

# ЯГОДА ГЛАВНОГО КАЛИБРА

В ПИНСКОМ РАЙОНЕ ОТКРЫВАЕТСЯ НОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ПО ПЕРЕРАБОТКЕ КЛЮКВЫ



ФОТО БЕЛТА

**С**овременное производство оборудовано по последнему слову техники. Тут налажен полный цикл переработки сырья собственного производства — от сортировки до упаковки. По расчетам специалистов предприятия, запуск цеха позволит увеличить прибыль, привлечь новых партнеров и выйти на выгодные рынки сбыта как в своей стране, так и за рубежом.

Умная машина по электронной очистке ягод мощностью более 8 тонн в смену откалывает целебный урожай не только по размеру, но и по цвету. На такую продукцию повышенный спрос. За рубежом потребители сегодня готовы больше платить за клюкву, прошедшую через электронную сортировку и имеющую идеальный товарный вид.

Пункт сортировки и переработки ягод не единственная новинка, внедряемая на ОАО «Полесские журавиньы». Здесь уста-

**Когда осенью на болотах начинается сезон сбора «красной жемчужины», за ней отправляются и стар и млад. На Полесье выращиванием этой ягоды уже занимаются в промышленных масштабах. В День Независимости Республики Беларусь**

При таком способе сбора урожая достигается быстрота и объем. Правда, техника может повредить ягоды. Чтобы добиться идеального качества, практикуют ручной труд, или так называемую сухую уборку. Она намного медленнее, чем механизированная, зато каждая клюковка попадает в морозильник в целости и сохранности. На такой товар «Полесских журавинь» есть спрос у зарубежных потребителей, в том числе в Англии, Польше, Нидерландах и других странах.

На Пинщине клюкву не только выращивают в промышленных масштабах, но все больше перерабатывают. Несколько лет назад в деревне Кошевичи пустующее здание переоборудовали под цех по переработке ягод и плодов. Открыли частное предприятие «ЛатвБелФрут», которое первым в стране наладило производство провяленной клюквы. С экологически чистой, полезной продукцией вышли на зарубежные рынки.

Дикорастущую клюкву на Брестчине можно собирать во многих местах. Пожалуй, самое известное — заказник «Ольманские болота» в Столинском районе. В деревне Ольманы, приютившейся на его окраине, проводят даже клюквенный фестиваль, полюбоившийся не только местным жителям, но и приезжим гостям. Не случайно в позапрошлом году праздник получил статус международного. В нем участвовали не только полешуки, но и их коллеги из Польши и Украины.

Ольманы трудно представить без клюквы. Коренная жительница деревни Галина Маринич рассказала, что, когда реформировали местный колхоз и ее должность попала под сокращение, стала одной из самых опытных ягодолиц.

— Пожалуй, не бывало такого дня,

кама. Сейчас работаю начальником почтового отделения в деревне. Если есть свободный часок, беру корзинку и — на болото. Правда, идти приходится все дальше. Вода с каждым годом отступает, а с ней и клюква.

**М**инувший сезон был не самым богатым на клюквенный урожай. Тем не менее из-за затянувшейся осени и аномально теплой зимы собирали ее намного дольше, чем обычно. Сдавали заготовителям, пополняли собственные запасы. Из-за того что всю зиму не было снега, болота вновь недополучили влаги. Даже обильные июньские ливни существенно не подняли уровень воды в Ольманских болотах. Заместитель директора по идеологической работе ГЛХУ «Столинский лесхоз» Сергей Колб констатирует, что длительная засуха для природы не прошла бесследно:

— От деревни Кошары Стружского сельсовета до озера Большое Засоминное на территории республиканского ландшафтного заказника «Ольманские болота» мы проложили экотропу протяженностью полтора километра, которой охотно пользуются и туристы, и местные сборщики клюквы. Раньше продвигаться по ней можно было только по деревянному настилу, чтобы не оказаться в воде. Однако в последние годы все пересохло. И за клюквой люди отправляются в более низинные, отдаленные места.

Прогнозы на урожай целебной ягоды пока делать преждевременно. Весенние заморозки, которые в Столинском, Пинском, Ганцевичском, Лунинецком районах (а здесь самые клюквенные места на Брестчине) продолжались вплоть до конца мая, также сказались на состо-



новлена также линия по производству цукатов — сушеных ягод. Ее мощность — более тонны готовой продукции в месяц. Кроме того, на предприятии проводят интродукцию новых культур — айвы японской (цидонии), актинидии (мини-киви), которые в промышленных масштабах начали возделывать первыми в стране. Директор ОАО Василий Лягуский подчеркивает, что главная задача — производить качественную продукцию с добавленной стоимостью.

В прошлом году «Полесские журавины» поставили на экспорт продукции почти на 1 миллион долларов. Главным образом сотрудничают с российскими регионами. Такое взаимодействие выстраивали долгое время начиная с 1985 года, когда в окрестностях деревни Селище zaloжили первую клюквенную плантацию. Посадочный материал доставляли в основном из США. Плантации американской клюквы под Пинском постепенно стали крупнейшими в Европе. Предприятие, которое специализируется на ее выращивании, успешно работает и в наши дни. Однако постоянно совершенствует процесс, чтобы конкурировать на рынке.

У «Полесских журавин» есть весь комплекс отечественных машин для обеспечения технологии производства ягоды и посадочного материала. Некоторые из них собраны и доработаны своими специалистами. Что до сортов клюквы, предпочтение отдают наиболее распространенным — Стивенсу, Мак-фарлину, Сирлзу, Бен-Лиру, Раннему черному, Пилигриму, Кроули и Ховесу. Ягоды убирают осенью «мокрым» и «сухим» способами. Максимальный урожай, который сняли с плантаций, — 30 тонн с гектара.

«Мокрый» процесс уборки «красных жемчужин» очень зрелищный. Чеки (специальные участки, где растет клюква) заполняют водой. Тракторы, оснащенные мотвилами, сбивают ягоды с веток. Легкие бусины клюквы всплывают на поверхность. Бонами их подтягивают к месту выборки, откуда загружают на прицеп и отправляют в морозильную камеру.

## Господышка Беларусь запускается новый пункт сортировки и переработки ягодной продукции в деревне Селище



Цукаты из клюквы предлагает повар Евгений Передня.

чтобы я не отправлялась в поход за клюквой. — вспоминает она. — Собирала по 20—30 килограммов, иногда и больше, сдавала перекупщи-

янии плантаций. Но теперь важно, чтобы не слишком жаркой и засушливой была вторая половина лета. Тогда в глубине полесских болот клюквы хватит на всех.

Александр Курец, kurets@sb.by



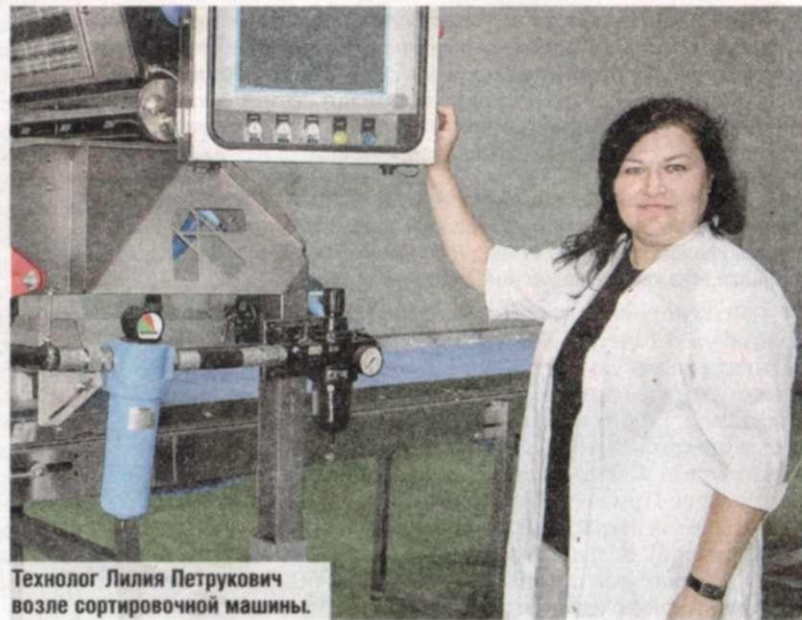
Новый пункт сортировки и переработки ягод.

Фото Наталья Мелеской

## В ТЕМУ

Вероника Комардина, заведующая лабораторией защиты плодовых культур Республиканского научного дочернего унитарного предприятия «Институт защиты растений»:

— Ягоды клюквы содержат лимонную, бензойную, хинную и урсоловую кислоты, витамин С, сахара, другие полезные для человека соединения и потому издавна употребляются с лечебными целями. В составе клюквы обнаружено чрезвычайно высокое содержание пектиновых веществ, которые способны связывать и выводить из организма радионуклиды и соединения тяжелых металлов. Использование этого свойства ягод весьма перспективно. Флавоноиды, входящие в состав ягод крупноплодной клюквы (а именно ее много лет выращивают в ОАО «Полесские журавины»), обладают антиоксидантной активностью и могут быть использованы в комплексе противовоспалительной и антисклеротической терапии. Бензойная кислота, содержащаяся в клюкве, придает ей бактерицидную активность. «Жемчужную» ягоду употребляют также при ревматизме и гипертонической болезни.



Технолог Лилия Петрукович возле сортировочной машины.