

С огромно удовлетворение екипът на МИГ Кирково-Златоград споделя, че цялостният комплекс от планираните, взаимосвързани дейности за изпълнение на проект с Акроним QUALFARM е към своя край, като същевременно отчита положителния резултат за всички участници в него, който се изразява във вече осъществени и разработени бъдещи преки обменни контакти за сътрудничество и за устойчиво местно развитие, съответстващ на потребностите и целите на партньорите по проекта: **Компания за изследване и развитие на селските региони на Северен Еврос, Гърция, Димосинетеристики Еврос, Гърция и Сдружение "Съюз за възстановяване и развитие" Хасково и МИГ Кирково-Златоград.**

На 2 и 3 ноември 2023г., заедно със земеделски производители, фермери и занаятчии от територията на МИГ, бяхме домакини на работно обменно посещение с участници от територията на Александрополис, Фере и Софлу, 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.

➤ **Как премина двудневното работно посещение между партньорите на местна територия Кирково и Златоград?**

КРАВЕФЕРМАТА НА МИТКО И ВАЛЕНТИН ПЪЧЕВИ-Контакти: ЕТ Валентин Милков Пъчев с.Долно Къпиново ул. Бряст 7; 0897066619

Първото посещение на групата беше при потомствен земеделец, в семейната ферма на баща и син Валентин и Митко Пъчеви 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

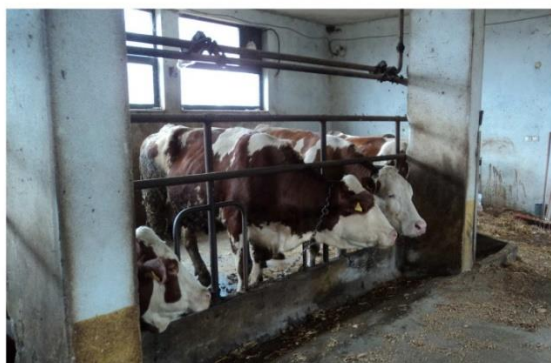


снежник". **Какво по хубаво от това!!!**

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 устойчивата база за хуманното отглеждане и отношение на 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.



ОВОЩНА ГРАДИНА „ЗЛАТОТО НА ОСТРОВЕЦ“-

Контакти: 0889 918878, makazaood@abv.bg



Следващото посещение на групата ни беше в овощната градина „Златото на Островец“, при братята Зеки и Хикмет Ахмед. Амбициозни млади хора, радатели на родното, патриоти по душа, млади и амбициозни професионалисти с добри познания в сферата на овощарството. Зеки и Хикмет 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 плодовете 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 като 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 до като 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, но вече имаме идея и проектна документация за кандидатстване.



ПЧЕЛНА ФЕРМА „СТАНЧЕВИ“ ЗЛАТОГРАД
Контакту: farm-stanchevi.com ; 089 761 0955



Част от 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, 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?

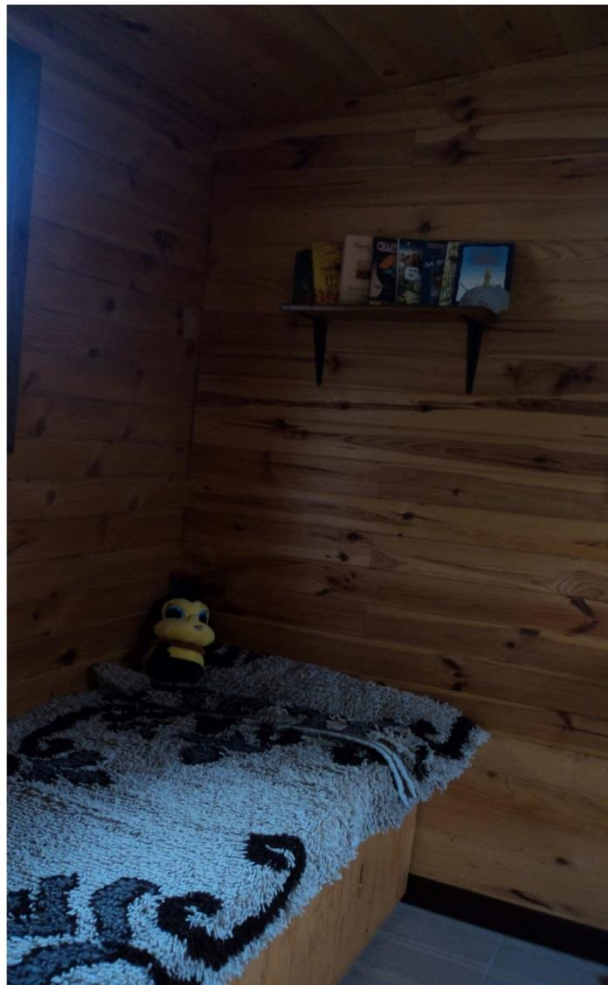
~ Да си пчелар освен занаят е и призвание, с голяма любов го сподели Сергей, че е част от призваните. Ползвайте меда като храна, за да не се налага да го ползвате като лекарство, това е мотото на нашата пчелна ферма „Станчеви“. Основно за пчелините се грижим двамата с баща ми Илия. По цялата верига – 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., лека му пръст, започва да се занимава с пчеларство почти на шега. През 1950-а, дядо ми Стоян Станчев 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 2010 г. кандидатствах по мярка 112 „Млад фермер“ от първия период на Програмата за развитие на селските райони 2007-2013 г., и благодарение на проекта разширих бизнеса до 250 кошера. Това ми даде успешен старт, голям стимул е също и призьт, който печели през 2011 г. 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 и 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“ и съвкупност от всичко което произвежда пчелата за тези, които страдат от астма – обяснява Сергей Станчев. Терапията се

прави в периода май до септември на годината. Съвкупност от нашите продукти може да ги откриете в специализирания ни магазин Стария град Златоград.



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



Истински вкусен занаятчийски сладолед – Джелато по Златоградски! По хубав от италианският! Това са отзивите на цялата група!

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!

ЕТО И ТАЙНАТА РЕЦЕПТА ЗА УСПЕХА ОТ НАС!



Какво сподели Тина Юнакова за фирмения занаятчийски сладолед в Златоград?

~ Занимаваме се с продажбата на уличен сладолед по-вече от 30 години. Тава че, имаме достатъчно опит в тази сфера, ни даде увереност и кураж да създаден собствено производство на домашен сладолед. Имахме 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

Бял Извор общ. Ардино тел: 03652/ 24-97

е-mail: rodopchanka@abv.bg www.rodopchanka.eu

„Родопчанка“ вече е търсена марка за млечни продукти. Предприятието стартира дейността си още през 1990 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 и предвиден безплатен обяд, поддържат се добри битови условия. Навсякъде, въпреки трудови си ангажименти, персоналетът ни посрещаше с усмивка.

Участниците преминахме по технологичния път на млякото – от суровина -до готовия продукт. Производителите от Гърция, участващи в обмена са заинтересуваха по редица въпроси, свързани 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.



[illegible]

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 което 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 първи работен обяд във Ваканционно селище „Романтика“ край Кирково, на 8 км 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.



