

Софья АРСЕНЬЕВА

■ Про белорусскую картошку все знают. Только этого мало. В провинции выросли целые фруктово-овощные империи, готовые накормить всю Россию.

## ДВОРЦОВАЯ КУЛЬТУРА

Солнце еще не встало, а жители деревушки Дворец Луинецкого района на Брестчине вышли на бесконечные клубничные плантации. Сейчас горячая пора во всех смыслах. Аромат спелых ягод кружит голову, но сельским трудягам не до романтики - к моменту, когда среднестатистический горожанин приступит к завтраку, они уже продадут первые десятки тонн. Дворецкая ягода помчит к минским, московским, петербургским прилавкам.

Когда местные жители стали впервые выращивать клубнику, уже никто и не вспомнит. Кажется, что у сельских домов всегда стройными рядками красовались кусты

# ЯГОДА-ВЫГОДА

ки с резным листом. Не помнят здешние клубничники и откуда во Дворце взяли первые оптовые покупатели из России. Но именно они - залог успеха этой ягодной бизнес-модели. Больше двух третей продукта идет на экспорт. А Беларусь уже несколько лет входит в топ-15 стран-производителей клубники.

- Российским перекупщикам ягоду отдаем. Предлагают хорошую цену и забирают товар сразу, - говорят местные.

А вот наладить поставки на отечественные рынки не просто: и спроса такого нет, и условия не самые удобные. Проблема сбыта товара внутри страны актуальна не только для клубничников, но и в целом для большинства белорусских фермеров. Дешевые импортные овощи и фрукты из Европы и Украины заполнили рынки и супермаркеты. Без шуток: в любом продуктовом магазине

Минска найдутся польские томаты, огурцы и яблоки, греческая клубника и египетский или голландский картофель. А вот дворецкую ягоду проще найти в Брянке, чем в белорусской столице.

## МОЛОДЕЦ, ОГУРЕЦ!

Еще один бренд, знакомый россиянам, - огурцы из Ольшан. Деревня с восьмью тысячами жителей на юге Беларуси славится своими хрустящими зелеными с 1980-х.

У огуречников сезон стартует в апреле и заканчивается в августе. Ранней весной народ тут даже не ночует, потому что тепло нужно поддерживать круглосуточно. Когда приходит время сбора урожая, работать выходят с рассветом - к полудню под солнцем теплицы превращаются в пекло.

Иван Гриб был одним из первых в Ольшанах, кто поставил теплицу. В огуречном деле достиг небывалого размаха - его зеленые плантации под пленкой были настолько огромными, что приходилось отапливать их с помощью ше-



Здесьнюю клубнику можно купить на рынках по всей РФ.

ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИДЦАТЬ ЛЕТ В РБ ОБЪЕМЫ ВЫРАЩИВАЕМЫХ ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ И ЯГОД УВЕЛИЧИЛИСЬ В 2,5 РАЗА ЗА СЧЕТ СЕЛЬСКОГО НАСЕЛЕНИЯ И ФЕРМЕРОВ.

стисот печек.

- Тогда торговля шла бойко, а сейчас пришлось уйти от огуречной темы. Невозможно конкурировать с населением: ведь теплицы есть практически в каждом дворе. Да и не хотим мешать землякам зарабатывать. Поэтому осваиваем другие фруктово-овощные ниши, - говорит Гриб.

Фермеру принадлежит одна из самых современных теплиц

в Беларуси. Внутри сложной голландской теплицы размером в десять гектаров ежегодно вызревает несколько тысяч тонн розовых томатов. Люди там нужны уже не для топки и полива, а лишь для сбора урожая и обрезки лишних веточек с кустов. Работников набирают не только местных, но и из соседних районов. Зарплаты у тепличников достойные - на уровне рядовых банковских сотрудников в провинции.

## МЕЖДУ ТЕМ

За огуречной славой Ольшан многие не замечают их фруктового потенциала. Между тем на Столинский район приходится около восьмидесяти процентов белорусских садов. Пару лет назад специалисты Россельхознадзора решили, что белорусы не могут сами выращивать вкусные яблоки в таких объемах. «Резэкспорт из Польши», - настаивали россияне, пока лично не посетили сады с проверками.

# ДЕЛИКАТЕС ВЫСШЕГО УРОВНЯ

Кристина ХИЛЬКО

■ Лидеры наших стран часто обмениваются подарками. Гости из Синеокой в такой корзине представляются чем-то удивительным. Но найти их, оказывается, несложно на полках простых супермаркетов. Подсказываем, на что обратить внимание.

## КУПАЖ «ПРЕЗИДЕНТА»

Шоколад с громким названием от фабрики «Коммунарка» - это прежде всего непревзойденный купаж какао. Под стильной оберткой с изображением Дворца Независимости - нежный аромат венесуэльских бобов и уникальный вкус с легкой терпкой ноткой, присущей плодам из Колумбии в сочетании с цветочным пряным вкусом из Эквадора и приятной кислинкой из Кот-д'Ивуара. Благодаря смешиванию различных сортов удалось получить такой насыщенный и неповторимый вкус.



А вот вместо сахара - подсластители. Значит, лакомство годится и для тех, кто следит за фигурой.

## СЫР С ХАРАКТЕРОМ

Вкуснейшие сыры производят в поселке Копысь Оршанского района. А совсем рядом Александрия - живописная малая родина белорусского президента. Маркетологи оригинально подошли к делу и выпустили линейку «с характером». Уникальные сорта изготавливаются вручную по классическим рецептам европейских сыроваров. Овечья липа придает сыру особый вкус и насыщенное послевкусие.

Производство в Копысе - как в лучших семейных сыродельнях: ручная работа, проверенные временем рецепты, отборное натуральное сырье, небольшие партии. Например, у «Изумрудного» и «Рубинового» срок созревания - четыре месяца. За это время вкус полностью раскрывается. Неудивительно, что крафтовые сыры подаются к столу как изысканное самостоятельное блюдо и преподносят как подарок на самом высоком уровне.

## СЪЕДОБНАЯ ЛАВАНДА

На «Красном пищевике» не одно десятилетие делают зефир, драже, халву, мармелад, ирис по классическим технологиям и только с натуральными ингредиентами. Особой популярностью пользуется зефир в форме розочек в нежных оттенках, с ароматом жасмина, липы, мяты, барбариса и - хит сезона - лавандовый.

Серия Nano-Fit - для приверженцев правильного питания, лакомство делают без добавления сахара.

## ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ

### РУБИН В САХАРЕ

Красная кислая ягода - это восторг! Совершить это открытие помогла компания «Аржаница», которая больше двадцати лет создает десерт-клубнику в сахарной пудре. При производстве драже ягода не подвергается тепловой обработке. Это настоящий белорусский суперфуд: не содержит консервантов, красителей и прочих химических компонентов или добавок.

Под белоснежной оболочкой - сочный «рубин».



в котором сохраняются все полезные компоненты: витамины, микроэлементы и органические кислоты. Линейка продукции на любой вкус: с корицей, какао, имбирем, кардамоном. Есть и в шоколадной глазури с арахисом и кокосом.

Из новинок, которые не задерживаются на магазинных полках, - тарталетки с ягодным мармеладом. В вафельных лодочках - десерт с малиной, клюквой, голубикой, брусникой. Лакомство содержит олигофруктозу - пищевое волокно, пребиотик, который улучшает работу пищеварительной системы.

## ВКУС В КАЖДОМ ЛОМТИКЕ

Популярный мясной деликатес - ветчину «Палермо» делают на Гродненщине из отборной свинины. В каждом ломтике гурманы распознают пикантный копченый вкус и аромат, создаваемый благодаря специям, ноткам паприки и чили. Летом можно поэкспериментировать и подавать ломтики ветчины как самостоятельную закуску в сочетании со свежей дыней, инжиром и другими фруктами. Не ошибетесь, если выберете этот натуральный продукт и в качестве дополнительного ингредиента.

