

КОГДА НЕМЕЦКАЯ ЭКОКУЛЬТУРА  
ВСТРЕЧАЕТСЯ С ШИРОТОЙ РУССКОЙ ДУШИ,  
ПОЛУЧАЕТСЯ И ВКУСНО, И ПОЛЕЗНО

# ЛЕВ ТОЛСТОЙ, КОЛБАСА и пермакультура







↑ **Топят на ферме** только дровами, так что поленицы здесь буквально на каждом шагу. Кругом столько дубов, старые деревья падают, поэтому запасы никогда не переводятся. **Александр Бродовский** в шутку называет себя «новым сельским». Ферма не источник дохода, а прежде всего дело жизни, желание сделать так, чтобы эта чудесная земля плодоносила. ↓ **Загадку названия** поселка отгадать нам так и не удалось, но идеи Льва Николаевича — апологета натурального сельского хозяйства — кажется, просто витают в воздухе.

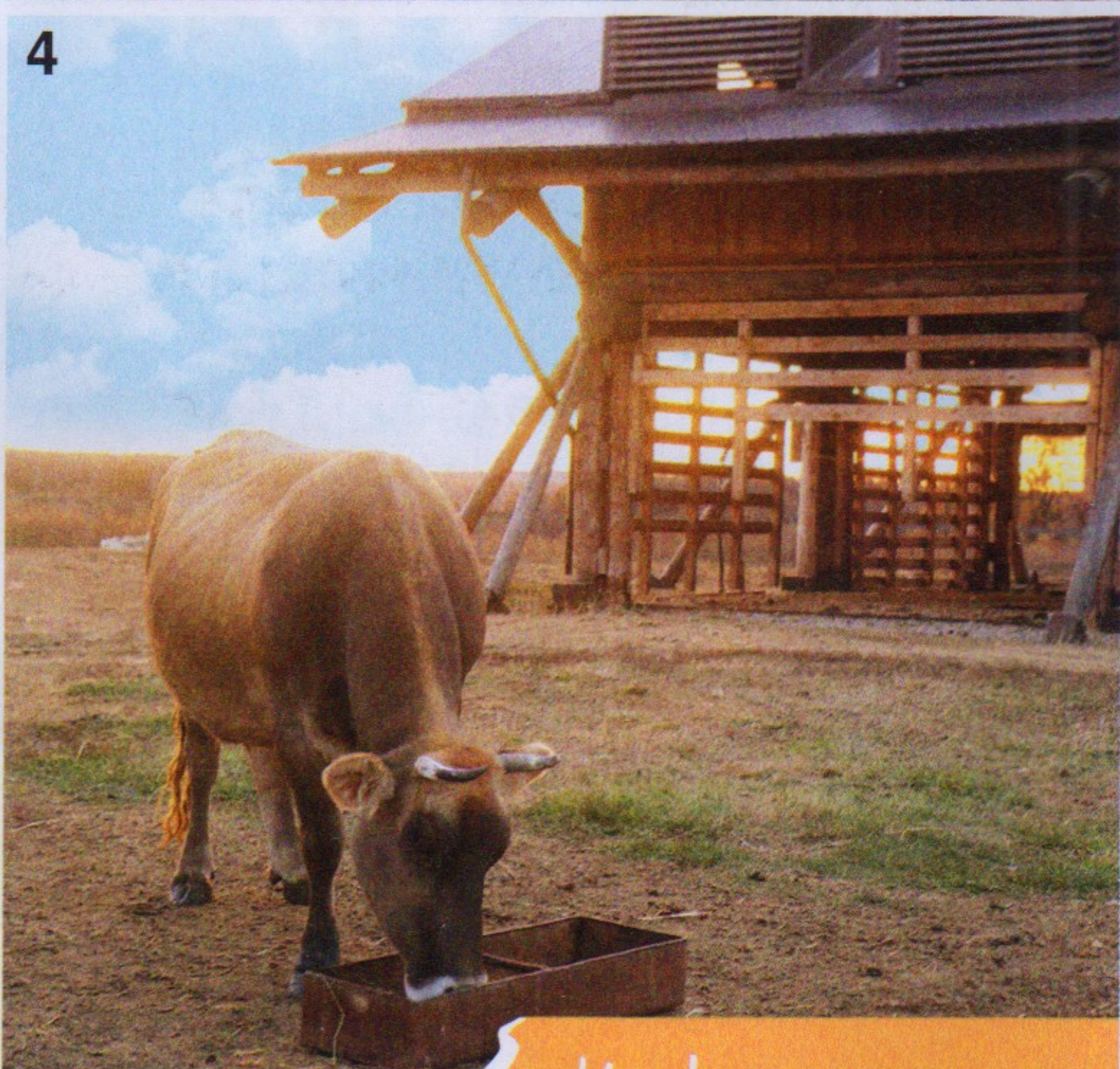
История жизни Александра Бродовского — хозяина фермы «Горчиная поляна» — как увлекательный авантурный роман. Например, со своей женой, немкой Розвитой, он познакомился в Польше, на концерте, посвященном Дню Победы. Поженились они уже в России, в загсе на Грибоедовской улице (только там можно было сочетаться браком с иностранцами). А потом он, не зная языка, сорвался с места и вслед за любимой уехал в ее родную Германию. Сначала выращивал герберы в оранжерее, затем, выучив на слух фразы, которые могут встретиться на собеседовании, получил работу гида-переводчика. Поработав какое-то время, еще раз перекалифицировался — стал организатором художественных выставок. Именно благодаря ему на Берлинской стене появились картины русских художников, в том числе и ставший невероятно знаменитым «Поцелуй» Хонеккера и Брежнева художника Дмитрия Врубеля. И снова неожиданный поворот истории: Александр возвращается в Россию и создает здесь вместе с компаньоном собственный бизнес, связанный с одеждой. Бизнес стал успешным, дела идут в гору, все хорошо. Но спокойное течение жизни не для этого человека. Он решает освоить новую сферу деятельности — фермерство.







**1** Интересную технологию строительства, которую мы увидели в поселке Льва Толстого, использовали при возведении некоторых построек на ферме. Такие стены держат тепло лучше многих современных материалов. Только глину приходится периодически обновлять — ласточкам она тоже по душе. **2** Основная порода коров, живущих в «Горчичной поляне», — это галловей, но есть также коровы породы швиц. **3** Овцы как естественная газонокосилка. Они пасутся и оставляют после себя ровную, как будто подстриженную, траву. Какая экономия на электричестве или бензине! **4, 5** Есть на ферме и молочные коровы, и козы. Здесь делают молоко, кефир, сметану и масло. **6** Душистое сено и зимой будет напоминать о лете.



### Информация

## Приезжайте в гости

→ Если вы соскучились по бескрайним просторам, чистому воздуху и безмятежной сельской жизни, добро пожаловать в гостевой дом «Горчичной поляны». Все подробности можно узнать на сайте <http://gor-polyana.ru> или по телефону 7 (906) 092-82-46. На сайте можно также заказать любую продукцию фермы. Приятного аппетита!

Впрочем, этот сюжетный ход, пожалуй, нельзя назвать неожиданным. Детство Александра прошло в городе Богородицке, где у его деда был большой сад — много вишен, яблонь. Держали и животных — свиней, кур. Так что ели все свое — вкусное и ароматное. А любимым блюдом нынешнего фермера были свиные уши. «В четыре года во время поездки в Сочи родители первый раз повели меня в ресторан, я попросил прочитать меню и, услышав, что там есть уши, очень обрадовался, думал, вот оно, мое любимое. Когда вместо свиного уха принесли супчик, даже расплакался от огорчения», — смеется Александр. В общем, можно сказать, что любовь ко всему натуральному, сделанному своими руками, у него с детства. Задача по обеспечению семьи экопродуктами решилась быстро: на участке в Подмоскowie Александр устроил настоящую мини-ферму — сад, огород, живность. Но хотелось большего — делать вкусные и натуральные продукты не только для себя, но и для людей. Именно тогда Бродовский случайно услышал об аграрном революционере Зеппе Хольцере. Зепп описал в книгах и реализовал идею пермакультуры — хозяйства, которое было бы полностью автономным благодаря правильной организации и переустройству





ландшафта. Попасть к Зеппу, уже ставшему знаменитостью, было не легко, но у Александра это вызвало лишь азарт. Он не только побывал в хозяйстве Хольцера, но и пригласил его в Россию, чтобы показать свою землю — 14 гектаров в Суворовском районе Тульской области. Зепп приехал, осмотрелся и сказал, что надо расширяться, а также порекомендовал перевести хозяйство на коммерческие рельсы и для этого познакомил Александра с еще одним интересным иностранцем. Карл Людвиг Швайсфурт — основатель крупнейшей немецкой мясной компании «Херта». На пике успеха он продал бизнес и создал хозяйство по производству мясных биопродуктов. Господин Швайсфурт не только дал несколько ценных советов, но и назначил консультантом фермы Свена — одного из самых перспективных своих сотрудников. А также познакомил Александра с архитектором Эрвином Вахтером, который спроектировал специально для хозяйства мультифункциональные постройки — только из дерева, камня и глины.

Большую роль играет не только грамотный подход к делу, но и земля, которой Александр по праву гордится. Сейчас у него около тысячи гектар, часть — в собственности, часть — арендованная. Сначала, правда, будущий фермер нашел

участок во Владимирской области, но потом родной дядя, живущий в Тульской области, сказал ему: «Зачем ты ищешь так далеко?» И помог найти землю в Суворовском районе. Здесь красота: дубовые рощи, пойма реки Упы... Само место называется «поселок Льва Толстого». Александру стало любопытно — почему? «Услышал аж две версии, — делится он. — Говорят, здесь жили толстовцы — по-

Обнаружили его, когда стали делать скважину, чтобы подключать воду к цеху. Все установили, а вода пошла минеральная, а ведь это же беда: все трубы, краны за месяц покроются известковыми отложениями. Потом вспомнили, что на этом месте когда-то был колхоз, нашли одного из местных, который показал, где находилась скважина. Оказалось, чистейшая вода с отличными показателями.

### **КРУГЛЫЙ ГОД КОРОВЫ ПРОВОДЯТ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ, ПЬЮТ ЧИСТУЮ ВОДУ, ЕДЯТ НАТУРАЛЬНЫЕ КОРМА**

следователи учения Льва Николаевича (хоть и толковали они его по-своему)». Вторая версия: сюда в годы коллективизации сослали середняков. Вспомнили они о любимом писателе или сказало то, что Ясная Поляна недалеко, — неизвестно. Чтобы пережить надвигающуюся зиму, крестьяне быстро возвели дома по уникальной технологии — из дубовых дров и глины. Эти строения до сих пор сохранились здесь, некоторые Александр выкупил и восстановил.

Воздух, вода — все в этом месте удивительное, чистое. Кстати, с водой связана интересная история. В Суворовском районе много родников. На земле Александра два источника, один — минеральный.

На этой прекрасной земле, вооружившись немецкими премудростями, Александр начинает делать уникальный продукт.

«У нас ведь как считают: колбаса — это яд, в ней чего только нет. Мне хочется доказать, что







**1** В небольшой самодельной уличной печке готовят только для себя, не на продажу. Здесь можно и хлеб испечь, и мясо запечь. Получается невероятно вкусно!

**2** Производство совсем маленькое, но здесь работают настоящие профессионалы и энтузиасты. **3** Чистота инструментов — обязательное условие работы в цеху. К гигиене в «Горчичной поляне» особенное отношение. **4** Колбаски, сардельки сушатся, прежде чем отправиться на тепловую обработку.



это не так; колбаса, сосиски могут быть абсолютными биопродуктами, натуральными и полезными. Главный секрет — скорость. От забоя до производства колбас должно пройти не более двух часов. За это время мясо не успевает потерять естественные связующие свойства, а значит, в фарш не надо добавлять ни консервантов, ни стабилизаторов, — рассказывает хозяйин фермы, — именно поэтому колбасу во все времена делали в день забоя. Второй важнейший момент — качество мяса. Мы выращиваем коров экстенсивным способом: почти весь год они гуляют спокойно по пастбищам, и только зимой сгоняем их в зимние загоны, защищенные от ветра. Все устроено так, чтобы животные испытывали как можно меньше стресса, даже в момент забоя. Это очень влияет на качество мяса. Кор-

ма только те, которые вырастили сами, без удобрений, пестицидов и прочего, — сено, силос, зерно».

Изначально в «Горчичной поляне» выращивали свиней. Но потом оказалось, что у этого бизнеса есть свои подводные камни, и Александр решил перейти на производство говядины. Сразу же возник вопрос: как быть с ассортиментом? Ведь практически во все колбасные изделия так или иначе добавляется свиной жир. «Ничего, — объясняет Александр, — мы приспособляемся. Колбаса и сосиски из говядины — на любителя, зато нежирные, полезные. Наш новый перспективный продукт — бургеры — потрясающе вкусные, в удобной упаковке. Сейчас подумываем над тем, чтобы начать делать пельмени. Ну и мясо, конечно!»

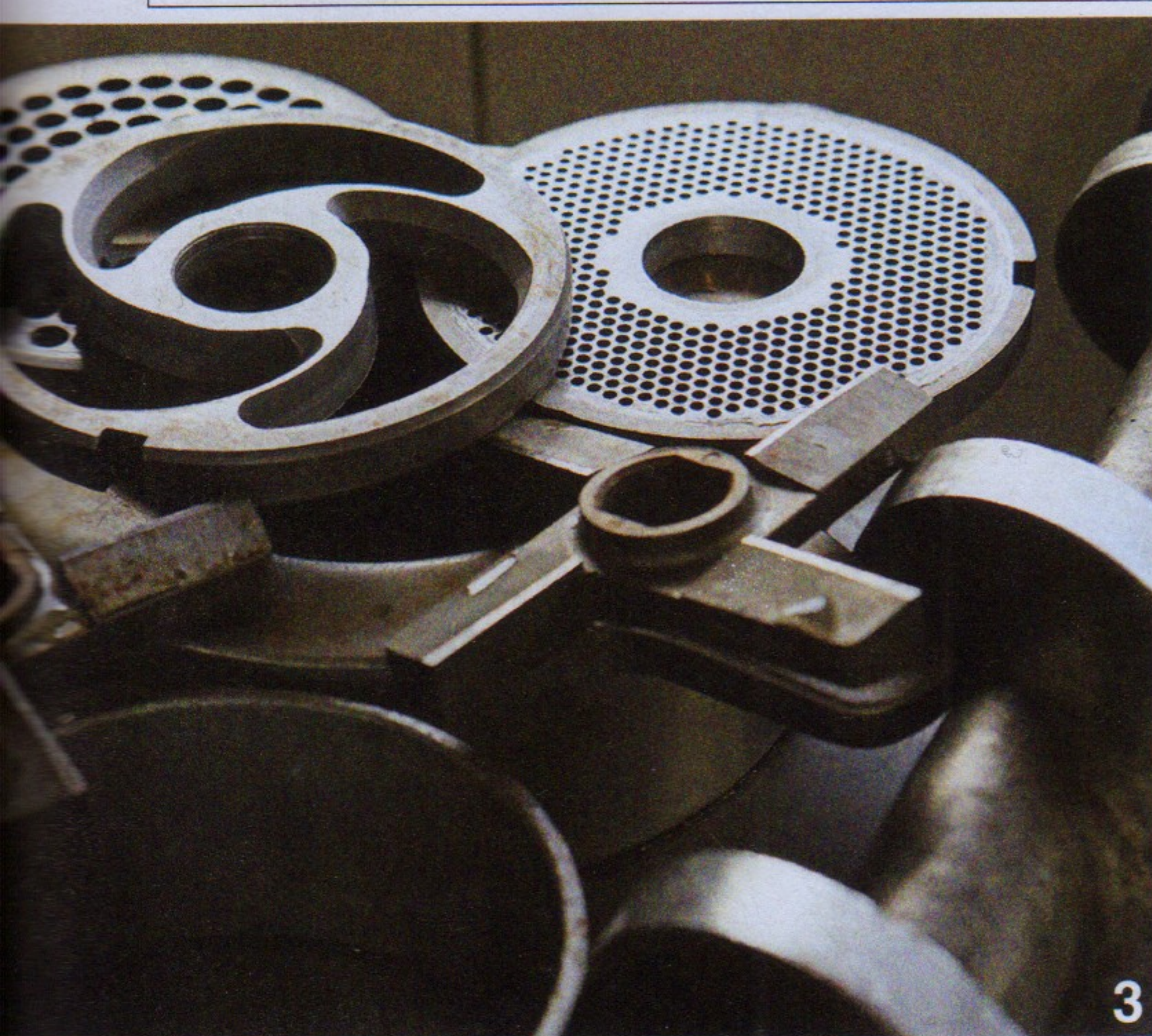
Надо сказать, что мясной цех производит серьезное впечатле-

ние. Он небольшой, но чистота, организация процесса — на самом высоком уровне. Работает всего несколько человек, но так слаженно — залюбуешься. Еще одна интересная деталь — никаких неприятных запахов, только легкий аромат горящего дерева. «Это коптильный шкаф, — объясняет хозяин, — на настоящих щепках. И система отопления — котел — топится только дровами. Вентиляция у нас естественная: специально сконструированные окна, одни внизу, другие наверху, — получается тяга. Кстати, естественная вентиляция устроена и в погребах. У нас уникальные погреба: они не в глубине, а на поверхности, каменные своды, укрытые землей. Воздух заходит в трубу, расположенную в 60 метрах от погреба, труба проходит под землей, потом по всем помещениям и выходит на уровне двумя метрами ниже,





↑ **Супруга** Александра Розвита — мастерица на все руки. Работает она юридическим переводчиком, а еще прекрасно готовит, делает домашние заготовки и создает красивые композиции из природных материалов.



3



4

### СОЧЕТАНИЕ ТРАДИЦИОННЫХ РЕЦЕПТОВ И ТЕХНОЛОГИЙ С СОВРЕМЕННЫМИ СТАНДАРТАМИ КАЧЕСТВА — СЕКРЕТ УСПЕХА

чем входит. За счет этого происходит естественная циркуляция воздуха. Так как труба идет под землей, зимой воздух нагревается, а летом — остужается. Получается натуральный кондиционер».

Помимо коров на ферме разводят овец и коз. Выращивают зерно, овощи, делают молочные продукты, но все же главное — это мясо и колбаса. «Хочется сконцентрироваться на том, что мы делаем не так, как другие, это ведь уникальные технологии, редкий продукт», — говорит Александр.

Нас приглашают за стол, чтобы попробовать ассортимент фермы. Здесь все свое: грибы, картошка, огурцы, квашеная капуста, даже хлеб. Ну и конечно же, вкуснейшие мясные изделия — ветчи-

на (из говядины), ливерная колбаса (ее Александр посвятил своей жене) и холодец. «Это наша гордость. Долго подбирали все ингредиенты так, чтобы обойтись совсем без желатина, и получилось! Теперь это абсолютный хит. Все, кто пробуют, хотят еще», — улыбается хозяин. И правда, холодец прекрасный. А какой хрен с яблоками к нему!

За обедом Александр делится своими заботами: «Я, к сожалению, не могу проводить здесь все свое время. Несмотря на то, что старший сын сейчас управляет основным бизнесом, все-таки я постоянно в разъездах, много дел. Поэтому нужны люди, которым можно доверять. В свое время столкнулся с серьезными трудностями, но сейчас наконец подби-

рается хороший, надежный коллектив: директор Марина, фермер Геннадий, который отвечает за содержание животных, выращивание кормов, наш «голос» Тамара Ивановна, которая принимает заказы, потрясающий сварщик Василий — просто гений и поэт своего дела».

Задаем еще один вопрос, без которого не обойтись. Почему же все-таки «Горчицкая поляна»? «Честно говоря, — улыбается хозяин, — сначала просто взяли первое, что пришло в голову, я очень горчицу люблю. А потом уже увидели в этом названии столько всего! Это и Ясная Поляна, и фильм «Земляничная поляна» Бергмана, и библейская притча о горчичном зерне. Ну и горчицу выращиваем, куда же без нее. Это и прекрасный сидерат — природное удобрение, и способ бороться с сорняками».