




-
-  Галя Щърбева – автор
 -  Емилия Зафираки – автор текст
 -  Диана Дачкова – дизайн и илюстрации
-

Редактор: Камелия Ангелова
Фотограф: Петко Гюлчев, Калина Гюлчева

Издател: ЕЛПИ - 02 ЕООД
Всички права запазени
Печат: Art Eternal Print



ISBN 978-619-90036-3-3
София • 2024г.



В ръцете си държите втората част от книгата „Да хванеш гората“, която събира отново 30 от най-интересните истории на героите на едноименното предаване. Това са смели и амбициозни хора, които създават уникални продукти и добавят стойност към икономиката и обществения живот на страната ни.

Тук ще ви срещнем с български фермери – животновъди и земеделци, производители на натурални продукти и еко строителство. Общото между тях е, че са избрали да оставят сигурната позиция, заплата и живот в града, за да се хвърлят в приключението „да произвеждат на село“. Вярвам, че тези, които създават, а не унищожават, които променят, а не заменят, и които събират, а не разделят, са бъдещето на страната ни. Вярвам, че това са хората, които трябва да показваме като пример за подражание и уважение. Надявам се, че след успеха на първата част на книгата, която постави 30 български туристически диаманта на картата на България, ще отворим нови врати и възможности пред тези, за които създаването на чиста храна и натурална продукция е не просто бизнес проект, а мисия с дългосрочен ефект.

Галя Щърбева

ИЗБРАНИ ИСТОРИИ ЗА БЪЛГАРСКИ ФЕРМИ,
НАТУРАЛНИ ПРОДУКТИ И ЕКО СТРОИТЕЛСТВО



8

ФЕРМА „БАГРИ“
млечни продукти

14

ФЕРМА „ОРЕНДА БОРИКА“
месни продукти и яйца

18

ФЕРМА „ВЪЛК“
месни и млечни продукти

22

ФЕРМА „КАПРА“
млечни продукти

28

ФЕРМА „ERICK'S SHEEP FARM
& ARTISANAL CHEESE“
занаятчийски млечни продукти

33

ФЕРМА „ЛЕВКА“
месни продукти

38

ФЕРМА КОМПЛЕКС „ГОРУНАКА“
месни и млечни продукти

42

NTRANCH
месни продукти

46

ОХЛЮВЕНА ФЕРМА И ФАБРИКА
„Snail Land“ made by „Snails Group“ –
месни продукти и козметика

52

ФЕРМА ЗА СТРИДИ
„ОСТРЕ“



60

ФЕРМА „ЯБЛЕНА НАТУРА“
ябълки, круши,
вишни, оцет, мед
и плодови сокове

66

„ROSEBERRY FARM“
боровинки и сладка

72

„ТРЕВЯСАЛАТА ФЕРМА“
нехибридни традиционни
сортове семена
за посев

78

ЗП „ВЛАДИМИР ГЕОРГИЕВ“
производство на чесън

84

ФЕРМА „ВЕНЕЦ“
био мармалади,
био сокове, сезонни
плодове и зеленчуци



92

БИО МЕЛНИЦА
„ADAN VILLAGE“
био брашна

98

ФАБРИКА „CASA КАКАУ“
шоколади и шоколадови
изделия

102

СВИЛЕН КЛАСАНОВ
обучения по месене
на хляб с квас

108

МЕЛНИЦА „ЕВАМЕЛ“
натурални брашна
по стара технология

114

РАБОТИЛНИЦА
ЗА ПРОИЗВОДСТВО
НА СУСАМОВ ТАХАН
сусамов тахан,
сусамово масло, мед



120

ВИНО И МЕЗЕ
вино и сушени
месни продукти

124

ПИВОВАРНА „HILLS“
жива бира и
безалкохолни напитки

128

ВИНАРНА „ЦАРИНА“
вино

134

ВИНАРНА
„CLOS BIBLIOTHEQUE“
вино



142

КЪЩАТА НА БИЛКИТЕ „МАЙРА“
козметика и
хранителни добавки

148

„SAFF BEAUTY“
козметика

152

„APIS AGRO 98“
натурални етерични масла

158

„АНАСТАСИЯ“
натурална козметика

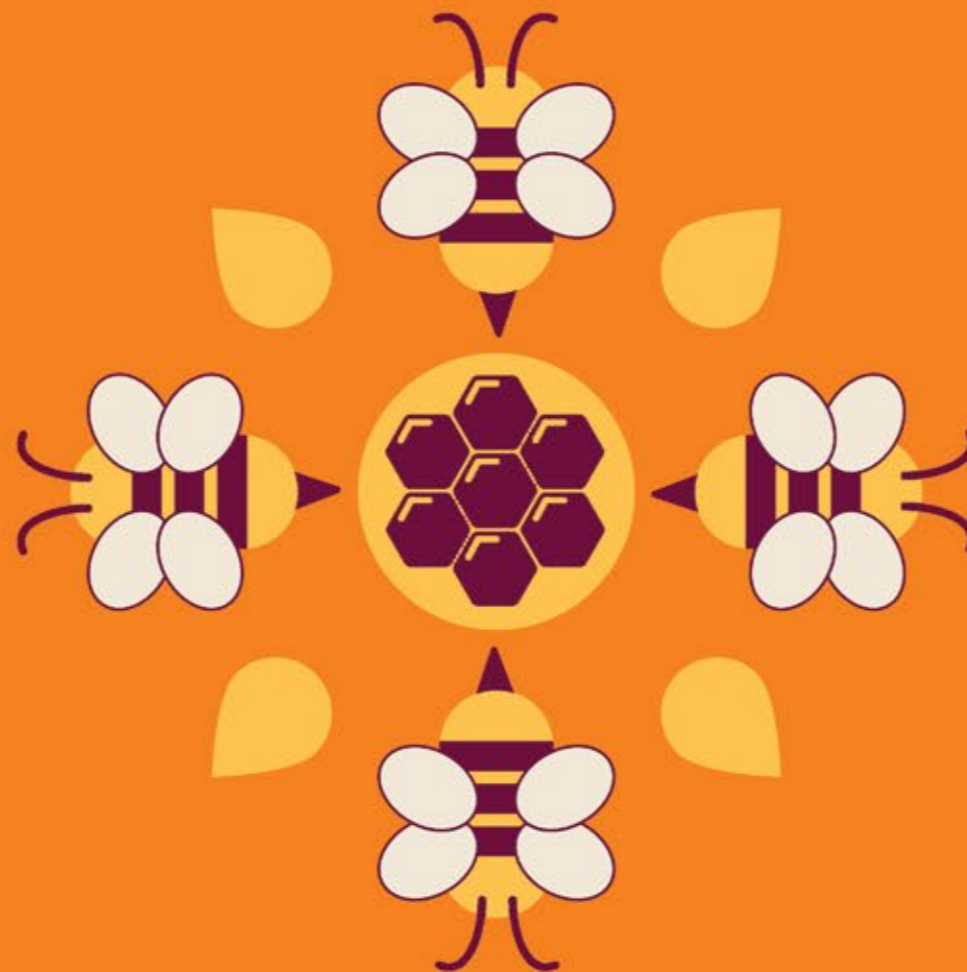



164


„ВИВЕРДЕ МОДУЛС“
сламени къщи и панели
за сламени къщи


170


„КОНОПОБЕТОН“ ЕООД
конопобетон и термо
мазилка с коноп




8 ФЕРМА „БАГРИ“
млечни продукти 


14 ФЕРМА „ОРЕНДА БОРИКА“
месни продукти и яйца 


18 ФЕРМА „ВЪЛК“
месни и млечни продукти 


22 ФЕРМА „КАПРА“
млечни продукти 


28 ФЕРМА „ERICK'S SHEEP
FARM & ARTISANAL CHEESE“
занаятчийски млечни продукти 

33 ФЕРМА „ЛЕВКА“
месни продукти 

38 ФЕРМА КОМПЛЕКС „ГОРУНАКА“
месни и млечни продукти 

42 NTRANCH
месни продукти 

46 ОХЛЮВЕНА ФЕРМА И ФАБРИКА
„Snail Land“ made by „Snails Group“
– месни продукти и козметика 

52 ФЕРМА ЗА
СТРИДИ „ОСТРЕ“ 



ДВАМАТА БРАТЯ И ЗЛАТНОТО РУНО

Инвестиция в любов



Сред разлетите полета на Дунавската равнина, в непосредствена близост до крайречното градче Белене, е разположена семейната ферма „Багри“. В местността „Трояне“, на територията на природен парк „Персина“, двама братя отглеждат свободно над 850 овце от френската порода „Лакон“ и произвеждат висококачествени млечни продукти. Любопитна съм – какво свързва Димитър и Христо Николови с този район? Митко се усмихва и отговаря кратко: „Оттук сме! Семействата ни, бабите, дядовците, всички сме оттук!“ Христо го допълва: „Ние не живеем тук, но се завръщаме към корените си и сме много щастливи, че избрахме точно това място за нашата ферма. Цялата инвестиция от финанси, любов и време връщаме тук, в родния край“.



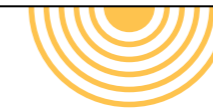


Златните окови на охолния живот и крачката към неизвестното

Братята живеят в гр. София още от ученическите си години. Христо завършва Национална природо-математическа гимназия, след това две бакалавърски степени и една магистратура и съвсем естествено попада в матрицата на корпоративния свят. Натрупва много знания в областта на финансите и търговията, но в един момент осъзнава, че е на важен кръстопът в живота си. „Или слагаш златните ръкавички на охолния и сигурен живот, или правиш крачка в неизвестното, което е несигурно, но истинско. Всеки човек трябва да се чувства щастливец, че се е родил в България. Разбира се, имах възможност да отида и да живея в чужбина. Но не съжалявам, защото възможността да правиш бизнес в България, предвид това, че е развиващ се пазар, не е за изпускане. Ако си напорист, тук можеш да постигнеш много повече, отколкото навън.“

Решението му да избере неизвестното е с подкрепата на семейството му, а възможността да е рамо до рамо с брат си, се оказва определяща. И сега са тук, сред животните, на които са се отдали на 100 процента. „За тях няма никакво значение дали е Коледа, или Нова година – те си искат своето!“. Застанали сме в средата на огромно пасище и сме заобиколени от овцете, които след малко ще бъдат откарани в доилна зала. От добитото мляко в семейната ферма се правят шест продукта: сирене, кашакавал, катък, катък със сирене, крема сирене и, разбира се, кисело мляко.“ Но освен това се произвеждат и продукти в колаборация с други производители на чиста храна. Димитър е основната движеща сила, но скромно заявява, че всичко тук е в резултат на съвместното усилие на семейството, и подкрепата, която е получил, е била от решаващо значение. В София той също завършва училище с разширено изучаване на биология, следва медицина във Варна, но избира предприемачеството пред медицинската кариера.

Храна за душата



Първото начинание, което семейство Николови реализират успешно, е ресторант за качествена храна. Двамата братя заедно със съпругите си създават място в София, което бързо добива популярност с вкусните си и естествени продукти. „Идеята на ресторанта беше да съберем всички качествени храни от различни кътчета на България, произведени с любов и в синхрон с традициите, и да ги сложим на масата на съвременния градски човек“. Пандемията слага край на това начинание, но позволява на фамилията да постави на фокус собственото производство. „Нещата се случиха естествено. Решението беше дали да влагаме още инвестиции в този бизнес, които неясно дали и кога биха се възвърнали, или да инвестираме в нещо, което създаваме с ръцете си. Да произвеждаме

истинска храна, което за нас е кауза“ – пояснява Христо.

Във фермата отглеждат животните максимално близо до естествения им начин на живот. Работят с доказали се международни специалисти за порогата и следват препоръките им. Така традицията среща иновативното в името на отличното качество и високия контрол.

Освен стандартните помещения за подобен тип ферми, в „Багри“ има и лаборатория за зелен фураж – място, на което покълват ечемичени зърна при определени условия и така след седем дни животните имат паша, която се вкарва в ежедневното им хранене. Най-вече в периодите, когато липсва естествена такава. Двамата братя непрекъснато експериментират, като са разделили продукцията в две продуктови линии - „Всеки ден“, която е подходяща за ежедневна употреба и „Вдъхновения“ - за специално кулинарно изживяване.



Кризите и възможностите, които вървят ръка за ръка

Христо признава, че за шест месеца във фермата е преживял повече, отколкото в корпоративния свят за години. „В един момент разбираш, че светът е много по-широк от този, в който си живял до момента. Вложихме много любов в това място, консултирахме се с хора, които знаят какво правят. Човекът, който ни учи как да правим сирене, е бил 70 години мандраджия. И това се отразява на продукта. Тенденцията е все повече хора да обръщат внимание на това какво слагат на масата си“.

Едно от основните предизвикателства пред двамата братя е липсата на достатъчно платежоспособност у голяма част от населението, което води до стеснено потребление на продукти с високо качество. Производителите реално се борят да достигнат до един и същ контингент от клиенти. Финансирането на подобна ферма не е лесна задача. Кредити, залагане на земи като обезпечение, еврофинансиране са основните



средства, които братята използват, за да захранват стопанството. Разбира се, отчитат и много грешки, които са допуснали, като липсата на дългосрочно планиране в началото.

„Най-големите загуби, които претърпахме обаче, са свързани със загубата на човешки отношения и на време, но това е цената, която плащаш“.

Христо предпочита да се фокусира върху възможностите, които са получили: „Защото, така или иначе, човек минава през госта трудности независимо с какво се захваща. Но ако работата му е на сърце, резултатът е налице. И това, което сме направили тук, сме го направили не просто с идеята да дава на нас, а да даде на общността в малкия град и на всички наши клиенти, които опитват това, което местните хора са направили с ръцете си“.

И за двамата да правиш бизнес с роднини и приятели е трудно начинание и не е на всяка цена. „Това често ни е поставяло на кръстопът, но е много по-ценно да работиш с човек, на когото имаш доверие на друго ниво“ – споделя Христо, а Димитър продължава: „В компаниите, които са успешни, винаги има едно ядро от хора, които горят за обща кауза. И това ги спасява в моментите, в които е трудно. Действително има много трудни периоди на големи финансови кризи, защото ние не разполагаме с резерви, каквито има в големите корпорации. Но ако успееш да се позиционираш на точното място и вземеш правилните бизнес решения, това няма как да не ти донесе успех. Вярваме в качеството и това е в основата на нашето начинание и философията ни като хора, които произвеждат храна“.



ПОЛЕЗНА ИНФОРМАЦИЯ

СЕМЕЙНА ФЕРМА „БАГРИ“



www.bagri.bg/shop

Нели Николова – 0887 04 04 20

собствена доставка до дома в София, изпращане по куриер до страна, закупуване на място в магазините, които предлагат продуктите ни (София, Варна, Бургас, Велико Търново, Шумен).
Повече инфо на <https://bagri.bg/karta/>

кисело мляко, саламурено сирене, свежо сирене, катък, крема сирене, ръчен кашкавал, гурме продукти в коллаборация с партньори (люфт катък, пикантен катък със сирене)

