



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Как мастерство одной грузинской женщины спасло ей жизнь

Нестандартные техники сыроделия помогли ей собрать средства на лечение и стать лидером своего сообщества



Навыки и опыт Нино Кавтарадзе в переработке фруктов и сыроделии дали ей возможность собрать средства на жизненно необходимое лечение от рака и помогли стать лидером в сообществе фермеров в рамках одной из инициатив ФАО. © ФАО / Гурам Сакварелидзе

12/02/2025

Доход, который Нино Кавтарадзе приносит ее мастерство и десятки лет опыта изготовления сухофруктов, джемов и особых грузинских сыров, в буквальном смысле спас ей жизнь.

"Около 20 лет назад, – вспоминает Нино, – у меня нашли опасную болезнь – рак. Продажа сухофруктов и тклапи [тонкие лепешки из высушенного фруктового пюре] – это один из главных моих источников дохода, который и помог мне оплатить лечение и победить болезнь".

Нино прошла несколько этапов химиотерапии, лечение затянулось на годы. Все это время, как рассказывает Нино, она с полной отдачей занималась своим домашним бизнесом в горной местности на северо-западе страны. Это помогало отвлечься от мыслей и найти занятие на каждый день.

Самоотдача и богатый опыт дали ей возможность сыграть ключевую роль в проекте, направленном на повышение невосприимчивости женщин, ведущих мелкое молочное хозяйство, к внешним воздействиям и расширение их экономических возможностей.

Все началось со встречи с коллегой-сыроделом, которая курировала фермерскую полевою школу, созданную в рамках инициативы Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО), реализуемой совместно со Структурой Организации Объединенных Наций по вопросам гендерного равенства и расширения прав и возможностей женщин ("ООН-женщины") и финансируемой Швейцарским агентством по развитию и сотрудничеству. Узнав у Нино, будет ли ей интересно участие в проекте, коллега попросила ее собрать группу из 15 женщин.

Нино взялась за эту задачу со свойственным ей упорством, которое однажды уже помогло ей победить рак. Она нашла не 15, а 30 женщин, готовых участвовать в фермерских полевых школах ФАО, где фермеры учатся друг у друга и получают технические рекомендации технологов пищевого производства, агрономов и ветеринаров ФАО. Обучаясь в фермерских полевых школах, участницы приобретают знания в самых разных областях – от безопасности пищевых продуктов, ухода за животными и вакцинации до производства новых типов молочной продукции и переработанных фруктов и овощей, а также учатся управлять бизнесом и постигают принципы гендерного равенства.



Даже несмотря на 30-летний опыт ведения молочного хозяйства, Нино смогла получить новые знания в фермерской полевой школе ФАО, разместившейся у нее на дому и насчитывающей 30 женщин-фермеров. © ФАО / Гурам Сакварелидзе

Основываясь на знаниях, которыми с ними поделились эксперты ФАО, женщины делились опытом ухода за животными, производства молока и молочной продукции, подходами к соблюдению гигиенических стандартов и современными методами обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Нино считает, что даже несмотря на 30-летний опыт ведения молочного хозяйства, обучение в школе позволило ей приобрести полезные новые знания. Основное оборудование, предоставленное ФАО, также помогло расширить производство, повысить безопасность продукции и ее конкурентоспособность. Из всех предоставленных ФАО орудий труда Нино особенно ценит измельчитель зерна – устройство, которое помогает экономить деньги, избавляя от необходимости закупать переработанные корма для животных.

"Кукурузу нам закупать не нужно – ее мы выращиваем сами, а с закупкой пшеницы и ячменя я как-нибудь справлюсь. Самостоятельное измельчение зерна позволит сократить расходы на корм для скота, а значит, увеличить нашу прибыль".

ФАО также предоставила Нино мелкое оборудование для производства молочной продукции, включая пастеризатор молока, вакуумный упаковщик и специальные контейнеры. Это оборудование позволило Нино вывести на новый уровень производство сыра и даже выпустить новые сорта под собственным брендом Ninoseuli (в переводе с грузинского – "От Нино").

"Мне хотелось производить особенные, узнаваемые сыры, – делится своей задумкой Нино. – Поэтому я стала добавлять сухофрукты в свою продукцию и производить сыры с сушеным инжиром, черносливом и киви".



В сотрудничестве с Нино и другими фермерами-лидерами ФАО помогла более 600 женщин, ведущих мелкое молочное хозяйство, наладить производство сыров. © ФАО / Гурам Сакварелидзе

Еще один эксперимент "от Нино" – производство сладкого джема с добавлением острого перца.

Нино не раз представляла свои сыры и джемы с острым перцем на выставках, и ее продукция вызывает у покупателей огромный интерес.

"Острый джем прекрасно дополняет вкус сыра", – рассказывает Нино, вспоминая об участии в агромаркете "Уникальный грузинский вкус". При содействии Европейского союза и Швеции ФАО проводит этот агромаркет в Тбилиси и других городах Грузии, чтобы поддержать производителей нишевой и местной продукции.

По словам Нино, необычное сочетание сыра с острым джемом пришлось по вкусу покупателям, и ей удалось продать больше сыра, а те, кто однажды попробовал перечный джем, возвращались за ним еще и еще.

В сотрудничестве с Нино и другими фермерами-лидерами ФАО помогла более 600 женщин, ведущих мелкое молочное хозяйство, наладить производство самых разных сыров – от качотты до халуми. Многие из них поставили производство этих сыров на коммерческие рельсы.

"Если перед тобой стоит цель, сделай все, что в твоих силах, чтобы ее достичь, – считает Нино. – Когда у меня нашли рак, я ни на секунду не опустила рук, ни разу не допустила мысли о том, что умру. Я нахожусь здесь сегодня потому, что я вложила в эту битву все свои силы, все упорство и волю".

С таким настроем Нино продолжает производить уникальные и ставшие еще более популярными продукты "От Нино" для грузинских потребителей, вдохновляя своим примером других фермеров.

Дополнительная информация

- Веб-сайт: [Справочная информация ФАО о стране: Грузия](#)
- История: [Цифровизация животноводства в Грузии](#)

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary
+36 1 4612000 | www.fao.org/europe/ru