

Красное море...



КЛЮКВЫ

На дворе осень, а значит, пришло время царицы ягод – клюквы. На Пинщине уже много лет ее успешно возделывают на уникальном предприятии с богатой историей «Полесские журавины». К слову, оно является самым крупным в Европе по выращиванию клюквы.

Из-за таких перепадов температур растения сильно пострадали. Неблагоприятным выдался и период цветения клюквы, из-за чего завязь не образовалась в нужном количестве. Вдобавок ко всему, немало беды наделала и сильнейшая летняя засуха... Со многими погодными сюрпризами здесь уже

научились справляться, но зона рискованного земледелия дает о себе знать.

Тем не менее руки на предприятии не опускают. Урожай есть, и специалисты делают всё возможное, чтобы убрать его качественно и с минимальными потерями.

В числе лучших – Людмила Романович, Ольга Семашко,

Николай Васюкович, Сергей Кравец, Виталий Садуха, Вадим Гизатуллин, Виталий Юнкевич и другие.

Каждое производственное звено четко знает свои задачи и выполняет их добросовестно.

Недостаток крупноплодной клюквы на предприятии восполняют заготовкой дикой ягоды, которую принимают у населения. Что касается сбыта продукции, то продажи в ОАО «Полесские журавины» переориентировали на российский рынок, прорабатывают также возможности по-

Для работников ОАО «Полесские журавины» уже стало привычным, что к ним то и дело наведываются журналисты не только местных, но и республиканских СМИ. Неудивительно: процесс сбора крупноплодной клюквы очень впечатляет, особенно тех, кто наблюдает за этим впервые.

«Мокрый» метод уборки «ягоды жизни» – зрелище красивое и незабываемое. Так, клюкву на предприятии выращивают на отдельных плантациях – чеках площадью от 1 до 1,7 гектара. Когда ягода созрела, участки затапливают водой. По ним пускают тракторы со специальными механизмами – мотовилами, которые водными струями сбивают ягоду с куста. После того, как тракторы прошли, словно корабли, по водной глади, легкая клюква всплывает на поверхность, и тогда всё пространство приобретает неповторимые алые и розовые оттенки. Настоящее красное море! С помощью специальных приспособлений рабочие, стоя в воде, стягивают ягоду к месту, где установлен транспортер.

не только своих садоводов, но и жителей окрестных деревень, а также горожан, желающих подзаработать.

По словам директора ОАО «Полесские журавины» Василия Лягуского, нынешний год выдался не самым удачным. Так, одно из основных условий для хорошего урожая клюквы – ровная, морозная зима, каких у



месту, где установлен транспортёр. По нему клюкву выгружают на прицеп и отвозят на сортировку. По заявке покупателей ягоду собирают и вручную. Традиционно к такой кропотливой и непростой работе привлекают

ровная, морозная зима, каких у нас на Полесье уже давно не бывало. К сожалению, и минувшей зимой более десяти дней стояла оттепель, а потом пошел ледяной дождь, за которым наступило резкое похолодание.

расширяет также возможности поставки продукции в Казахстан. Спрос на «красное золото» с Полесья сегодня есть, и это главное.

К слову, в ОАО «Полесские журавини» успешно работает собственный пункт сортировки и переработки ягодной продукции. Здесь производят отличные соки и сиропы, а также цукаты из айвы и клюквы в разной фасовке, в том числе в красивой подарочной упаковке. Из новинок – клюквенный порошок, который используется при изготовлении хлебобулочных изделий. А вообще, акцент делают на экологичность – вся продукция натуральная, без добавок и ароматизаторов, усилителей вкуса, а потому очень полезна для здоровья.

Наталья МИЛЕВСКАЯ,
Пинский район
Фото автора

