

Оксана БРОВАЧ

«Комсомолка» побывала на самой большой в Европе клюквенной плантации и узнала, куда продают нашу ягоду и в каком виде ее могли бы есть белорусы.

Белорусскую клюкву за границей продают втридорога с пометкой «экопродукт», из нее делают натуральные соки и морсы, лекарственные сиропы и лакомства. А в Беларуси эта ягода не так популярна.

- Люблю осень, но раннюю-позднюю я никогда не вижу! - шутит Василий Лягуский, директор ОАО «Полесские журавины».

Самая большая в Европе плантация крупноплодной клюквы на 85 гектаров находится в 25 километрах от Пинска, вблизи деревни Парохонск. Садовую клюкву здесь выращивают с 1985 года. Примерно половину урожая отправляют за границу - в Россию, Великобританию, Польшу, Литву, Латвию. В партнерах у белорусского предприятия значатся также Казахстан, Румыния, Германия, Нидерланды, Италия, Швеция.

В ХОЛОДНОЙ ВОДЕ РАБОТАЮТ ЗА 1000 РУБЛЕЙ

Октябрь на предприятии - самый горячий месяц. Уборка клюквы порой проходит под

На плантациях под Пинском собирают «золотую» клюкву



Не каждый, собирая клюкву, выстоит по 12 часов в холодной воде.

ягоды не съел - так она мне уже надоела!

На разговоры рабочие отвлекаются неохотно - много работы. От того, сколько клюквы соберут за этот месяц, зависит заработок каждого.

- В прошлом году у рабочих

выставляют около плантации, чтобы пчелы активно опыляли клюкву.

- В 2000 году мы собрали аж 15 тонн 700 кг ягоды, - директор Василий Григорьевич говорит одновременно и с иронией, и с грустью. Тот

- Ее собирают вручную, потому перебирают, чтобы не попала мягкая или помятая. Потом морозим при температуре минус 35 градусов. За сутки замораживаем 12 тонн ягод, - завскладом Виктор Наплеха открывает огромный

- У нас менталитет такой, что наши земляки пока больше предпочитают дикую клюкву, хотя она дороже. А по полезным свойствам она мало чем отличается.

Василий Лягуский выкладывает на блюде угощение: вяленую клюкву и клюкву в шоколаде. Все произведено в Латвии. Лакомство - находка для сладкоежек: клюква вымочена в сиропе, в ней нет ни намека на кислинку, а полезные свойства ягоды остаются почти те же.

- Это сделано из клюквы, которую мы поставляем. У нас стоит задача, чтобы у себя сделать такое производство. У нас есть задумки, но пока не буду говорить. Есть вопросы к популярности клюквенной продукции у нас, - делится планами Василий Лягуский. - Мы просчитывали, как можно было бы делать натуральный сок, чтобы белорусы его потребляли... Но он дорогой. Кому ты будешь доказывать, что цена оправдана его натуральностью? Сейчас же берут дешевый «юппи», разбавляют концентрат - вот и все. А даром мы его тоже не можем продавать.

На «Полесских журавинах»

Октябрь на предприятии - самый горячий месяц. Уборка клюквы порой проходит под дождем и мокрым снегом. С раннего утра до позднего вечера по пояс в холодной воде стоят все: и рабочие, и агрономы, и главный инженер.

- Сейчас мы уже перевалили за экватор - осталось убрать 23 чека из 72. Еще недельки две работать будем, до начала ноября, может. В прошлом году 600 тонн клюквы собрали, в этом, думаю, около 400 тонн будет, - подсчитывает главный инженер.

Главный инженер «Журавин» **Виталий Садуха** привез нас на чек - участок площадью чуть больше гектара, затопленный водой. По нему то ли едет, то ли плывет трактор. Он срезает стебли, на которых растет клюква. Ягода выпрыгивает из-под жатки и всплывает на поверхность. Рабочие, стоя в воде, растягивают понтон и собирают клюкву в одно большое красное пятно. Ветки убираются вилами, а ягода по транспортеру поступает в машину.

- В воду четыре раза заходим. Трактор смолотил - мы собрали. Бывают хорошие чеки, где много ягод, - тогда воды вообще не видно, только красное море ягод. А бывают не очень урожайные, они быстро собираются, - рассказывает рабочий Александр в камуфляжной расцветки бушлате и высоких резиновых сапогах. - Я уже 15 лет здесь работаю. Честно говоря, за пару последних лет ни одной

клюквы соберут за этот месяц, зависит заработок каждого.

- В прошлом году у рабочих от 10 до 18 миллионов (неденоминированных рублей. - Ред.) была зарплата. Все зависит от урожая. Когда малый урожай - извините.

Вне сезона в среднем 500 рублей выходит. Основные деньги мы зарабатываем в период заготовки. Июль, август - уборка голубики, потом конец сентября - октябрь -

клюквы. В июле средняя заработная плата была 800 рублей с хвостиком. У кого-то 1200 - 1500 вышло, а у кого-то и 350, - делится цифрами директор «Полесских журавин» **Василий Лягуский**. - Мы всем даем возможность заработать. Говорю: «Пожалуйста, иди на воду». Вчера один согласился, а сегодня - «Нет, не пойду». Я понимаю, это тяжелый труд: попробуй постои в воде с 7 до 19!

ЗА УРОЖАЙ КЛЮКВЫ БОРЮТСЯ ДАЖЕ ПЧЕЛЫ

На «Полесских журавинах» клюкву выращивают по особой технологии. Зимой ее присыпают песком, а наверх намораживают 30-сантиметровый слой льда, чтобы растение не погибло от морозов. Весной клюквенник прогревают, чтобы внезапный ночной заморозок не погубил будущий урожай. В засушливое время задействуют специальную систему орошения. Есть на предприятии даже штатные пчелы! Пасеку

директор **Василий Григорьевич** говорит одновременно и с иронией, и с грустью. Тот неурожайный год директор помнит как сейчас. - Вся клюква вымерзла весной. В ночь с 2 на 3 мая и потом 12 мая - было минус 14,7, по данным метеостанции. Как раз побеги были, все шло в рост... Вот так. И думай потом, откуда тахикардии и прочее... Представляете, какой год был ужасный? Тогда у нас было две английские фирмы. Одной 10 тонн отправили, а второй не хватило - и мы потеряли партнера. Все очень жестко. А с первой фирмой мы и по сей день работаем. С 1994 года.

Из неудач, говорит директор, проистекают технологические секреты. Теперь на «Журавинах» готовы к любым сюрпризам погоды - клюква все равно будет.

ДЛЯ АНГЛИЧАН НАША КЛЮКВА - ЭКОПРОДУКТ

- С экспортной клюквы мы имеем в три раза больше, чем здесь. Если раньше у нас 80% экспорта шло в Евросоюз, а 20% - в Россию, то в прошлом году все получилось наоборот. В этом - пока неизвестно, как сложится. Естественно, что от экспорта прибыли гораздо больше, - прикидывает **Василий Лягуский**. - Мы торгуем клюквой круглый год. В сентябре, например, отправили в Россию машину урожая прошлого года.

Самую красивую - крупную, красную и цельную ягоду «Журавины» продают в Великобритании. Это элитная ягода класса А.

сутки замораживаем 12 тонн ягод, - завкладом **Виктор Наплекха** открывает огромный цех-холодильник, где, можно сказать, хранятся доллары - уже расфасованные ягоды, готовые к отправке в Европу.

- В Англии, говорят, наша клюква продается с пометкой «экопродукт», - добавляет директор.

даром мы его тоже не можем продавать.

На «Полесских журавинах» решили, что раз перерабатывающие заводы не проявляют активности, кормить и лечить белорусов клюквенной продукцией придется самим.

- Где мы недорабатываем, так это с медициной. Познакомился я недавно с доктор-



Больше фото - на сайте kp.by



Вадим ЯКУБЕНКО

Трактор срезает стебли, на которых растет клюква.

На ручной сбор клюквы берут дополнительных сезонных работников. За кило ягод платят 50 копеек. На клюкву едут не только жители окрестных деревень - подзаработать хотят и пинчане.

У БЕЛОРУСОВ ЕСТЬ КЛЮКВА, НО НЕТ СОКА, ЛАКОМСТВ И ЛЕКАРСТВ

Директор отмечает: за границей белорусская клюква пользуется большей популярностью, чем на родине. Из нее делают соки, морсы, джемы, лекарства...

Он рассказал, что для лечения мочеполовой системы и мужского и женского здоровья в Америке первое, что прописывают, - это морсы и клюквенный сок. А когда я был в Польше, в аптеке купил сироп - «Журавины» написано. Поеду в Минздрав - покажу. В Польше его из нашей клюквы делают! - приводит пример **Василий Лягуский**.

- И от высокого давления клюква помогает, - со знанием дела заключает главный инженер.