

# 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



**Б**удущий 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!»

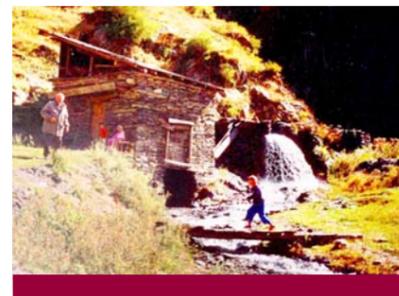
В 1988 г., получив диплом эколога-географа, Джамал Магомедов решил развить идею предков — использование лектесырья и

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](http://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**