

Чеки с клюквой вдвое дешевле

Плнтации этой крупноплодной ягоды в Ганцевичском и Пинском районах единственные, где применяется «мокрый» метод уборки

Белорусское Полесье издавна славится ягодным богатством своих лесов и болот. Особенно ягодный промысел развит на Ганцевщине. Это очень хорошо заметно в осеннюю пору, когда на здешних болотах идет массовый сбор клюквы, как говорят местные жители, «журавин». Так что район вполне закономерно называют настоящим «журавинным краем».

Еще одним обоснованием для этого поэтичного названия может считаться расположенная неподалеку от Ганцевичей научно-экспериментальная база «Журавинка». Она имеет статус отраслевой лаборатории нетрадиционных ягодных растений Центрального ботанического сада НАН Беларуси и стала первым в Советском Союзе местом, где начали культивировать клюкву крупноплодную. Произошло это в 1980 году, когда сюда прямо из США завезли саженцы этой ягодной культуры.

За четыре десятилетия выращенный под Ганцевичами посадочный материал разошелся по всей республике, а сама «Журавинка», наряду с ОАО «Полесские журавины» Пинского района и Лельчицким лесхозом, стала одним из крупнейших производителей и поставщиков клюквы крупноплодной в Беларуси. Поэтому сейчас сложно представить, что этой базы могло бы и не быть. Дело в том, что в конце 1970-х в ЦК КПСС всерьез рассматривался вопрос о том, что лучше организовать в Ганцевичском районе — научно-экспериментальную базу по интродукции ягодных растений или опытную ферму по разведению деликатесных французских лягушек? К счастью, решение, принятое партийными функционерами, оказалось в пользу ягод.

На протяжении многих лет середина октя-

лай Павловский. — Всего мы собрали 18 тонн ягоды, тогда как обычно в среднем собирали 30—40 тонн, а в наиболее благоприятные годы — и 60 тонн.

Впрочем, снижение валового сбора клюквы идет на «Журавинке» уже несколько лет. Причины этого кроются не столько в погодных условиях, сколько в уменьшении плантаций клюквы.

— Эта тенденция характерна для всей Беларуси, и вызвана она прежде всего экономиче-

Отечественные сельхозпроизводители четко понимают, выращивание каких культур в наших условиях наиболее выгодно. Это видно и на примере нашей лаборатории.



Николай ПАВЛОВСКИЙ.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЛЮЗЮМА ОТ НИКОЛАЯ ПАВЛОВСКОГО

Клюкву крупноплодную разрезаем пополам и помещаем в разогретый до 50—60 градусов 50-процентный сахарный сироп (килограмм сахара на литр воды). Замачиваем ягоду на 6—8 часов, затем достаем, промываем или обваливаем в крахмале, чтобы не слиплась, а потом доводим в сушилке или духовке до вяленого состояния. При этом следим за тем, чтобы ягода не пересохла. По вкусу клюзюм схож с изюмом и так же хорошо хранится. Сироп, оставшийся после его приготовления, можно разбавить водой и употреблять как клюквенный морс.

жайность со временем становится низкой, постепенно засаживают ею. Вот и этой осенью два гектара отдали под перспективные сорта голубики и жимолости.

— Отечественные сельхозпроизводители четко понимают, выращивание каких культур в наших условиях наиболее выгодно, — подчеркивает собеседник. — Это видно и на примере нашей лаборатории. Так, если голубику в этом году реализовывали по 7 рублей за килограмм, то клюкву — по 3,96.

Со сбытом клюквы крупноплодной у производителей могут периодически возникать вопросы, а с голубикой их нет. Правда, в этом году из-за дефицита клюквы уходила на ура. На той же «Журавинке» реализовывали ягоду, что называется, прямо с плантаций, и в холодильнике она не задерживалась. Значитель-

космоса, проводились исследования по этой теме. Перед учеными также стоял вопрос: «Какую клюкву лучше использовать в приготовлении специальной пищи для космонавтов?» И они пришли к выводу, что для космических условий больше подходит клюква крупноплодная. После этого наша научно-экспериментальная база определенное количество ягоды отправляла соответствующим предприятиям для приготовления «космической» еды.

Клюкva крупноплодная популярна и у многих хозяек. Из нее готовят не только традиционные соки, джемы, компоты, но и соусы, шербеты, приправы, клюзюм (клюквенный изюм), а также другие блюда. Так что время показало: хоть родина этого растения — Северная Америка, но его уже вполне можно считать и белорусским.

К счастью, решение, принятое партийными функционерами, оказалось в пользу ягод.

На протяжении многих лет середина октября — первая половина ноября для работников научно-экспериментальной базы один из самых горячих периодов. Именно в это время здесь убирают клюкву. На то, чтобы собрать ягоду почти с 10 гектаров, у них уходит около трех-пяти недель. Обычно «клюквенную страду» стараются закончить до наступления сильных морозов. Этот год не стал исключением — уборка на «Журавинке» завершилась буквально на днях.

Кстати, клюквенные плантации в Ганцевичском и Пинском районах единственные в Беларуси, где применяется так называемый мокрый метод уборки ягод. Его суть: чек с клюквой затапливают водой на 30—40 сантиметров выше растений. Затем по нему идет трактор с вращающимся спереди мотовилом, создающим гидроудар, который отрывает ягоду от плодоножки. Клюква всплывает, и ее с помощью специальных приспособлений стягивают к месту, где установлен транспортер. По нему ягоду загружают на прицеп и отвозят на сортировку.

По заявке покупателей в последние годы клюкву на «Журавинке» все чаще собирают и вручную. Правда, тогда тонну реализуют по более высокой цене. И в нынешнем сезоне таким способом убрали почти половину площадей.

— В этом году из-за жаркого и засушливого лета урожай клюквы меньше обычного и на промышленных плантациях, и на болотах, — рассказывает заведующий отраслевой лабораторией кандидат биологических наук Нико-

наиболее выгодно. Это видно и на примере нашей лаборатории. Так, если голубику в этом году реализовывали по 7 рублей за килограмм, то клюкву — по 3,96.

скими факторами, — объясняет заведующий «Журавинкой». — Все дело в том, что подавляющее большинство клюквенных плантаций закладывалось в нашей республике еще в советские времена. Тогда никто особо затраты на электроэнергию не считал — главное было получить хороший урожай. Но выращивание клюквы в чеках под «мокрый» метод уборки очень энергозатратно. При современной стоимости энергоносителей такое производство становится малорентабельным. А значительно повысить цену на такую ягоду вы не сможете, ведь клюква растет и на болоте, причем бесплатно. Поэтому площади ее насаждений постепенно сокращаются, на сегодня в республике их примерно 100 гектаров.

По словам Николая Павловского, из-за того, что выращивание клюквы крупноплодной требует больших затрат, белорусские фермеры и различные сельхозпредприятия отдают предпочтение более прибыльной голубике. По этому пути пошла и лаборатория под Ганцевичами. Клюквенные чеки, на которых уро-

да той же «Журавинке» реализовывали ягоду, что называется, прямо с плантаций, и в хранилище она не задерживалась. Значительная часть ганцевичской ягоды реализована в Россию, также большие объемы приобрело ОАО «Минск Кристалл».

Такой повышенный интерес к клюкве крупноплодной свидетельствует о том, что эту ягоду многие успели оценить по достоинству. Но иногда доводится слышать скептические высказывания насчет того, что североамериканская клюква не такая кислая, как наша, а поэтому якобы и не такая полезная.

— Ставить вопрос, какая клюква полезнее: крупноплодная или болотная, — неправильно. Это все равно что спрашивать: лучше яблоко или груша? В нашей болотной ягоде больше витамина С, поэтому она и кислее. Зато в клюкве крупноплодной много пектина и антоцианов, которые связывают и выводят из организма человека тяжелые металлы, радионуклиды, пестициды и другие вредные вещества. Между прочим, в восьмидесятих годах одним московским НИИ, занимавшимся вопросами

показало: хоть родина этого растения — Северная Америка, но его уже вполне можно считать и белорусским.

Кстати, весьма символично, что белорусское название «журавіны» и английское cranberry произошли от слова «журавль». В свое время и белорусы, и англичане заметили: при распускании часть цветка очень напоминает шею, голову и клюв журавля. Английские переселенцы, прибывшие в Северную Америку в XVII веке, не стали придумывать для встреченного здесь нового вида клюквы какое-то другое имя, а оставили старое название, справедливо считая здешние ягоды ничем не хуже тех, что росли на их далекой родине. Поэтому не стоит задавать вопросов о том, какой из двух видов лучше. Вместо этого употребляйте и белорусскую, и североамериканскую клюкву — каждая из них полезна по-своему.

Геннадий ПОПЛАВСКИЙ — специально для «СГ»
paplauski@gmail.com
Фото автора



Рабочий Александр КРУПЕНИЧ сгоняет ягоду для подачи на транспортер.

Уборка клюквы «мокрым» методом.

ПРОДАЮТСЯ:



- тепловоз ТГК-2, с хранения, в эксплуатации не был;
- автобусы МАЗ 256 и ПАЭ 3205, 2012-2016 г.в., 22-27 мест;
- молоковозы МАЗ 5337 (8 т), ГАЗ 3309, 2010-2013 г.в.;
- автокраны КАМАЗ 25 т, МАЗ 16 и 25 т;
- а/м КАМАЗ 4310, КАМАЗ 5320, Урал 4320, Зил 130 без пробега;
- полуприцепы-цементовозы ТЦ 20 А, ТЦ 22; панелевоз МАЗ 2 осей;
- полуприцепы-тралы г/п 25, 40 и 55 т, полуприцеп-битумовоз;
- бульдозер ДЗ 75 - 2 шт, БЮМБ болотник, автогрейдер ГС 1402;
- топливозаправщик АТЗ ГАЗ, АТЗ МАЗ 5337, КАМАЗ 53213 АЦ 7;
- загрузчики сухих кормов ЗСК 15 ЗИЛ 4331 дизель и МАЗ, 2021 г.в.;
- тягачи КАМАЗ 54112 (6 x 4) и МАЗ 6430 (6 x 4), самосвал МАЗ 5 т;
- а/м ГАЗ 3309 самосвал, бортовой и рефрижератор, 2011-2014 г.в.;
- самосвалы МАЗ г/п 5, 10 и 20 т с прицепом, КАМАЗ 15 и 20 т;
- автобусы вахты ГАЗ 3309 и ГАЗ 308 по 20 пассажирских мест;
- зерновоз МАЗ 6312 с прицепом 74 куб. м, бензовоз ГАЗ 3307;
- дезинфекционная установка ДУК 1 на ГАЗ 3309, пробег 7 ткм.



Тел.: (+375 29) 688-77-22 (А1),
(+375 33) 688-77-69 (МТС).

Рассрочка
оплаты для
госпредприятий.