

В основе эффективного агробизнеса — рецепт долголетия

Более 20 лет назад в крестьянском хозяйстве «Дидо» возродили древние дагестанские традиции приготовления экологически чистых, полезных для здоровья продуктов. Толокно, мука из пророщенных зерен, цельнозерновая мука (кукурузная, пшеничная, ячменная, льняная и другие), кавказский мед, ячменные и овсяные напитки — вот неполный перечень продукции, производимой в хозяйстве. Но особая гордость руководителя — приготовление уникального дагестанского национального продукта — урбеча (пасты из семян льна, тыквы, кунжута, конопли, абрикосовых косточек и разных орехов), помогающего восстанавливать силы и укреплять здоровье. О том, как старинные рецепты дагестанских старцев помогли создать успешный бизнес, рассказывает Джамал Магомедов, глава КФХ «Дидо».

Н. Мартянова



Будущий руководитель хозяйства «Дидо» родился в 1962 г. в высокогорном ауле Мокок Республики Дагестан в семье потомственных земледельцев и скотоводов. С детства вместе с родными он занимался натуральным домашним хозяйством, которое по своим размерам скорее напоминало небольшой колхоз. «Каждый раз, когда я возвращался с пастбища, появлялись новые знания о природе края, — вспоминает Джамал. — Дед и прадед много рассказывали о лечебных свойствах продуктов, лекарственных трав, плодов и ягод, которые мы готовили и собирали для приготовления вкуснейших кавказских блюд и целебных отваров. Благодаря этому в нашей семье всегда было много долгожителей!»

В 1988 г., получив диплом эколога-географа, Джамал Магомедов решил развить идею предков — использование лектесырья и

продуктов высокогорья для поддержания крепкого здоровья — до уровня настоящего бизнес-проекта. Так появился кооператив «Нево» по производству фиточая и урбеча. В 1994 г. было учреждено фермерское хозяйство «Дидо» с целью реализации проекта № 6 Национально-культурной автономии «Дидойцы» («Сохранение и развитие традиционных форм хозяйствования одного из древних народов Дагестана — дидойцев, проживающего высоко в горах»), которое специализировалось на производстве натуральных продуктов питания по старинным рецептам.

«Помимо получения дохода, мы стремимся сохранить традиционные формы хозяйствования горцев и развить народные технологии производства экологически чистых продуктов для здорового питания», — говорит Джамал Магомедов.

На сегодняшний день в КФХ «Дидо» два производственных участка. Один расположен в высокогорном Цунтинском районе,

второй — в переселенческих селах равнинного Кизилюртовского района. На полях выращивается лен, пшеница, ячмень, кукуруза местных сортов, адаптированных к дагестанским природным условиям. «Помимо собственных посевных площадей, у нас есть еще арендованные, так как не хватает сырья для постоянного производства продукции, — говорит руководитель хозяйства. — Для обработки и сбора урожая на равнине мы применяем современную сельскохозяйственную технику. В горной местности приходится использо-



Дед с правнуками у речной мельницы

вать ручной труд, как это делали наши деды и прадеды».

Урожай в хозяйстве перерабатывают в основном с помощью горных речных мельниц — перетирая на натуральных каменных жерновах. «У нас есть опыт использования современной техники для переработки урожая, — говорит Джамал, — но вкусовые свойства такой продукции отличаются от продукции, переработанной традиционным методом. Поэтому, желая сохранить качество, мы пришли к тому, что выгоднее увеличить количество мельниц с каменными жерновами».

На сегодняшний день в «Дидо» трудятся более 20 человек, на сезонную работу приглашают еще около 100 работников. «У нас семейный бизнес, — отмечает глава хозяйства, — я ведь из многолетней семьи, и у нас принято помогать друг другу».

Для получения качественных продуктов в хозяйстве разработали специальную технологию отбора сырья: перед обработкой его опускают в огромные чаны с водой. При этом качественный продукт оседает на дно, а пустой и некачественный поднимается на поверхность, с которой его удаляют. Кроме того, как отмечает Джамал Магомедов, сырье в воде как бы пробуждается ото сна. «Для каждого сорта и вида культуры есть определенное время водной процедуры, — говорит он. — После этого сырье сушат в специальном помещении при естественных условиях и перетирают. В результате у нас получается «живой» натуральный продукт, который не подвергается термическому воздействию и сохраняет все природные качества». Вся продукция в хозяйстве готовится в собственном соку без добавления других компонентов, сахара и ГМО.

Как замечает руководитель хозяйства, потребность в органической продукции у населения с каждым годом возрастает. «Люди все чаще стали смотреть на состав продукта, — говорит глава хозяйства. — С гордостью могу отметить, что наша продукция отвечает всем запросам здорового питания. Для выращивания высокого урожая мы используем не химию, а только натуральные удобрения в виде на-

воза, получаемого на ближайших фермах. Наша продукция прошла самые строгие экзамены на качество. В 2010 г. мы получили первые сертификаты качества, а в январе 2013 г. 32 видам продукции, производимой в КФХ «Дидо», выдали «Декларацию о соответствии». Как участники международной выставки «ЭкоБиоПродукты» в декабре 2012 г., мы получили диплом, который позволил начать процедуру оформления международного европейского сертификата «Экобиопродукт». В результате вся продукция в хозяйстве включена в реестр Международной глобальной системы — GSI — под № 4660005459997».

Реализуя два приоритетных проекта президента Республики Дагестан — «Эффективный агропромышленный комплекс» и «Бренд нового Дагестана», КФХ «Дидо» выставило более 30 видов сельхозпродукции для торгового дома «Новый Дагестан» и наладило поставки своих продуктов для здорового питания в регионы России под брендом «Дидо». Кстати, «Дидо» означает символ возрождения натурального хозяйства одного из древних народов Кавказа по производству экологически чистых продуктов по старотрадиционным технологиям. У хозяйства есть свой сайт www.kfhdid.ru, на котором широко представлена продукция хозяйства. Есть планы по производству продуктов здорового питания из серии «Кавказская продуктовая аптека».

Сегодня КФХ «Дидо» является одним из самых крупных производителей уникального дагестанского национального продукта — урбеча, который более 20 лет успешно продается по всей стране. В хозяйстве налажены рынки сбыта: работает развитая дилерская сеть представителей в России и зарубежье. Зачастую спрос на продукцию значительно превышает предложение. «Мы стремимся увеличивать темпы работы, — говорит Джамал. — И не только в части производимой продукции, но и за счет увеличения посевных площадей. Мы идем маленькими шагами по пути развития этого непростого бизнеса, поэтому и получаем хорошие результаты.



Вице-премьер правительства РД Ш. Шарипов с делегацией у выставочной палатки КФХ «Дидо» на ВДНХ г. Москва.



Прибыль от продажи вкладываем в модернизацию производства, приобретение семян, в аренду новых посевных площадей. В случае неурожая в «Дидо» есть «резервный фонд», который позволит нашему хозяйству выжить. Мы верим, что наше стремление к совершенству обеспечит процветание общества и здоровье нации!»

На протяжении тысячелетий на Кавказе путем экспериментов, открытий и удивительных изобретений, происходил отбор местных натуральных продуктов, технологических приемов их переработки. К сожалению, многие из них находятся на грани исчезновения. КФХ «Дидо» вот уже более 20 лет возрождает технологии приготовления натуральной пищи, зная, что в них главный секрет кавказского долголетия. Ежедневное употребление традиционных блюд, приготовленных по старинным рецептам, сочетающих секреты мастеров с современными технологиями, усиливает полезные свойства продуктов и эффективно влияет на здоровье тех, кто ими питается. **PR**