**Предприниматель из Татарстана решил накормить россиян полбой**

Каждую неделю мы пишем о людях, открывших свое дело на селе, семейных фермах и молодых предпринимателях, крепко стоящих на ногах, и занимающихся любимым делом. Один из таких людей – Марат Фасхиев, возрождающий в Татарстане забытую зерновую культуру – полбу.

По его словам, выбор в пользу полбы был сделан не случайно – предприниматель узнал и полюбил эту сельскохозяйственную культуру еще в детстве. «О полбе я знаю давно, и заняться ею решил целенаправленно. В Кукморском районе Татарстана есть маленькое предприятие, где тоже обрабатывают полбу, и из полбяной муки получается очень вкусный вак-балиш (татарский пирожок с мясом и картофелем). Я его любил с детства, и именно поэтому появилась идея заняться обработкой этого зерна. О полбе и Пушкин говорил – поп кормил Балду полбой, и Балда работал за семерых. И не удивительно – она же очень сытная, но при этом ее можно есть даже после 18:00 и не толстеть», — говорит бизнесмен.

Кроме того, полба полезна для здоровья и гипоаллергенна, она содержит больше протеина, чем зерно пшеницы и больше белка, чем куриное яйцо. Употребление полбы в пищу, согласно диетологическим справочникам, способствует укреплению иммунитета, нормализации веса и уровня сахара в крови, улучшению работы сердечно-сосудистой, эндокринной, нервной, пищеварительной и репродуктивной систем, а также снижает риск развития анемии, инфекционных и онкологических заболеваний.

Будущий предприниматель родился в Рыбной Слободе, а высшее образование получил в столице Татарстана. «Я окончил в Казани Сельскохозяйственный институт, и вся моя жизнь прошла в сельском хозяйстве. Долгие годы я работал в большом агрохолдинге “Вамин”, –вспоминает Марат Фасхиев, – судьба забросила меня в Буинск. Мне сказали, что там есть заводик по производству круп. Предприятие было построено в 1993 году, но последние 6 лет простаивало. С тех пор, как его владельцем 4 года назад стал я, мы работаем почти круглые сутки без выходных. Решено было заниматься только полбой – производим из нее макароны, крупу, хлебцы и муку. Завод действительно хороший, на нем установлено немецкое оборудование марки Bühler, ведь перерабатывать полбу очень трудно. Полба – это дикая пшеница, и ее шелуха тяжело отделяется от зерен. Одно зерно может крутиться по 20 раз, пока механизму удастся его очистить. Это единственная зерновая культура, у которой в одной шелухе два зерна – поэтому полбу по-другому называют “пшеница-двузернянка”».

Реклама 19

«Полба - это очень полезный продукт. Сейчас мы живем в XXI веке, и люди должны есть экологически чистую еду. Полба никогда и ничего не принимает извне – ни пестициды, ни удобрения. Сейчас здоровое питание – это модно, и я очень рад, что решил заняться выпуском такой продукции», - говорит Марат Фасхиев.

Бизнесмен признается, что начинать было трудно, но сейчас предприятие уже крепко стоит на ногах. Марат Фасхиев не без гордости отмечает, что на его заводе трудятся только жители Буинского района и получают достойную затрплату. Сегодня крупозавод «Полба М» специализируется на выпуске различных изделий из полбы: цельнозерновой и дробленой крупы, муки, макарон и пр. Всего в 2018 году компанией было реализовано более 620 тонн продукции.

«Сейчас нас уже многие знают, потому что с полбой работает очень ограниченный круг предприятий. Это не очень широко распространенный продукт. Процентов 70 всей полбы, произведенной в России, скорее всего, приходится на наше предприятие», — говорит Марат Фасхиев.

Сырье предприниматель доставляет со всей страны. «Полбу мы возим с Алтая, из Краснодара, Ростова, Татарстана – где не только берем зерно, но и отправляем продукцию от Хабаровска до Калининграда. В отдаленных регионах, правда, заказов не много – заинтересованы только интернет-магазины и маленькие магазинчики здорового питания. Основные наши покупатели – Нижний Новгород, Новосибирск и Москва, туда полба идет крупным оптом. При этом в Казань отправляется всего 7-10% всей выработанной продукции», — отмечает Фасхиев.

*Для справки:*

*По мнению ученых, возраст полбы 6000 - 8000 лет. В России  была распространена вплоть до XIX века. Но из-за сложности помола с появлением новых высокоурожайных сортов пшеницы эта культура отошла на второй план. Около 10-15 лет назад в Европе стали появляться разные блюда из полбы. Полба - это на генном уровне очень здоровая культура, устойчивая к засухе, поражению патогенами, вредителями и сорняками. Питательные вещества содержатся не только в оболочке зерен, а равномерно во всем зерне. Это означает, что она сохраняет питательную ценность даже при самом тонком помоле. Обладает многими полезными и лечебными свойствами.*