

# СГУСТИЛИ МОЛОКО, А НЕ КРАСКИ

Максим ЧИЖИКОВ

■ Комбинат в Рогачеве готов поставить к столу россиян не только сгущенку, но и сыр с маслом.

## СЛАДКОЕ ЦАРСТВО

На знаменитом молочно-консервном комбинате в Рогачеве союзный пресстур встречают хлебом-солью и стаканом... нет, не сгущенки, а молока. Фирменным, 3,2 процента жирности. Это миф, что здесь производят только сгущенку. Да, сладкая кормилица занимает шестьдесят процентов всего объема продукции предприятия. Это 350 тысяч банок в сутки - целое море. Когда стоишь рядом с конвейером и смотришь на то, как пустые пока жестянки улетают на огромной скорости куда-то под потолок (магия какая-то), слюнки текут при мысли, что где-то сейчас в них будут разливать тягучую субстанцию.

И выпускают ее тут не только в классическом вкусе - цельную с сахаром, но и с кофе, какао, фруктозой, кокосом, лесным орехом, есть даже сгущенные сливки.

- А вареная сгущенка «Егорка» производится непрерывным способом сгущения молока. Только у нас есть такой. Ее назвали так в честь внука одного из бывших руководителей предприятия, - очень аппетитно рассказывает заместитель генерального директора комбината по идеологической работе Галина Заморская.

## ПАРМЕЗАН КАК В ИТАЛИИ

Остальное - это почти вся линейка молочной продукции, кроме глазированных сырков и мороженого. Сыров - двадцать с лишним видов: с со-

зреванием от месяца до года. Когда видишь стеллажи с ними под потолок, невольно превращаешься в героя мультсериала «Чип и Дейл спешат на помощь», который впадал в транс только от одного запаха. Сыр в круглых и квадратных головках, российский, пошехонский, голландский...

А местный пармезан достойно конкурирует с европейским. Как уверяют сотрудники комбината, когда к ним приезжали дегустировать сыр итальянцы, то отметили, что рогачевский даже лучше, чем у них на родине.

В Россию идет почти восемьдесят процентов продукции комбината. Более того, есть гастротуры.

- Россияне приезжают и целыми тележками забирают у нас сгущенку, - говорит Галина Заморская.



В Рогачеве - вкуснейшие не только знаменитая сгущенка, но и масло, и сыр.

Иван МАКЕВВ/Комедиа.ру

## Андрей БАЛЫШ:

### ВНУТРЕННИЙ РЫНОК ОБЕСПЕЧЕН СОБСТВЕННЫМИ ПРОДУКТАМИ

■ Член Комиссии Парламентского Собрании по аграрным вопросам убежден, что все проблемы мы решим вместе.

- В октябре Россия столкнулась с дефицитом сливочного масла. С проблемой справились. Беларусь будет готова помочь соседу, если такая ситуация, не дай бог, повторится?



- Вы знаете, что Беларусь одной из первых всегда откликнулась в таких ситуациях. Тем более что она экспортирует свою продукцию больше чем в девяносто стран мира. Мы входим в топ-15 по экспорту мясной продукции, в пятерку стран по экспорту молочной.

Поэтому, наверное, ответ на этот вопрос сам уже сформировался. Конечно, при необходимости, я думаю, может быть перераспределение экспортных потоков и по маслу. И если надо будет, конечно, Беларусь про-

тянет сливочную руку помощи России.

- Можно сказать, что в нынешней ситуации мощных западных санкций Беларусь обеспечила свой

внутренний рынок продуктами сельского хозяйства?

- Внутренний рынок на сто процентов, а по некоторым позициям даже на двести-триста обеспечен продуктами. Но есть, например, поручение прези-

дента по растениеводческой тематике: к 2030 году Беларусь должна обеспечить себя на восемьдесят процентов семенами собственного производства. В принципе, по всем ключевым культурам, которые возделываются на нашей территории, где-то мы достигли этого показателя, а где-то к нему подходим.

Но есть две культуры, по которым мы испытываем сложности: это сахарная свекла и кукуруза. Не потому, что не умеем по ним работать, а потому, что аг-

роклиматические условия страны не позволяют получать качественные гибриды. На сегодняшний день по кукурузе Беларусь обеспечена на сорок - пятьдесят процентов собственными семенами, а по сахарной свекле - почти на три процента. И я думаю, что наши ученые вместе с российскими коллегами решат эту проблему.

- На недавнем заседании Комиссии ПС по аграрным вопросам в Минске обсуждали новые программы - «Садоводство-СГ» (речь идет о новых технологиях для промышленного садоводства. - Ред.) и «Интеллектуальная ферма - СГ». Какие у них перспективы и как они могут помочь в достижении той самой продовольственной безопасности?

- Республика Беларусь обеспечивает себя своими яблоками. Но при том, что мы экспортоориентированная страна, слабо поставляем эту продукцию на внешние рынки. У России такие же проблемы. В этом году, например, в мае месяце были

## УЧТЕМ ПОЖЕЛАНИЯ

Готовы в Рогачеве подумать и над увеличением поставок в Россию сливочного масла, чтобы не повторилась октябрьская история, когда оно исчезло с полок многих наших магазинов. А просить о помощи пришлось Турцию и ОАЭ. Масло в Рогачеве тоже очень вкусное. Сейчас и так около 75 процентов произведенного на предприятии сливочного товара идет на экспорт в Россию.

- До конца года уже проработаны планы, алгоритм поставок. Но когда будут верстаться планы на следующий календарный год - конечно, мы всегда учитываем пожелания клиентов, и, я думаю, эту тему мы обязательно донесем до руководства, - убеждена Галина Заморская.

## НОУ-ЖАУ

### БОБР ВКУСЕН И ДОБР

■ Зефир и мармелад из Синеокой понравится не только малышам, но и их родителям.

На «Красном пищевике», где производят самый вкусный в Беларуси зефир, а еще горы мармелада, аппетитный аромат ты ощущаешь уже на проходной. Он так и манит: следуй за мной. С сентября по апрель на предприятии самый горячий сезон.

В Бобруйске очень бережно относятся к традициям производства, но при этом постоянно удивляют покупателей новинками. Летом выпустили зефир со вкусом «пина колада» и «клубничный мохито». В зимней серии - «латте со вкусом соленой карамели» и «шампанское со вкусом клубники».

В последние три года «Красному пищевику» пришлось поменять логистику по сырью с Европы на Россию. Теперь фабрика закупает агар-агар, пектин, красители и ароматизаторы у наших поставщиков. Часть из них российского производства, остальное - из Китая и идет через Россию через посредников.

В обратном направлении в 2024 году планируется поставить продукции более чем на пять миллионов долларов. Планы на следующий год - увеличить поставки до семи-восьми миллионов долларов.

География поставок - самая разнообразная, от Смоленска до Хабаровска. В этом году было открыто восемь фирменных магазинов под вывеской «Бобруйский зефир». В 2025-м к ним должны добавиться еще десять.

Заклучены контракты с двумя федеральными сетями супермаркетов, а в начале следующего года собираются договориться с третьей.

- Россияне больше всего любят классический зефир, который производится путем осадки на сосновые доски. Мы, пожалуй, остались единственными такими производителями на постсоветском пространстве. А главное, он доступен по цене. Любят также всю нашу продукцию в натуральном шоколаде, например, мармелад «Белорусочка», - говорит заместитель директора предприятия по коммерческим вопросам Александр Горбатенко.

Очень любят в России и жевательный мармелад. Его производят на новом предприятии, построенном в рамках импортозамещения. По качеству он не уступает западной продукции: проверено на дочке, ей особенно понравились конфеты в виде пингвинчиков.

К жевательному мармеладу так и тянутся южные регионы России, а вот шоколад у них не столь популярен.

- Наверное, потому что там жарко, - говорит Александр Горбатенко. - В Москве покупают все, но самое востребованное - это зефир по классической рецептуре. А самую дорогую с точки зрения цены продукцию любят в регионах ближе к Сибири. Это зефир ручной работы.

К Новому году в Россию фабрика собирается поставить сто тысяч коробок зефира в новогодних «чехлах», и «шампанское со вкусом клубники» будет там очень к месту.

## МНЕНИЕ