има отношение и към преработката на тази земеделска продукция в условия, близки до домашните. Всички представени производства са притежатели на био сертификати и отличени с множество престижни европейски награди и отличия за вкусови качества и балансираните характеристики.



Споделен опит от други гръцки фермери, как скъсяват връзката с потребителите, от фермата - до трапезата....

Ето кои са те:

 **Винарска изба** /лозе/ Винарна Hatzisavva Vineyards/ Αμπελώνες Χατζησάββα Περιοχή Αλίκης, Alexandroupoli

Лозето и винарната на семейство Hatzisavva се намират северозападно от Александруполис, в провинциална Тракия. Посадени на склон, те гледат гордо от Айнос към остров Самотраки, „дишащи“ полъха на Тракийско море.

Местоположението е много внимателно подбрано. Лозята са сухи, на отцедливи каменисти почви, с нисък добив от декар, подчертаващ качеството. На склонове с много добра вентилация, така че са необходими само минимални интервенции през вегетационния период, здравето на гроздето е гарантирано, главно превантивно.

Какво сподели с нас собственичката на винарната?

- От 2010г. до момента сортовете Мавруди, Каберне Совиньон, Мерло, Асиртико, Малагузия и Видиано се отглеждат на 70 хектара с перспектива за разширяване. С уважение към почвата и околната среда се следват пермакултурни практики, позволяващи на флората и фауната на района да съжителстват хармонично с лозата, както са правили от хиляди години. В същото време се използват съвременни техники и инструменти за цялостен подход при отглеждането на лозето.



За Винарната - избата е малка, с необходимите площи за производство, бутилиране, отлежаване, стареене и се намира в собствените им лозя. Винафицира се само грозде, произведено в собствените им лозя, което се бере ръчно и внимателно селектирано преди началото на винификацията. По отношение на крайния продукт и неговата специфика се използват традиционни техники и се правят минимални възможни намеси по време на процеса на винопроизводство.



VIRA FERES,- производство на биологично сирене и Кашкавал

Собственикът Христос Вафиадис е потомствен животновъд от град Ферес - трето поколение, който се стреми да надгражда опита на своите предци след 2004г., затваряйки веригата, с подобряването на условията за отглеждане на животни, биокултури за животните във фермата – овце и кози, до производството на различни видове млечни продукти, произвеждани по стари традиционни рецепти, в сферата на биологичното производство на храни. Фермата е частна собственост, оборудвана с необходимата съвременна собствена техника, разположена върху собствена земя – над 600 дк. и стадо животни 600 броя, от които овце – порода „Лакон“ и кози, с тенденция за увеличаване на стопанството.



Какво сподели Христос за нас?

- В отглеждането на животните и производството на продуктите е включено цялото ми семейство – горд баща съм на три момичета, които се надявам да продължат занаята и надграждат фермата. Важно е да отбележа, че не ползвам посредници при реализация на доставките на продуктите, те достигат директно до клиента чрез фермерските пазари, които посещавам през седмицата. За да задоволя претенциозния

вкус на гръцкия клиент по отношение на млечните продукти, произвеждаме сирене смес от овче и козе мляко, в което са добавени различни пикантни подправки – люта чушка, риган, маслини. Предлагаме също така домашно приготвен катък и мляко с ориз. Сиренето на фамилията се отличава и с още нещо – то зрее минимум 90 дни, защото пазарът не допуска меки и незрели сирена.»

 **Portokalidis - Фабрика за производство на доматиен сок**
<https://oikoportokalidis.gr>



С какво се отличава: Милиони домати, Единадесет международни награди, Една домашна индустрия!

Какво сподели с нас собственика на фабриката?

▪ Тайна рецепта, отлично качество и много порции, допринесе за създаването на отличителния 100% гръцки продукт, без добавки и консерванти, с уникална съставка домати, от които производството, обработката и опаковането се извършват във фабриката. Тайната е в правилния подбор на домати-суровина, която отглеждаме сами, в собствен имот в района на Фери Еврос по най-естествения начин. Нашите сосове са получили 11 награди и отличия от международни дегустационни състезания, като например 2-те награди на Международния институт за вкусове, който се провежда всяка година в Брюксел.

Какво споделиха с нас от фирмата?

▪ Като цяло Focus - Thrace Cosmetics е утвърдена и реномирана фирма, която се е посветила на производството на висококачествени козметични продукти, използвайки естествени и органични съставки. Ангажиментът на компанията към качеството и устойчивостта, съчетан с широката гама от ефективни продукти, я прави популярен избор за клиенти в Гърция и извън нея. Всички сапуни се приготвят по традиционен студен метод и се основават на необработен гръцки зехтин, както и други масла и билки, които осигуряват висококачествени характеристики.

Focus-Thrace Cosmetics е гръцка фирма основана през 2017г., специализирана в производството на козметични продукти. За кратко време фирмата има силно присъствие на гръцкия пазар, а продуктите ѝ са добре известни със своето качество и ефективност.



За направата на козметичните продукти фирмата подчертано използва естествени и органични съставки в своите продукти, които се произвеждат в Гърция. Това позволява собствениците да поддържат строг контрол върху качеството и консистенцията на своите продукти, който включва широка гама от продукти за грижа за кожата като сапуни, масла за лице/тяло/коса, скрабове и др. В допълнение към ангажимента си към качеството, Focus-Thrace Cosmetics също имат силен фокус върху устойчивостта. Използват рециклируеми материали за своите опаковки. Внедрила е редица други екологични практики в своите производствени процеси.

„МИГ КИРКОВО – ЗЛАТОГРАД“, заедно със земеделски производители, фермери и занаятчии от територията на МИГ, бяхме домакини на работно обменно посещение с участници от територията на Александруполис, Фере и Софли, осигурени от гръцкия ни партньор Димосинетеристики Еврос. Гръцките участници бяха предимно фермери, животновъди и предприемачи, занимаващи се с отглеждането и преработката на селскостопански продукти - кашкавал, сирене, мляко, сладолед, домати сокове, тахан, зехтин, козметични продукти, които се стремят да затварят веригата с последващ продукт. Повечето от тях работят в семейни ферми или малки цехове.

❖ Ето, как премина работно посещение между партньорите на местна територия Кирково и Златоград



Кравефермата на Пъчеви

Първото посещение на групата беше при потомствен животновъд - в семейната ферма на Росица Пъчева от с. Долно Къпиново, община Кирково. Кравефермата е на отстояние от населеното място, разположена в южната точка на България, скътана в Родопската природа под връх Вейката и Защитената местност "Гюмюрджински снежник". Какво по хубаво от това!!!

Фермата е съсредоточена в отглеждането на едър рогат добитък с млечно направление порода „Симентал“. Кравефермата е с капацитет 100 броя, изградена с много желание и любов. Гръцките фермери останаха приятно изненадани от местоположението на кравефермата - надморската височина 500м., чистия климат и не на последно място от

масивната и устойчива база за хуманното отглеждане и отношение към животните.

Какво сподели с нас за бъдещото развитие на животновъдния обект?

▪ На този етап, за мен е важно да осъществя мечтата си и направя модернизация на животновъдно стопанство. Надявам се това да се случи в най-кратък срок, тъй като в момента изпълнявам проекти с подкрепата на безвъзмездно европейско финансиране в различни направления за разширяване на дейността на стопанството чрез внедряване на нови мощности и технологии за преработване на собствени суровини от животински произход. Една от идеите ми е закупуване на технологично оборудване за преработка на краве мляко, посредством което във фермата ще се произвеждат - бяло саламурено сирене, краве кисело мляко, айран и краве масло, с гарантирана хигиена на производството и проследяемост на продукта, тъй като 100% от суровината ще бъде собствено производство.





Контакти: с. Долно Къпиново, ул. Бряст № 7;
Тел.: 0897066619

Амбициозни млади хора, Зеки и Хикмет Ахмед - радетели на родното, патриоти по душа, млади професионалисти с добри познания в сферата на овощарството. Отглеждат два вида сортове круши – „Деведжи“ - вкусът на есента и „Санта Мария“ - вкусът на лятото. Овощната градина се намира в землището на с. Островец, общ. Кирково, с много подходящ почвено-климатичен район, с изключително удобна локация, на километър разстояние от ж.п. гара Подкова и главния път /магистралата за КППП Маказа – Нимфея. Срещата при двамата братя премина с щедра дегустация на плодове от овощната градина, крушова ракия, сладко от круши и много топли емоции!

Какво споделиха за нас Зеки и Ахмед за своя „бизнес“ с плодове?

▪ От близо 15 години продължаваме заедно да отглеждаме, увеличаваме и надграждаме био стопанството, с овощните площи за двата сорта Деведжи и летни круши сорт Санта Мария, разработени специално за пазара за прясна консумация. Общо към момента имаме над 3000 плодни дръвчета, разположени върху земя, наша собственост. Работата ни е доста трудоемка и е свързана с ежедневни грижи. При създаването на овощните градини сме предвидили и сме се съобразили с няколко фактора в сектора Овощарство - избор на типа на насаждението, овощния вид и сорт, подложката на заложените дръвчета, тяхното разстояние и схема на засаждането. Не спираме до тук – прилагаме изключително строга растителна защита и торене и много други съпътстващи дейности докато стигнем до качествена и количествена продукция. От трайните круши, наша гордост е сорта „Деведжи“. Това е есенен сорт, невероятно сочен, сладък, хрупкав, издръжлив и качествен продукт, с който достигнахме "до голямата верига BILLA". Плодовете му са много едри, средно по 400-800гр., като той може да достигне дори и над килограм. Амбициите ни са, да създадем затворен цикъл на производство – до крайни продукти от круши - сладко, конфитюр, мармалад, натурални сокове, сушени плодове и други, чрез въвеждане на нови компоненти за преработка на продуктите. За съжаление, до този момент не сме ползвали стимулите и

възможностите за безвъзмездно финансиране по ПРСР, чрез МИГ или на национално ниво.

Братята вече надграждат. Създадена е нова търговска марка „Румелия Фреш“, чрез която не само произвеждат вкусните плодове, но и приготвят неповторими натурални сокове.





Програмата включваше и посещение на фермата на фамилия Станчеви, която отглежда 450 кошера, разположени в четири пчелина в екологично чист планински район в сърцето на Родопите, околностите на гр. Златоград и гр. Неделино, област Смолян. От тях вадят три вида мед – акациев, билков и манов, също и различни пчелни продукти.

Групата

ни посети най-близкият пчелин до Златоград, където най-младата сила в семейния пчеларски бизнес – Сергей ни запозна накратко с живота на пчелите, продуктите, които произвеждат и ползите от включването в менюто си медът за здраве.

Какво сподели с нас Сергей за магията на пчеларството?

▪ Да си пчелар освен занаят е и призвание, с голяма любов го сподели Сергей, че е част от призваните. «Ползвайте меда като храна, за да не се налага да го ползвате като лекарство», това е мотото на нашата пчелна ферма „Станчеви“. Основно за пчелините се грижим двамата с баща ми Илия. По цялата верига – от ваденето на три вида мед – акациев, билков и манов и производството на различни пчелни продукти, до реализацията им, са ангажирани всички от семейството. Аз съм трето поколение пчелар. Дядо ми-Стоян Станчев, лека му пръст, започва да се занимава с пчеларство почти на шега. През 1950-а поставя началото с два кошера, за да вади мед за фамилията и две години по-късно вече създава пчелин от 36 кошера. С времето баща ми Илия Станчев, проявява интерес към занаята и бързо е завладян от магията на пчеларството. Благодарение на него бизнесът продължава да се разширява и постепенно фермата се увеличава.

Аз се включвам официално в бизнеса преди 10 години. През 2010г. кандидатствах по мярка 112 „Млад фермер“ от първия период на Програмата за развитие на селските райони 2007-2013г., и благодарение на проекта разширих бизнеса си до 250 кошера. Това ми даде успешен старт. Голям стимул е също и призът, който печели през 2011г. за млад фермер на годината. С наградата много се гордея и тя стои на челно място в моя дом. Пчеларството е занаят, който ме кара да се чувствам сигурен в себе си, защото го правя и развивам с удоволствие, чистосърдечно споделя Сергей Станчев и продължава своя меден разказ: Реално медът ни е биологичен, но все още нямаме сертификат. Отделно добиваме и пчелен клей, цветен прашец, пчелно млечице и приготвяме клеева тинктура. Цехът ни е в село Еленка, а майстори са основно майка ми и баща ми. Там освен с центрофуга разполагаме с целия необходим инвентар за производство на качествени крайни продукти. Бъдещите ми планове са амбициозни – да увеличи кошерите, да прилагам подвижно пчеларство, както и да наложа *АПИТЕРАПИЯ С КОШЕРЕН ВЪЗДУХ В ЗЛАТОГРАД*. Този метод е много известен в Германия, Словения и на Запад, в България е малко известен. Вече съм изградил една къщичка, в която има поставени кошери. На тях са монтирани

инхалатори с маски, които позволяват на хората да дишат съвършено пречистен въздух директно от кошера. Този въздух е наситен с всичко, което произвежда пчелата. Методът е изключително полезен и представлява „малка лаборатория“, съвкупност от всичко което произвежда пчелата за тези, които страдат от астма – обяснява Сергей Станчев. Терапията се прави в периода от май до септември на годината. Съвкупност от нашите продукти може да ги откриете в специализирания ни магазин в Стария град Златоград.

Контакти: farm-stanchevi.com; 0897 610 955



Занаятчийски сладолед – Джелато



Контакти: гр. Златоград,
ул. „Антон Страшимиров“ № 13,
unak.72@abv.bg , 088 747 2965

Както всички знаем Джелато не е само италианската дума за сладолед. Изкушението е много по-различно от познатия ни вкус, аромат и текстура за обикновения сладолед!

Какво сподели Тина Юнакова за фирмения занаятчийски сладолед в Златоград?

- Занимаваме се с продажбата на уличен сладолед по-вече от 30 години. Това че, имаме достатъчно опит в тази сфера, ни даде увереност и кураж да създаден собствено производство на домашен сладолед. Имашме и нужната собствена стационарна база, в която да реализирахме през 2019г. с наши средства, мечтата си за семеен бизнес. Закупихме необходимото технологично оборудване за производство на сладолед и други сладкарски изделия, като в момента предлагаме над 15 вида различен асортимент Джелато/сладолед, като се постаряхме да предлагаме автентичен италиански вкус на достъпна цена, торти и много други тестени изделия и дребни сладки. Основните суровини, които използваме за нашата продукция – мляко, масло и други са изключително от доказани за качеството на продуктите местни ферми. Именно заради това се харесва много на нашите редовни местни клиенти и туристи в града.



Родопчанка - продукти от натурално родопско мляко



„Родопчанка“ вече е търсена марка за млечни продукти. Предприятието стартира дейността си още през 1990г. с производството на кашкавал. Днес продуктовата гама е нараснала значително - кашкавал, кисело мляко, масло, айран, топено сирене, крема сирене, извара, прясно мляко. От скоро функционира и ново модерно предприятие за

производство на сирене, разположено в Кърджали. Собственикът Росен Хаджийски запозна участниците с предизвикателствата в бизнеса. Разказа за историята на фирмата и нещата, които го мотивират да разширява продуктовата гама. В предприятието в Бял Извор работят над 50 човека, а новия модерен цех за сирене в Кърджали ангажира само 5 лица. Оборудването е съвременно, позволява достигане на високо качество и залаганите обеми. Продуктите на „Родопчанка“ се предлагат и са търсени в цяла Южна България. Специални грижи се полагат за подготовката и квалификацията на персонала. По време на посещението се убедихме и за социалната ангажираност на фирмата – за всички работници е предвиден безплатен обяд, поддържат се добри битови условия. Навсякъде, въпреки трудовете си ангажименти, персоналят ни посрещаше с усмивка. Участниците преминахме по технологичния път на млякото – от суровина - до готовия продукт. Производителите от Гърция, участващи в обmena се заинтересуваха по редица въпроси, свързани с технологията, подбора на суровината, пазарите, спазване на екологични стандарти и изисквания. Обсъдиха се възможности за предлагане на различни продукти. Всички дегустираха качествените продукти на „Родопчанка“ и останаха удовлетворени, както от видяното и споделеното, така и от гостоприемното посрещане и откровеност. Обмениха се контакти за бъдещи партньорства.

Контакти: Бял Извор, общ. Ардино, тел: 03652/ 24 - 97
e-mail: rodopchanka@abv.bg www.rodopchanka.eu



Ваканционно селище „Романтика”

Телефон за резервация: 088 632 3213

email: hotel_romantika@mail.bg

Земеделие, природни условия, културно-историческо наследство и туризъм – тези на пръв поглед добре съчетани дадености се преплитат прекрасно на територията на Местната инициативна група - общините Кирково и Златоград.

Част от предвидената програма за посещението на гръцките ни партньори, е да предложим и друго изживяване, чрез което да разкрием

и да научат още нещо, от пребиваването си при нас, да ги зареди с бъдещи идеи, в които да участват самите те: самостоятелно и активно, да се запознаят с възможностите на останалите природни компоненти в региона - растителност, животински свят, води и др.

Именно с тази цел, за групата организирахме работен обяд във **Ваканционно селище „Романтика“** край Кирково, на 8 км. от ГКПП Маказа. Мястото за отдых и релакс се намира на полегат склон на брега на язовир „Домище“, в община Кирково с малки едноетажни къщички и атрактивно животновъдно стопанство. В околностите на Ваканционното селище, се намира Дървената джамия на седемте моми в Подкова, Тракийските скални светилища край Бенковски, Скалните костенурки, Водениците в Шумнатица, Природен феномен Крокодила, Крепост Устра, Счупената планина и Вятърния камък. В животинския кът се насладихме на красиви еленчета, кози, патици, токачки, зайци и други видове животни.







Европейски съюз



ПРОГРАМА ЗА
РАЗВИТИЕ НА
СЕЛСКИТЕ РАЙОНИ



Офис: Златоград, ул. "Ст. Стамболов" 1 • Офис: Кирково, ул. "Г. Димитров" 1
Телефон: 030714205 • E-mail: mig-zlatograd-kirkovo@abv.bg
www.mig-kirkovo-zlatograd.com