

Мука из рябины

В Иркутске уже несколько лет работает фермерское хозяйство "Радоль". Там выращивают и перерабатывают не только традиционные злаковые культуры. В этом году фермеры начали выпускать муку из дикорастущих ягод. Фермерское хозяйство "Радоль" находится в поселке Жилкино. В этом году трудно пришлось не только этому хозяйству. Многие аграрии области из-за засухи понесли убытки. И все же в "Радоли" говорят, что надеются только на свои силы. Почти все агрегаты для переработки зерна они сделали сами. Поначалу здесь перерабатывали гречиху, горох и просо. Затем стали заниматься еще и нетрадиционным производством. Фермеры выпускают муку из ягод рябины, боярышника и шиповника. Даже черемуховая мука, которая, казалось бы, знакома многим хозяйствам, выглядит здесь иначе. У этой муки яркий бордовый оттенок. Кулинары нередко используют сушеную молотую черемуху. Но такого мелкого помола, пожалуй, не найти ни в магазине, ни на рынке. Ягодная мука используется не только в кулинарии, но и в производстве косметических препаратов. Один из инициаторов этого производства, Виктор Моисеев признался, что ему больше всего нравятся торты, в которые добавлялась мука из боярышника. Сыре в фермерское хозяйство поступает из разных районов. Эхирит-Булагатского, Куйтунского. В деревнях ягоды собирают местные жители. "Каждый труд должен быть оплачен. За сырье мы рассчитываемся даже с сельскими ребятишками", говорят фермеры. Ягоды поставляют и заготовители сельхозпродукции. В хозяйство "Радоль" из Слюдянки привезли мешки с черемухой, рябиной, бояркой. Почти все эти лесные дары проходят одинаковую систему переработки. Главное, чтобы ягоды не потеряли целебные качества. Гречиху в хозяйстве перерабатывают тоннами. А вот муку выпускают в меньшем объеме. Поскольку товар этот особый. В перспективе фермеры планируют производить пшеничную и кукурузную муку, уже выпустили гороховую, гречневую и овсянную. В хозяйстве говорят, что это еще не весь перечень новинок. Возможно, скоро у них появится мука из черноплодной рябины, калины и облепихи.

Автор: Артур Скальский © <http://www.asbaikaltv.ru/> ИРКУТСК, ИРКУТСК 2449 29.11.2000, 16:42 209
URL: <https://babr24.com/?ADE=55419> Bytes: 2022 / 2022 Версия для печати Скачать PDF

 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:
irkbabr24@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](https://t.me/bur24_link_bot)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)