

# НЕ НАШЕГО ПОЛЯ ЯГОДА?

Дмитрий КОЗУРОВ

■ Разбираемся, почему российские производители используют не местную, а привозную клюкву.

## «ПРЕЗИДЕНТСКИЙ ЙОГУРТ»

Биойогуртом, которым угощали президента, в тверской «Агропромкомплектации» по-настоящему гордятся. Как, впрочем, и остальной своей продукцией. Качество гарантирует собственная ферма, да и сено для коров выращивают неподалеку. Вообще все производство расположено компактно: от дойки до упаковки готового продукта проходит всего три часа.

Кстати, срок годности йогурта всего десять суток. В нем нет консервантов. Если заглянуть в баночку, окажется, что там два слоя. Сверху натуральный йогурт, снизу - ягоды, перетертые с сахаром. Только вот российских поставщиков клюквы, которые обеспечили бы необходимое качество и бесперебойный поток сырья, отыскать предприятию, по словам его специалистов, не удалось. Вот и закупают сырье в Латвии. Оно оказалось самым дешевым.

Латвия, откуда привезли ягоду для «президентского йогурта», еще в 1997 году решила развивать «нетрадиционные отрасли сельского хозяйства». Тем более, что там есть 30 тысяч гектаров болот, пригодных для выращивания клюквы. В результате небольшая страна выбились в число мировых лидеров по производству этой ягоды. Есть даже ассоциация клюквоводов.

## НЕ РАЗМЕНИВАЮТСЯ НА МЕЛОЧЬ

А вот в России крупных клюквенных производств, впрочем, как и других лесных ягод, нет. В советские времена в каждом регионе были сети пунктов по сбору дикоросов. Сейчас их осталось не так много.

В Тюменской области компания «Ягоды плюс» платит до 120 рублей за килограмм. Собранные частники фасуют и сдают на реализацию в торговые сети.

- Клюкву к нам приносят местные жители. Никакой техники для сбора не используют - только ручной труд.

Мы ее чистим и обрабатываем. У нас оборудован для этого специальный цех, где работают десять человек. Потом продаем ягоды на ярмарках в Москве и Петербурге. За год выходит около 120 тонн. Мы бы рады сотрудничать с крупными предприятиями, но к нам никто не обращается, - рассказала глава крестьянского хозяйства из Новгородской области Елена Соловьева.

Логика производителя понятна - проще и дешевле закупить сырье у большого поставщика за границей, чем набирать «по мелочи» у местных малышей.

- Может, кто и готов взять отечественный товар, но пойди его найди! В сельском хозяйстве ощущается серьезный недостаток информации и кооперации между фермерами. Страна большая, кто где и что выращивает - поди разберись. В одном конце страны, например, ржи не хватает для производства муки. А в другом не знают, кому эту рожь продать, чтобы хоть какие-то деньги получить, - считает председатель совета Ассоциации крестьянских (фермерских) хозяйств и сельскохозяйственных кооперативов России Вячеслав Телегин.

## БРАТЬСЯ, ПОКА НЕ ПОЗДНО

Эксперты уверены: для серьезного производства той клюквы, что собирают в лесах, недостаточно. Впрочем, как и перспективы в сборе лесного урожая нет никакой.

- Во-первых, лесов в России меньше и меньше. Пожары, вырубка - все это дает о себе знать. Во-вторых, почти не осталось людей, которые готовы так работать, - рассказал «СВ» фермер Юрий Шарец, который выращивает клюкву и другие ягоды как в России, так и в Беларуси.

В качестве примера он привел небольшой завод в Опочке в Псковской области. Там производили клюквенный сок. Но предприятие закрыли два года назад из-за нерентабельности - слишком много денег стало уходить на выплаты сборщикам.

- В Беларуси очень быстро подхватили



В Беларуси клюквенные плантации затопляют. Комбайн отделяет ягоду, урожай всплывает - так его проще собирать.

идею выращивания клюквы. В России продвинуть эту идею невероятно трудно. Сколько я ни бился, сколько ни пропагандировал эту ягоду, только два человека начали свое дело, - признается Юрий Шарец.

- Клюкву, голубику, другие ягоды нужно выводить на поля, заниматься их культивацией, - уверен Юрий Шарец. - И начинать нужно прямо сейчас, пока не поздно обернуть вспять процесс деградации садоводства. В стране еще есть база, посадочный материал. Живы люди, которые знают и помнят, как нужно обращаться с той или иной культурой.

Кстати, выработанные торфяники, которых в средней полосе России десятки тысяч гектаров, - идеальные условия для выращивания клюквы.



## НАЦИОНАЛЬНЫЙ БРЕНД

## КИСЛАЯ ЖУРАВИНА\* для сладкой жизни

Александр КУРЕЦ,  
Кристина ХИЛЬКО

■ Большую часть «красного золота» в Россию поставляют соседи.

### СОТНИ ПЛАНТАЦИЙ

В Синеокой предприниматели «клювом не щелкают» - в стране больше сотни небольших семейных и крупных плантаций клюквы.

Одно из самых больших клюквенных производств Беларуси да и всей Европы находится в Пинском районе. Клюква здесь совсем не дикорос, на 80 гектарах плантации кусты холят и лелеют, да еще часть урожая собирают вручную - так лучше хранится.

- В этом году только у нашей компании рекордные поставки в Россию - 240 тонн. Берут и свежую, и замороженную. Особенно быстро разбирают во время рождественского поста, - рассказывает заместитель директора компании «Полесские журавины» Евгений Гаркович. - Наша клюква пользуется популярностью и в странах Евросоюза. В Англии, Германии полюбили джемы, морсы и пюре.

### ВКУСНЫЙ ВИТАМИН

В городе Глубокое на предприятии «Аржаница» уже двадцать лет делают вкусное и полезное драже - клюкву в сахаре. Лакомство стало белорусским символом! Неудивительно: технология производства не имеет аналогов ни в одной стране Таможенного союза. «Оболочка» у конфет разная: сахарная пудра, шоколадная глазурь с арахисовой или кокосовой крошкой. А внутри ягоды - натуральная витаминная начинка. В составе никаких «ешек», красителей и ароматизаторов.

Евразийская патентная комиссия даже выдала бизнесменам документ, который подтверждает уникальность технологии. Оценили деликатес и россияне - приметные коробочки с красными ягодами есть на полках многих крупных магазинов.

Но не все торговые сети спешат закупать товар в Глубоком. Причина в коротких сроках годности - от 30 до 90 суток. Если сделать срок хранения дольше, то придется добавлять консерванты, и тогда на нет сойдет главное преимущество - полезные свойства и натуральный вкус.

## НА ЗАРАБОТКИ В ЛЕС!

Деревня Ольманы на Столинщине славится в народе клюквенной столицей белорусского Полесья. Болота тянутся на добрую сотню километров. Раз в два года деревня устраивает веселый праздник клюквы, который собирает тысячи гостей.

На сборе и продаже ольманцы за сезон зарабатывают по несколько тысяч долларов.

- Люди специально берут отпуска. Едут из Столина, Пинска, Минска и других городов, - говорит председатель Стружского сельисполкома Нина Липская. - На окраине болот выстраиваются очереди из машин. Белкоопсоюз берет ее по 8 - 15 долларов за килограмм.

Если год урожайный, собирают до самых морозов. Собирают и весной - от морозов ягода становится слаще, а полезных свойств не теряет.

\* Журавина - клюква по-белорусски. Одним из названий клюквы на Руси было журавлина или журавлиная ягода, потому что стебель и цветок растения похожи на голову журавля.

## На лесные дары выделяют гранты ПОМОГУТ РУБЛЕМ

Чтобы переломить ситуацию с ягодами и грибами, большую часть которых страна также закупает за рубежом, министр сельского хозяйства России Александр Ткачев предложил помогать фермерам:

- Прошу обратить внимание глав регионов на возможность выдавать фермерам гранты на выращивание или сбор грибов, а также ягод - клюквы, брусники, земляники, малины, черники.