

# Ничего лишнего!

► Крупнейший в России и один из самых больших в Европе производитель говядины - агрохолдинг «Мираторг» - организовал двухдневный пресс-тур для региональных и столичных журналистов. В центре внимания – продукция компании, которая славится своим высоким качеством на каждом этапе производства. В этом мы убедились лично.

## Гастрономическое путешествие

Ассортимент фирменной продукции компании настолько широк и разнообразен, что к нему необходим кулинарный путеводитель. Только в одной линейке для гриля с десятком наименований: стейки, колбаски в оболочке (купаты) и без неё - чевапчичи.

Главное сырьё и гордость компании - мраморная говядина blackangus. Именно с неё и началась деятельность агрохолдинга в Брянской области. В 2011 году «Мираторг» создал в России поголовье породы абердин-ангус чёрной масти с уникальной генетикой лучших представителей США и Австралии. За эти десять с лишним лет стадо чёрных ангусов стало крупнейшим в мире.

- Это самая популярная мясная порода крупного рогатого скота, - рассказывает бренд-менеджер компании Олег Родионов. - Она была выведена на северо-востоке Шотландии. Мясо из таких бычков по праву считается одним из лучших в мире и ценится за высокую мраморность и яркий вкус.

Мраморность - это вкрапления внутримышечного жира в мясе, характерные для говядины от бычков мясных пород, которые прошли специальный откорм. Во время приготовления этот жирок быстро тает и наполняет всё мясо сочностью и уникальным вкусом. Благодаря этому мраморное мясо легко готовить и почти невозможно испортить.

- Чем больше жировых вкраплений в мясе, тем выше его «мраморность» и тем лучше получится стейк, - резюмирует Родионов.

## Попробуйте сами

Первый день пресс-тура начался с дегустации. В зоне барбекю загородного парка свои кулинарные шедевры уже готовил бренд-шеф компании Дмитрий Лазько. Параллельно он поделился с журналистами секретами успешной гриль-вечеринки. Впрочем, изысканные блюда доступны и в домашних условиях.

Всё, что нужно для хорошего стейка, - качественное мясо и хорошо раскалённая поверхность для его приготовления, - поясняет шеф. - Совсем неважно, будет ли это гриль или обычная сковорода. Соль, специи, масло - это уже вторично. Добавлять их или нет - решать вам после того, как мясо дойдёт до нужной степени прожарки. И не нужно торопиться подавать



В этом году «Мираторг» получает на фермах рекордный приплод телят.

его сразу к столу. Мясо должно немного «подышать», чтобы сок внутри распределился равномерно и человек, который ест стейк, получил истинное наслаждение от блюда.

Также Дмитрий Лазько рассказал о самых распространённых ошибках мясных кулинаров. К примеру, во время маринования мяса масло следует добавлять в последнюю очередь, чтобы запечатать вкус, который достался от добавленных ранее специй. При несвоевременном добавлении этого ингредиента масляная плёнка не даст пряностям проникнуть глубоко в ткани. Из-за этой незначительной детали готовое блюдо может вас разочаровать.

Развевая бренд-шеф и миф об опасности поедания тартара - блюда французской кухни из сырой говядины.

- Конечно, это еда для гурманов, но и те, кто пробуют его первый раз, могут быть уверены, что продукт полностью безопасен, поскольку сделан из качественного мяса ещё и с добавлением природного обеззараживателя - дижонской горчицы, - поясняет Лазько.

## Тепличные условия

О том, как выращивают мраморное мясо, а затем создают из него те же стейки или котлеты для бургеров, гости узнали на второй день экскурсии.

Ферма в селе Комягино Трубчевского района - первая, где на свет стали появляться телята. Воспроизводство скота здесь начали в 2011 году, а сегодня поголо-

## СПРАВКА «НБ» >>

Более 1000 наименований изделий из говядины выпускает «Мираторг». Весь ассортимент состоит только из мяса и натуральных специй.

вье насчитывает почти 12 тыс. животных: мамы с папами и их молодое потомство - около 4,5 тысячи детёнышей.

- Когда телёнок рождается, первые полгода он живёт у нас вместе со своими родителями. Летом скот находится на свободном выпасе - гуляет и кормится на полях, специально засеянных разными травами. Вокруг установлены поилки со свежей водой. В тени деревьев животные могут отдохнуть. А на зиму заготавливаем им корма и сено. За здоровьем племени постоянно следят ветеринары, - сообщил руководитель фермы «Комягино» Владимир Кондратьев.

Жару стадо чёрных ангусов переносит комфортно, со свободным доступом к артезианской воде. А вот согреться в русские морозы животным помогают.

- В стойловый период создаём им комфортные условия: организуем подстилку из соломы, рассчитываем рацион так, чтобы 25 % пищи шло на согревание животного. В это время используем концентрированные корма с большим содержанием белков и углеводов - так организм вырабатывает дополнительную энергию, - делятся профильные специалисты по животноводству компании.

Всего в «Мираторге» 108 ферм по выращиванию животных, половина из которых находится в Брянской области. Также производят поголовье в Орловской, Смоленской, Калужской, Тульской областях и в Калининграде. Повзрослевших бычков отправляют на откормочные фермы - так называемые фидлоты, где доращивают до 700 килограммов. А телок оставляют увеличивать рождаемость.

Поголовье компании - без малого 900 тыс. животных, из них 340 тыс. находятся на маточных фермах. А к 2023 году общие показатели хотят увеличить до 1 млн животных.

- Изначально мы завозили скот, в том числе покупали бычков-производителей в США и Австралии, доставляли оттуда семя. Сейчас полностью уходим от импорта. С 2018 года занялись селекцией, построили лабораторию в Домодедове, где проводим геномный анализ. А в 2021-м построили фермы-нуклеусы для улучшения генетического потенциала. Есть и станции искусственного осеменения, куда отбираем

топовых бычков для продолжения рода, - говорят селекционеры холдинга. - Генетика позволяет на 30-40 % по сравнению с естественным оплодотворением увеличивать скорость прогресса, то есть сохранность поголовья, качество мяса. Так удаётся добиться снижения себестоимости и цены конечной продукции для покупателей.

## Накормим всю страну

Для торговых сетей на заводе в Выгонычах, который существует с 2014 года, выпускают более тысячи наименований продукции. Самые крупные линии - по производству стейков, бекона, карпаччо, колбасок, котлет, в том числе для бургеров, фарша,пельменей, хинкали, мантов, вареников.

- В мясо мы добавляем только натуральные специи - никаких искусственных красителей, улучшителей вкуса. Очень тщательно подходим к вопросам качества и безопасности и принципиально готовим собственные полуфабрикаты исключительно из натурального сырья, - говорит директор по качеству предприятия Мария Анисимова.

- Наши котлеты для бургеров уникальны. В них только говядина, соль и перец. А двухнедельного срока годности позволяет добиться вакуумная упаковка. Она используется для всех наших продуктов, - добавляют технологи.



Бренд-шеф компании Дмитрий Лазько делится секретами приготовления мяса.

Поделились ещё одним секретом отменного вкуса - говядине сначала дают вызреть. Таким образом, происходит естественная ферментация, то есть волокна становятся мягче, а само мясо приобретает свой насыщенный вкус.

Контроль качества осуществляется на всех этапах - от поля до прилавка.

С помощью современных систем можно отследить всю технологическую цепочку от приёмки животных до отгрузки готовой продукции. Имея уникальный номер на этикетке и штрих-код, в случае необходимости всегда можно вернуться к началу процесса и определить партию скота, которая вошла на завод в качестве сырья для дальнейшего производства, и все проводки, которые с ней были осуществлены. На производстве также внедрена интегрированная система, свидетельствующая о соответствии международным стандартам в области экологии и охраны труда. Всё в интересах потребителя.

Анна САХАРОВА

ФОТО ПРЕСС-СЛУЖБЫ АПХ «МИРАТОРГ»



Всё, что нужно для хорошего стейка, - качественное мясо и хорошо раскалённая поверхность для его приготовления.