

# Луковое возрождение

Российская компания в Брянской области успешно занимается селекцией и семеноводством репчатого лука и других овощных культур, возрождает легендарный местный сорт.

**Л**ук – одна из древнейших и важнейших овощных культур в России. Сегодня мы беседуем с генеральным директором компании «Премиум Сидс», возродившей уникальный сорт лука репчатого Погарский местный улучшенный, кандидатом с. – х. наук А.В. Кандоба.

– **Алексей Викторович, расскажите, пожалуйста, с чего началась Ваша компания?**

– Я родился и вырос в уникальном с точки зрения микроклимата регионе – в деревне Лукин Погарского района Брянской области. Уникальном настолько, что здесь, в средней полосе России, собирали промышленные урожаи арбузов, томатов, огурцов, табака и, конечно, лука репчатого. Например, марка продукции Погарской сигаретно-сигарной фабрики известна на всех континентах.

Специализацией нашего колхоза являлось семеноводство овощных культур, и в частности лука репчатого, поэтому с детства меня окружали поля самых разнообразных овощей, на которых трудились моя мама и папа, братья, сестры, односельчане. Можно сказать, что любовь к овощеводству и семеноводству я впитал с молоком матери!

Защитив в 1999 году кандидатскую диссертацию во ВНИИССОК в лаборатории луковых культур, я набрался опыта и в 2010 году решил посвятить себя делу, которое знаю и люблю. А поскольку то, что любишь, априори не можешь делать плохо,

то фирму назвали «Премиум Сидс». Ее генеральным директором я и являюсь со дня основания.

– **Каково сегодняшнее состояние компании, какие планы на будущее?**

– Компания «Премиум Сидс» не является крупным или ведущим игроком на рынке семян России, но за 15 лет мы смогли занять определенную рыночную нишу и на нашу продукцию есть устойчивый спрос. И мне кажется, все это благодаря тому, что мы неизменно следовали нашему коммерческому слогану «Наши семена настоящие!» который стал принципом нашей работы.

У нас работают только увлеченные и очень высококлассные специалисты. Наша компания занимается селекцией, семеноводством, а также производством семян овощных и цветочных культур в различных уголках земного шара.

Сегодня компания «Премиум сидс» предлагает высококачественные весовые и пакетированные семена для профессионального и любительского рынка. Дилеры реализуют нашу продукцию по всей нашей необъятной Родине от Калининграда до Сахалина. В нашем ассортименте вы сможете выбрать культуры и сорта для вашего региона как уже хорошо зарекомендовавшие себя, так и новинки, которые надеемся, вас не разочаруют. В данный момент мы – оригинаторы почти пятидесяти сортов и гибридов, которые включены



в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию на территории Российской Федерации.

Строить планы в наше время повышенной турбулентности, как говорится, дело неблагоприятное. Тем более, что многие партнерские связи были разрушены в связи с санкциями и необъявленной войной, в том числе и экономической, которую ведут сейчас против России страны так называемого Запада. Поэтому пытаемся выживать, адаптироваться к новым реалиям. В чем-то это получается, в чем-то – не очень. Радует, что хоть медленно и со скрипом, но на наш рынок семян все-таки возвращаются старые, незаслуженно забытые в угоду модным гибридам надежные сорта борщевского набора – лука репчатого, капусты, свеклы, моркови. Все-таки, перефразируя известную поговорку не все что «немцу хорошо, подходит и нам». И наша компания напрямую участвует в этом процессе, например: сохранив и размножив такой уникальный сорт репчатого лука как Погарский местный улучшенный.

### – Какие направления в переработке лука репчатого на Ваш взгляд наиболее эффективны?

– Как известно, без лука любое блюдо безвкусное. Почти все самые известные блюда в мире содержат лук в том или ином виде. В супах это пережарка, в плове зирвак, салат оливье, паста болоньезе, селедка под шубой, французский луковый суп, даже в бургере есть колечко лука. Все объясняется особым сочетанием в луке репчатом минеральных веществ и сахаров. И чем их больше, тем вкус и аромат блюда насыщеннее и аппетитнее.

Репчатый лук для средней полосы России, да и Сибири и Дальнего Востока это, если хотите, сакральный овощ. Недаром в народе говорят: «Лук – от семи недуг». Он, пожалуй, единственный, кто обеспечивает организм человека витаминами и минералами все межсезонье. Поэтому все старорусские сорта хранились до нового урожая. И никакой переработки не требовали.

Конечно, для определенных кулинарных целей очень востребован лук сушеный – как репчатый, так и зеленый. Практически это концентрат витаминов, минералов и естественных глутаматов. Но современные сорта и гибриды, выращенные на капельном поливе, абсолютно к этому непригодны, поскольку содержание сухого вещества в них 8–12%. И когда в свое время встал вопрос, каким луком кормить пятимиллионную армию СССР и какой лук закладывать в неприкосновенный запас на случай ядерной войны – был выбран именно сорт Погарский местный улучшенный, так как сухого вещества в нем в два раза больше – 16–20%. А поскольку кормить армию надо и зимой, и летом – в Погаре был построен сушильный завод, который сушил этот ароматный лучок и зимой, и летом. Благо лук прекрасно хранился до нового урожая.

К сожалению, сейчас рынок сушеных овощей, да и не только, вследствие известных причин занят товарами из Юго-Восточной Азии. Но мы то помним поговорку про немца, тут она и китайцу в самый раз. Ну не тот это лучок, не тот! Вкус нашего родного лука – он на уровне генетической памяти, его ни с каким шалотом не спутаешь!

### – Какие сорта лука репчатого в Вашем регионе наиболее коммерчески успешны?

– Лук репчатый, по моему мнению, одна из самых сложных в выращивании овощных культур. И коммерческий успех или поражение в его производстве зависит от целого ряда факторов.

Во-первых, он очень зависит от долготы дня. И далеко не каждый сорт будет расти в регионе, в котором длина дня значительно отличается от зоны, где его сформировали отбором или вывели иным селекционным методом. И это обязательно надо учитывать. Да, есть сорта-космополиты: Штуттгартер ризен, Стригуновский. Но их единицы.

Во-вторых, все-таки в Средней полосе России недостаточно тепла, чтобы выращивать стабильный товарный урожай в однолетней культуре. Все-таки севочная культура надежнее. Но здесь возникает фактор хранения севка. Не так хранил – вместо луковицы получите семенную стрелку.

В-третьих – ростки лука в начальной стадии очень уязвимы, прежде всего к сорнякам и поэтому его посева требуют качественной системы обработки гербицидами. И не в каждой зоне можно все сорняки заглушить гербицидами, разрешенными на луке.

Кроме того, в целом рынок лука репчатого в севочной культуре зависим от предложения рынка семян. В целом стратегия, ориентированная на космополитов, показала себя неплохо. Но есть, как говорится, нюансы. В настоящее время, я считаю, есть возможность для коммерческого успеха сорта Погарский местный улучшенный на любительском рынке благодаря его универсальности. Он отлично подходит для выращивания в ЛПХ в различных регионах России. Лук Погарский местный улучшенный обладает рядом преимуществ перед репчатыми луками, которые сейчас распространены на российском рынке. Это необыкновенный вкус, хранение до 15 и более месяцев, что дает возможность выгонки зелени осенью, пригодность к сушке как луковиц, так и листьев, он содержит в два раза больше сухого вещества, витаминов, а значит – намного полезнее. А по урожайности на дачных участках он превосходит даже гибриды, так как является многогнездным. Севка нужно купить меньше чем известных луков, а урожайность больше. Сейчас в сетевых магазинах продается репчатый лук, который выращен на капельном поливе и на высоких дозах удобрений. Луковица внешне красивая, а для нашего организма бесполезная, а я бы даже сказал, вредная, так как в большинстве случаев обработана препаратом, который не дает ему прорасти в течение 8–9 месяцев. Если пожарить такой лук на сковородке, то получается просто «кисель», без вкуса и запаха, а если пожарить на





сковородке лук Погарский местный улучшенный, то это будет букет аромата и прекрасный, необыкновенно вкусный гарнир.

– **С какими вызовами Вы сталкивались в работе и как их преодолевали?**

– Вообще труд на земле – это очень тяжелое и рискованное занятие. Мне кажется, сейчас им занимаются либо только отчаянные и предано любящие свою землю люди, либо структуры, обладающие гигантскими ресурсами, для которых эти риски несущественны. Мы относимся к первым, поэтому вызовы, как вы их назвали, у нас не прекращаются ни на минуту.

Если убрать климатические факторы, отсутствие условий нормального кредитования для малого землевладельца, переориентация рынка семян, сельхозхимии, средств производства, с западных компаний на Китай и прочие изменения, связанные с происходящими сегодня глобальными процессами я бы прежде всего выделил проблему отсутствия кадров, рабочей силы в местах с. – х. производства.

Реальность рынка труда сейчас такова, что крупные города, мегаполисы своими условиями труда как пылесосы вытягивают из сельской местности наиболее компетентных и мотивированных работников. В результате в провинции остаются наименее мотивированные, которых не привлекает даже сопоставимый с городом уровень оплаты труда. И малому бизнесу здесь практически нечего противопоставить, потому что компетентному работнику необходим не только уровень оплаты труда, но и гарантия его постоянства. А для малого бизнеса, учитывая вышеизложенные процессы, в настоящее время эта возможность недостижима.

– **Какие болезни и вредители лука репчатого наиболее критичны для Вашего региона, как их контролируете?**

– Болезни и вредители в нашей зоне все те же: пероноспороз, шейковая гниль, бактериоз, фузариозная гниль донца, луковая муха.

Но надо отдавать себе отчет, что сегодня вырастить здоровый урожай репчатого лука без применения множества обработок пестицидами практически невозможно. Массовая миграция посадочного материала, в целом климатическое потепление и изменение условий холодного периода привели к значи-

тельному распространению и внутривидовому разнообразию болезней и вредителей.

Массовое применение химии также внесло свою лепту в появление устойчивых видов вредителей и болезней. Поэтому реальность такова, что в настоящее время, без серьезного уровня химзащиты к выращиванию лука лучше и не приступать.

– **Можете ли поделиться самым запоминающимся моментом из Вашей практики?**

– Наша семеноводческая база находится на тех самых благословенных землях Погарского района Брянской области. Это практически на самой границе с Черниговской областью Украины. Мы даже в самых страшных снах увидеть и подумать не могли, что кому-то может не понравиться наш мирный созидательный труд. И, пожалуй, таким шок-моментом был первый минометный обстрел во время обмолота наших семенных посевов со стороны Украины в 2022 году. Причем обстрел велся по работающим на поле людям и явно корректировался с воздуха. Слава Богу, никто тогда не пострадал. К сожалению, в настоящее время к минометам добавились и вражеские дроны, в том числе и коптеры, а удары по с. – х. объектам приграничных населенных пунктов стали регулярными. Поэтому многие селекционные и семеноводческие программы пришлось на сегодня приостановить. Надеемся, что уже скоро наши доблестные Вооруженные Силы смогут вернуть мир и покой на нашу землю, и мы снова сможем заниматься своим любимым делом.

– **Что Вы могли бы сказать молодым людям, желающим связать свою жизнь с луководством и переработкой лука, с бизнесом в этой области? Какие личные качества и навыки, по Вашему мнению, особенно важны для успеха в этой профессии?**

– Чтобы успешно выращивать репчатый лук его надо как минимум любить! Репчатый лук – довольно сложная культура, требующая не только знаний его биологии, но и достаточно серьезных вложений в механизацию его возделывания. При этом в условиях сложившегося масс-маркета, когда собранный урожай до самого прилавка хранится в холодильниках, конкурировать с условиями Юго-Восточной Азии, да и нашего Краснодарского края, Волгоградской и Ростовской областей средняя полоса не сможет. Однако что будет делать этот масс-маркет, когда электричество отключат или оно вырастет в цене? Их урожай не может храниться без энергетических костылей от слова «совсем». При этом его потребительские, вкусовые качества просто несравнимы с местными народными сортами лука. Именно здесь, как нам кажется следует искать свою нишу. Как правильно говорил тов. В.И. Ленин – «Лучше меньше – да лучше» Именно поэтому мы восстановили и размножили старинный многогнездный народный сорт лука репчатого – Погарский местный улучшенный. Это проект – наша гордость! Это сказка, а не лук! По сути, его тяжелая, плотная луковица, – это концентрированный вкус удовольствия! Это лук для тех, кто не привык к пластмассовым томатам, деревянным огурцам и водянистому луку, а хочет дышать полной грудью и получать максимум ощущений. Чего и вам желаем.

Беседовал **Багров Р.А.**

Фото предоставлены **А.В. Кандоба**

