

На страже продовольственной безопасности



Фото пресс-службы правительства Белгородской области

8 апреля губернатор Белгородской области Вячеслав Владимирович Гладков провёл рабочую встречу с представителями крупнейших агропромышленных предприятий региона. Главной темой обсуждения стал старт весенних полевых работ. Во встрече принял участие генеральный директор управляющей компании агрохолдинга Александр Филимонович Котяш.

На повестке дня стояли вопросы начала посевной кампании, текущего состояния отрасли сельского хозяйства и перспектив её развития. Особое внимание уделили работе сельхозпредприятий в приграничных муниципалитетах, подвергающихся обстрелам.

Несмотря на сложности, белгородские аграрии демонстрируют стойкость и продолжают обеспечивать продовольственную безопасность не только региона, но и страны. Так, и агрохолдинг «БЭЗРК-Белгранкорм» не снижает темпы производства.

Сложная оперативная обстановка вносит свои коррективы в проведение полевых работ и деятельность животноводческих площадок. Руководство нашей компании, как и другие агропромышленные предприятия, принимает необходимые меры для сохранения рабочих мест и безопасности своих сотрудников.

Предприятия региона демонстрируют высокую готовность к действиям в нештатных ситуациях. В Белгородской

области регулярно проводятся тренировки по гражданской обороне и оказанию первой медицинской помощи, благодаря чему работники отрасли сельского хозяйства чётко знают, как действовать в случае чрезвычайных происшествий. Агропромышленные компании обеспечивают безопасный подвоз специалистов к месту работы, а также оснащают технику средствами радиоэлектронной борьбы.

Встреча подтвердила решимость аграриев региона справиться со всеми трудностями и обеспечить россиян сельхозпродукцией. Губернатор поблагодарил руководителей и сотрудников предприятий за их труд и преданность делу.

«Видим, что предприятия готовы к нештатным ситуациям. Большие средства вкладываются для защиты коммунальной и сельскохозяйственной техники, автобусов средствами РЭБ, детекторами БПЛА. В целях обеспечения безопасности на территории Ракитянского и Ивнянского районов проводим учения. Благодарен предприятиям региона за помощь в восстановлении жилья и возмещении компенсаций за повреждённые машины, а также за поддержку наших подразделений «Орлан» и «БАРС-Белгород». Сельскохозяйственный сектор оказывает значительное влияние на продовольственную безопасность страны. И наша задача — стабильная работа предприятий региона. Поэтому мы и дальше будем проходить через все испытания», — подытожил Вячеслав Владимирович Гладков.

Готовимся к новому урожаю хмеля

Весна — время пробуждения и новых начинаний. В Липецкой области на хмельниках компании «Имение Хвостовых», апрель также ознаменовался стартом полевых работ и амбициозными планами на будущий урожай.

Если осенью 2024 года с 18,45 гектара было собрано 8,7 тонн сухого хмеля, то в этом сезоне площадь плантаций увеличилась практически вдвое — до 36,46 гектара, а ожидаемый урожай предположительно составит 30 тонн.

О том, какие работы кипят на хмельниках, рассказал агроном предприятия Дмитрий Александрович Качалов. Одной из главных новостей стало приобретение специального станка — намотчика для изготовления пучков поддержек для хмеля. Это существенно облегчило труд работников, особенно учитывая значительное увеличение посадочных площадей.

В прошлом году лианы хмеля обвивали вокруг одной поддержки, в этом же сезоне двухлетние растения, готовые дать более обильный урожай, получили двойную поддержку — два пучка проволоки, подвязанные на шпалеры V-образно. Лианы молодых саженцев, которые будут плодоносить впервые, по-прежнему подвязываются к одной поддержке.

Намотчик значительно упростил процесс подготовки поддержек для хмеля. Теперь пучки не приходится соби-

рать вручную. А ведь каждая такая поддержка весит 15,5 килограмм и состоит из 300 отрезков вязальной проволоки диаметром 1 мм. Длина каждого пучка равна 7 метрам.

Ещё одним ценным приобретением компании стали две хмелевые вышки из Чувашии для навешивания поддержек. Эта техника позволяет эффективно и безопасно устанавливать конструкции для растущего хмеля.

Но и это ещё не всё! Осенью «Имение Хвостовых» планирует значительно расширить свой ассортимент, добавив к уже имеющимся сортам хмеля (Традицион, Перле, Магnum) три новых: Каскад, Таурус и Жатецкий. Выбор был сделан на основе анализа предпочтений и запросов отечественных пивоваренных компаний.

**Таурус — немецкий высокоальфакислотный сорт (12-18%). Он придаёт пиву приятную горечь и обладает тонким благородным хмелевым ароматом.*

**Каскад — американский сорт хмеля со средним уровнем альфа-кислот (4,5-7%), отличающийся ярким, насыщенным ароматом ботанического сада с цитрусовыми нотками.*

**Жатецкий — легендарный чешский сорт с низким содержанием альфа-кислот (2-6%), придающий пиву утончённый травянистый аромат.*

Время сеять и растить. Начинаем полевые работы



Фото Дмитрия Овчарова

На 20 апреля растениеводческие компании агрохолдинга «БЭЗРК-Белгранкорм» в Белгородской области выполняют предпосевную культивацию, внесение минеральных удобрений под кукурузу, ведут сев кукурузы на зерно и обработку озимой пшеницы фунгицидами и гербицидами.

Завершён сев яровой пшеницы. Под эту культуру отведено 150 гектаров в «Семхозе Ракитянский» и 179 гектаров на полях предприятия «Белгранкорм-Томаровка» им. Васильева».

Также идёт сев кукурузы на зерно. Общая площадь под культурой в белгородском регионе составит 23 630 гектаров, из которых 11 350 гектаров — в «Семхозе Ракитянский», 8 300 гектаров — в «Белгранкорм-Томаровка» им. Васильева» и 3 480 гектаров — в «Яснозоренском». К посеву кукурузы на силос, которая займёт 650 гектаров в «Семхозе Ракитянский», приступили 20 апреля.

В ближайшее время аграрии начнут сев сои. Планируется засеять 13 601 гектар: 7 001 гектар в «Семхозе Ракитянский», 4 600 гектаров в «Белгранкорм-Томаровка» им. Васильева» и 2 000 гектаров в «Яснозоренском». Под многолетние травы отведено 441 гектар в «Семхозе Ракитянский» и 222 гектара в «Белгранкорм-Томаровка» им. Васильева».

Как рассказал главный агроном управления растениеводства «Белгранкорм-холдинга» Сергей Николаевич Филиппенко, озимая пшеница, занимающая общую площадь 21 168 гектаров (10 750 гектаров в «Семхозе Ракитянский», 7 418 гектаров в «Белгранкорм-Томаровка» им. Васильева» и 3 000 гектаров в «Яснозоренском») успешно перезимовала и находится в стадии активного кущения.

Сотрудники отрасли уже провели ремонт посевов и их подкормку, обеспечив растения необходимыми питательными веществами. Для дальнейшей защиты планируется гербицидная обработка, которая поможет справиться с сорной растительностью, и фунгицидная обработка для профилактики таких заболеваний, как септориоз и мучнистая роса. Благодаря своевременным агротехническим мероприятиям озимые культуры развиваются в соответствии с нормативами.

Старт полевым работам дали уже и в компании «Белгранкорм-Великий Новгород». 14 апреля аграрии начали подготовку почвы под сев яровой пшеницы, которая займёт 100 гектаров пашни. Основной культурой, как и в прошлые годы, станет кукуруза: 500 гектаров на зерно и 250 гектаров на силос. 256 гектаров новгородской пашни отведено под многолетние травы.



ЛИЦА КОМПАНИИ



Елена Константиновна Покутняя, мастер-технолог цеха убоя производства по забою и глубокой переработке птицы (Ракитное 2), «Белгранкорм».

Агрохолдинг гордится своими сотрудниками, которые трудом, упорством и преданностью делу вносят неоценимый вклад в общее развитие. Сегодня мы расскажем вам об одном из таких людей — Елене Константиновне Покутней, мастере-технологе цеха убоя производства по забою и глубокой переработке птицы (Ракитное 2).

Елена Константиновна — уроженка Ракитянского района. Получив образование швеи, она и не предполагала, что свяжет свою жизнь с мясоперерабатывающей отраслью. Но в 2006 году Елена Константиновна пришла в агрохолдинг, и с тех пор её профессиональный путь неразрывно связан с нашей компанией. Начиная с самых основ — обработчика птицы, демонстрируя ответственное отношение к работе, стремление к самосовершенствованию и исключительное трудолюбие, она прошла путь от рядового сотрудника до бригадира.

Мастером-технологом Е.К. Покутняя была назначена в октябре 2023 года. На этом ответственном посту она руководит участком, на котором трудится около 70 человек. Это тяжёлая работа, и в первую очередь физическая, требующая концентрации внимания и умения взаимодействовать с командой. Елена Константиновна успешно справляется со всеми задачами, обеспечивая своевременное и качественное выполнение производственных планов по объёму выпуска мясoproдукции. Она не только контролирует все процессы, но и отвечает за работу большого коллектива, координируя действия подчинённых и мотивируя их на достижение высоких результатов.

За годы работы Е.К. Покутняя зарекомендовала себя как квалифицированный, ответственный и трудолюбивый сотрудник. Её заслуги были отмечены многочисленными наградами. Елена Константиновна удостоена Благодарности департамента АПК и воспроизводства окружающей среды Белгородской области, Благодарственного письма губернатора Белгородской области. В 2013 году её имя было занесено на Доску Почёта предприятия, а в 2020 году — на Доску Почёта Ракитянского района.

Елена Константиновна — человек, преданный своему делу. Мы гордимся тем, что она работает в нашей команде и желаем дальнейших успехов в труде!

Добровольная компартиментализация



С 1 сентября 2025 года в России начнёт действовать расширенная система компартиментализации для всех видов сельскохозяйственных животных. Эта система, определяющая зоосанитарный статус хозяйств (компартимент) — степень их защищённости от заразных болезней, уже показала свою эффективность в свиноводстве. Федеральный закон о распространении системы на все виды сельскохозяйственных животных 28 декабря 2024 года был подписан Президентом Российской Федерации Владимиром Владимировичем Путиным.

Новый закон предусматривает определение ветеринарных правил и уровня зоосанитарной защиты объектов для каждого вида сельскохозяйственных. Присвоение статуса будет добровольным, основываясь на заявлении собственников под контролем Россельхознадзора. Исключения составляют объекты силовых структур, контроль которых возложен на ведомственные ветеринарные службы.

Всего существует четыре уровня компартиментов, от первого (низкий уровень защиты) до четвёртого (высокий). Предприятия с четвёртым компартиментом могут реализовывать продукцию без ограничений даже при вспышках заболеваний в регионе присутствия. К самому низкому уровню относятся незащищённые от заболеваний хозяйства или не прошедшие проверки.

Правила определения зоосанитарного статуса свиноводческих предприятий были утверждены Министерством сельского хозяйства РФ в 2010 году. В птицеводстве аналогичная система пока не внедрена. Отраслевые союзы предложили Минсельхозу адаптировать подходы к компартиментализации в соответствии с Кодексом ВОЗЖ и отложить вступление изменений в силу до 2030 года.

Мнение экспертов

Отраслевой журнал «Агроинвестор» опубликовал материал, посвящённый компартиментализации, в котором эксперты агропромышленного сектора, включая генерального директора компании «Белгранкорм» Михаила Вячеславовича Якушева, высказали свои мнения.

Михаил Вячеславович положительно оценил добровольную компартиментализацию для всех животноводческих предприятий:

«Опыт в свиноводстве наработан хороший, необходимо его брать за основу. Компартиментализация позволяет хозяйствам с высоким уровнем защиты беспрепятственно вывозить продукцию за пределы района, региона в случае возникновения заболевания. Данные о зоосанитарных статусах внесены в единую государственную систему «Цербер», ознакомиться с которыми может любой желающий. Учитывая критерии компартиментализации в той или иной отрасли можно понимать как уровень биологической безопасности потенциального бизнес-партнёра, так и возможные угрозы. Любая система требует совершенствования, тем более в каждой отдельной отрасли свои тонкости. Сложности, безусловно, будут, но это временные сложности — кому-то наконец впервые придётся всерьёз заняться вопросом биобезопасности, кому-то сделать дополнительные инвестиции, но в итоге будет выше уровень биологической защищённости, а значит сохранится и приумножится производство мяса и другой продукции сельского хозяйства в том числе на экспорт».

Другие эксперты также отметили важность поэтапного перехода к обязательной компартиментализации и долгосрочные выгоды от её внедрения, несмотря на необходимость дополнительных затрат. Добровольный характер на первом этапе позволит компаниям адаптироваться к новым требованиям более плавно.

Внедрение любой новой системы — это всегда вызов. Это шаг в неизведанное, требующий перестройки привычных процессов, адаптации и, конечно, инвестиций. Не исключение и компартиментализация, которая потребует от животноводческих предприятий значительных усилий, как с точки зрения человеческих ресурсов, так и финансовых вложений. Путь будет нелёгким, безусловно, со своими трудностями, связанными с практической реализацией проекта.

К преимуществам, которые ожидается получить, относятся повышение эффективности, сокращение издержек, улучшение качества и новые возможности для развития бизнеса, позволяющие расширить спектр предлагаемых услуг и выйти на новые рынки.

Работа предстоит большая, однако эксперты считают, что результаты, полученные благодаря внедрению новой системы, превзойдут все ожидания. Плоды этой работы не появятся мгновенно, но всё равно они будут.

P.S. Ознакомиться с материалом в журнале «Агроинвестор» о компартиментализации, можно наведя камеру смартфона на QR-код.



Будущее агропрома — в руках молодых! День открытых дверей

Ракитянский агротехнологический техникум 12 апреля гостеприимно открыл свои двери для школьников 8-11 классов и их родителей в рамках Единого дня открытых дверей и федеральной программы «Профессионалитет».

Мероприятие стало отличной возможностью для ребят познакомиться с востребованными профессиями в сельском хозяйстве, современными образовательными программами и перспективами трудоустройства.

Увлекательная экскурсия по техникуму позволила школьникам увидеть своими глазами, как теория превращается в практику. Ребята узнали о современной технике и инструментах, применяемых в агропромышленном комплексе, и даже смогли попробовать их в действии.

Особый интерес вызвали мастер-классы от опытных экспертов и преподавателей техникума.

Важной частью программы стала встреча с представителями нашего агрохолдинга — основного работодателя для выпускников РАТТ. Специалисты рассказали о преимуществах трудовой деятельности в компании, карьерных возможностях и перспективах профессионального роста.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗА МАРТ И ТРИ МЕСЯЦА 2025 ГОДА						
Показатели	март 2025 г.	март 2024 г.	март 2025 г. к марту 2024 г.	2025 год	2024 год	2025 г. к 2024г.
Произведено комбикорма (тонн)	66 228	64 637	102%	190 329	192 428	99%
Произведено инкубац. яйца (тыс. шт.)	13 608	9 468	144%	39 009	26 872	145%
Получено суточных цыплят (тыс. гол.)	10 333	10 980	94%	28 982	31 456	92%
Произведено мяса птицы в живом весе (тонн)	22 388	23 210	96%	65 139	68 694	95%
Приплод свиней (голов)	75 025	70 216	107%	211 678	199 401	106%
Реализовано свиней в живом весе (тонн)	8 744	8 154	107%	24 709	22 851	108%
Произведено коровьего молока (тонн)	1 788	1 617	111%	5 032	5 041	100%
Фонд оплаты труда (тыс. руб.)	500 976	401 031	125%	1 520 234	1 212 975	125%
Среднесписочная численность (чел.)	4 430	4 554	97%	4 432	4 550	97%
Среднемесячная заработная плата (руб.)	113 097	88 057	128%	114 339	88 870	129%

РЕЙТИНГ бройлерных площадок за март 2025 года	
Показатель продуктивности	
1 «Ракитное 3»	368
2 «Ракитное 4»	366
3 «Ракитное 5»	359
4 «Ракитное 2»	345
5 «Новгород 1»	343
6 «Шебекинский»	337
7 «Лопанский»	335
8 «Ракитное 1»	332
9 «Новгород 2 цех 1»	320
10 «Новгород 2 цех 2»	319
11 «Салтыковский»	298
12 уч-к «Алексеевский»	273

Возрождение святыни на новгородской земле

В Валдае продолжается реставрация церкви XVIII века, спонсируемая холдингом



Фото Максима Семёнова

Продолжается восстановление церкви Введения во храм Пресвятой Богородицы на центральной площади города Валдай Новгородской области при спонсировании агрохолдинга «БЭЗРК-Белгранкорм».

С 2022 года по конец 2024 года на реализацию этого проекта холдинг направил 78,4 млн рублей. В течение 2025 года будет выделено ещё 115 млн рублей на проведение проектных и ремонтно-восстановительных работ на объекте.

Медленно, но уверенно, воплощается в жизнь давняя мечта нескольких поколений валдайцев. Специалисты с высокой точностью восстанавливают по старинным чертежам Введенскую церковь XVIII века. Каменный храм был построен в 1762 году по указу императрицы Елизаветы, взамен ранее уничтоженной во время пожара деревянной церкви. В 1788 году в Введенской

церкви был надстроен второй этаж, где разместили другой храм — Вознесенский. Пятирусная колокольня была общей. В XIX веке здание дважды страдало от пожаров.

Храм действовал вплоть до 1917 года, а уже в 30-х годах с него сняли колокола. После Великой Отечественной войны второй этаж был оборудован перегородками для использования объекта под жилые помещения, а ещё позже в храме разместили пожарную часть, после выезда которой здание долго пустовало и разрушалось. Однако на фасадах уцелел кирпичный декор: наличники, карнизы и угловые лопатки. В 1997 году церковь была внесена в реестр памятников истории и культуры местного значения. Реставрация, которая началась в 2022 году, должна вернуть храму его первоначальный облик.

Работы на объекте идут безостановочно, даже в зимнее время. Внутри здания уже произошли ощутимые изменения. На основе исторических чертежей взамен утраченных стен и сводов возведены новые. По словам главы администрации Валдайского района Юрия Стадэ, реставраторы тщательно обследуют и восстанавливают каждый уголок, а церковь постепенно приобретает свой прежний вид.

Во время работ случаются и находки. Большой неожиданностью для всех стали фрагменты старинных фресок, обнаруженные на стенах. Вблизи они плохо различимы, но при отдалении раскрываются во всей красе. На оставшихся сводах выписаны архангелы.

Также среди находок были бытовые предметы, монеты. В прошедшем году был обнаружен четырёхгранный штык от трёхлинейной винтовки. Для всех загадка, как он там мог оказаться. Все находки реставраторы передают в музей, где специалисты уже определяются с их исторической ценностью.

Работы планируют завершить в 2026 году. Предполагается, что по окончании реставрации здания здесь расположится молодёжный культурно-православный центр.



Фото Максима Семёнова

Агрохолдинг поддерживает российское образование

В Белгородской области завершился региональный этап чемпионата «Профессионалы»

«БЭЗРК-Белгранкорм» — надёжный партнёр будущих профессионалов аграрной отрасли! Мы рады поддержать региональный этап чемпионата «Профессионалы» в Белгородской области, который стал настоящим праздником мастерства и инноваций.

Более 600 конкурсантов соревновались в этом году в 93 компетенциях на 26 площадках, а около 1 000 экспертов оценивали

их профессионализм. Среди участников — шесть студентов Ракитянского агротехнологического техникума, чьими успехами мы особенно гордимся.

Ракитянский агротехнологический техникум стал одной из площадок чемпионата, приняв региональный этап по компетенции «Сити-фермерство». Студенты из четырёх учебных заведений демонстрировали свои навыки в создании и управлении

агросистемами, применяя передовые технологии и экологичные подходы. Для ребят чемпионат стал площадкой не только для вдохновения и обмена опытом, здесь им дали возможность воплотить свои идеи умного сельского хозяйства и предложить новые решения для его развития.

В течение трёх дней конкурсанты решали сложные практические задачи. Первый день был посвящён разработке программного обеспечения для сити-фермы, где ребята демонстрировали навыки программирования, проектирования и управления современными технологиями. На следующем этапе нужно было организовать управление фермой через сенсорный дисплей, установить механизмы и датчики, а также подключить их к контроллеру. В заключительный день студенты готовили питательный раствор, запускали системы и рассчитывали экономические показатели работы сити-фермы.

Эксперты-наставники высоко оценили мастерство конкурсантов в работе с агротехнологиями, их умение анализировать и оптимизировать экономические процессы. Приятно отметить, что индустриальным экспертом в компетенции «Сити-фермерство» выступил выпускник Ракитянского агротехнологического техникума и наш коллега — слесарь-электрик по ремонту и обслуживанию электрооборудования и автоматики энергетической службы «БЭЗРК» Дмитрий Незнамов.

Наша компания, как и в предыдущие годы, выступила спонсором соревнований,

Россия достигла пика потребления мяса

Россияне едят всё больше мяса, достигнув в минувшем году рекордных 83 килограммов на человека в год! Этот показатель, который в 2023 году был равен 80 килограммам, подтверждает успех отечественной мясной промышленности, особенно в секторах птицеводства и свиноводства.

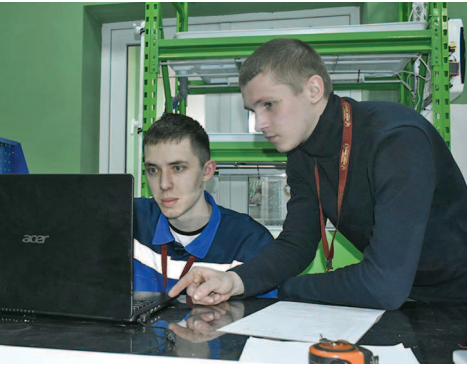
Общий объём производства мяса в стране за 2024 год достиг впечатляющих 16,9 млн тонн (в живом весе, на убой), превывсив показатель 2023 года на 2,1%. Этот рост производства позволяет не только удовлетворить внутренний спрос, но и активно развивать экспортные поставки, преимущественно мяса птицы и свинины.

Наибольшую эффективность демонстрируют именно птицеводство и свиноводство, обеспечивая демократичные цены на продукцию для российских потребителей. Доступность мяса птицы и свинины делает их привлекательными для широкого круга, способствуя росту потребления животного белка россиянами.

В то время как Россия укрепляет свои позиции в этих направлениях, европейская мясная отрасль сталкивается с серьёзными трудностями. Энергетический кризис, рост цен на кормовые культуры и изменение потребительских предпочтений привели к сокращению производства свинины и говядины в Европе. Помимо того, в этих странах внедряются продукты с белками искусственного происхождения или их заменителями. Этот тренд открывает дополнительные возможности для российских производителей.

Интересные факты о мясе:

1. В рейтинге самых любимых продуктов человечества мясо стоит на втором месте.
2. Куриное мясо — одно из немногих, разрешённых в меню при диабете и болезнях печени. Оно усваивается легче свинины, говядины и баранины.
3. Термины «белое мясо» и «красное мясо» появились в викторианскую эпоху. Говорить «грудь» и «бедро» тогда считалось неприличным.



На снимке: Дмитрий Незнамов (справа) в роли индустриального эксперта.

подготовив подарки призёрам, которые были вручены на торжественной церемонии подведения итогов чемпионата.

В список призёров вошли четыре студента Ракитянского агротехнологического техникума. Вторые места заняли Кирилл Амбружевич (компетенция «Сити-фермерство») и Егор Рублёвский (компетенция «Электромонтаж»), третьи места заняли Богдан Артюшенко (компетенция «Цифровое земледелие») и Алексей Грешилов (компетенция «Сельскохозяйственные биотехнологии»). Дипломы и медали им вручили заместитель главы администрации Ракитянского района по социальному развитию Римма Анатольевна Холодова и заместитель начальника по обучению и развитию персонала компании «Белгранкорм-холдинг» Анатолий Иванович Кузнецов.

Мы гордимся достижениями ребят и поздравляем с хорошими результатами. «БЭЗРК-Белгранкорм» верит в потенциал молодых специалистов и продолжает поддерживать развитие профессионального образования.



На снимке: (слева направо) А.И. Кузнецов, А. Грешилов, Б. Артюшенко, К. Амбружевич, Е. Рублёвский, Р.А. Холодова.

Разжигаем аппетит. Лучшие рецепты и хитрости приготовления куриного

История шашлыка — это история самого человечества, ведь жарить мясо на огне люди начали с тех самых пор, как научились его добывать. Современный вариант шашлыка, каким мы его знаем и любим, впервые появился на Ближнем Востоке — в регионах, которые сейчас занимают Иран, Ливия и Ирак. Изначально словом «шашлык» (от крымскотатарского «шиш» — вертел) называли исключительно мелко нарезанную баранину, приготовленную на углях с добавлением простейших специй.

В средневековой Руси на вертелах жарили целые туши животных. Такое блюдо называлось «верчёным» и было доступно лишь знати. Интересно, что упоминание о жарке мяса на вертеле встречается ещё в «Домострое» 1550 года, где к пасхальному столу рекомендовали подавать жареных лебедей, кур, почки зайчи, рябчиков и баранью грудинку.

Подобные кулинарные традиции — жарить кусочки мяса на шампурах или деревянных палочках — существуют у многих народов мира. Различаются только виды мяса и способы его маринования. Сегодня шашлык стал самым популярным блюдом для пикников и отдыха на природе.



С первыми тёплыми днями у многих россиян возникает непреодолимое желание — открыть шашлычный сезон. Традиционно это происходит на майских праздниках, но в последнее время всё чаще аромат жареного мяса разносится уже в середине апреля. Особенно заметен этот тренд стал в прошлом году: к концу апреля продажи мяса в маринаде в России выросли в 11 раз по сравнению с 2023 годом. Посмотрим, что ждёт отечественный рынок в шашлычном сезоне 2025 года.

У каждого ценителя шашлыка свои предпочтения: кто-то следует проверенным семейным рецептам, кто-то любит экспериментировать, а другие предпочитают готовые решения. Именно для тех, кто ценит время и качество, или чьё желание насладиться мясом, приготовленным на костре, возникло внезапно, наш агрохолдинг предлагает продукты торговой марки «Куриный Король». Под этим брендом мы выпускаем мясо птицы в маринадах по оригинальным рецептам. Вам остаётся только приготовить угли и наслаждаться!

Шесть граней вкуса от «Куриного Короля»

1. Шашлык «По-царски»: благородное сочетание горчичной остроты и ароматного букета пряностей — чёрного и красного перца, а также кориандра. Этот маринад идеально подчёркивает естественный вкус куриного мяса. Представлен в двух вариантах: классический шашлык и сочное бедро.

2. Шашлык «По-охотничьи»: яркий и насыщенный вкус этого маринада пробуждает аппетит и создаёт атмосферу загородного пикника. К таким базовым приправам, как горчица, чёрный и красный перец, кориандр, добавляется пикантная паприка, жгучий чили, а также лук, чеснок и томат. На выбор мы предлагаем классический шашлык или нежную голень.

3. Шашлык «По-баварски»: изысканный

маринад, вдохновлённый традициями немецкой кухни. Пикантное сочетание лука, перца, сельдерея, укропа, кориандра и чили придаёт куриному филе утончённый аромат и неповторимый вкус.

4. Шашлык «По-мексикански» — это феерия яркого аромата и слегка острого вкуса. Огненный чили, душистая паприка, чёрный перец, кориандр, лук, чеснок и томатная нотка создают истинно мексиканскую фиесту вкуса. Выбирайте целое крыло или его более мясистую часть — плечевую.

5. Шашлык «Нежный»: название говорит само за себя. Этот маринад, обогащённый экстрактом папайи (папайном), известным своими размягчающими свойствами, делает мясо птицы ещё более нежным и сочным. А гармоничное сочетание пряностей, трав и шпината придаёт курице летние нотки. Шашлык представлен в классическом варианте.

6. Шашлык «Пикантный»: его яркий и незабываемый вкус достигается благодаря уникальному сочетанию пряностей с горчицей, томатами, мёдом и соевым соусом. Идеальный выбор для любителей оригинальных сочетаний.

Цыплёнок гриль

А если вы собираетесь большой компанией, где каждый предпочитает разные части курицы, то идеальным решением станет целая тушка цыплёнка «Для гриля» от ТМ «Куриный Король». Замаринованная по особому рецепту, она порадует всех своим неповторимым вкусом и ароматом. Сочетание сушёного чеснока, чёрного перца, фенхеля, тимьяна, розмарина и паприки создаёт богатый пряный букет, дополненный освежающей цедрой лимона. Благодаря маринаду мясо получается невероятно нежным и сочным.

С тушкой «Для гриля» от «Куриного Короля» приготовление аппетитного угощения для большой компании станет простым и быстрым.

Какую часть курицы всё же выбрать?

Курица — прекрасный выбор для шашлыка! Она сочетает в себе высокое содержание белка и низкий процент жира, что делает её привлекательной для любителей здорового питания. И хотя некоторые избегают мясо птицы для шашлыка, опасаясь сухости, опытные кулинары знают секрет: правильный маринад и подходящая часть курицы творят чудеса.

С торговой маркой «Ясные Зори» вы гарантированно получите молодое и нежное мясо, которое можно замариновать всего за 1 час.

Итак, какую часть всё-таки выбрать? Для приверженцев диетического питания идеальным выбором станет филе грудки, или «белое мясо». Оно содержит минимум жира и калорий, обеспечивая лёгкость и нежность. Главное — не передержать мясо

на огне, чтобы оно не стало сухим. Очень важно правильно рассчитать время и использовать подходящий маринад.

Для тех, кто ценит сочность и насыщенный вкус, нужно брать «красное мясо»: бёдра, голень и крылышки. Более жирные, чем филе грудки, они приобретают неповторимый вкус и аромат при жарке на открытом огне. В «Ясных Зорях» вы также найдёте отдельные части крыльев: плечевую и локтевую, чтобы каждый смог выбрать свой любимый кусочек.

И, конечно, есть несколько важных нюансов для идеальной прожарки. Как уже упоминали выше, филе грудки требует особого внимания, чтобы избежать пересушивания. А при приготовлении бёдер и голени важно убедиться, что мясо полностью прожарилось у кости. Простой способ проверить готовность — сделать прокол в самой толстой части кусочка длинным тонким ножом. Выделяющийся сок должен быть прозрачным, без розоватого оттенка.

Маленькие хитрости

для идеального мяса на огне

Хотите, чтобы ваш куриный шашлык всегда получался сочным, ароматным и нежным? Тогда возьмите на заметку несколько хитростей.

Многие опытные повара рекомендуют солить курицу не в начале маринования, а непосредственно перед приготовлением. Считается, что это поможет сохранить сочность мяса и сделает его более нежным.

Если в маринаде присутствует свежая зелень, то её нужно обязательно удалить с кусочков мяса перед тем, как отправить шашлык на мангал. В противном случае зелень подгорит и придаст курице неприятный горьковатый привкус.

Не стоит долго держать мясо в маринадах на основе кислых продуктов (лимонный сок, уксус, кефир). Чрезмерное воздействие кислоты может сделать мясо безвкусным и жёстким, поэтому не стоит пренебрегать временем, указанным в рецептах.

Для того, чтобы курица лучше пропиталась маринадом, нужно сделать неглубокие проколы ножом в каждом кусочке мяса. Такой простой приём поможет добиться равномерной пропитки.

Важно! Не стоит перегревать мангал. Готовьте курицу не на слишком жарких углях, чтобы она получилась нежной и оставалась сочной.



шашлыка

Яркие маринады для курицы
ТМ «Ясные Зори»

Куриное мясо отлично подходит для жарки на костре, но чтобы раскрыть весь его потенциал, нужен правильный маринад. Делимся с вами подборкой популярных рецептов (*на 1 кг мяса), которые превратят ваш шашлык в настоящий кулинарный шедевр.

Классический маринад

Проверенный временем рецепт — гарантия сочного и ароматного шашлыка.

Ингредиенты:

- Репчатый лук — 4 шт.;
- Уксус столовый (9%) — 3 ст. л.;
- Вода — 6 ст. л.;
- Чёрный молотый перец — 1 ч. л.;
- Сахар — 1 ч. л.;
- Соль — 1 ч. л.

Приготовление:

1. Лук нарезать полукольцами, сложить в миску, посолить и помять руками для выделения сока;
2. Добавить к луку уксус, воду и сахар. Тщательно перемешать все ингредиенты;
3. Замариновать мясо минимум на 1–2 часа.

Кефирный маринад с пряностями

Кефир размягчает волокна мяса, делая его особенно нежным. Этот рецепт идеально подходит для куриной грудки.

Ингредиенты:

- Кефир — 150 мл;
- Соль — 1 ч.л.;
- Молотый кориандр — 1 ст.л.;
- Кумин (зира) — 1 ч.л.;
- Куркума — 1 ч.л.

Приготовление:

1. Растереть в ступке соль, кориандр, зиру и куркуму;
2. Вылить в большую миску кефир и размешать в нём специи;
3. Замариновать мясо минимум на 1 час, но не более 5-6 часов, чтобы курица не стала рыхлой.

Медово-горчичный маринад

Сладкий мёд и острая горчица создают удивительно гармоничный вкус.

Ингредиенты:

- Мёд — 1 ст. л.;
- Горчица в зёрнах — 1,5 ст. л.;
- Лимон — 0,5 шт.;
- Растительное масло — 3 ст. л.;
- Соль по вкусу.

Приготовление:

1. Из одной половинки лимона выдавить сок при помощи соковыжималки для цитрусовых или руками;
2. Сложить курицу в глубокую миску. Добавить растительное масло, горчицу, мёд. Залить лимонным соком и хорошо перемешать;
3. Оставить курицу мариноваться минимум на 1 час;
4. Непосредственно перед приготовлением шашлыка, посолить и перемешать мясо.

Маринад из йогурта с травами

Ароматный маринад, который делает куриное мясо невероятно нежным.

Ингредиенты:

- Натуральный йогурт — 1,5 стакана;
- Лимон — 0,5 шт.;
- Паприка — 1,5 ч.л.;
- Розмарин — 1,5 ч.л.;
- Чеснок — 3 зубчика;
- Соль по вкусу;
- Чёрный молотый перец по вкусу.

Приготовление:

1. Из одной половинки лимона выдавить сок при помощи соковыжималки для цитрусовых или руками;
2. Измельчить чеснок;
3. Соединить вместе йогурт, сок лимона, паприку, розмарин, чеснок, соль и перец;
4. Тщательно перемешать курицу в маринаде и оставить минимум на 2 часа. Если продержать мясо 8 часов, то можно довести его до идеального состояния.

Успешное выступление «ПКХП» на фестивале ГТО



На снимке: (слева направо) В.С. Раделицкий, М.Б. Хлынова, Д.В. Смоленков, М.С. Окоркова и С.А. Петров.

22 марта в ФОКе села Бронница Новгородского муниципального района прошёл фестиваль Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне». В соревнованиях принял участие и Подберезский комбинат хлебопродуктов, достойно представив предприятие на спортивной арене.

Честь комбината защищала команда, в состав которой вошли: начальник отдела персонала и социального развития Марина Станиславовна Окоркова, инженер-энергетик Денис Валерьевич Смоленков, аппаратчик комбикормового производства Ма-

рия Борисовна Хлынова, слесарь-электромонтёр энергетической службы Сергей Алексеевич Петров и приглашённый спортсмен Владимир Степанович Раделицкий.

В упорной борьбе, проявив настоящую волю к победе и сплочённость, команда «ПКХП» завоевала четвёртое место в общекомандном зачёте. Но и это не единственное достижение наших коллег! В личном первенстве блестящие результаты показали: М.Б. Хлынова, занявшая первое место в X ступени и продемонстрировавшая безупречное выполнение всех дисциплин, Д.В. Смоленков, ставший бронзо-

вым призёром в XIV ступени, и В.С. Раделицкий, который также взял бронзу в XIII ступени.

Поздравляем новгородцев с прекрасным выступлением на фестивале! Команда спортсменов выражает особую благодарность ведущему юрисконсульту комбината Владимиру Владимировичу Заставнику за активную поддержку и болельщический азарт, которые вдохновляли участников соревнований.

Не остался в стороне и профсоюз «ПКХП», поощрив участников команды сертификатами в магазин спортивных товаров.

Светлой Пасхе посвящается: поздравления и подарки

Пасха — время радости, тепла и заботы. В эти праздничные дни агрохолдинг «БЭЗРК-Белгранкорм» традиционно оказывает внимание тем, кто стоял у истоков компании и внёс неоценимый вклад в её развитие — своим ветеранам, находящимся на заслуженном отдыхе.

В этом году 119 бывших сотрудников холдинга получили пасхальные продукто-

вые наборы, наполненные вкусной и качественной мясной продукцией торговой марки «Ясные Зори». Это небольшой знак благодарности за их многолетний труд и преданность компании.

Также накануне Пасхи, 19 апреля, в храме Святого Благоверного великого князя Александра Невского в микрорайоне «Ясные Зори» села Солдатское прошёл торже-

ственный молебен с освещением куличей, который создал особую атмосферу духовного единения и предвкушения праздника.

Агрохолдинг ценит вклад каждого сотрудника в процветание компании. Желаем всем крепкого здоровья, мира, добра и благополучия.

Пусть Пасха принесёт в каждый дом радость и светлую надежду!

Краснокнижный вяхирь в нашем парке отдыха



В парке отдыха «Ясные Зори» села Солдатское поселилась пара вяхирей — самых крупных лесных голубей Европы! Этот вид, занесённый в Красную книгу некоторых ре-

гионов России и Азорских островов, порадовал нас своим присутствием в начале апреля.

Вяхиря, или витютня, трудно не заметить: крупный размер и мастерский полёт делают его за-

метной фигурой среди ещё голых весенних деревьев. Мы обнаружили не только самих птиц, но и их гнездо — большое, но хрупкое сооружение на дереве в метрах пяти от земли из тонких веточек, типичное для вяхирей. А это значит, что совсем скоро в парке появится новое поколение этих редких птиц. Обычно у вяхирей вылупляется два птенца, которых родители высиживают по очереди.

В отличие от своих городских собратьев — голубей, вяхирь — птица исключительно чистоплотная, а также не скрещивается с обычными голубями. Как поясняют орнитологи, это разные виды, поэтому межвидовые связи с генети-

ческой точки зрения неосуществимы.

Вяхирь — птица перелётная, а глухой и низкий голос самца нередко пугает путников в лесу. Питаются они ягодами, фруктами, орехами, цветами и почками. Хотя лес — основное место обитания, их можно встретить также в городских садах и на полях среди созревших конопли.

Гнездование вяхиря в парке отдыха «Ясные Зори» говорит о благоприятных условиях, так как именно у нас птицы нашли всё необходимое для комфортной жизни: спокойную обстановку, богатую кормовую базу и подходящее место для появления будущего потомства.

ДЕТИ

Будь здоров!



Ежегодно 7 апреля по всей планете стартуют мероприятия, посвященные Всемирному Дню Здоровья. Это важный праздник для каждого, кто заботится о своём благополучии, здоровом теле и крепком духе. Этот день входит в состав целой системы физкультурно-оздоровительных мероприятий, как одна из форм работы с воспитанниками детского сада и их родителями.

В День здоровья режим дня воспитанников детского сада «Орлёнок» был насыщен активной деятельностью. Педагоги провели тематические беседы под общим названием «Всё о здоровье».

В группах «Почемучки» и «Умнички» прошли спортивные развлечения «Карлсон в гостях у ребят». Их цель — пропаганда здорового образа жизни и приобщение к

нему через двигательную активность, вовлечение детей в систематические занятия физической культурой и спортом. В гости к детям прилетел Карлсон, который приболел и совсем ничего не знал о том, как сохранить своё здоровье. Воспитанники объяснили ему, что значит быть здоровым, вместе выполнили зарядку, продемонстрировали свои знания в вопросе «Что значит здоровый образ жизни?».

Дети были в восторге от праздника, получили заряд бодрости и хорошего настроения, узнали много полезного.

Регулярное проведение подобных мероприятий способствует укреплению физического и психического здоровья, формированию ценностного отношения к здоровому образу жизни у дошкольников.

Дошкольник года — 2025



На снимке: Михаил Шапов и Эльнара Алиджановна Пузанова.

В Ракитянском районе 14 апреля были подведены итоги муниципального этапа конкурса «Дошкольник года — 2025». В конкурсном мероприятии приняли участие 8 воспитанников в возрасте от 5 до 7 лет из 6 дошкольных учреждений.

Участники конкурса представляли вниманию жюри свои достижения в форме грамот, благодарностей, дипломов. В ходе конкурсных испытаний конкурсанты показали свою эрудицию, продемонстрировали визитные карточки, вокальные, танцевальные, театрализованные способности, умение выразительно читать стихи.

По итогам конкурса воспитанник нашего детского сада Михаил Шапов занял второе место. Ему было присвоено звание призёра муниципального конкурса «Дошкольник года — 2025» (ребята, занявшие призовые места в конкурсе, летом будут награждены дипломами администрации Ракитянского района на фестивале одарённых детей «Таланты земли Ракитянской»).

Поздравляем Михаила со вторым местом! Желаем не останавливаться на достигнутом результате, стремиться развиваться и узнавать новое. Искренне благодарим родителей Николая Васильевича Шапова и Евгению Александровну Орлову за поддержку и сотрудничество в подготовке к конкурсу. Победа вашего ребёнка это наша общая радость. А также благодарим воспитателя Эльнару Алиджановну Пузанову, мы ценим ваш профессионализм, преданность делу и заботу о каждом ребёнке.

Наталья Кузнецова,
старший воспитатель
детского сада «Орлёнок»



НАШИ ЮБИЛЯРЫ

6 мая **ПОЗДНЯКОВ Александр Сергеевич** - мастер-наладчик - начальник смены энергомеханической службы производства по забою и глубокой переработке птицы (Ракитное 2), «Белгранкорм»;
16 мая **ШИПУЛИН Михаил Викторович** - электрогазосварщик, ремонтно-механической службы транспортного производства, «Белгранкорм»;

7 мая **КАРАЧАРОВ Александр Евгеньевич** - слесарь-ремонтник ремонтно-механической службы, «БЭЗРК»;

8 мая **ВЛАСЕНКО Любовь Фёдоровна** - обработчик птицы цеха убойного производства по забою и глубокой переработке птицы (Ракитное 1), «Белгранкорм»;
СКОМОРОХОВА Наталья Викторовна - изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы цеха убойного производства по забою и глубокой переработке птицы (Ракитное 2), «Белгранкорм»;
МАКАРОВА Светлана Викторовна - изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы цеха убойного производства по забою и глубокой переработке птицы (Новое Ракитное), «Белгранкорм-Великий Новгород»;

9 мая **ЗОЛОТНИЦКАЯ Виктория Александровна** - оператор цеха по инкубации производства по инкубированию яиц, «Белгранкорм»;
ЛУКЪЯНОВА Нина Васильевна - птицевод по ветеринарной обработке участка по ветеринарной обработке управления птицеводства, «Белгранкорм-Ве-

ликий Новгород;

10 мая **МУСИН Сергей Алексеевич** - тракторист-машинист сельхозпроизводства машинно-технологической станции, «Семхоз Ракитянский»;
АЛИЕВ Кязым Идрис Оглы - слесарь-ремонтник цеха родительского стада «ППР «Ракитино», «Белгранкорм»;

16 мая **ШИПУЛИН Михаил Викторович** - электрогазосварщик, ремонтно-механической службы транспортного производства, «Белгранкорм»;

17 мая **РУДЕВА Ольга Александровна** - директор по персоналу, администрированию и социальному развитию, «Белгранкорм-холдинг»;
ВОРОТЫНЦЕВ Николай Викторович - водитель автомобиля - экспедитор колонны грузового транспорта и спецтехники транспортного производства, «Белгранкорм»;

18 мая **МЕЩЕРЯКОВА Ирина Николаевна** - обработчик птицы цеха убойного производства по забою и глубокой переработке птицы (Ракитное 2), «Белгранкорм»;
АЗАРОВ Александр Григорьевич - водитель автомобиля колонны грузового транспорта и спецтехники транспортного производства, «Белгранкорм»;
НАУЕКАС Виргиниус Ромуальдо - грузчик комбикормового цеха, «ПКХП»;

21 мая **НАЗАРОВА Анна Алексеевна** - оператор котельной (с и.о. аппарата химводоочистки) участка теплотехники и водоснабжения технического отдела, «ПКХП»;
АРТЮКОВА Марина Николаевна - изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы цеха изготовления полуфабрикатов производства по забою и глубокой переработке птицы (Новое Ракитное), «Белгранкорм-Великий Новгород»;

22 мая **ЧУГУЕВА Наталья Ивановна** - учётчик АО «Яснозоренское»;
ПОПОВИЧ Николай Фёдорович - водитель автомобиля машинно-технологи-

ческой станции, «Белгранкорм-Томаровка» им. Васильева»;
СЫРЕЙЩИКОВА Ольга Николаевна - уборщик производственных и служебных помещений службы хозяйственного и МОП, «ПКХП»;

23 мая **ОБЛАСОВА Виктория Александровна** - продавец-кассир комплекса торговли и питания социально-хозяйственной службы, «Белгранкорм»;
КЛИМОВ Александр Петрович - водитель автомобиля колонны грузового транспорта и спецтехники транспортного производства, «Белгранкорм»;

25 мая **ШЕВЧЕНКО Анатолий Николаевич** - водитель автомобиля колонны грузового транспорта и спецтехники транспортного производства, «Белгранкорм»;
ЗАХАРОВ Юрий Анатольевич - инженер-энергетик откормплощадки (Пушкарное) производства «Томаровская свинина 2», «Белгранкорм»;
ТАТАРИНЦЕВА Валентина Вячеславовна - свиновод репродуктора производства «Ракитянская свинина 4», «Белгранкорм»;
СИЛАКОВ Владимир Викторович - дезинфектор цеха по санитарной подготовке управления птицеводства, «Белгранкорм-Великий Новгород»;

26 мая **ПЕТРОВСКАЯ Оксана Юзёфовна** - птицевод (с и.о. слесаря по обслуживанию и ремонту оборудования) птицефабрики 1, «Белгранкорм-Великий Новгород»;

28 мая **ДАВЫДОВ Сергей Борисович** - обработчик птицы цеха убойного производства по забою и глубокой переработке птицы (Ракитное 1), «Белгранкорм»;
МИЛОСТНОЙ Владимир Николаевич - дезинфектор цеха по санитарной подготовке производства по отлову птицы и санитарной подготовке, «Белгранкорм»;

29 мая **КУРГАНОВИЧ Ирина Ивановна** - свиновод репродуктора производства «Томаровская свинина 2», «Белгранкорм».

P.S. В «Нашей летописи» публикуются юбилеры, начиная с 50 лет.

Поздравляем с рождением дочери начальника отдела диспетчеризации и мониторинга транспортных средств «Белгранкорм-холдинга» Артема Викторовича Артеменко и его супругу врача-терапевта ЛОЦ «Белгранкорма» Кристину Сергеевну Артеменко!
Желаем малышке крепкого здоровья и счастья. Пусть она растёт любознательной и радует родителей своими успехами.

Коллектив агрохолдинга «БЭЗРК-Белгранкорм»



Следующий номер выйдет 30 мая 2025 года.

Адрес редакции и издателя: 309300, Белгородская обл., Ракитянский р-н, п. Пролетарский, Борисовское шоссе, 1.
Тел.: +7 (4722) 37-69-02; доб. 1576
E-mail: ababicheva@bezrk.ru

Главный редактор: А.Г. БАБИЧЕВА.

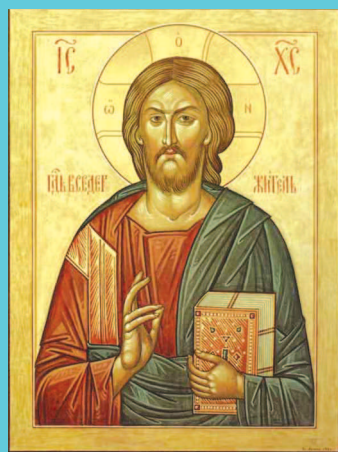
Отпечатано в типографии ООО «КОНСТАНТА».
Адрес типографии: 308519, г. Белгород, пгт. Северный, ул. Берёзовая, 1/12.

Время подписания в печать: по графику - 15:30; фактически - 15:00.
Индекс 5334. Заказ 25-02855. Объём 1,5 п.л.
Тираж 999 экз. Распространяется бесплатно.

Информацию об агрохолдинге «БЭЗРК-Белгранкорм» читайте: на jasnori.ru, ВКонтакте, Telegram.



Свет христов просвещает всех



Православный Вестник

Выпуск № 227

Духовно-просветительский центр при Свято-Никольском храме п. Ракитное

Издаётся по благословению епископа Губкинского и Грайворонского Софрония



Патриаршее поздравление

Дорогие братья и сёстры, ХРИСТОС ВОСКРЕСЕ!

В этих двух жизнеутверждающих словах содержится столько силы, что от них лица людей сияют духовной радостью и буквально преображается окружающая нас действительность: небо, земля и даже преисподняя исполняются света, видимый и невидимый мир празднует, ибо восстал Христос, веселие вечное (канон праздника).

Воскресение Спасителя – это не просто историческое событие, о котором узнаём из священных текстов. Это краеугольный камень веры и, по слову святителя Московского Филарета, вечная новость, источник размышления, удивления, благодарности и надежды (Слово в день Святой Пасхи).

Воплощением, страданием и тридневным восстанием Спаситель обновляет человеческую природу, избавляет нас от власти греха и смерти, отверзает людям врата Небесного Царства и указывает нам путь к единству с Творцом. Именно во Христе, примилившем с Богом мир (2 Кор. 5, 19), все мы имеем возможность получить усыновление и оправдание, обрести вечную жизнь, ибо нет другого имени под небом, которым надлежало бы нам спастись, кроме имени Иисуса, Которого Бог воскресил из мёртвых (Деян. 4, 10-12).

Восстание из гроба Спасителя предлагает смерть в бессмертие, печаль – в радость, обречённость – в надежду. На Кресте и в Воскресении нам открывается Бог бесконечной благодати и совершенной любви.

Осознание этой всепобеждающей любви Божией побуждает нас к благодарности Создателю и даёт силы преодолевать самые тяжёлые душевные состояния и трудные обстоятельства, возвышает над суетой повседневности, помогает исправить прежние ошибки и разрушает уныние, препятствующее нам полноценно жить и духовно развиваться.

Нередко люди поддаются лукавым помыслам о том, что зло господствует и торжествует, а добро представляется незаметным и слабым. Наш разум сомневается в силе совершённого Христом Искушения, когда видит вокруг смерть близких, слышит о вечности мучений для грешников со страниц Евангелия и наблюдает за миром, лежащим во зле (1 Ин. 5, 19). Но Церковь Божия на протяжении тысячелетий убедительно свидетельствует: Спаситель победил грех, истребил смерть и опустошил ад (свт. Иоанн Златоуст. Слово огласительное на Светлую Пасху). Христос одолел неизбежность смерти и всеобщность зла, и мы смотрим на их поражение глазами веры уже из жизни будущего века, с Пасхальной высоты.

Восстание Господа из гроба напоминает нам не только о самом важном событии минувшего, но и свидетельствует о грядущем всеобщем воскресении, ибо если мы веруем, что Иисус умер и воскрес, то и умерших в Иисусе Бог приведёт с Ним (1 Фес. 4, 14). Нам же необ-



ходимо через исполнение заповедей Господних, через совершение дел любви и милосердия, через участие в таинственной жизни Церкви присоединиться к Христовой победе и остаться верным Ему до конца, памятуя слова Священного Писания: терпение нужно вам, чтобы, исполнив волю Божию, получить обещанное (Евр. 10, 36).

А посему, возлюбленные братья и сёстры, по слову апостола, не оставляйте упования вашего, которому предстоит великое воздаяние (Евр. 10, 35). И пусть праздник Воскресения Господа Иисуса будет неизменным напоминанием об этих неложных Божественных обещаниях, дающих нам надежду и силы в самых сложных обстоятельствах. Пусть это торжество вдохновляет всех нас жить в вере и любви, зная, что ни смерть, ни страдания, ни зло не способны одолеть нас, если мы со Христом и во Христе, победившем грех, смерть и всякую неправду.

Будем же праздновать Пасху Господню чистотой жизни, благонаравием и добрыми делами (свт. Афанасий Великий. Десятое пасхальное послание), дабы, преображаясь в нового человека во Христе и служа Богу живому и истинному, ожидать с небес Сына Его, Которого Он воскресил из мёртвых, Иисуса, избавляющего нас от грядущего гнева (1 Фес. 1, 9-10).
Аминь!

ПАТРИАРХ МОСКОВСКИЙ И ВСЕЯ РУСИ КИРИЛЛ

Чудо на Пасху

Реальные истории, случившиеся в Светлое Христово Воскресение

Нечаянная радость

Как-то в субботу, накануне 1 мая звоню подруге — просто так, поболтать, а она говорит: «Слушай, у меня тут дурдом: завтра Пасха, надо квартиру убрать, яйца покрасить, детей помыть. Ничего не успеваю!» — «А хочешь, я к тебе приеду, помогу? Заодно и пообщаемся». — «Даже не знаю... Ну, приезжай». В четыре руки мы быстро справились с делами, уложили детей, подруга засобиралась в церковь и потащила меня с собой. Что на меня нашло? Не знаю. До этого я никогда не ходила на службу — стеснялась, думала: неудобно, там люди молятся, а я, неверующая, глазеть на них буду... А тут как-то все сошлось: ожидание праздника, суета подготовки... И я согласилась. Церковь была полна народа и приглушенно гудела. Подруга нырнула куда-то вглубь, вынырнула с двумя свечами, одну дала мне, и тут где-то далеко впереди мужские голоса тихо-тихо запели: «Воскресение Твое, Христе Спасе, Ангели поют на небесах...» Церковь мгновенно затихла, в руках затеплились огоньки свечей — «...и нас на земли сподоби...» — крепили голоса в алтаре, кто-то зажег и мою свечку — «...чистым Сердцем Тебе славить», — пел уже весь храм, и я пела, и внутри у меня все пело. Я шла со всеми вокруг церкви и чувствовала: вот он, мой Праздник, тот самый, предчувствие которого жило в праздниках моего детства, я пришла домой и никуда отсюда не уйду. Через неделю, на Радоницу, я крестилась. Купель поставили на клиросе, под иконой Матери Божией «Нечаянная Радость».

Марина Борисова, журналист, г. Москва

Воскресение в хосписе

Хоспис. Я познакомилась с этим местом год назад на Светлой неделе, когда мы с хором помогали служить литургию по пасхальному чину для людей, которые не в силах прийти на пасхальное богослужение и вместе со всеми прославить Воскресшего Спасителя.

Хоспис находится в очень тихом месте. Когда подъезжаешь к нему, то кажется, что перед тобой большой частный дом за кирпичным забором, а вовсе не больничное здание. Просторный двор, игровые площадки, зелень и цветы, большое здание с разноцветными бабочками. Внутри оно напоминает скорее смесь детского сада и уютного дома. И не верится, что люди в таком месте могут страдать. По бокам длинного коридора тут и там двери, на которых висят разноцветные таблички: «Здесь мы кушаем», «Здесь живет солнышко Аня», «Здесь живет зайчик Миша», и другие.

У моленной комнаты уже собрался народ. Подопечные дети, и взрослые, и те, кто за ними ухаживает. Когда священник вместе с народом поет тропарь Пасхи, то многие улыбаются. У детей необыкновенно чистые глаза, такие мало где встретишь. Все причащаются.

Потом батюшка идет причащать тех, кто не в силах подниматься с постели. Мы идем по комнатам (сложно назвать их палатами). В первой живет Машенька. Совсем малютка, на вид ей года два. Она лежит и не открывает глаза. Мама дает согласие на причащение, и когда Машу причащают, то она улыбается.

(Продолжение на 8-й стр.)



Посвящается 80-летию Победы в Великой Отечественной войне

Я в Бога поверил на войне, - рассказывал мне дед, - и из-за одного человека. Звали Анатолий. Он служил в нашем танковом расчете с декабря 1941-го. Механиком. Парень был с Псковщины из городка Порхова. Он был весь спокойный, с виду неторопливый. И всегда крест на шее. Перед всяким боем он обязательно осенял себя крестным знамением.

Наш командир – Юра, яростный комсомолец, прямо видеть не мог ни крестика этого медного, ни крестного знамения.

Ты что, из попов?! – так и налетал он на Анатолия. – И откуда вы, такие, беретесь? И как тебя только на фронт позвали? Ты же не наш человек!

Толя с обычным своим достоинством отвечал, не спеша с расстановкой: «Я наш, псковской, русской, стало быть. И не из по-

пов, а из крестьян. Верующая у меня бабушка, дай ей Бог здоровья, она и воспитала в вере. А на фронте я – доброволец, ты же знаешь. Православные всегда за Отечество воевали».

Юрка кипел от злости, но придаться к Толе, кроме креста, было не за что - танкист был как полагается. Когда в 42-м мы однажды едва не попали в окружение, помню, как Юрий нам всем сказал:

Значит, если у немцев окажемся, всем приказ – застрелиться. Нельзя сдаваться!

Мы молчали, подавлено и напряженно, один Толя ответил, как всегда не торопясь: «Я стреляться не могу, этого греха Господь не прощает, самоубийства, стало быть».

А если к немцам попадешь и предателем заделаешься? – зло бросил Юрий.

Не заделаюсь, – ответил Толя. Слава Богу,

мы тогда избежали окружения и плена...

В начале 1944-го, в Белоруссии, несколько экипажей получили приказ идти к узловой станции, где наша пехота уже несколько часов вела бой. Там застрел немецкий состав с боеприпасами – он тянулся на подмогу крупному соединению, что пыталось отбить у нас ключевую позицию... Бой был короткий. Две наши машины сразу запылали. Наш танк обогнул их и, на полном ходу, шел к уже видневшейся за деревьями станции, когда что-то шарахнуло по броне, и вдруг вспыхнул огонь внутри в кабине. ...Танк встал. Мы с Толей выволокли самого молодого из нас, Володю, из люка, на землю опустили и отбежали с ним метров на сорок. Смотрим – мертвый. Бывает, что сразу видно... И тут Толя кричит: «А где командир?»

И верно, нету Юрия... А танк уже горит весь, полыхает. Толя перекрестился, бросил мне: «Прикрой!» - и назад. ...Когда я подбежал к танку, он уже тащил Юрку вниз. Командир был жив, его просто сильно контузило и обожгло. Он почти ничего не видел. Но именно он, услышав вдруг скрежет, ...закричал: «Братцы, поезд! Прорывается!» ... И вдруг мы услышали, как взревел и зарокотал наш танк... Танк горел весь, горел, как огромный факел. ... Немцы, увидев несущийся на них огненный смерч, подняли беспорядочную стрельбу, но остановить Т-34 уже не смогли. Полыхая пламенем, танк на полном ходу врезался в передние вагоны немецкого состава. Помню, как лопнул воздух от адского грохота: это стали один за другим взрываться ящики со снарядами. ... В медсанбате Юрка плакал, как мальчишка, и повторял хрипло кашляя: «Миша, слушай, а как-же Бог-то? Ему же Только-то нельзя было себя убивать. Раз он верующий! Что же теперь будет-то!»

Спустя два года я приехал на Псковщину, в маленький Порхов. ... Я нашел небольшую церковь. Там бабушку Толи и самого Толю помнили. Тамошний старенький батюшка благословлял его перед уходом на фронт. Этому батюшке я честно, как на духу рассказал всю Толину историю и как он погиб. Батюшка задумался, перекрестился, покачал головой. И по полному чину отпел раба Божия Анатолия, за Отечество и веру православную убиенного. Душу свою положившего за Отечество».

Евгений Рыбаков



Всемиловитая и тёплая Ладонь

Сижу, смотрю в окно на еловые лапы, которые качаются на ветру и думаю. Вот всё что-то пишу, суечусь, что-то делаю, пытаюсь вкладывать душу: а нужно ли это кому-то?

Вот так и миллионы таких же, как и я, что-то делают, о чём-то пишут, куда-то бегут... Огромная, в целом разобщённая многомиллионная масса людей: куда-то бежит, словно с кем-то соревнуется, а потом рождаются такие бессмертные произведения, как «Много шума из ничего» или «Война и мир», где подводятся некоторые промежуточные итоги нашей всеобщей беготни.

И приходит невольно мысль, а видно ли с Небес такую букашку, как я с её потугами и переживаниями. Кто-то скажет: «Да, вряд ли. Мы до такой степени мелкие, что с такой высоты нас никак не разглядеть ни в какие подзорные трубы».

А я, всё-таки, думаю, что с тех самых высоких вершин нас видно

так хорошо, что мы себе и представить не можем. Мы у них – как на Ладони. Каждое движение мысли, каждый стук сердца, каждая капля крови. И мне кажется, надо бы каждый день с самого утра представлять себя на этой тёплой Ладони, Которая всё видит и всё знает наперёд. Может быть нам тогда совсем не захочется грешить на виду у целого Неба, а также видя и ощущая себя на этой Ладони, нам станет легче и мы, наконец, успокоимся.

О, Всемиловитая и тёплая Ладонь! Не отпускай меня и всех нас ни на мгновение! Потому как без Тебя мы беззащитные никому ненужные микроскопические букашки, а с Тобой мы самые настоящие твари, Тобой сотворённые и у нас есть такая же ладонь, только она очень и очень маленькая, но очень и очень похожая на Твою!

Протоиерей Николай Германский

ПРАВОСЛАВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ НА МАЙ

2 мая - Святой блаженной старицы Матроны Московской.
6 мая - Великомученика Георгия Победоносца. Иверской иконы.
Божией Матери (второе обрётение списка иконы 2012).
8 мая - Апостола и Евангелиста Марка.
9 мая - Поминовение усопших воинов.
11 мая - Святителя Кирилла, епископа Туровского.
13 мая - Апостола Иакова Зеведеева, брата Иоанна Богослова.
14 мая - Иконы Божией Матери «Нечаянная Радость».

18 мая - Иконы Божией Матери «Неупиваемая Чаша».
19 мая - Праведного Иова Многострадального.
21 мая - Апостола и евангелиста Иоанна Богослова.
22 мая - Перенесение мощей святителя и чудотворца Николая из Мир Ликийских в Бар.
23 мая - Апостола Симона Зилота.
24 мая - Равноапостольных Мефодия и Кирилла, учителей Словенских.
31 мая - Память святых отцов семи Вселенских Соборов.

Ответственный за выпуск «Православного вестника» протоиерей Николай Германский.

Просим не использовать газету в бытовых целях, а складывать в стопку и сделать подшивку духовных материалов.

Чудо на Пасху

(Продолжение.
Начало на 7-й стр.)

В следующей комнате у входа стоит женщина, она говорит нам, что ее супруг обес- силен настолько, что уже несколько дней не реагирует на людей и, скорее всего, не смо- жет причаститься. Тогда батюшка подхо- дит к нему и говорит: «Христос воскрес!» И вдруг молчавший несколько дней муж- чина еле слышно отвечает: «Воистину вос- кресе». Жена плачет и улыбается. Его при- чашают. Для меня этот момент стал настоя- щим пасхальным чудом.

Людмила Державина, журналист, г. Казань

Христос воскрес! Какое ещё чудо ты хочешь?

Мы с детьми ехали из храма в четыре утра. Ване тогда было восемь лет, и это была его первая ночная служба на Пасху. Трасса. Светает. Ваня разочарованно гово- рит: «Я думал, будет какое-то чудо. Я так хочу чудо!» И тут на дорогу прямо перед нами выходит лось! Я ехала неторопливо, поэтому успела остановиться метрах в 50 от него. Он перешел половину шоссе, оста- новился и посмотрел на нас, словно спра- шивая: «Христос воскрес! Какое еще чудо ты хочешь, мальчик?» Постояв так недолго и дав нам возможность полюбоваться на себя, лось медленно ушел в лес. Сын был в восторге: «Мама, Бог меня услышал!»

Анастасия Кузнецова, домохозяйка,
г. Казань

Сердце Родины

Слышу, бьется колокола сила,
Все стоят, дыханье затая,
Это – сердце матушки России
Бьется, бьется, аж дрожит земля.

То больным, то бешеным неймется,
Сеют сор и пашут сорняки,
Но здоровый колокол всё бьется,
Войнам всем и слухам вопреки.

Как труха, осыпятся личины,
Женщины опять начнут рожать,
На врага поднимутся мужчины:
Сколько ж можно пить, болеть и ждать?

Крови мирро пашня источает,
Русской крови, пролитой в веках,
Дух Господень колокол качает,
Прочно укрепленный в облаках.

Вот удар – и новой крови токи,
Вот удар – и новых душ восторг,
Вот удар – и всходит на востоке,
Русской Пасхи солнечный цветок!

Татьяна Дашкевич, г. Минск

Спрятался в сердце

После того как Бог создал мир, человек сразу шагнул за пределы дозволенного. Это обстоятельство сильно обеспокоило Бога. Он позвал архангелов на совет и сказал:

- Возможно, я совершил ошибку, создав человека, теперь мне не будет покоя. Люди будут преступать дозволенное, а потом бес- конечно жаловаться на свою несчастную жизнь. Куда бы мне от них спрятаться?

Архангелы долго думали. Наконец, один из них посоветовал спрятаться на вершине горы.

- Люди скоро доберутся туда, - возразил Бог.

Тогда другой предложил спрятаться на дне океана.

- Будут и там, - не согласился Бог.

- Может быть, на луне? – предложил тре- тий, но и его совет был отвергнут, как и дру- гие, последовавшие за ним.

Наконец, один из архангелов сообразил:

- Спрячься в сердце человека. Там никто Тебя беспокоить не будет, а найдёт лишь тот, у кого сердце открыто!