

## Куда пропал кумыс



### Кумысу грозит забвение

«Эликсир молодости», «башкирское шампанское», даже «космос»... Как только ни называют кумыс — диковинный напиток из Средней Азии! А знаете ли вы, что и в нашей стране он имеет богатую историю? Только два примера из XIX века. В 1869 году провизор Фердинанд Рейнгольд из местечка Дубровно (ныне райцентр) представил в медицинский департамент министерства внутренних дел Российской империи описание способа приготовления кумыса из

молока кобылиц местной породы и получил разрешение на открытие заведения для приготовления этого напитка и употребления с лечебной целью. Он, к слову, придумал и технологию изготовления кумыса для пересылки на дальние расстояния. А в 1892—м такое производство освоили и в Минской губернии, в поместье Наднеман знаменитого исследователя Якуба Наркевича—Иодко. Еще в 1990—е в магазинах можно было купить отечественный кумыс по цене пива. Сегодня же на полках его не найти. И даже тубдиспансерам он неинтересен, хотя в свое время с легкой руки врача Нестора Постникова широко использовался в борьбе с чахоткой. Неужели кумысу у нас действительно грозит полное забвение?



— Я уже два года как на заслуженном отдыхе, а люди до сих пор находят, спрашивают, где кумыс можно купить, — рассказывает в прошлом специалист по коневодству агрокомбината «Мир» Валерий Саченко. На конеконплексе этого предприятия, некогда крупнейшем в стране, он работал с момента его основания в 1985—м. Было время, тут производили около 800 л кумыса в сутки. Поставляли в торговую сеть. А еще в Барановичский противотуберкулезный диспансер. И даже в совет министров. А за кобыльим молоком покупатели из

разных уголков страны приезжали прямо на предприятие. Особенно оно помогало при лечении у детей коклюша.

Но производство кобыльего молока и кумыса — дело трудоемкое и затратное. А с распадом Советского Союза централизованные поставки комбикормов из Москвы прекратились. Пришлось сокращать поголовье. Да и оборудование устарело. Некоторое время технологию пытались сохранить. Еще лет 5 назад кумыс можно было найти в агрогородке Мир, в фирменном магазине агрокомбината. Хотя и делали его тогда уже всего по 10 — 20 литров в сутки. Потом и вовсе перестали. Нынешний руководитель предприятия Иван Клишевский, впрочем, не исключает, что в будущем к этой теме могут вернуться. Вопрос окупаемости. Тем более что и лошади на конеконплексе остались. Пока, правда, только для реализации племенного молодняка и сохранения породы белорусская упряжная.

— Предприятие не может позволить себе работать в убыток. А чтобы оно стало рентабельным, стоит этот напиток должен хотя бы, как водка. Будет ли кисломолочный продукт по такой цене востребован? — рассуждает главный научный сотрудник Научно—практического центра НАН Беларуси по животноводству Михаил Горбуков. — Тем паче что у нас нет и культуры его питья, как, например, в

Кыргызстане, Казахстане, Таджикистане, Башкирии. Людей нужно приучать к новому продукту.

И даже акцент здесь очевиден: ЗОЖ. В Германии, к примеру, где сегодня насчитывается около 40 молочных конфеферм, кумысолечение как идею позаимствовали в Советском Союзе, и сегодня это один из трендов в здоровом питании. Вопросам лечебного воздействия кумыса и кобыльего молока посвящают целые конференции и симпозиумы. Заместитель директора Института физиологии НАН Беларуси академик Владимир Кульчицкий объясняет, в чем уникальность «башкирского шампанского»:

— В свойстве нормализовать баланс микрофлоры в кишечнике, от чего зависит выделение нейромодуляторов, антибиотиков, витаминов. Вообще, бактерий в кишечнике человека в 5 — 10 раз больше, чем клеток во всем организме, а совокупный генетический материал микробов кишечника превосходит генетический материал клеток хозяина. Это так называемая микробиота человека. И кумыс здесь выступает дополнительным рычагом, который помогает справляться с патогенами без применения лекарств. Сегодня его в мире широко применяют. Причем не только для лечения пациентов с туберкулезом, но и при хронических заболеваниях желудочно-кишечного тракта, кожи, дыхательных путей, эндокринных органов и даже нервной системы. Публикуются исследования также об эффективности воздействия кумыса на иммунную систему, в частности, повышается ее активность в отношении опухолевых клеток.

Что касается лечения с помощью кумыса туберкулеза, то, по словам Владимира Адамовича, в последние годы появляются лишь единичные публикации на эту тему. Оно и понятно, в XX веке была разработана масса специальных препаратов. Но что делать, когда у пациента формируется множественная устойчивость к ним и уже ничего не помогает? Это же настоящая мировая проблема...

### Кстати

То, что кобылье молоко по своему составу полезнее и коровьего, и козьего, ни у кого не вызывает сомнений. Даже более того. Уникальное исследование на эту тему провели недавно в 432-м главном военном клиническом медицинском центре Вооруженных Сил Беларуси. Заместитель начальника учреждения полковник медицинской службы Витольд Жарин, по специальности аллерголог-иммунолог, при подготовке докторской диссертации изучал аллергенные свойства кобыльего молока. И вот что рассказывает:

— Аллергия к белкам коровьего молока сегодня является довольно распространенной проблемой. Она наблюдается у 1,5% младенцев на грудном вскармливании и едва ли не у каждого двадцатого на искусственном. Как правило, к 3 — 5 годам она проходит. Но у некоторых людей сохраняется и во взрослом возрасте — они не могут употреблять ни молоко, ни продукты, в которых оно содержится. Из таких пациентов и была набрана группа для исследования — 25 человек.

В течение 10 дней под наблюдением врачей они выпивали по 250 мл кобыльего молока. И ни у одного за это время не было зафиксировано повышения уровня специфических иммуноглобулинов Е, которые являются одним из признаков развития аллергии. А уровень в крови интерлейкина 4 (это показатель, характеризующий степень аллергического воспаления) значительно снизился. Значит, кобылье молоко обладает гипоаллергенными свойствами, делает заключение Витольд Антонович. И этот продукт можно рекомендовать при диетотерапии, если есть аллергия к белкам коровьего молока. В планах медиков — проведение аналогичного исследования среди детей.

Источник: “Советская Белоруссия” – 2018-07-25

К слову, к этой теме доктор Жарин обратился после того, как несколько лет назад в Логойском районе открылась современная молочная конеферма ООО «Белкумыспром», а вскоре на прилавках магазинов появилось и свежее кобылье молоко. В перспективе, кстати, планировали освоить выпуск кумыса и даже мороженого. Жаль, но в этом году производство остановилось. Предприятие испытывает финансовые трудности и ищет инвестора.