

Ставка на красную



ФОТО СЕРГЕЯ СИБИХИ

Полесское золото — красное. С кислинкой. Считается, что клюква вкуснее после мороза, но выждать не в правилах полешуков. Жители южных районов Брестчины целыми деревнями выходят в бескрайние болота. Собирают клюкву для

тябрь — горячая урожайная пора и в ОАО «Полесские журавины». Около 300 тонн ягоды планируют собрать в этом году в самом крупном хозяйстве Европы, занимающемся выращиванием клюквы.

Ставка на красную



КОМПЕТЕНТНО

Александр Яковлев, заведующий лабораторией экологической физиологии растений Центрального ботанического сада НАН Беларуси:

— Культивирование клюквы крупноплодной и голубики высокорослой в промышленных масштабах для нашей страны — перспективное направление. Эколого-экономическая целесообразность подтверждена соответствующими расчетами. Создание специализированных ягодоводческих



(Окончание.
Начало на 1-й стр.)

Плантация на 85 гектарах находится недалеко от Пинска, за деревней Селище. Садовую клюкву здесь выращивают с 1985 года. Черенки — восемь основных сортов — завезли из США. Первый урожай собрали на четвертый год.

Сорняки прилетели новые.

— И используете химию?

— Только один препарат. Есть у нас такое уст-

ходов из конца в конец чека — и вода ста-

Главный агроном акционерного общества Александр Будник говорит, что на одном месте клюква может расти до ста лет, но, хотя она и окультуренная, а не дикая, повлиять на ее урожайность сложно:

— В 2000 году побег, которые пошли в рост, уничтожили майские заморозки. Собрали в результате около 16 тонн. А в 2015-м — 665 тонн. Рекорд. У нас есть своя пчелопасека — 120 пчелосемей. Так в прошлом году пчелы погибли от мороза. Восстановили. Нынешней весной пчела работала. Но навредили дожди. Не опылилась клюква. В общем, как ни планируй, ничего мы не можем сделать против законов природы.

— То есть заморозки — главный враг?

— Нет, не заморозки. Смена климата, новая агроклиматическая зона появилась.



КСТАТИ

4 ноября в деревне Ольманы Столинского района пройдет международный фестиваль клюквы, на котором жители Полесья будут восхвалять свою ягоду в рисунках, костюмах, танцах, песнях и блюдах. В Ольманы придут гости из Польши и Украины.

ройство, с помощью которого сорняк смачивается сверху, ягоды химикат не касается. Нашу клюкву в Великобритании помечают знаком «экопродукт».

Выращивают клюкву на участках площадью в гектар (или чуть больше) каждый. Называются деленки чеками. Чеки оснащены системой орошения. Вдоль каждого — каналы со шлюзами. Для обслуживания плантации есть две насосные станции и два пруда. Речка Бобриск в поддержании гидрологического режима тоже играет важную роль.

Александр Будник сетует, что, несмотря на это, с потеплением из земли уходит вода:

— Мы пытались спасти поливом — не тот эффект.

Вначале клюкву — самую крупную (она идет классом А) — собирают вруч-

хозяйств различных форм собственности позволяет не только рационально использовать нарушенные и деградированные земли, обеспечивать потребности населения в витаминной ягодной продукции, но и создает предпосылки для значительных валютных поступлений за счет ее реализации за рубежом.

ную. Такая сборка называется сухой. Урожай ручной сборки дороже. Потом чек заполняют водой, чтобы собрать оставшуюся ягоду. Она пойдет классом ниже.

Александр Будник привез нас на два затопленных чека. Теперь понимаю, почему сбор крупноплодной клюквы называют путиной. Из-за сходства с работой рыбаков. По одному чеку то ли ходят, то ли плавают друг за другом четыре небольших трактора. Мотвилами поднимают стебли, ягода всплывает на поверхность. Пару за-



новится красной. Собирают «журавины» принимаются четверо рабочих, одетых в камуфляжную форму и высокие резиновые сапоги. Стягивают понтонами к транспортеру, по которому ягода идет в прицеп.

Порой в октябре бывает дождь и мокрый снег, сейчас — благоприятная погода. На чеках приходится ходить по колену в воде, а при шлосе в воздухе не мерзнут руки, не обветривается лицо. Без лишних слов, четко, слаженно работают мужики.

Дальнейший путь ягоды — в цех, где ее перебирают и замораживают при минус 35. Уже в холодильниках она ждет отправки оптовым покупателям.

До 80 процентов урожая уходит за границу. Великобритания покупает ягоду класса А, другие страны и Россия забирают остальную. «Полесские журавины» торгуют клюквой круглый год.

Директор ОАО «Полесские журавины» Василий Лягуский, правда, беспокоится, что в нынешнем году выполнить все заявки будет сложно:

— Недобрали. А спрос на нее в этом году большой. В Карелии неурожай.

В следующем году «Полесские журавины» намерены заняться более глубокой переработкой клюквы и голубики (в нынешнем сезоне собрали 160 тонн). Раскрывать все секреты директор не спешит. Говорит, изучают рынок, чтобы выпускать востребованный продукт:

— Главное в клюкве — пектин, который выводит цезий и стронций, очищает организм, предупреждая онкозаболевания. Крупноплодная клюква по своим ценным качествам не уступает дикой. Надо приучать людей не только собирать ягоду, но и побольше ее есть.

Валентина КОЗЛОВИЧ.

kozlovich@sb.by

Фото

Алексея СТОЛЯРОВА.