

Экоферма «Айсана»

Предложение о сотрудничестве



Как известно, в сегодняшнем мире наблюдается рост числа заболеваний, которые раньше считались редкими. И Казахстан не исключение.

В настоящее время известно более 1000 разных веществ, предохраняющих пищевые продукты от микробиологической порчи. При этом, кроме продления срока хранения продуктов питания, применение различных препаратов, в том числе химических препаратов позволяют продуктам сельского хозяйства (растения, животные и птицы) быстро набирать массу, а также защитить их от болезней и падежа. Для недобросовестных производителей использование подобных препаратов позволяет снизить себестоимость продукции и получить максимальную прибыль.

Вместе с тем, употребление таких продуктов может отрицательно влиять на здоровье человека. Иногда, вред от них не значительный, но ежедневное их употребление создают эффект накопления. К сожалению, в современном мире практически не осталось людей, которые бы питались только совершенно натуральными продуктами питания. Часто люди даже не задумываются о качестве продукта, когда их покупают, ориентируясь только на цену. А если учесть, что большая часть продуктов питания на прилавках наших магазинов иностранного производства, то риск столкновения с продуктами «напичканными» химикатами увеличивается в несколько раз. Так как далеко не всегда они отвечают заявленным требованиям к качеству.

Одним из способов решения данной проблемы являются местные Экофермы, способные обеспечить нас экологически чистыми и свежими продуктами, приносящими пользу здоровью.

Что такое «Экоферма»? Экоферма – это такой подход к земледелию и животноводству, при котором, производство на них различных видов продукции подразумевает полный отказ от использования пестицидов, гербицидов, любых химических веществ, которые могут изменить состав выращиваемых овощей, фруктов, мяса или яиц.

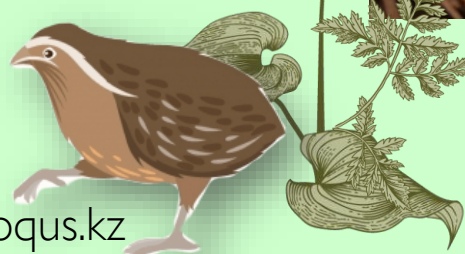


Одним из таких ферм является наша перепелиная Экоферма «Айсана». Экоферма «Айсана» расположена в Жамбылском районе Алматинской области и основным видом деятельности является производство яиц и мясо перепелов, а также выращивание микрозелени.



Перепелиные яйца являются концентрированным биологическим набором всех необходимых человеку веществ. По сравнению с куриным яйцом в одном грамме перепелиного содержится больше витаминов: А - в 2,5 раза, В1 - в 2,8 и В2 - в 2,2-раза. В пяти перепелиных яйцах, по массе равных одному куриному, в 5 раз выше уровень фосфора и калия, в 4,5 раза - железа. Значительно больше в яйцах перепелов меди, кобальта, лимитирующих и прочих аминокислот. По содержанию таких незаменимых аминокислот, как тирозин, треонин, лизин, глицин и гистидин, перепелиные яйца превосходят куриные. Тирозин играет значительную роль в метаболизме и способствует формированию пигмента, обуславливающего здоровый цвет кожи. Перепелиные яйца содержат лизоцим, который способствует укреплению иммунитета. Высокое содержание витаминов группы В способствует улучшенной работе нервной системы, человек становится более спокойным, уравновешенным.

Перепелиные яйца в отличие от куриных содержат множество микроэлементов и витаминов при полном отсутствии холестерина. Одна из особенностей перепелов — самая высокая среди сельскохозяйственных птиц температура тела, составляющая 42°C, благодаря чему они не подвержены многим инфекционным заболеваниям, в частности, сальмонеллезом. Следовательно, перепелиные яйца, в отличие от куриных яиц, можно употреблять в сыром виде. Целесообразно включать сырые перепелиные яйца в диету больных и ослабленных детей. Мясо и яйца перепелов обладают лечебными свойствами и относятся к категории ценных диетических продуктов. У перепелов в яйце больше белка, чем у других выводковых птиц. Например, у кур в яйце содержится 55,8% белка, у перепелов — 60%.





В настоящее время во всем мире и особенно в Японии перепелиные яйца успешно используют в лечении: хронического холецистита, бронхиальной астмы, болезней сердца, нервной системы. В отличие от медикаментов, употребление яиц перепелов не наносит вреда ни одному органу в организме человека. Содержимое перепелиных яиц способствует выведению из организма радионуклидов, поднятию тонуса, укреплению костей, оздоровлению и стабилизации работы предстательной железы, сердца, печени, почек, желудка, поджелудочной железы и других жизненно важных органов.





Также перепелиные яйца рекомендуется использовать в качестве прикорма малышей. В возрасте от 7-ми месяцев в рацион малыша рекомендуется добавить новый продукт — яйцо, а вернее, яичный желток. Он уникален, ведь в его небольшом объеме плотно «запакованы» незаменимые жирные кислоты (необходимые для развития нервной системы, для регуляции обмена веществ), множество микроэлементов (железо, цинк, йод, калий, фосфор, марганец) и витаминов, включая такой важный и нужный витамин D.

В первое время малыш будет съедать всего несколько крупинок желтка. Если все идет хорошо, постепенно можно увеличивать порцию, доводя ее до половины желтка ближе к году (в возрасте 8–12 месяцев). Продукт можно давать 2–3 раза в неделю. Желток легко усваивается, содержит много витаминов и микроэлементов, необходимых малышу для здорового развития и быстрого роста. На первом году жизни ребенок должен получать вместе с пищей достаточно питательных веществ, минералов, витаминов. Яичные желтки богаты ими, поэтому очень важно, чтобы они вовремя появились в рационе малыша. В рацион детей старше 1 года включается не только желток яйца, но и его белковая часть. Ребенок, регулярно употребляющий перепелиные яйца, обладает лучшей памятью, крепкой нервной системой, острым зрением, хорошим иммунитетом, лучше развивается и меньше болеет. Перепелиные яйца оказывают положительное воздействие на детей, отстающих в росте.



Японские школьники получают бесплатно по три перепелиных яйца три раза в неделю. Дело в том, что после атомной бомбежки Хиросимы и Нагасаки в 1945 году перепелиное яйцо в Японии стало продуктом стратегическим - ему не нашлось равных в борьбе с последствиями радиации. А позже японские ученые выяснили, что перепелиное яйцо не только способствует эффективному выведению радионуклидов из организма, но и положительно влияет на развитие умственных способностей детей. Не в этом ли один из секретов «японского чуда»?





“Какой бензин зальёшь в двигатель, так он и поедет! Еда для нашего организма — это тоже топливо, которое в долгосрочной перспективе определяет качество жизни человека. Наш организм — это очень сложная структура, где каждую секунду происходит множество процессов. Для поддержания всех систем и процессов в организме нужна энергия, строительный материал, питательные вещества. Все это мы получаем из пищи, которую поглощаем в течение дня. Но, чтобы все работало правильно и слаженно, крайне важно питаться правильными и свежими продуктами. Перепелиные яйца и мясо это удивительный продукт, который в настоящее время в нашей стране недооценен

”





ДЛЯ МУЖЧИН

Выработка полового гормона (тестостерон), повышение уровня потенции, восстановление сил и мышц после тренировок



ДЛЯ ЖЕНЩИН

Улучшение состояния кожи, волос и ногтей. Улучшение уровня репродуктивного здоровья. Отличный диетический продукт



ДЛЯ ДЕТЕЙ

Отлично подходит для прикорма малышей. Повышают иммунитет. Стимулируют рост. Улучшают циркуляцию крови в организме. Стимулирует умственное развитие, усиление памяти.



ДЛЯ НОРМАЛИЗАЦИИ ДАВЛЕНИЯ

Снижение коэффициента атерогенности



ДЛЯ СНИЖЕНИЯ ХОЛЕСТИРИНА

И профилактика заболеваний органов кровообращения



ДЛЯ ВЫВЕДЕНИЯ ТОКСИНОВ

Выведение радионуклеидов и токсинов





МЯСО ПЕРЕПЕЛОК

Мясо перепелок обладает замечательным вкусом, относится к деликатесам, в обиходе называется «царской едой». Перепелиное мясо содержит 21–22% белка и всего 2,5–4,0% жира. По химическому составу и вкусовым качествам перепелиное мясо относят к диетической продукции. Оно содержит больше витаминов А, В1, В2, микроэлементов (железо, калий, кобальт, медь), чем курятина или говядина, а также имеет наиболее благоприятное соотношение незаменимых аминокислот (лизин, цистин, метионин, тирозин). Перепелки используются в лечебном, диетическом, детском и спортивном питании. Так, перепелиное мясо и бульон полезны для восстановления сил, борьбы с анемией и дистрофией, укрепления костей и зубов. Блюда на основе перепелиного бульона нормализуют перистальтику кишечника, повышают концентрацию внимания, стабилизируют нервную систему. Врачи не редко вводят мясо и яйца перепелок в диету пациентов с анемией.





Убой каждой единицы птицы производится только вручную и по принципам Шариата. Убой производится только перед отправкой. Мы не заготавливаем тушки заранее. Ежемесячно проводится ветеринарный контроль. Закажите мясо перепелов и на утро у Вас на столе будет свежее мясо привезенное прямо из фермы.



Маленькая перепелка обладает богатырским здоровьем и завидным иммунитетом. Благодаря высокой температуре тела (42 градуса) эта птичка устойчива к инфекционным заболеваниям, в том числе и сальмонеллезу, и не нуждается в вакцинации. Это дает нам возможность при должном уходе полностью отказаться от любых препаратов, в том числе антибиотиков.

Из мяса перепелов можно приготовить бульон, который восстанавливает силу и просто очень вкусный, также можно приготовить в духовке, пожарить или сделать шашлык на углях.

Удивите своих гостей)))



Теперь Вы знаете многое о полезности перепелиного мяса и яиц. Но, есть два условия, о которых Вы должны знать, чтобы продукт был действительно полезным.

Первое. Яйца перепелок бывают пищевыми и инкубационными. Яйца (хоть куриные, хоть перепелиные), поступающие в продажу с птицефабрик, являются пищевыми: с петухами самки на птицефабриках не встречаются. Для получения потомства на птицефабриках специально держат какое-то количество самок вместе с самцами — это гораздо сложнее организовать, и требует дополнительных расходов. А получаемые «инкубационные яйца» в продажу как пищевые не поступают. Их используют для воспроизводства поголовья птиц. При этом срок хранения инкубационных или как их называют лечебных яиц в три раза меньше, чем пищевых яиц. Это также ведет к удорожанию лечебных яиц. Однако, именно яйца, полученные от курочки и петуха являются наиболее ценными и полезными для человека. Желток их имеет ярко выраженный цвет и даже по весу они тяжелее пищевых. Именно инкубационные яйца перепелов являются «ампулами здоровья». Если планируется употребление яиц для лечения в сыром виде, рекомендуем сделать заказ в Экоферму «Айсана», и мы доставим яйца на следующий день, после того как курочка их снесла. Первые 3-4 сутки белок и желток максимально насыщены полезными веществами, поэтому эти яйца считаются самыми вкусными и полезными.





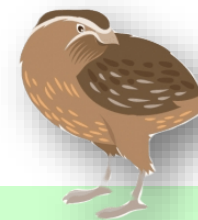
Второе. Продукция должна быть свежей. Как всем известно, на сегодняшний день рынок Казахстана завален продукцией Китайских и Узбекских производителей, в том числе яйцами перепелов. Пищевые яйца перепелов имеют длительные сроки хранения. Это привлекает оптовиков и посредников. Яйца перепелов разными способами поступают в нашу страну преодолевая границы и большие расстояния. Различные партии яиц перемешиваются друг с другом, переходят из рук одних посредников в другие, пока продукт не дойдет до конечного потребителя. При этом, в каких условиях выращивались птицы, чем их кормили также остается загадкой. Подобные яйца перепелов хоть и не испорченные благодаря своей способности длительного хранения, но свежими и полезными их вряд ли можно назвать. А для первого прикорма малышей вообще крайне опасно употреблять яйца неизвестного происхождения.



Миссия нашей компании воссоздать ценность свежих натуральных продуктов, наполненные смыслом.



- Экоферма «Айсана» способствует оздоровлению населения, благодаря введению в повседневный рацион экологически чистых продуктов перепеловодства.
- Экоферма «Айсана» предлагает перепелиное мясо и яйца самого высокого качества.
- Экоферма «Айсана» это команда профессионалов и ежемесячный строгий ветеринарный контроль.
- Экоферма «Айсана» это 100% натуральный продукт. Ни единого препарата не используется на нашей перепелиной ферме. Никаких ГМО, никаких гормонов роста, никаких антибиотиков или любых других препаратов. Вкусовые характеристики продукции первоклассные, так как уделяется максимум внимания рациону птицы. Корм для поголовья состоит исключительно из натуральных зерновых культур и необходимых натуральных, природных добавок.
- Мы строго соблюдаем сроки поставок. Все взятые на себя обязательства выполняем неукоснительно. Мы готовы с каждым партнером персонально обсуждать условия и нюансы сотрудничества. С нами надежно!!!





Спасибо!



Асет Казиев

ecoqus@gmail.com

www.ecoqus.kz

WhatsApp: +7 705 339 76 76