

Яичный МИР

E g g W O R L D

2010



Дайджест мирового птицеводства

ПРИЛОЖЕНИЕ К ЖУРНАЛУ
«ПТИЦА И ПТИЦЕПРОДУКТЫ»

ВЫПУСК № 1 (11)

СОДЕРЖАНИЕ CONTENTS

НОВОСТИ В МИРЕ ЯИЦ

Всемирный день яйца-2009	2
Tallegg создал сборник рецептов блюд из курицы и яиц	2
Развитие яичного птицеводства в Вологодской области	6
«Приосколье» начало строительство второй очереди репродуктора	3
Мексика признана мировым лидером в потреблении яиц	3

СИТУАЦИЯ В ЯИЧНОМ МИРЕ

Из нулевых в десятые и далее... Тенденции. Прогнозы.....	4
Улучшение качества и безопасности яиц в США.....	6
Встречаются члены IEC	7
Запрет клеток в ЕС неотвратим	8

ИННОВАЦИИ В ЯИЧНОМ МИРЕ

Новое средство для повышения качества яиц	10
Компания Prinzen достигла скорости 40 тыс. яиц в час	10
Роботы от Moba можно увидеть на VIV.....	10
Газовые горелки против заболеваний птицы.....	10
Проблема фекального загрязнения яичной скорлупы	11

СВЕТЛЫЙ ПРАЗДНИК ПАСХИ

Почему яйцо?.....	12
-------------------	----

Главный редактор
Гущин В.В.
vliipr@orc.ru

Редактор-составитель и переводчик:
Сазонова Н.В.
poultry-editor@yandex.ru am.

Редактор и корректор
Ковалева Е.В.

Верстка, допечатная подготовка и печать
ООО «Велес-Принт»





ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЯЙЦА-2009

Всемирный день яйца в прошлом году отмечался 9 октября. Он объединил потребителей и медиков с производителями такого уникального продукта, как яйцо.

День яйца отмечают в мире с 1996 года, с каждым годом он становится все более популярным. Сообщения поступают из разных уголков мира – от Америк до Монголии, от Австралии до Китая и отовсюду из Европы.

Ежегодно организаторы стараются по-разному отметить это знаменательное событие, но всегда интересно и своеобразно. В последний раз проходили яичные фестивали, соревнования шеф-поваров и их презентации, с показом новых блюд с использованием яиц и их дегустацией, мероприятия для детей и других категорий граждан. Широко праздник был представлен на радио, телевидении и в печати.

Яйца во все времена играли важную роль в питании людей. Для детей – это любимый вкус. Их едят практически все – варят, жарят. Их используют в разнообразных деликатесах, в том числе омлетах, запеканках, салатах, блюдах из макаронных изделий и т.д. И не забывайте про такие вкусности, как пирожные, булочки, меренги и муссы.

Яйца полезны: они являются великолепным источником протеина и многих жизненно важных нутриентов и одновременно они доступны всем по цене.

В Австралии также прошел этот праздник. На всех радиостанциях и на телеканалах в это утро были организованы яичные завтраки. Потребители страны были приглашены принять участие в он-лайн соревновании, в ходе которого они должны были угадать, какой ингредиент забыли положить в определенное блюдо.

В Аргентине праздник яйца отмечали целую неделю. На телевидение прислали корзины с яйцами, которые сопровождалась полезной информацией о пользе этого продукта и способах приготовления, со множеством рецептов. И еще пироги в форме яиц. Все это разыгрывали в конкурсах, сопровождали шутками и песнями.

В Турции провели мероприятия в торговых центрах и учебных заведениях. Главная цель – поднять привлекательность яиц среди турецких потребителей. Проводились выставки и дегустации деликатесных блюд. Это событие привлекло большое внимание покупателей.

TALLEGG СОЗДАЛ СБОРНИК РЕЦЕПТОВ БЛЮД ИЗ КУРИЦЫ И ЯИЦ

Первого марта единственный производитель мяса птицы в Эстонии, компания *Tallegg*, запустил в работу новую домашнюю страницу, важнейшую часть которой составляет сборник рецептов блюд из курицы и яиц.

«Приготовление еды дома – это новый тренд, который подтверждают и результаты продаж: количество продаваемого свежего бройлерного мяса растет из года в год», – сказал директор по продажам концерна *Tallegg* Маргус Венелайне. «Одна из очевидных причин – эко-

номическая: готовить дома просто дешевле, чем питаться в кафе. Однако важную роль играет и мода на готовку дома: сегодня это очень популярно. Это и вдохновило нас на создание сборника рецептов, сосредоточенного на блюдах из курицы и яиц: мы можем помочь людям в процессе повседневного приготовления пищи своими свежими идеями».

По словам руководителя по маркетингу *Tallegg* Кристи Кальбин, создание сборника рецептов – это естественный ход вещей. «Потребители продукции *Tallegg* есть практически в каждой эстонской семье и на домашней странице *Tallegg* чаще всего искали информацию, связанную именно с рецептами. Поэтому наша задача была собрать лучшие рецепты из курицы и яиц в одном месте, чтобы все желающие могли их легко найти».

Сборник рецептов очень объемный – для начала в него занесли 1500 рецептов, однако им легко пользоваться. В нем можно найти всевозможные рецепты на любой прием пищи: начиная с закусок и бутербродов и заканчивая основными блюдами и десертами. Рецепт можно искать по длительности приготовления, по категории или по ключевым словам – например, по одному из компонентов. У всех есть возможность прислать нам свой рецепт», – рассказала Криста Кальбин.

«Шеф-повар *Tallegg* Куно Китсинг, имеющий более 10 лет опыта работы, постоянно готовит из новых продуктов свежие и интересные блюда. Помимо этого, Куно дает советы насчет того, что может облегчить процесс готовки дома, а с чем любители самостоятельно не справятся», – сказала Криста Кальбин.

Созданием домашней страницы занималось агентство по интернет-маркетингу *ADM*.

DELFI. Март. 2010.

КУРИЦА НАЧАЛА НЕСТИ ЗЕЛЕННЫЕ ЯЙЦА

Курица в Калининградской области начала нести яйца зеленого цвета, хозяйева птицы ее «продукцию» хвалят, а ученые считают генетическим отклонением. Среди своих сородичей она больше ничем не отличается.

Многие побывали во дворе, чтобы посмотреть на чудо-несушку. Яйца оливкового цвета у одних вызывают удивление, у других – бурный восторг. Тут же шутят: «На Пасху красить не надо». Просят яйца, как говорится, на развод.

По словам хозяйки, сама несушка вывелась в свое время из яйца совершенно обычного цвета.

В Российском государственном университете имени Канта на кафедре биологии и зоологии зеленые куриные яйца видят впервые. Сначала в них искали подвох: мол, яйца очень похожи на утиные.

Возможные причины появления яиц необычного цвета озвучил доцент кафедры биологии и зоологии РГУ имени Канта Дмитрий Булгаков: «Это, скорее всего, какое-то генетическое отклонение, характерное для этой особи. Возможно, это проявление предковых наследственных черт. Дело в том, что для некоторых видов куриных, как и для многих других птиц, гнездящихся на земле, характерна камуфлирующая зеленая окраска».

RIAN. Декабрь. 2009.



«ПРИОСКОЛЬЕ» НАЧАЛО СТРОИТЕЛЬСТВО ВТОРОЙ ОЧЕРЕДИ РЕПРОДУКТОРА

В январе текущего года в Белгородской области началось строительство второй очереди Красненского филиала репродуктора II порядка ЗАО «Краснояржский бройлер» (входит в «Приосколье»). После окончания строительства годовая мощность предприятия должна составить 60 млн яиц (увеличение в 2 раза).

По их информации, на сегодняшний день филиал производит 30 млн инкубационных бройлерных яиц в год.

В сентябре 2010 года филиал планирует ввести в эксплуатацию 10 корпусов «ремзоны» для посадки суточного молодняка. Весной 2011 года компания намерена ввести в эксплуатацию еще порядка 20 корпусов «родительской зоны» для содержания маточного стада.

В целом же выйти на полную производственную мощность предприятие планирует к концу 2011 года.

Следует отметить, что в 2010 году «Приосколье» анонсирует увеличение производства мяса птицы на 35% (в сравнении с прошлым годом), до уровня в 320 тыс. т в год. При этом в 2009 году агрохолдинг экспортировал в Воронежскую область порядка 18 тыс. т курятины.

ЗАО «Приосколье» (основные бренды, помимо «Приосколье», «Флай де Ланч», «Пикник с Приосколье», «Куриная Симфония») основано в 2003 году. Объединяет, кроме птицеферм, перерабатывающие и комбикормовые заводы, а также торговый дом. Помимо Белгородской области, развивается в ряде других субъектов федерации, в том числе в Алтайском крае. Прибыль в 2008 году составила свыше 2 млрд руб. Было произведено около 250 тыс. т мяса птицы в живой массе и 186 млн инкубационных бройлерных яиц.

Abireg.ru. Февраль. 2010.

МЕКСИКА ПРИЗНАНА МИРОВЫМ ЛИДЕРОМ В ПОТРЕБЛЕНИИ ЯИЦ

Мексика занимает первое место в мире по потреблению яиц, сообщил в канун Всемирного дня яйца мексиканский Национальный институт птицеводства.

По данным мексиканских специалистов, каждый житель страны потребляет в год 21,9 кг яиц, что составляет полтора яйца в день.

Ранее мировым лидером в потреблении яиц считалась Япония. Каждый житель этой страны съедает, в среднем, по одному яйцу в день.

Россия по потреблению куриных яиц находится на 12-м месте в мире.

Национальный институт птицеводства также сообщает, что Мексика вышла на седьмое место в мире по производству яиц, которое составило 2,306 млн т. Это означает, что каждую секунду куры в Мексике откладывают 1,5 тыс. яиц.

У мексиканцев куриное яйцо пользуется громадным спросом, так как находит применение практически в каждом блюде, немаловажным фактором является и его невысокая цена. Десяток яиц вполне можно купить за полдоллара.

Как отмечают мексиканские врачи, последние исследования показали, что ежедневное употребление яиц не повышает холестерин, как это считалось ранее. Теория, что яйца повышают уровень холестерина в организме человека, возникла на основе исследований, которые проводились в начале 60-х годов на кроликах, которые вообще не едят яиц.

Яйца полезны для кровотока. Содержащиеся в яйцах вещества препятствуют образованию катаракты, защищают глазной нерв, нейтрализуют вредное воздействие окружающей среды. Яйца укрепляют кости и суставы, стимулируют иммунную систему, повышают умственную работоспособность. Яйца — единственный продукт, который усваивается организмом на 97–98%, практически не оставляя шлаков в кишечнике.

Всемирный день яйца отмечается по инициативе Международной яичной комиссии (Международная ассоциация производителей яиц) с 1996 года, во вторую пятницу октября.

Интересно, что самое большое яйцо, занесенное в Книгу рекордов Гиннеса, было снесено страусом в Израиле в 1988 году, оно весило 2,3 кг. Самые маленькие яйца откладывает карликовый колибри, живущий на Ямайке. Их масса составляет не более 3 г. Курица-несушка приносит в год от 250 до 300 яиц и ей требуется 24–26 ч, чтобы снести яйцо.

Profnavigator. Октябрь. 2009.



Это любопытно

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕНЬ ПТИЦ

Привлечение птиц в искусственные гнездовья впервые было начато в России. Знаменитый путешественник Петр Симон Паллас во время путешествия по Астрахани писал, что местные крестьяне для скворцов вешивали цилиндрические ящики из коры деревьев.

Однако впервые День птиц, как массовый детский праздник, стал проводиться в США. В 1894 году праздник организовали в городке Ойл-Сити, штат Пенсильвания. Популярная газета «Питсбургская телеграфная хроника» начала популяризовать Дни птиц, делая это очень активно. Более того, газета организовала специальный клуб-музей по охране птиц. Через некоторое время День птиц стал широко проводиться как народный праздник, во всех штатах страны, а чуть позже и во многих странах Старого и Нового света, уже как Международный день птиц. Была написана первая книга по привлечению птиц — «Всеобщая защита птиц», переведенная на многие языки.

День птиц проник и в Россию, где с энтузиазмом подхватили идею помощи птицам и в 1910 году создали первое в России Общество охранителей природы, члены которого организовали публичную библиотеку по естествознанию, устроили зимнюю подкормку для птиц и развешивали искусственные гнездовья.

В середине 20-х годов московскими юннатами Центральной биостанции был проведен первый в стране официальный День птиц. Есть сведения, что в этом празднике принял участие Владимир Маяковский, имевший дачу недалеко от биостанции.

ИЗ НУЛЕВЫХ В ДЕСЯТЫЕ И ДАЛЕЕ... ТЕНДЕНЦИИ. ПРОГНОЗЫ

Keeping Poultry in the Future

Бернд Меерпол (Bernd Meerpohl) ; Big Dutchman, Vechta, Germany

Где бы то ни было в мире выращивание птицы – это всегда производство мяса или яиц, причем как можно более эффективным способом. В этом – сердцевина отрасли. Но времена меняются. В грядущем десятилетии, в которое мы только вступили, многие другие факторы будут играть главенствующую роль. Речь идет о благополучии птицы, проблемах окружающей среды и потреблении энергии.



Внаши быстро меняющиеся времена кто-то скажет, что трудно предсказать, что будет через месяц, не то что через год, не говоря о более отдаленной перспективе. Так что говорить о 2034 году очень сложно. Нельзя, естественно, что-либо утверждать, например, какой продукт будет иметь успех тогда или сколько будут стоить яйца.

И все-таки очень интересно попытаться заглянуть вперед и спрогнозировать, что нас ждет в будущем.

Прогноз, основанный на технически допустимых работах, может привести нас к научно-фантастическому сценарию, а основанный на опыте последних десятилетий – к нормальной ситуации, где мы живем, любим, работаем, водим свои машины и растим детей.



Бесспорно, через 25 лет мы все еще будем ездить по дорогам, а не летать. Птицеводство можно рассматривать с подобной точки зрения. Мы не собираемся испытывать новые методы разведения птицы. Наша задача – увидеть пути развития уже существующих систем, и это тоже может быть захватывающим и удивительным. Вспомним для примера: в 80-х годах обычным был компьютер с памятью в 10 МВ, сегодня даже у USB-флэшки она в 100 раз больше. Вот такой рывок! Технологии в птицеводстве развиваются приблизительно с такой же скоростью. Так, в этот же отрезок времени на рынке появились и усовершенствовались альтернативные многоуровневые системы для содержания яичной птицы. Вначале едва ли кто-то мог представить, как же следует управляться с яйцами в подобной производственной системе. Сегодня в этих умных системах потерянные яйца ушли в прошлое.

Заглядывая в будущее, можно предположить, что мы столкнемся в рамках систем свободного содержания с различными болезнями, которые сегодня считаются преодоленными. Эту проблему необходимо строго отслеживать.

Если мы рискуем заглядывать в будущее, чтобы строить прогнозы, надо прежде задать себе несколько вопросов, вроде таких: как мы собираемся жить и работать через четверть века; какие радикальные изменения ждут нас впереди, но которые нельзя пока предвидеть?

На много лет вперед ясно, что будет расти население Земли, и это останется главным поводом для озабоченности – для людей требуется пространство, и всем необходимо есть. И мы, работники птицеводческой отрасли, должны будем поставлять населению разнообразные продукты питания. Кроме всего прочего, среди множества нерешенных факторов главным остается стоимостный фактор. Как никогда ранее, необходимо будет вести дело экономически выгодно и эффективно, поскольку потребность в продуктах питания для людей и кормах для животных будет все время возрастать.

Будущие фермеры столкнутся с целым комплексом вызовов, которых ранее не было; они должны будут производить гораздо больше с акра земли и от одного животного или птицы, чтобы удовлетворить растущий спрос. Потребуется внедрять умные компьютерные системы, чтобы снизить риск человеческих ошибок, и в то же время сохранять рабочую силу, это позволит нам обеспечить рост произ-



водственных подразделений без потери управленческих возможностей.

Стоимость мяса кур и яиц, которые являются прекрасным источником протеина, всегда была низкой. Эти источники протеина останутся важными и станут движущим фак-

тором растущей птицеводческой отрасли в течение тех лет, о которых мы говорим. Предсказывают, что производство животного протеина сконцентрируется в районах, где производство дешевле, например, в Латинской Америке, США и некоторых странах юго-восточной Европы и Азии.

В будущем нас ждет множество проблем, но будут и новые возможности для птицеводства. Давайте будем оптимистами и будем верить, что совместными усилиями глобальная экономика будет укрепляться, будут открыты двери для всех стран, будут извлекаться уроки из ошибок, сделанных в прошлом.

В настоящее время менеджмент яичной отрасли является предметом серьезных изменений во многих частях света. Происходит это благодаря требованиям к качеству, окружающей среде, защите животных и т.д. В Европе, особенно в Германии, горячие дискуссии частично изменили регламенты и привели к закладке фундамента под будущее отрасли. Были увеличены нормы площади в расчете на одну птицу, сделан шаг в сторону внедрения в промышленных масштабах свободного содержания, запрещено производство традиционных клеток.

Например, в Германии, это привело к значительному снижению производства яиц, что снизило уровень собственного обеспечения, а это, естественно, не может быть целью ни производителей, ни потребителей. В течение грядущих 25 лет этот спор должен найти разрешение и проблему надо обсуждать даже в тех странах, где она пока не стоит.

Естественно, отсюда возникает несколько вопросов. Насколько глубоко повлияет такой ход событий на развитие национальной яичной промышленности, на экспорт и импорт яиц? Чем ответят производители на растущую озабоченность благополучием птицы, а также проблемами охраны окружающей среды и качеством?

Один из стратегических шагов, которые необходимо предпринять – это определить как можно быстрее основные тренды и проанализировать факты текущей си-

туации в яичной отрасли, чтобы выстроить успешный курс в будущее.

Как ожидается, улучшенные колониальные системы содержания несушек будет применяться во многих странах мира, помимо ЕС, и эта тенденция будет расширяться в течение ближайших 25 лет. Для этого есть хорошая причина: производственные результаты сопоставимы с теми, которые получают в традиционных клетках, и они даже порой выше, даже на крупных предприятиях, и при этом соблюдаются требования к охране окружающей среды.

Более того, мы должны ожидать большого количества различных регламентов и разработки требований для каждого региона. В этот видится особый вызов для производителей оборудования, чья цель состоит в производстве большого количества по приемлемой цене.

Все больше ужесточаются требования к пищевой безопасности. Мы все более и более озабочены будущим нашей планеты и наших детей, и инвестиции в безопасность продуктов будут увеличиваться, в этом нет сомнений. Умные и удобные в использовании компьютерные системы помогут отслеживать весь производственный цикл. Нам необязательно знать курицу, которая снесла яйцо нам на завтрак, но мы сможем узнать, что она ела, где жила и т.д.

Еще один вызов, стоящий перед лицом отрасли, это улучшить существующие или найти новые чистящие средства, чтобы снизить уровень загрязнений и минимизировать влияние птицеводческих предприятий на окружающую среду. Нам также хочется найти наилучшие пути утилизации птичьего помета. Возможно, через 25 лет производство газа из помета станет обычной практикой генерации энергии.

И через четверть столетия яичное птицеводство останется комплексом различных аспектов благополучия птицы, ее поведения, проблем окружающей среды, качества менеджмента и экономической эффективности. Сюда же входят оптимальные корма, качественная вода, климат в птичнике, ежедневный мониторинг, ветеринарное обслуживание, а также нельзя забывать о рутинной чистке помещений и всего оборудования. В дополнение к благополучию птицы очень важны аспекты защиты потребителей, качество яиц, охрана труда на предприятиях. Все это определяет выбор производственной системы. Свободный рынок требует конкурентного производства яиц.

Мы не должны забывать, что даже озабоченность проблемами благополучия птицы и защиты окружающей среды не должна мешать поиску путей производства качественных продуктов питания по доступным ценам, причем во все более увеличивающихся объемах, чтобы удовлетворить растущий спрос и гарантировать пищевую безопасность во всем мире.

Чтобы найти решения указанных проблем, надо двигаться вперед. Первые шаги уже сделаны, а к 2034 году, хочется надеяться, будет сформирована отрасль, где будет минимизирован стресс на птицу, снижено влияние на природу, и в то же время возрастет пищевая безопасность.



УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ЯИЦ В США *Advancing Egg Quality and Safety in the US*

Ниже приводится беседа доктора Саймона Шейна (*Simon Shane*) с доктором Патрисией Куртис (*Patricia Curtis*), директором Национального центра США по переработке яиц.

В 2008 году национальный исследовательский центр поставил перед собой цель обеспечить безопасность столовых яиц, потребляемых в США. Национальный центр переработки яиц (*NEPC*) обобщает результаты исследований целого ряда университетов. Центр не только объединяет исследователей, изучающих яйца, но и следит за работой каждого университета в отдельности.

Доктор Патрисия Куртис является профессором Оубурнского Университета, руководителем Программы изучения безопасности и качества птицепродуктов и директором *NEPC*. Доктор Саймон Шейн – редактор журнала *Egg Industry* – беседовал с доктором Куртис о целях и задачах *NEPC*.

Шейн: Основная область Вашей деятельности – Национальный центр переработки яиц. Каковы задачи этой организации?

Куртис: Национальный центр работает в основном в трех направлениях. Посредством наших исследований мы намерены способствовать повышению эффективности, улучшению безопасности и качества как яиц в скорлупе, так и яйцепродуктов. В сферу нашей компетенции входят также программы воспитания и обучения рабочих и специалистов в областях, связанных с производством и переработкой яиц, то есть организация различных курсов, семинаров, консорциумов и других мероприятий для специалистов сельского хозяйства.

Шейн: Какие учреждения связаны с Национальным Центром переработки яиц?

Куртис: Центр представляет собой партнерское объединение специалистов семи крупных американских университетов, Исследовательского Центра безопасности и качества яиц в Афинах (штат Джорджия), а также Центра безопасности продуктов питания в Виндмуре (штат Пенсильвания). *NEPC* действует совместно с Консультативным Советом по промышленности и включает в свой состав 13 отдельных предпринимателей из области племенного птицеводства, промышленного производства яиц, производства оборудования и переработки яиц.

Шейн: Пожалуйста, назовите основные исследования, проводимые Вашим Национальным Центром.

Куртис: Долговременная задача наших исследований – повышение эффективности производства и улучшение качества и безопасности как столовых яиц, так и производимых в стране яйцепродуктов.

На протяжении двух последующих лет мы будем оценивать возможности использования холодной воды для мойки яиц в скорлупе, определять влияние специфических добавляемых ингредиентов на температуру пастеризации жидких яйцепродуктов и проводить сравнительные исследования яиц, получаемых от клеточных несушек и от несушек, содержащихся в условиях альтернативных систем.

Шейн: Вы считаете образование и обучение одной из важных функций Центра. Могли бы Вы привести какие-либо примеры?

Куртис: Центр обеспечивает техническую информацию на своем сайте, способствуя внедрению передовых методов производства и переработки яиц. Мы планируем также непосредственную образовательную деятельность через посредство краткосрочных курсов, семинаров, вебинаров. Мы намерены распространять научную и техническую литературу и способствовать развитию партнерских связей между производством, правительственными организациями и научными учреждениями.

В настоящее время Центр спонсирует совместно с Американской Комиссией по яйцу и Национальной Школой производства яйцепродуктов четырехдневное рабочее совещание по функциональным свойствам яиц. Совещание будут проводить 13 специалистов со всей страны. Ученые Центра будут обучать разработке и применению программ НАССР в производстве и переработке яиц в практических условиях.

Мы работаем также совместно с Американским Советом по яйцу в направлении создания информационных программ, связанных с производством яйцепродуктов.

Шейн: Какие изменения в отрасли Вы считаете значительными?

Куртис: Принятие Предложения 2 в Калифорнии свидетельствует о внимании, уделяемом вопросам благополучия животных. Изменения, в соответствии с Предложением 2, окажут влияние на стоимость пищевых продуктов не только в Калифорнии, но и во многих других штатах, особенно если они последуют примеру Калифорнии. Однако следует отметить, что производство яиц при содержании несушек без ограничения не обязательно более гуманно, чем их производство при клеточном содержании несушек. Это видно при изучении данных о продуктивности и падеже. Необходимо учитывать также и аспекты безопасности получаемой продукции.

Далее ожидается введение новых правил безопасности пищевых продуктов, разработанных *FDA* (Администрацией по пищевым продуктам и медикаментам). Производство яиц также должно будет соответствовать этим новым правилам. Система *SQF* (Безопасности и Качества пищевых продуктов) будет принята большинством предпринимателей в яичной отрасли, с тем чтобы убедить потребителя в том, что мы делаем все возможное для получения безопасных яиц и яичных продуктов.

Кроме того, ввиду введения все более строгих правил в отношении экологической безопасности потребуются связанные с этим дополнительные затраты предпринимателей отрасли. Совершенно очевидно, что современный



потребитель будет требовать «зеленых», то есть экологически безопасных, продуктов питания.

Шейн: Как можно ввести и интегрировать систему SQF в птицеводство и переработку яиц?

Куртис: Может оказаться, что проще всего ввести и интегрировать систему SQF в птицеводство с помощью подхода НАССР, то есть принятия и осуществления структурных и производственных программ биологической безопасности и практик «хорошего содержания» птицы.

По мере того, как мы учились применению программ НАССР на предприятиях по переработке сельскохозяйственной продукции, каждое предприятие выработало свою уникальную систему культуры и инфраструктуры,

требующуюся для подхода к безопасности производимых продуктов питания.

Система SQF обеспечивает соответствующую структуру планирования и поддержания безопасности и качества в сочетании с системой подтверждения и контроля.

Шейн: Какой Вы видите нашу отрасль промышленности через 5 лет?

Куртис: Я убеждена, что яичная промышленность по-прежнему будет источником безопасных и высококачественных яиц и яйцепродуктов. Кроме того, будет наблюдаться дальнейший прогресс в отношении благополучия при содержании несушек.

«Poultry International», 2010. № 1.

ВСТРЕЧАЮТСЯ ЧЛЕНЫ ИЕС

Egg Industry Leaders Meet for IEC Conference



Лидеры яичной отрасли со всех концов света встретились в Канаде в сентябре прошлого года на конференцию Международной комиссии по яйцу (International Egg Commission — IEC).

Эта конференция была самой представительной за всю свою историю, на ней присутствовали более 500 человек со всего мира. Делегаты собрались с целью изучить достижения последнего времени в яичной промышленности, поделиться накопленным опытом и обсудить политические и экономические проблемы, оказывающие влияние на бизнес.

Обсуждались такие темы, как увеличение политического и общественного давления на запрет обычных клеток, а также эффективный маркетинг яиц.

Развитие технологий производства яиц

Чтобы подготовить членов IEC к грядущим изменениям, в рамках конференции был проведен семинар, посвященный новым улучшенным колониальным системам содержания яичных кур. Эта тема особенно важна в связи с введением запрета на использование обычных клеток с 2009 года в Германии, с 2012 – в странах ЕС и с 2015 – в штате Калифорния (США).

Специальный семинар проводили пять известных ученых, которые поделились с участниками своими открытиями, полученными в ходе исследовательских проектов.

Эксперты выразили уверенность, что новые системы соответствуют требованиям благополучия птицы, но в то же время высказали сомнения в том, что все европейские страны смогут вовремя перейти на новые условия работы.

Потребитель ест глазами

Делегаты из Канады имели возможность услышать из уст одного из самых авторитетных экспертов в области маркетинга, д-ра Яна Бенедикта Стеенкампа (*Jan-Benedict Steenkamp*), рассказ о важности брендинга своей продукции. Д-р Стеенкамп работал с такими известными компаниями, как *Proctor & Gamble*, *Unilever* и *Zurich Financial Services*. Он рассказал об упаковке яиц, как с ее помощью сделать продукт понятным для покупателя и выделить его среди множества других подобных. Это естественным образом повысит конкурентоспособность продукта.

Д-р Стеенкамп высказал свое отношение к брендам яиц, пояснив, что «сильные бренды не возникают случайно, их надо создавать».

Он пояснил, что яйца лучших брендов представляют практическую альтернативу обычным яйцам, имеющимся в продаже, и потребитель может выбирать, какие яйца купить, что упрощает процесс покупки.

Так как большинство потребителей принимают решение о покупке в течение 20 секунд, важно, чтобы бренд отражался на упаковке. Кроме того, должны быть четко видны такие показатели продукта, как его питательная ценность.

Д-р Стеенкамп сказал делегатам IEC, что потребители «едят глазами», потому что два яйца могут иметь одинаковый вкус, однако при покупке человек делает выбор в зависимости от того, как они выглядят. В чрезвычайно конкурентной среде яичной промышленности очень важно продемонстрировать покупателю преимущества своего товара: будь то яйцо от кур свободного содержания, органическое или содержащее омега-3. Производителям яиц было предложено вкладывать деньги в брендинг, это поможет добавить преимущества своему продукту и привлечь внимание потребителя, стоящего у витрины в супермаркете.

Особое значение для яичного производства США имеет различие между обычными яйцами и яйцами лучших брендов. Эксперт признал, что необходимо учитывать различия между мотивами, руководящими разными покупателями. Хорошим примером является отличная



работа Американского Совета по яйцу (*American Egg Board*) по «снятию» отрицательного имиджа яйца из-за холестерина. Подобные же усилия предпринимает Объединение производителей яиц (*United Egg Producers*) в отношении благополучия яичной птицы, несмотря на отрицательную кампанию против ограничения при содержании, проводимую *HSUS* и другими организациями, ратующими за гуманность.

Рекламирование брендов может быть весьма эффективным, при условии, если четко указаны положи-

тельные качества продуктов. Преимущества брендов обеспечивают их хороший сбыт, несмотря на более высокую цену.

Однако, уделяя основное внимание производству яиц, относящихся к лучшим брендам, компании не должны упускать из вида необходимость производства обычных яиц для покупателей, которые не могут оплачивать более дорогие продукты, относящиеся к брендам. Производство должно приспосабливаться к спросу.

IEC Newsletter. Октябрь. 2009.

ЗАПРЕТ КЛЕТОК В ЕС НЕОТВРАТИМ *EU Cage Ban Imminent*

Запрет содержания несушек в странах-членах ЕС приближается с неизбежностью, но как подготовиться к этому? Как новые системы производства будут влиять на кур и на яйца, снесенные ими? И во сколько обойдется внедрение этих систем?

На недавней конференции Международной комиссии по яйцу (*IEC*) в Канаде эксперты Марк Уильямс (*Mark Williams*), Теа Фикс ван Никерк (*Thea Fiks-van Niekerk*), Петер ванн Хорн (*Peter van Horne*), Герт Штуке (*Gert Stuke*) и Эндрю Джорет (*Andrew Joret*) дали делегатам уникальную возможность вникнуть в последние разработки, поделившись с делегатами своими взглядами на развитие отрасли и проведенными исследованиями.

Ситуация в ЕС относительно клеток

Через два года наступит час, когда вступит в силу запрет на использование клеток для содержания кур-несушек в Европе. Таким образом, с 1 января 2012 года в странах ЕС можно будет производить яйца только в улучшенных клетках, на свободном выгуле, в авиариях или органическими методами.

По данным Марка Уильямса, в 2008 году в Европе в клеточных системах содержалось 278 млн кур-несушек, и только 20 млн, или 7% из них, были в улучшенных колониях. Эксперт считает, что перед отраслью стоит огромная проблема – успеть переместить все это поголовье в оставшееся время.

Что делается в странах-членах ЕС?

– Германия

Германия действует в авангарде ЕС; все куры-несушки в стране должны быть переведены из обычных клеток к концу 2009 года. Герт Штуке разъяснил членам ИЕС, что в Германии было организовано шесть исследовательских ферм, где изучали птицу, этические и человеческие аспекты при использовании улучшенных колониальных систем. На этих фермах изучали все проблемы, связанные со здоровьем птицы и гигиеной, а также вопросы защиты животных и птицы, безопасности продуктов и оценки рисков.

Результаты продемонстрировали, что немецкая колониальная система *Kleingruppenhaltung* является высоко-



эффективной для достижения здоровья птицы, ее благополучия и продуктовой безопасности. Продуктивность несушек сравнима с обычными клетками, смертность ниже, нет необходимости в дебикировании. Эта система обеспечивает хорошее обозрение кур. Состояние ног птицы и костей вполне сравнима с другими системами содержания. Состояние гигиены в системе *Kleingruppenhaltung* находится на высоком уровне.

– Нидерланды

Являясь основным поставщиком яиц на рынок Германии, голландские производители этого продукта учитывают ситуации на рынке этой страны и тенденции спроса потребителей, поэтому было принято решение адаптировать систему *Kleingruppenhaltung* на фермах Нидерландов.

– Австрия

В этой стране обычные клетки перестали эксплуатировать с 2008 года, до 2020 года будут запрещены и улучшенные клетки.

– Швеция

В 1989 году в Швеции было принято решение прекратить использование обычных клеток для несушек. Фермерам, занимающимся производством яиц, был дан переходный период продолжительностью в 10 лет, потом его продлили, и обычные клетки здесь использовались вплоть до конца 2002 года. В настоящее время в Швеции используют улучшенные колониальные системы.



– Бельгия

Бельгия будет действовать в соответствии с Директивой ЕС о запрете обычных клеток для содержания яичных кур, начиная с 2012 года. Существует и предложение запретить улучшенные системы к концу 2024 года. Однако реально, по данным Марка Уильямса, такой полный запрет на клетки станет возможным не ранее 2040 года.

Противостояние новых и старых систем

По мере приближения даты запрета использования обычных клеток для яичной птицы в странах ЕС большинство стран движутся в сторону колониальных систем. Во всех странах было проведено множество исследований, в том числе и по экономическим проблемам «перестройки».

В настоящее время Теа Фикс ван Никерк возглавляет проект по изучению содержания и благополучия кур-несушек. В недавней работе (*Laywel Project*) сравнивали поведение птицы в обычных клетках и в улучшенных, т.е. обустроенных насестом, гнездом и песком для разгребания. В этом проекте изучали также процессы производства в обеих системах, включая качество яиц, эффективность кормления, уровень здоровья и состояние гигиены.

Дополнительные показатели

Результаты исследований показывают, что куры в улучшенных колониальных системах откладывали яйца на 95–99% в гнездах, 40–50% кур пользовались насестом в дневное время, а ночью 80–90% из них делали это.

Качество яиц

Качество яиц, отложенных в улучшенных системах, вполне сравнимо с обычными клетками – 93,29% и 92,27% яиц соответственно были 1 сорта.

Кормление

К удивлению исследователей оказалось, что птица в колониальных системах ела меньше. Ожидалось, что куры в этих системах больше движутся, используют больше энергии, значит, и корма потребуется больше. Фикс ван Никерк говорит, что, возможно, такие результаты указывают на тот факт, что куры здесь могут спокойно сидеть на насесте и отдыхать длительное время, не испытывая необходимости в движении.

Можно ли сравнивать системы?

Исследователи сравнивали две клеточные системы и пришли к выводу, что в новых клетках куры используют различные приспособления, которые стали им здесь доступны, в остальном же показатели (яйценоскость, гигиена, здоровье) очень схожи.

Экономика

Ясно, что большинство европейских стран будут использовать именно улучшенные колониальные системы содержания яичных кур. Петер ван Хорн рассмотрел экономическую сторону дела.

Для обслуживания колониальных систем потребуются несколько большие трудозатраты, в то же время снизится плотность посадки кур, следовательно, возрастут издержки на курицу. В дополнение к этому будут необходимы дополнительные инвестиции для внедрения этих систем.

Экономические факторы выливаются в 8–10%-ный рост себестоимости продукции, полученной в улучшенных системах. Но в то же время это не приводит к выведению на рынок продуктов класса «премиум». Дело в том, как говорит ван Хорн, потребителями яйца и из улучшенных систем по-прежнему воспринимаются как продукция из клеток, за них нельзя взять бонусную цену. Так что расходы вырастут, а вот роста доходов ждать не придется.

В заключение...

Эксперты утверждают, что улучшенные колониальные системы соответствуют требованиям относительно благополучия птицы и одновременно являются эффективной производственной системой.

Эндрю Джорет подчеркнул, что исследования со всей очевидностью продемонстрировали хорошие результаты, но новые системы сложно рекламировать потребителям, хотя теперь появится много аргументов в их защиту, по сравнению с обыкновенными клетками.

По словам Джорета, «клетка остается клеткой» в глазах потребителей. В Великобритании четыре основных сети супермаркетов продекларировали, что они будут продавать яйца, полученные в улучшенных клетках, одна не будет и еще одна сеть не определилась.

Worldpoultry.net. Октябрь. 2009.

ТАИЛАНДСКИЙ КУЛИНАР ЖАРИТ КУРИЦУ БЕЗ ОГНЯ И ЭЛЕКТРИЧЕСТВА

Таиландец Сила Сутарат придумал новый способ приготовления курицы: для жарки птицы он использует отраженный от зеркал солнечный свет.

Жаровня представляет собой основание, на котором закреплена тысяча зеркал. Во время приготовления блюда кулинар направляет на птицу отраженный солнечный свет. Для большего эффекта за тушками висит металлическая стенка с черной поверхностью.

Кроме того, основание с зеркалами искривлено так, что свет концентрируется на небольшом участке. По словам изобретателя, температура в области приготовления достигает 200°C. На жарку одной курицы Сутарат тратит 10 мин.

Таиландец считает свой бизнес достаточно прибыльным и экологически чистым. Теперь он почти не покупает уголь, так как солнечная печь работает даже в пасмурную погоду.

РИА «Новости». Сентябрь. 2009.

ИННОВАЦИИ В ЯИЧНОМ МИРЕ

НОВОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА ЯИЦ

Shellbiotic Launched to Support Egg Quality

Благодаря достижениям современной генетики куры-несушки способны достигать пика своей яичной продуктивности. Реальная проблема – поддерживать высокий уровень производства яиц и одновременно сохранять потребительский спрос.

Чтобы решить эту проблему, в компании *Vitamex N.V.* разработали *Shellbiotic*, средство, действие которого основано на синергической комбинации *Aromabiotic*, молочной кислоты и органического кальция.

Специалисты компании утверждают, что такая композиция является предпочтительной, оказывая благотворное влияние на здоровье пищеварительного тракта птицы и поддержку яйценоскости. При этом улучшается качество яиц.

Тесты, проведенные с использованием *Shellbiotic*, продемонстрировали улучшение продуктивных показателей несушек, кур родительского стада, суточных цыплят. Среди выявленных преимуществ следует назвать следующие:

- гарантированно высокий уровень яйценоскости;
- улучшение конверсии корма;
- уменьшение числа треснувших яиц;
- хорошее качество белка обеспечивает высокую выводимость и улучшает состояние суточных цыплят.

Vitamex. Октябрь. 2009.

КОМПАНИЯ PRINZEN ДОСТИГЛА СКОРОСТИ 40 ТЫС. ЯИЦ В ЧАС

NL: Prinzen Achieves 40,000 Eggs/Hour

Компания *Prinzen* из Нидерландов представила совершенно новую систему, с помощью которой яйца снимаются с конвейера, укладываются в 30-ячеечные поддоны и размещаются на паллеты... и все это со скоростью 11,11 яиц/с, или 40 яиц/ч.

Эту систему назвали *TimeLine*. Она состоит из упаковщика *Prinzen Speedpack 110*, укладчика *Prinzen PS-4* и погрузчика *Prinzen Pallet Loader*, а также необходимых конвейеров.

Новая система представляет собой интегрированное соединение всех компонентов. Она управляется из одного центра с помощью *touch-screen* дисплея.

Высокоскоростная система *TimeLine* является частью яичной программы компании *Prinzen*.

Worldpoultry.net. Ноябрь. 2009.

РОБОТЫ ОТ МОБА МОЖНО УВИДЕТЬ НА VIV

Moba Robot Applications for Egg Industry at VIV

На международной выставке *VIV Europe 2010* компания *Moba* представит робот для использования в яичной промышленности.

Moba уже в течение многих лет создает оборудование для обработки яиц в пакетированной форме (как в ячееках, так и в потребительской упаковке). В этой программе, названной



Autopack («Автоупаковка»), был разработан ряд элементов. Многие из этих элементов были широко внедрены в разных странах мира на фермах и упаковочных станциях.

С помощью новых роботов *Moba* потребители получат возможность усовершенствовать процесс обработки яиц. В отличие от других роботов, с помощью которых удается решить лишь несколько задач, *Moba* намерен создать целый набор приспособлений (*toolbox*), с помощью которых выстроить собственные конфигурации процесса.

Moba работает в сотрудничестве с известным поставщиком промышленных роботов *Motoman*. Созданные роботы соответствуют задачам яичной промышленности. Это само по себе уже является революцией.

Специалисты *Moba* намерены провести презентацию нового оборудования в ходе выставки *VIV Europe 2010*.

Worldpoultry.net. Март. 2010.

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ ПРОТИВ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПТИЦЫ

Gas Burner Helps in the Battle Against Poultry Disease

Для тщательной очистки и дезинфекции птичников традиционно используется ручной труд, но два предприятия на северо-востоке Англии, заключающих контракты на очистку, разработали систему сухой дезинфекции.

Компания, к которой относятся эти предприятия, разработала навесное (к трактору) распылительное устройство для влажной очистки, а для дезинфекции стала использовать газовые горелки. Эти горелки используются для дезинфекции пола в целях уничтожения различных болезнетворных организмов, таких как кокцидии.

Менеджеры Скотт (*Scott*) из компании *Agriwash UK* и Эппльард (*Appleyard*) руководят бригадой примерно из сорока человек, работающих в нескольких совместных проектах, и у этой бригады уже есть клиенты из числа предпринимателей, содержащих птицу.

Газовая горелка, разработанная Скоттом и Эппльардом, имеет в ширину 1,8 м, горелки установлены на раме, газ подается из трех точек. Вся установка навешивается на трактор марки *Kubota* мощностью 25 л.с.

Кроме ряда форсунок для горелок, система оборудована также собственной системой мойки и дезинфекции,

позволяющей хорошо обрабатывать пространство между птичниками.

На каждой машине с газовыми горелками имеются от двух до четырех резервуаров для сжиженного газа. Это обеспечивает постоянный источник газа для работы системы. Газ может подаваться одновременно из всех резервуаров, что предохраняет трубопроводы от замерзания в зимнее время.

В варианте с двумя резервуарами запаса газа хватает на 20 тыс. м² площади, после чего резервуары необходимо заправлять.

Преимущество новой системы в том, что это оборудование эффективно против широкого диапазона патогенных организмов, включая кишечную палочку, дрожжевые и плесневые грибы. Еще одно преимущество – отсутствие вредных остатков, которые могли бы попасть в источники воды.

Эта система, которую одобрили все предприниматели, у которых она применялась, не заменяет химической обработки, а дополняет ее, утверждает Скотт.

При разработке системы большую помощь оказала компания *Calor* – поставщик газа. Несмотря на то что это устройство позволяет поднять температуру в помещении до 22°C, горелки, как уверяет Скотт, не портят бетонный пол.

«Газовые горелки были популярны 20 лет назад, но затем их использование стало постепенно снижаться, так как стали доступны разнообразные химические дезинфектанты. Сейчас завершается полный цикл, и мы надеемся, что в будущем использование газовых горелок снова станет популярным», – сказал Скотт.

От целого ряда эффективных дезинфектантов уже пришлось отказаться по соображениям безопасности, а также охраны среды. Заглядывая в будущее, можно предположить, что газ может вытеснить химикаты и остаться единственным вариантом.

World Poultry News, Декабрь, 2009.

ПРОБЛЕМА ФЕКАЛЬНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ЯИЧНОЙ СКОРЛУПЫ

Promoting Quality: an Interactive Exercise

Практические решения, способствующие снижению фекального загрязнения скорлупы столовых яиц.

Качество яиц является предметом постоянной заботы предпринимателей, занимающихся производством яиц.

Одна из основных проблем – фекальное загрязнение скорлупы яиц, полученных от белых кур, содержащихся в старых птичниках со старым оборудованием. Этот дефект обычно является следствием скатывания яиц из яичного лотка назад, в клетку, или же загрязнения лотка для приема яиц.

В этих случаях необходимо принять следующие меры:

- обеспечить нормальное действие оборудования для сбора яиц, а также устройств для выявления загрязнений яичной скорлупы;
- обеспечить удаление загрязненных яиц после выявления этого загрязнения с помощью специальных устройств; если на предприятии есть сортировочная установка, перед поступлением яиц на сортировку необходимо подвергнуть их дополнительному просвечиванию;
- температуру воды для мойки загрязненных яиц необходимо повысить до 49–51°C при pH 11–12.; для санитарной обработки в такую воду следует вносить хлор в количестве 100–150 промилле, а для очистки – детергент.

Более долговременное мероприятие – исправление пола в клетках для обеспечения требуемого наклона (по возможности), чтобы яйца хорошо выкатывались и не возвращались в клетку.

Некоторые респонденты сообщают о снижении качества яиц вследствие капель конденсата на скорлупе. Такая проблема тоже существует. Если высокое потребление воды во время летней жары приводит к повышенному выделению экскретов птицей, можно получить положительный эффект при изолировании крыши или же улучшении вентиляции. Никогда не следует ограничивать количество потребляемой птицей воды в жаркое время. Иногда причиной конденсации влаги на скорлупе может быть избыток поваренной соли или извести, загрязненных магнием, но это можно исправить, анализируя состав кормов и кормовых добавок.

«Egg Industry», 2009. Vol. 114. № 12.

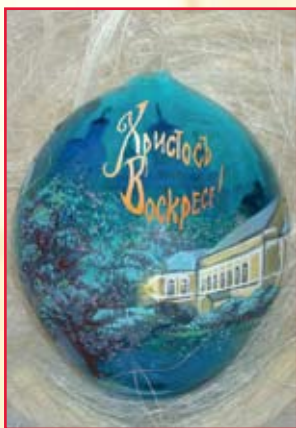


Цыпленок с яйцами курицы-бентамки (блюдо азиатской кухни)

Порезать грудку цыпленка кубиками. Сварить вкрутую 12 яиц, остудить и очистить. В миске смешать соевый соус (2 ст.л.) и кукурузную муку (1 ч.л.). Обмакнуть в соус кусочки цыпленка. Порезать соломкой 1 картофелину, а морковь – длинными полосками. Латук порвать на кусочки.

В сковороде (или WOK) нагреть 2 ст. л. оливкового масла, обжарить в нем 2 зубчика чеснока, кусочки цыпленка и картофель в течение 15 мин. Туда же выложить яйца, добавить 5 ст.л. воды и 2 ст.л. рисового вина. Потушить. Тем временем оформить большое блюдо, разложив венком латук и морковь, оставляя центр пустым. На свободное пространство блюда выложить содержимое сковороды, кроме яиц. Их положить сверху. Посыпать свежей зеленью лука и кориандра.

ПОЧЕМУ ЯЙЦО?



«Дорого яичко к Христову дню» – так гласит известная русская поговорка. Почему именно яйцо стало одним из доказательств Воскресения Сына Божьего? В древности яйцу придавалось магическое значение. В могилах, курганах, древних захоронениях, относящихся к дохристианской эпохе, находят яйца как натуральные, так и выполненные из различных материалов

(мрамор, глина и др.). При раскопках в этрусских гробницах обнаружены резные и натуральные страусовые, куриные яйца, иногда даже раскрашенные. Все мифологии мира хранят легенды, связанные с яйцом как символом жизни, обновления, как источником происхождения всего, что существует в этом мире.

Например, еще древние египтяне каждую весну, вместе с разливом Нила, обменивались раскрашенными яйцами, подвешивали их в своих святилищах и храмах. В египетской мифологии яйцо представляет потенциальную возможность жизни и бессмертия – семя бытия и его тайну. Яйцо – общечеловеческий символ сотворения мира и созидания – упоминается и в индийских «Ведах» (золотое яйцо, из которого вылупился Брахма). В Индии все птицы, несущие яйца, именуются «дважды рожденными», так как вылупливание из яйца означает второе рождение.

На Востоке считалось, что было время, когда везде царил хаос, а находился этот хаос в огромном яйце, в котором были скрыты все формы жизни. Скорлупу согревал огонь, давая яйцу тепло творения. Благодаря этому божественному огню и появилось из яйца мифическое существо – Пану. Все невесомое стало Небом, а все плотное – Землей. Пану соединил Небо с Землей, создал ветер, пространство, облака, гром, молнию. Чтобы нагреть появившуюся землю, Пану дал ей Солнце, а чтобы напомнить о холоде – Луну. Благодаря Пану Солнце согрело землю, засветила Луна, родились планеты и звезды.

С древности яйцо служило символом весеннего солнца, несущего с собой жизнь, радость, тепло, свет, возрождение природы, избавление от оков мороза и снега, – иными словами, перехода из небытия в бытие. Когда-то было принято подносить яйцо как простой малый дар языческим богам, дарить яйца друзьям и благодетелям в первый день Нового года и в день рождения. Богатые, состоятельные люди, вместо окрашенных куриных яиц зачастую

подносили золотые или позолоченные яйца, символизировавшие солнце. У древних римлян был обычай в начале праздничной трапезы съесть печеное яйцо – это символически связывалось с успешным зачином нового дела. Интересно, что яйцом всмятку начинали день и русские помещики XVIII века – считалось, что жидкий желток на завтрак способствует хорошему усваиванию остальной пищи в течение дня, «смазывает» желудок.

Для наших предков яйцо служило символом жизни. В нем хранится зародыш солнечной птицы – Петуха, будившего утро.

Пьеро делла Франческа в алтаре Монте Фельтро (Милан, Брера, XV век) над Мадонной с младенцем изобразил яйцо страуса. Здесь оно служит дополнительным атрибутом легенды о чудесном рождении Богочеловека Иисуса и указывает на мир, который покоится на христианской вере. Византийский богослов и философ Иоанн Дамаскин подчеркивал, что небо и земля во всем подобны яйцу: скорлупа – небо, плева – облака, белок – вода, а желток – земля. Из мертвой материи яйца возникает жизнь, в яйце заключаются возможность, идея, движение и развитие. По преданиям, даже мертвым яйцо дает силу жизни, с помощью яйца они чувствуют дух жизни и обретают утраченные силы. Бытует первозданное поверье, что благодаря чудодейственной силе яйца можно вступать в контакт с умершими, и они как бы оживают на время. Если положить на могилу крашеное яйцо – первое из полученных на Пасху, – покойник услышит все, что ему говорят, то есть, как бы возвратится к жизни и к тому, что радует или печалит живущего.



Православная символика пасхального яйца своими корнями уходит в тысячелетние традиции религий многих народов мира. В то же время в православии она получает существенное смысловое дополнение: яйцо в нем, прежде всего – это символ телесного воссоздания во Христе, символ ликующей радости

Воскресения из мертвых, победы Жизни над смертью. Русские народные предания повествуют о том, что в момент Воскресения Христова камни на Голгофе превратились в красные яйца. Православная символика яйца имеет свои корни и в дохристианских верованиях славян, которым издревле свойственен культ предков, почитание бессмертных душ умерших, которые считались личностями священными.

Первое письменное свидетельство о крашеных яйцах на Святую Пасху мы встречаем в рукописи, выполненной на пергаменте и относящейся к X веку, из библиотеки монастыря Св. Анастасии, что недалеко от Фессалоники в Греции. В конце церковного устава, приведенного в рукописи, после молитв на Пасху надлежало читать

также молитву на благословение яиц, сыра, и игумен, целуя братию, должен был раздавать им яйца со словами: «Христос Воскресе!». Таким образом, обычай дарения яиц на Пасху ведет свое начало еще от апостольских времен, когда Мария Магдалина первая подала верующим пример этого радостного даропринижения.

Празднование Пасхи на Руси было введено в конце X века. Православная Пасха отмечается у нас в первый воскресный день, следующий за весенним равноденствием и мартовским полнолунием.

Пасха на Руси сопровождалась и обрядами, пришедшими из языческих времен, но теперь освященными Светом Христовым. Это – освящение куличей, изготовление сырной массы, крашение яиц... На Пасху в кадку с зерном пшеницы помещали яйцо и берегли эти семена для посева.

Пасха совпадает со временем, когда весна вступает в свои права. К этому же дню в знак цветения издревле красили вареные яйца в разные цвета. Это были как бы цветы Ярилы-Бога, их раскладывали на зеленой траве. Зелень эту выращивали так: брали конопляную кудель, фибру, заматывали в них зерна, поливали на тарелке каждый день, и к Пасхе они прорастали травой. На нее клали яйца, готовили всякие яства, смысл которых – Весна, Тепло, Огонь, Жизнь, Любовь.

На Руси, по словам исследователя и собирателя русских народных традиций Ю.П. Миролюбова, Пасха всег-



да имела универсальный, всеобъемлющий характер. В этот день радовались всему: теплу, свету, небу, земле, родным, чужим... Праздник Воскресения Христа – это и воскресение природы, обновление жизни.

Древние традиции празднования Пасхи сохранились до наших дней. Бесчисленное множество людей вновь наполняет храмы во время пасхального богослужения, восстанавливаются и открываются посвященные празднику старинные церкви. Как и столетия назад, во многих семьях в четверг на страстной неделе красят яйца, а в страстную пятницу дома полны запахов пекущихся куличей.

ПОДПИСКА — 2010

Журнал выходит 6 раз в год

ПОДПИСКУ МОЖНО ОФОРМИТЬ ПО КАТАЛОГУ «РОСПЕЧАТЬ» И В РЕДАКЦИИ

Подписной индекс 80334

Цена годовой подписки через редакцию, включая доставку, — 1980 руб. (в т.ч. 10% НДС)
В комплект входит 2 выпуска дайджеста «Яичный мир»

Банковские реквизиты:
141552, Московская обл.,
Солнечногорский р-н, п/о Ржавки,
КМЦ ВНИИПП
ИНН 5044003400, КПП 504402001
Банк «Возрождение» (ОАО), г. Москва
Солнечногорский филиал Банка «Возрождение» (ОАО)
Р/с 40502810605100148056
Корр. счет банка 30101810900000000181
БИК 044525181

Адрес редакции:
141552, Московская обл.,
Солнечногорский р-н, п/о Ржавки, ВНИИПП
Телефоны: (499) 728-78-95, (499) 728-74-44
Факсы: (499) 728-74-95, (495) 944-61-58
e-mail: kmc@dinfo.ru
www.vniipp.ru