**В Бирске поселился африканский сом**

Предприниматель Сергей Егошин занялся выращиванием редкой для наших краев рыбы и не прогадал.

В апреле прошлого года он представил свой проект на «Инвестчасе» в районной администрации и заявился на государственную поддержку как начинающий бизнесмен. Уже в октябре завез первую партию мальков. Корреспондентам «Победы» посчастливилось побывать на сомовой ферме.

--Добрый день! Проходите. Надевайте бахилы, халаты. Так положено,--встречает нас Сергей.

Снимаем верхнюю одежду, и уже через минуту Сергей Валерьевич ведет нас по коридорам отремонтированного помещения в рыбью обитель. Куда же мы попали? В какую-то южную страну? Термометр показывает +28 градусов. Оставить теплые вещи в гардеробе было верным решением.

--Идеальная температура воздуха для выращивания африканского, или, как его еще называют, мраморного сома—28-30 градусов,--вводит в курс дела начальник производства Виктор Чистяков.—Температура воды должна быть на два градуса ниже.

--Сергей, как вообще пришла идея заняться выращиванием рыбы?—спешу поинтересоваться у нашего экскурсовода.

--Были на примете неиспользуемые помещения, и хотелось их как-то задействовать,--рассказывает молодой предприниматель.—Подумал: коров в нашем районе разводят, свиней тоже. Надо заняться чем-то таким, чего у нас еще нет.

--А почему именно африканский сом?

--Он неприхотливый, быстро растет, у него высокий иммунитет. В отличие от речного у африканского сома полностью отсутствует жир. А значит, мясо диетическое. Еще одна интересная особенность: мраморный сом очень живучий. Легочное дыхание позволяет ему обходиться без воды двое суток... Ну пойдемте, познакомлю вас с ним поближе.

В помещении, надо сказать, довольно шумно из-за работы оборудования. Но даже при таком гуле слышно, как плещется рыба.

--А почему вот эти четыре бассейна пустые?—спешу поинтересоваться.

--Здесь мы держим мальков. Скоро должна прийти новая партия,--разъясняет Сергей.—Они поступают к нам из Самары весом всего пять-семь граммов. В этих бассейнах находятся примерно месяц, пока не наберут 120 граммов. Затем пересаживаем их в большие бассейны, где они выращиваются до товарной массы.

--А это сколько?

--По-разному. Связывались с перерабатывающими предприятиями—они просят 1,5-2 килограмма. Рестораны заказывают около 700 граммов, на одну порцию.

Оказывается, мальки очень прожорливые. Они съедают гораздо больше корма относительно своей массы тела, нежели их более крупные сородичи. Именно в первый месяц жизни идет их активный рост. Кормят их каждые два часа.

--Для мальков корм закупаем импортный,--вступает в беседу Виктор.—А уже потом переводим их на отечественный. Сейчас взрослые сомы питаются алтайским кормом. Но скоро должен поступить краснодарский. В нем больше рыбьей муки. Для сома это очень хорошо.

--Интересные у вас кормушки. Самодельные что ли?—продолжаю любопытствовать.

--Да. Одна новая заводская кормушка стоит около 40 тысяч рублей, а у нас 12 бассейнов. Нам же каждая обошлась всего в полторы тысячи. Каждые три часа срабатывает таймер, двигатель запускается, и корм выгружается в бассейн. Все просто.

--А почему вода такая мутная?—не перестаю засыпать вопросами фермеров.

--Это из-за защитной слизи рыбы,--поясняет Виктор.--Вообще за качеством воды следим постоянно. У нас есть своя лаборатория, где мы проводим анализы. Вода поступает из артезианской скважины с глубины 80 метров и проходит сначала через фильтр грубой очистки, затем—через биофильтр. Кстати, это оборудование мы приобрели на выделенные по муниципальной программе развития и поддержки предпринимательства 150 тысяч рублей. Обычная централизованная вода не подойдет—слишком жесткая. Насосы стоят итальянские, экономичные. Нужная температура поддерживается за счет термодатчиков.

Столько всяких тонкостей, а рассказывают наши экскурсоводы как профессионалы, будто не пять месяцев занимаются рыбоводством, а уже несколько лет. Откуда такие познания?

--Изучали в интернете, консультировались с опытными разводчиками, выезжали в рыбные хозяйства,--отвечает Сергей.—Ну и интуиция не подводит.

И тут прямо на глазах один из сомов так высоко выпрыгивает из воды и с мощным всплеском ныряет обратно, что брызги попадают и на нас.

--Ух ты, какой шустрый!—вскрикиваю от неожиданности.

--Да, сомы очень активные. В этом бассейне, кстати, плавают лидеры. Пока вся рыба живет в шести бассейнах. Плотность низкая. Наполняемость составляет всего 20-25 процентов. К концу года должны выйти на объем 30 тонн—почти на 50 тысяч голов. Товарного сома будем реализовывать, а мальков вновь завозить. Такая вот цикличность получится.

--А сами не планируете мальков разводить?

--Думаем над этим. Но это в перспективе. Площади в принципе позволяют.

--Кроме нас гости у вас уже были?

--Приезжали фермеры, разводчики рыбы. Сказали, что здесь у нас все очень круто. Больше всего их удивил кафельный пол. А что здесь удивляться, для себя же делаем.

Благодарим наших гидов за экскурсию, одеваемся и уже собираемся выйти на улицу.

--Вот здесь планируем обустроить разделочный цех,--привлекает наше внимание к невзрачному помещению Сергей.—Уже поступают заказы на рыбу без головы или филе. А раз есть спрос, будем его удовлетворять.

Вот так, шаг за шагом, бирский предприниматель Сергей Егошин воплощает свои задумки в жизнь. Конкуренции в Бирске, да, впрочем, и во всей республике, нет. Значит, бизнес пойдет в гору. Ну а мы обязательно вернемся на сомовую ферму. Думаю, нам еще будет чему удивиться.

Ольга ТИМОФЕЕВА.