БелТА
30,8K подписчиков
Подписаться

"А морс из нее вкусный и полезный". Чем знаменита белорусская клюква и как ягоду собирают на Полесье

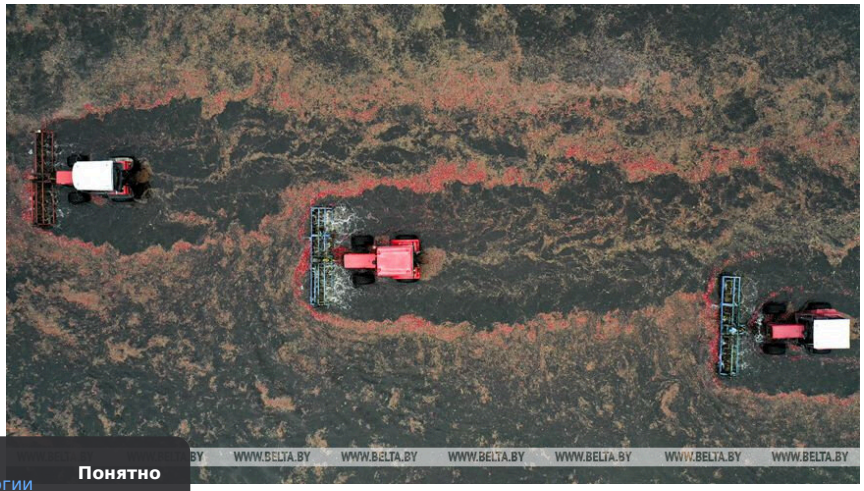
1 ноября 2022

Еда
Больше по теме



Золото полесское, рубиновое, витаминное, природное сокровище и лекарство от всех болезней. Так с любовью говорят о клюкве полешуки, распевно называя ее журавинами. Собирают урожай этой ягоды как раз в пору пушкинского "очей очарованья", когда "в багрец и в золото одетые леса". Тонкостями и особенностями клюквенной уборки поделились в ОАО "Полесские журавины" Брестской области в проекте "Белорусы в кадре" на YouTube-канале БЕЛТА.

Бусины всех оттенков красного лежат-переливаются на глади воды



В Дзене применяются рекомендательные технологии
Понятно

Пинская плантация крупнейшая в Европе - более 80 га, и площади расширяются.

Ягода растет в так называемых чеках, с высоты птичьего полета напоминающих ровные дольки шоколада. Вдоль каждой - каналы со шлюзами. Сначала клюкву с "долек" собирают вручную, затем шлюзы открывают и вода заполняет ягодники. После этого на них синхронно выходит флотилия BELARUSов.



Тракторы, оснащенные мотовилами, обивают-обмолачивают клюкву. И вот уже бусины всех оттенков красного с вкраплениями белого, зеленого лежат-переливаются на глади воды.



Далее их специальными бонами подтягивают для очистки. В процесс предстоит включиться и нам. Но прежде чем окунуться в багровые реки, меняем ботильоны для столичных аллей на резиновые сапоги-забродыи, пальто в пол - на теплый жилет.

"Бывало и так, что работали при свете фонариков". Как погода влияет на уборку клюквы

В это время инженер-гидротехник Виталий Садуха рассказывает: основные препятствия во время уборки может чинить капризная, непредсказуемая осенняя погода. "Например, в этом сезоне случились ранние заморозки. Это довольно неприятное явление для нас. Для хорошего урожая нужна солнечная теплая погода,

В Дзене применяются
рекомендательные технологии

достаточно для клюквы должно быть влаги. Но идеально, когда нет дождей", - погружает в тонкости клюквенного дела специалист.

Он уточняет: вся уборочная кампания занимает около месяца - в среднем до 28 дней. "В этом году начинаем работать с 8.00 и практически до 19.00. Световой день нам не позволяет развернуться дольше. Стараемся успеть все убрать до сильных заморозков, до морозов. Поэтому пока без выходных. А бывало и так, что работали при свете фонариков, потому что заморозки подходили и необходимо было закончить до них", - приводит пример собеседник.



Боясь растоптать клюкву, в полесское красное море ступаем аккуратно, осторожно. "Не стоит тревожиться, ягода пористая, поэтому она всегда наверху", - разъясняют работники предприятия.



Очистить клюкву нужно от листвы, другого мусора. Его выбирают вилами и отправляют за понтон. Ягоду омывают, чтобы была чистой.

В Дзене применяются
рекомендательные технологии



Специалисты с этой задачей справляются быстро и точно, а вот новичку, стоя в стылой воде практически по пояс, наловчиться не так уж и просто. "Главное на вилы брать побольше, тогда вымывается лучше", - подбадривают нас новые коллеги.



Виталий Садуха: в белорусское Полесье влюблен с детства

Виталий Садуха также делится своим первым опытом на ягодной плантации. Он пришел на предприятие в 2007 году по распределению после Пинского гидротехникума. В тот же год была и первая уборка ягоды. "Пришлось много учиться. Но все прошло успешно. Показали, объяснили, научили, и все пошло дальше по накатанной. В следующем сезоне было легче, и уже я учил других", - отмечает опытный работник, к которому сегодня молодые специалисты приходят за советом.

РЕКЛАМА
мега маркет
В Дзене применяются рекомендательные технологии



Благодаря экспресс-мастер-классу и нам удается отправить не один десяток спелых ягод на транспортер. С гордостью наблюдаем, как урожай яркими ручейками бежит в специальный прицеп.

В перерыве пробуем ягоду на вкус. "Несмотря на то что клюква кислая, она очень полезная, богатая витаминами. Природный антиоксидант. А морс из нее действительно получается вкусный. Стоящая вещь! Утоляет жажду, полезный, бодрящий", - не скупится на комплименты природному сокровищу Виталий Садуха. И признается: в белорусское Полесье и все, что с ним связано, влюблен с детства.

"Наши родители родились и выросли в деревне, часть моего детства прошло в деревне у бабушки с дедушкой. Туда мы приезжали на лето, на все каникулы", - ностальгирует он.

"Занятий, развлечений в деревне много. И рыбачили вдоволь, и за грибами ходили. Плюс помогали бабушке с дедушкой. У них была корова, лошадь, свиньи, куры и так далее", - не отпускают воспоминания собеседника, для которого и сегодня работа в живописных пейзажах - в удовольствие.

Влюбленных в свое дело, во многом уникальное, на "Полесских журавинах" немало.

РЕКЛАМА, РЕКЛАМОДАТЕЛЬ ООО «МАРКЕТПЛЕЙС» (ИНН 9701048328)

РЕКЛАМА
Шиномонтаж
Хранение шин
shinahotel.ru
#будет_классно
shinahotel.ru

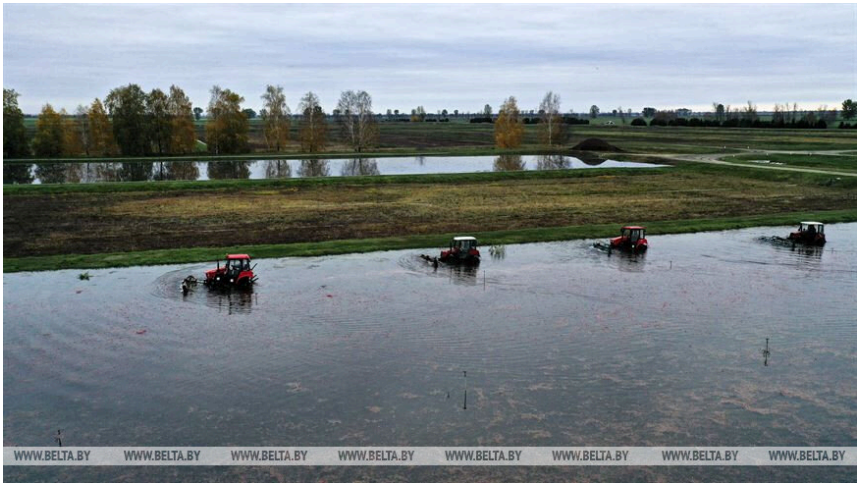
В Дзене применяются рекомендательные технологии



Василий Лягуский: имеем такое производство, которое в Европе не везде есть

"Стаж некоторых сотрудников превышает 20 лет", - подчеркивает директор ОАО Василий Лягуский.

История происхождения клюквенной пинской плантации довольно интересна, интригует руководитель. Плантации в Пинском районе были созданы при Советском Союзе, в 1985 году. "Полесье было выбрано, потому что здесь условия, аналогичные американским, чей опыт был применен", - озвучивает аргументы Василий Лягуский. Тогда из Америки на белорусское Полесье привезли восемь основных сортов. Благодаря трудолюбию полешуков, успеха долго ждать не пришлось.



"Теперь мы имеем такое производство, которое в Европе не везде есть. Мы единственные в республике, где водным способом выращивается и убирается крупноплодная клюква. Технология, по которой мы работаем, не очень распространена. Выращивать ягоду можно сухим способом, когда плантации не затапливаемые. Однако наш способ позволяет нам механизировать более 90% (процессов. - Прим. БЕЛТА)", - подчеркивает Василий Лягуский.

В Дзене применяются
рекомендательные технологии



"За годы процесс практически не изменился. Главный смысл остался тот же - те же понтоны, те же транспортеры. При этом тракторы модернизированы, в обмолоте мы движемся вперед", - добавляет Виталий Садуха.

Чтобы урожай радовал, предприятие плотно работает с Центральным ботаническим садом. "Без науки не обойтись", - констатирует директор.

Что касается удобрений, то подходящие для пинских плантаций производит Гомельский химзавод. "Эти удобрения мы видели в Польше. Спрашиваем у польского фермера: где берет удобрения для выращивания ягод. Он отвечает: "Идите посмотрите". Смотрим, там баулы лежат, а на них (написано. - Прим. БЕЛТА) "Гомельский химический завод". Этот ассортимент есть и у нас. Нам нужны хелатные формы удобрений, которые подкисляют почву", - открывает еще одну тонкость клюквенного дела руководитель.

По его словам, пинская ягода пришлась по вкусу потребителям далеко за пределами Беларуси.



Ягода была даже в меню английской королевы. Куда поставляется белорусская клюква

В Дзене применяются
рекомендательные технологии

"Люди, которые бывали в Англии, рассказывали, что о Пинском районе, о нашей клюкве там хорошо знают, а ягода была даже в меню английской королевы. Именно такая, крупноплодная", - уточняет Василий Лягуский.

Он признает: сегодня ситуация поменялась. "Тем не менее, то, что мы поставляли в Европу, в Англию, теперь переориентируем в Россию, где есть не полностью закрытая ниша", - подчеркивает директор.



Следующая точка нашего производственного маршрута - пункт сортировки и переработки. Здесь "красное золото" уже отдыхает в сотнях ящиков.

"Клюква после поля поступает на оптическую электронную сортировку. На ней определяется качество продукта, свойства. Программное обеспечение определяет класс продукта - тот, который мы задаем. И ягода выходит по разным классам", - знакомит с процессом главный технолог Лилия Петрукович.

Часть продукции отсюда идет на заморозку на низкотемпературный комплекс, еще часть - в цех переработки, где производят уже цукаты, вяленую клюкву.

"Очень удобно вместо конфет, сладостей. Хорошо добавлять в каши, мюсли", - заверяет главный технолог.

Вообще на Полесье эта ягода - непременный ингредиент многих блюд. "А как же иначе. Наша клюква - кладезь здоровья", - заключает главный технолог.

Фото Рамиля НАСИБУЛИНА,

БЕЛТА.

Проект создан за счет средств целевого сбора на производство национального контента.-0-

В Дзене применяются
рекомендательные технологии

Подпишитесь на канал, чтобы не пропустить новые публикации

Не пропустите новые публикации

Подписаться

5 1

Реклама



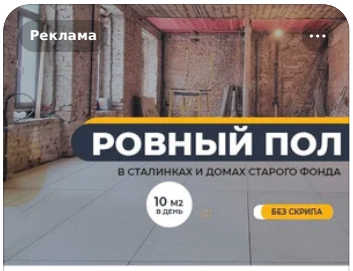
Блок контейнеры с душем и туалетом от компании SHEDLER

Блок контейнеры с душем и туалетом для производств и частного бизнеса. SHEDLER

shedler.ru

Перейти на сайт

Реклама



Качественно заменим пол в Сталинках. Предоплата 0 руб.!

Сохраним высоту потолка. Сроки по договору. Гарантия. Получите смету прямо сейчас!

osnovapola.com

Перейти на сайт

Реклама



ЖК ком в Анапе Старт пр

От 200 0 Императ От 47м². продажа отделка

император

Пер

В Дзене применяются рекомендательные технологии