**Программа мероприятий VI Самой престижной выставки страны по породному птицеводству и мелкому животноводству**

***5 декабря***
11:00-18:00 **Мастер-класс «Домашнее сыроделие»** Большой зал.

Организатор: Школа Сыроделия Марины Каманиной, Липецкая область.

Будут рассмотрены следующие вопросы:

— все этапы сыроварения от созревания молока и до отправки сыра на созревание;

— полное описание процесса созревания как в контейнере, так в пакете;

— секреты получения вкуснейшей моцареллы;

— уроки плетения сырной косы;

— дегустация сыра.
10:00-11:00 **Конкурс меховых изделий**. Большой зал, офис организаторов.

Организатор: Добровольное Общество кролиководов. Валерий Постников г. Екатеринбург

11:00-11:30 **Открытие выставки**, Амфитеатр.

11:30-12:30 **Конкурс «Мастер Золотые руки»**. Большой зал, офис организаторов.

Организатор: Добровольное Общество кролиководов. Валерий Постников г. Екатеринбург

11:30-12:30 **Концерт «Музыка моей души»**. Амфитеатр. Поёт Рада Симбирёва, г. Москва
12:30-13:30 **Семинар «Выгоды верми дела».** Амфитеатр. Организатор: Владимир Погорелов, агроном-вермитехнолог. г. Каменск-Уральский.

Будут рассмотрены вопросы ВЫГОДЫ:

— переработки отходов С/Х червем в ЛПХ;

— применения жидких биопрепаратов из вермикомпоста в ЛПХ (теплицы, цветы);

— применения препаратов червя для здоровья человека;

— Первые пять человек, получат ВЫГОДЫ прямо на семинаре.

13:00-14:00 **Битва Титанов. Студенты УрГАУ Технологический VS Ветеринарный факультет** Конференц-зал. Организатор: Добровольное Общество кролиководов. г. Екатеринбург

13:00-14:30 **Мастер класс «Возможности современной кухни».** Большой зал.

— Пайва из блинчиков с тушеной уткой, да каша пшеничная с грибами, чипсами из каши и соусом из щавеля.

**Дегустация!** Организаторы: «Бунтари уральской кухни»

13:30-16:30 **Семинар** «**Актуальные вопросы молочного козоводства в России».** Амфитеатр. Организаторы: Эльвира Гречина г. Екатеринбург и Светлана Новопашина, доктор сельскохозяйственных наук, зав. лабораторией козоводства и пастушеского собаководства ВНИИОК г. Ставрополь

Будут рассмотрены следующие вопросы:

— породы молочных коз в России (зааненская, альпийская, нубийская);

— содержание молочных коз;

— кормление молочных коз;

— продуктивность молочных коз;

— выращивание молодняка молочных коз;

— основы бонитировки молочных коз;

— информация о базе данных по козоводству;

— о внесении коз нубийской породы в реестр селекционных достижений;

14:00-15:00 **Маран, конкурс куриного яйца, открытый чемпионат России**. Большой зал, офис организаторов. Организатор: Российский Маран-клуб. Президент клуба Станислав Кураев.

15:00-16:30 **Мастер класс «Возможности современной кухни».** Большой зал.

— Булка из полбы с жареным гусем и маринованной репой, соус: копченая сметана с тертым хреном и солеными огурцами.

**Дегустация!** Организаторы: «Бунтари уральской кухни»

16:30-17:00 **Мастер-класс «Определение пола суточных цыплят по клоаке (японский метод)»** Амфитеатр. Организатор: Ираида Симбирёва г. Москва

17:00-18:00 **Семинар «Птицеводство. Старт с нуля в условиях кризиса».** Амфитеатр. Организатор: Ираида Симбирёва г. Москва

Будут рассмотрены следующие вопросы:
— птицеводство как самая быстроокупаемая отрасль с/хозяйства;
— подготовка к началу деятельности. Знания и умения. Литература;
— оценка собственных финансовых и физических возможностей для успешного начала;
— вложения в основные средства (хозпостройки, оборудование, средства ухода за птицей);
— определение кормовой базы. Выбор способов кормления;
— определение конкретных целей и задач своего хозяйства. Выбор видов птицы, пород, количество поголовья;
— построение схемы хозяйствования, целесообразность привлечения наемного труда;

— Построение графиков движения поголовья внутри хозяйства;
— организация сбыта произведенной продукции (разработка собственного бренда, как грамотно провести рекламную кампанию своей продукции).

18:00-19:00 **Собрание Добровольного Общества Кролиководов**. Амфитеатр

19:00-23:00 **Банкет**

***6 декабря***
11:00-18:00 **Мастер-класс «Домашнее сыроделие»** Большой зал.

Организатор: Школа Сыроделия Марины Каманиной, Липецкая область.

Будут рассмотрены следующие вопросы:

— все этапы сыроварения от созревания молока и до отправки сыра на созревание;

— полное описание процесса созревания как в контейнере, так в пакете;

— секреты получения вкуснейшей моцареллы;

— уроки плетения сырной косы;

— дегустация сыра.

10:30-12:30 **Семинар «Мясное кролиководство в условиях ЛПХ. Основные проблемы и пути их решения»**. Амфитеатр. Организатор: Евгений Макляков, Краснодарский край

Будут рассмотрены следующие вопросы:

— методика подсчета экономики семейной кроликофермы;

— остановимся на основных факторах, оказывающих влияние на рентабельность мясного кролиководства;

— поддержание рабочего породного стада без необходимости вливания «свежей» крови извне;

— работа с линиями и семействами;

12:00-13:00 **Конкурс «Юный кроликовод»**. Большой зал, офис организаторов.

Организатор: Добровольное Общество кролиководов. Валерий Постников г. Екатеринбург

12:00-13:30 **Мастер класс «Возможности современной кухни».** Большой зал.

— Закуска: Рулет из кролика с вяленой клюквой с сосновой шишкой на креме из печеной тыквы, песто из тыквенных семечек, зеленый крамбл.

**Дегустация!** Организаторы: «Бунтари уральской кухни»

12:30-13:00 **Мастер-класс по отбивке косы**. Амфитеатр. Организатор: Артинский завод

13:00-13:30 **Мастер-класс «Мыло без рюшечек».** Амфитеатр.

Организатор: фермер Алексей Бухаровский, г. Екатеринбург

13:30-14:00 **Семинар** «**От фермеров в рестораны»** Шакир Юлдашев, предприниматель, Шеф-повар г. Екатеринбург

14:00-15:30 **Семинар «Поговорим о фермерских яйцах»**. Амфитеатр. Организатор: Анатолий Вахрамеев. Старший научный сотрудник ГНУ ВНИИГРЖ Россельхозакадемии. г. Санкт-Петербург.
Будут рассмотрены следующие вопросы
— яйцо - как уникальный биологический продукт;
— биофизические качества яиц: качество скорлупы, пищевые и инкубационные качества яиц;
— способы исследования биофизических качеств яиц;
В ходе семинара будет проведён **Мастер-класс «Определение оплодотворённости яиц»**

14:00-15:30 **Мастер класс «Возможности современной кухни».** Большой зал.

— Суфле из цесарки с соусом из брусники и черного перца.

— Грудка перепелки томленая в сене с ризотто из репы.

**Дегустация!** Организаторы: «Бунтари уральской кухни»

15:00-16:00 **VII Чемпионат России по канинхоппнингу**. Большой зал.

Организатор: Добровольное Общество кролиководов. Валерий Постников г. Екатеринбург

15:30-17:00 **Семинар «Искусственное осеменение в птицеводстве».** Амфитеатр.

Организатор: Анатолий Вахрамеев. Старший научный сотрудник ГНУ ВНИИГРЖ Россельхозакадемии. г. Санкт-Петербург.

Будут рассмотрены следующие вопросы

— биология размножения с-х птиц;
— значение искусственного осеменения птиц;
— подготовка птицы к искусственному осеменению;
— взятие спермы и оценка качества спермопродукции;
— методы подготовки полученной спермы к осеменению;
— осеменение куриц.
В ходе семинара будет проведён **Мастер класс «Получение семенной продукции и искусственное осеменение кур»**

17:00-18:00 Собрание Всероссийского Клуба Шиншилловодов, Большой зал

18:00 **Награждение**. Амфитеатр.

***Одновременно с выставкой кур и кроликов пройдут:***

• **I выставка декоративной и певчей птицы**. Организатор: Сергей Чернов.

• **I выставка голубей**. Организатор: Клуб Птицеводы Урала.
• **II клубная выставка шиншилл**. Организатор: Всероссийский Клуб Шиншилловодов. Эксперт Анна Черкасова руководитель Санкт-Петербургского регионального Объединения Шиншилловладельцев «Шиншилляндия»
• **Выставка-продажа картин породных кур**, автор Александр Мусин
• **Тагильская роспись, продажа уральских сувениров** от семейной мастерской Коськиных

• **Конкурс фотографий**. Для участия принимаются фото своих кроликов, птиц и шиншилл в рамках. Фото будут выставлены на специально подготовленном месте.

• **Двухдневный семинар «Базовый курс заводчика шиншилл. Основы бонитировки».** Конференц-зал.
Преподаватель: Виталий Мазуров (г. Москва)
Программа курса:
**5 декабря. Лекционная часть (теория)**
— Рацион шиншиллы. Кормление. Гигиена поения.
— Основные зоо-гигиенические требования к помещению для содержания шиншилл;
— Вопросы здоровья и иммунитета;
— Разведение шиншилл;
— Генетика окрасов основных цветных мутаций (+Королевские Персидские Ангоры!)
— Подготовка шиншилл к выставке;
— Бонитировка шиншилл — теория: качество шиншилл по форме тела, головы, окрасу, качество меха, возможные пороки по качеству.
**6 декабря. Практическая часть (бонитировка)**
— Бонитировка (оценка) нескольких шиншилл разных окрасов;
— Самостоятельная бонитировка участниками.
**По окончанию семинара выдается официальный сертификат.**