

# 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.

