ФЕРМЕР ИЗ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ УСПЕШНО ПРИМЕНЯЕТ ТЕХНОЛОГИЮ «БЕЗ ПЛУГА»

Главные вкладки

* [Просмотр(активная вкладка)](http://www.akkor.ru/statya/2929-fermer-iz-chelyabinskoy-oblasti-uspeshno-primenyaet-tehnologiyu-bez-pluga.html)
* [Редактировать](http://www.akkor.ru/node/2929/edit)

*02.09.2016*

[Версия для печати](http://www.akkor.ru/print/2929)[PDF-версия](http://www.akkor.ru/printpdf/statya/2929-fermer-iz-chelyabinskoy-oblasti-uspeshno-primenyaet-tehnologiyu-bez-pluga.html)



**Фермер Айдархан Карсакбаев из Агаповского района Челябинской области успешно применяет на своих полях беспахотную нулевую технологию посевов и обработки почвы.**

Внедрение передовых технологий позволяет получать достойный урожай зерновых, экономить ГСМ и удобрения, кроме того в почве сохраняется больше влаги. Это важно, так как на юге области засуха может сгубить посевы.

Вот и в этом году дождей здесь нет более двух месяцев, с 20 июня. Но за счёт нулевой технологии удалось сохранить влагу, которой хватило на кущение растений, рассказал фермер.

Погода позволила начать уборку на две недели раньше, урожайность зерновых составляет 25 центнеров с гектара.

У Айдархана Карсакбаева большое многопрофильное хозяйство. Фермер обрабатывает 20 тыс. га земли, разводит лошадей, овец, мясных симменталов и герефордов. В 2014 году  получил грант  на развитие семейной фермы, теперь занимается и молочным животноводством.

Помимо сельскохозяйственного производства в КФХ налажена переработка зерна, подсолнечника, мяса, кобыльего молока. Есть своя мельница и пекарня, маслобойня. Подсолнечное масло, хлеб, хлебобулочные изделия идут в сети Агаповского и Кизильского районов. Пельменный цех работает на собственном сырье, из мяса готовят фарш, пельмени, котлеты, манты. Пельмени делаются на любой вкус: из конины, баранины, говядины. Продукция реализуется в Башкирии и Челябинской области.