

## Работники зарубежные, продукты импортные. Мы сами себе закрываем рынок?

Почему вместо иностранных продуктов не появляются отечественные? Их нет или их не пускают на рынок? Почему российские продают мигранты?

Чьё зерно не доедет до Шанхая?

Где и как найти своих? Год назад на российских просторах появился проект «Покупай у своих», объединивший более 900 предпринимателей. Эти бизнесмены принципиально не используют труд мигрантов. Главная цель проекта - перестать оплачивать из своего кармана пребывание гастарбайтеров в нашей стране. Кто виноват? Алексей Голубев, 22-летний юрист и идейный вдохновитель проекта, рассказал «АиФ»: «Однажды мы с друзьями ужинали в ресторанчике. Зашёл разговор о неконтролируемой миграции. Мы ворчали, возмущались, почему не вводят визовый режим со странами Средней Азии, когда за это выступает большинство граждан России. И в момент, когда я оплачивал счёт приезшему официанту, осознал простую вещь: в том, что происходит, есть вина каждого, ведь мы сами обеспечиваем доход мигрантов. Я задался целью найти поблизости от дома парикмахерскую, магазин, ресторан и т. д., в которых бы не использовали труд мигрантов. В итоге всё вылилось в идею создать каталог организаций, которые используют только российские кадры. С момента запуска сайта в каталоге национальных предпринимателей «Покупай у своих» зарегистрировались свыше 900 бизнесменов, разместивших информацию более чем о 500 компаниях, и каждый день появляются новые. Это и строительный бизнес, и грузоперевозки, и продажи, и многое другое». «Что не запрещено, то разрешено». Как коммерсанты зарабатывают на мигрантах. Подробнее В числе участников около 40% москвичей и жителей области, а в целом движение охватило всю страну. Преобладает строительно-ремонтный бизнес - оказалось, что именно в этой сфере спрос на труд соотечественников наиболее высок. Когда поумнеем? Андрей Болдырев платит своим работникам белую зарплату, отчисляет налоги. Решает и жилищный вопрос: «Сейчас в Подмоскowie у нас работает бригада из Кировской обл., мы сняли для них общежитие. Зарплаты приличные. Мастер в зависимости от объёма работы может заработать в месяц свыше 100 тыс. руб.». Ещё один участник проекта, владелец компании «РoadТранс», 28-летний Александр Требин, занимается грузовыми перевозками: «У нас «Газель» стоит 480 руб. в час, а те, у кого работают гастарбайтеры, демпингуют до 300 руб. в час. Но мы всё равно находим клиентов. Многие понимают, что доверять грузы стоимостью в миллионы людям с непонятными прошлым и документами глупо. Важно, что заработанные нашими водителями деньги остаются в России: идут на ремонт или покупку жилья на нашей земле, а не на строительство дома где-то за пределами нашей родины и экономики».

Почему не хотим быть собой?

Зачем отдаём? Никита Чижев, 25-летний совладелец компании «Твердотоп», занимается производством и установкой твердотопливных котлов - это способ обогрева помещений там, где нет газа. «Ещё недавно в нашей сфере монопольное положение занимали европейцы. Отдав им рынок, мы банкротили свои заводы - на улице остались десятки тысяч (!) высококлассных специалистов, - признался Никита «АиФ». - Теперь мы восстанавливаем производство с нуля. И часто ездим делать «работу над ошибками» к тем, кто доверил установку у себя дома дорогостоящего оборудования бригадам мигрантов». «Сейчас создаём кадровый портал для своих - бизнесменов, не использующих труд мигрантов, и российских работников, желающих трудиться в коллективе с соотечественниками, - рассказал «АиФ» Алексей Голубев. - Речь не идёт о нетерпимости к другим нациям. Расистские утверждения часто звучат из уст оппонентов: мол, русские не умеют работать. Мы на практике опровергаем клевету на наш народ и переводим своё недовольство миграционной политикой в конструктивное русло». Каким продуктам пора на стол Исчезновение иностранных продуктов - это шанс для отечественных. Только замещение не должно происходить по типу «баш на баш»: нет итальянского пармезана - будут в Тамбове его делать. Зачем? Там есть окорок, пусть его и продвигают. Пастила Изготавливалась из яблочного пюре путём подсушивания в остывающей печи. Ольга Сюткина, автор книг о русской кухне и кухне народов СССР: «Сейчас в ходу «Белёвская пастила», менее известна «Коломенская». Почти исчезла «Ржевская пастила». Она производилась из яблок с прослойками из ягод брусники и рябины. Экспортировалась в Западную Европу». Урбенч Паста из мёда, масла и перетёртых между подогретыми каменными жерновами семян льна, мака, тыквы, кунжута. Магомед Абдулхабир, хирург травматолог, доцент РУДН: «Это натуральный продукт здорового питания, незаменим при восстановлении после болезни, повышает иммунитет. Все вольники Дагестана на соревнования берут его с собой. Он круче любых допингов. Однако немногие знают о ценности урбенча». Сычужные сыры Они сделаны из свежего молока с добавлением фермента. Так делают адыгейские и осетинские сыры. Тамбовский окорок Его готовят только вручную, окорок доходит 21 день. Сергей Максимов, глава мясоперерабатывающего комбината (Тамбов): «Потребителей у нас больше не стало. Продавец-посредник не заинтересован ни в

натуральности, ни в продвижении местного продукта. Это проблема всей перерабатывающей отрасли». Копчёный гусь В каждом российском регионе был свой рецепт. Они практически забыты. Леонид Седов, глава птицеводческой агрофирмы (Нижегородская обл.) : «Массовое производство копчёного гуся сейчас невозможно. У нас когда-то даже выводили собственную породу - белый линдовский гусь, но потом единственную гусеводческую ферму ликвидировали». Кстати . Оказалось, что фраза «проще пареной репы» потеряла актуальность. Репа в России не выращивается! Лидер - США, там её больше, чем моркови.