

## Опыт выращивания органических свиней – порода Мангалица в Карпатском регионе

**Федор Стойко**

*директор свиноводческой фермы «Стойко»,  
с. Ботар, Виноградовский р-н., Закарпатская обл., Украина*

Известно, что сотни лет тому назад венгры пришли в Европу из-за Урала, но до сих пор они в своей жизни, быту сохранили много индивидуальности. Это касается и животных, которых они выращивают. Особый пример – свиньи Мангалица – коренная венгерская порода свиней. Происходит она от смешения следующих пород: Sumadia, первобытной породы свиней средиземноморского вида, Szalontai и Bakonyi, типичных полудиких пород Карпат. В зависимости от цвета, Мангалица подразделяется на 4 типа: черная, красная, белая и смешанная.

80% данной породы относится к белому типу, другие разновидности – на грани исчезновения. Мангалица имеет толстые длинные светлые волосы, похожие на шерсть зимой, и превращающиеся весной в белую, блестящую, завивающуюся щетину. Шкура вокруг глаз и рыла черного цвета.

Эту породу было выведено в 1833 г. венгерским королевским эрцгерцогом Йозефом, скрестив дикую свинью и домашнюю. Не менее 40% - корни диких предков. Они имеют на спине такие же полосы, как и у диких представителей. Хорошо подобранные гены Мангалицы позволяют производить наилучшие виды мяса и сала.

Мангалица в Венгрии - животное абориген и по закону защищённое (охраняемое) животное, и жир мангалицы - один из самых ценных и всемирно известных видов свиного жира.

В отличие от популярных пород мясных свиней, Мангалица – исключительно сальная порода. Мясные породы эффективны для производства мяса без жира, так называемого постного мяса. Сальные породы, как известно, производят высококачественное сало и очень сочное, ароматное с сальными прожилками мясо.

Свиньи породы Мангалица – единственная порода местных древних венгерских свиней, которые до сих пор существуют и выращиваются местными жителями. Эти свиньи массово выращивались в Карпатском регионе в 19 веке.

Мангалица была наиболее распространенной в Венгрии на протяжении 1800-1950 гг. Количество этих животных в 1943 г. достигало более 30 тысяч голов. В то время сало, бекон и салями были очень популярными на европейских и мировых рынках.

С самого начала таких свиней выращивали на территории монастырей и их владениях. Откорм происходил в лесах, которые принадлежали церквям.

В начале 1880 гг. спрос на сальную породу свиней Мангалица вырос. поголовье свиней продолжало расти до середины 20-го века, а потом начало резко падать через смену вкусов и повышение спроса на мясные породы свиней.

У «курчавых» свиней, как их называют местные крестьяне, имеются и украинские корни. До Второй мировой войны их разводили на Закарпатье прежде всего этнические венгры. Выпасали на горных лугах, как овец или коров. Но после войны большую часть поголовья вырезали. Порода сохранилась только в Венгрии и Румынии. В Венгрии пастухи до сих пор гонят свиней со всего села на пастбище. Кудрявые свиньи запоминают дорогу не хуже, чем рогатый скот.

Они удивительно закалённые и выносливые, потому что существовали на протяжении столетий в полудиких условиях. Свиньи среднего размера, у них крепкий скелет. Шерсть густая, длинная, зимой завивающаяся, поэтому их называют «шерстяными свиньями». Для разведения желателно иметь выгул с травостоем. Ведь движение - главное условие правильного развития животного!

Общепринятым способом содержания свиней до начала 20 века был кочевой тип выпаса. Весной пастбища были особенно богатыми на корма. Лесная родословная отметилась и на выборе еды. "Венгерские" свиньи едят даже такой дешёвый корм, как жом, отруби, барду (отходы производства

спирта), а также желуди, каштаны, тыквенные корки, свеклу, скошенную траву, корешки, сорняки, улиток, лягушек, рыбу - в общем, все, что едят и дикие свиньи.

С наступлением холодов, они роют себе убежища, так называемые шахты, обустроивая себе «гнезда» из остатков растений. Этот метод был вытеснен через массовое уничтожение лесов в конце 18 века. Он сохранился долгое время в горах, особенно в венгерском районе Vakonь.

Обычно животные оставались на пастбищах до самого начала зимы, когда на лугах уже не оставалось ничего съедобного. Свиньи породы Мангалица – выносливые, поэтому могут также хорошо переносить тяжелые погодные условия. С наступлением холодов свинопас перегоняет животных в более защищенное место, что-то похожее на убежище или хлев для защиты от непогоды, так как они не могут самостоятельно рыть себе убежище в промерзлой земле.

При свободном содержании животных, они сами себе добывают корм. Естественное питание достаточно для образования достаточного количества сала и мяса. Для избегания неприятного запаха и болотного привкуса продукции, свиней обычно перед забоем подкармливают дополнительно пшеницей, ячменем и кукурузой.

Фермерское хозяйство «Стойко» было основано в 1998 г. Расположено в южной части Закарпатской области у подножия гор, недалеко от г. Виноградов. Территория фермы занимает 20 га. Статус органического хозяйства получило в 2005 г. С весны 2008 г. активно занимается разведением органических свиней породы Мангалица.

В хозяйстве «Стойко» на сегодняшний день – больше 20 свиней на откорм, 2 кабана и больше 40 голов молодняка кудрявой породы. За год они набирают до 140 кг веса и могут идти на убой.

Метод производства на ферме очень простой. Свиньи и их выводки содержатся на свободном выпасе площадью более 7 га, где произрастают более 100 видов растений, а также находятся природные водоемы – болото, река. На территории построен большой загон, где свиней закрывают в этом загоне на ночь, чтобы защитить их от диких зверей. Днем они свободно передвигаются по пастбищу, растительное разнообразие которых очень похоже на среду, где живут дикие свиньи. Это дает им возможность проявить естественное поведение, такое как поиск пищи, рытье и так далее, что занимает приблизительно 75% их времени в природной среде. Помимо растительной пищи, в рацион свиней добавляется также сертифицированная органическая кукуруза, ячмень, тритикале.

Так как органическое производство основывается на получении здоровой продукции, свежий воздух Закарпатья, хорошее питание, свободное перемещение по пастбищам способствует получению продукции хорошего качества. Летом свиньи имеют возможность принимать грязевые ванны для предотвращения перегрева. Зимой они могут спрятаться в укрытии с достаточным количеством воздуха и сухой подстилкой.

Согласно Приложению IV Стандартов ЕС о регулировании органического производства и маркировки органических продуктов, вступивших в силу 1 января 2009 года, максимальное количество свиней на 1 га не должно превышать 14 голов свиней на откормке, 6,5 голов свиноматок и 74 голов – молодняка.

Учитывая, что общая площадь хозяйства составляет более 7 га, то количество голов в стаде (20 свиней на откормке, 40 голов молодняка и 2 кабана) вписывается в рамки органического стандарта ЕС.

Продукция, которую дают свиньи породы Мангалица, более вкусная и здоровая, чем привычная нам свинина. Их мясо считается более здоровым, потому что оно быстрее перетравливается, содержит больше ненасыщенных кислот и витаминов.

Известно, что качество мяса и другой продукции зависит от условий содержания и кормления животных. Эти животные большую часть времени проводят на пастбищах рядом с естественными водоемами.

Даже мясо свиней этой породы имеют прожилки сала. В Европе его называют беконом.

## Химический состав мяса в сравнении

	Мангалица	Большая белая
Протеин, %	23,8	24,4
Внутримышечный жир, %	9,7	4,2
Холестерин (мг/100г)	52	51
Витамин А (мг/100г)	850	501
Витамин В2 (мг/100г)	180	140
Железо (мг/100г)	1000	750
Цинк (мг/100г)	2900	1900

Мы не видим отличия в содержании протеина, но содержание жира в Мангалице вдвое больше, чем у обычной породы. Так же нет никакой разницы в содержании холестерина, зато более продолжительный период откорма Мангалицы дает возможность накопить больше полезных витаминов и минералов, которые имеют жизненноважную ценность для человеческого организма и представляют дополнительное преимущество мясной продукции породы Мангалица.

Самый популярный способ переработки мясной продукции – вяление.

Длительный процесс вяления (18 месяцев), дает продукту характерный аромат и превосходный вкус. Это совершенно уникальный и эксклюзивный продукт, обладающий всеми свойствами, которые определяют мясной деликатес: совершенное, выдающееся сырьё, длительный процесс вяленья, и, как следствие, особый аромат и вкус в сочетании с нежнейшей структурой.

Основными преимуществами свиноводства в этой системе есть:

- Свины этой породы достаточно выносливые для того, чтобы их можно было содержать круглый год на улице
- Эта редкая порода имеет небольшие выводки, что не так истощает их
- Все свиньи на протяжении всего дня имеют возможность прогуливаться и исследовать всю территорию пастбища
- На выгоне богатая растительность, включая наличие естественных водоемов
- Тут не проводят обламывание зубов и обрезание хвостов