

Рубрику ведет Светлана ЯКОВЛЕВА

В ЛЕНОБЛАСТИ НАУЧИЛИСЬ ХРАНИТЬ И ПЕРЕРАБАТЫВАТЬ ПРОДУКЦИЮ СОВРЕМЕННЫМИ СПОСОБАМИ, НО С УЧЕТОМ ТРАДИЦИЙ

Сейчас, когда завершился сбор урожая и идет его закладка на хранение и переработку, встает вопрос: удастся ли сохранить урожай, весь ли он дойдет до покупателя? В Ленинградской области появляются все новые предприятия, которые ни в чем не уступают европейским ни по оснащению, ни по выполнению санитарных требований. На них побывали корреспонденты «Вечёрки».



Тут мы квасим...

Не хуже, чем в Европе

КАРТОФЕЛЯ ВЫРАСТИЛИ МЕНЬШЕ

В этом году картофель с середины октября начал дорожать быстрыми темпами. В пресс-службе Ленинградской области объяснили, что хозяйства региона в нынешнем году собрали 85 тысяч тонн картофеля — меньше, чем в прошлом аж на 20 тысяч тонн. Дело в том, что в нынешнем году посадочные площади сократили примерно на 20% из-за того, что в прошлом были плохой сбыт и низкая цена на картофель. Местный картофель не мог конкурировать с привозным из той же Белоруссии, более дешевым. Хозяйства Ленобласти посчитали, что в таких условиях им выгоднее увеличивать производство зерна, чем заниматься выращиванием второго хлеба. Недопоставки картофеля на рынок и подняли цены на него. Директора хозяйств считают, что город должен спускать в область план-заказ перед началом посевной, чтобы овощеводы знали, что выращенные они продадут, а не гадали на кофейной гуще, продадут или нет. Но город пока на это предложение никак не откликается.

Тем не менее в Ленобласти многие хозяйства считают картофель и другие овощи неплохой статьей дохода и вкладывают деньги в улучшение условий хранения и переработки. В хозяйстве «Приневское» — крупнейшем производителе овощей в регионе — на днях запущено новое, самое большое в области овощехранилище, которое построили голландцы по последнему слову техники. 16 холодильных камер рассчитаны на хранение 13 тысяч тонн овощей, при том что «Приневское» выращивает более 20 тысяч тонн овощной продукции. Урожай в хранилище может храниться 6 — 8 месяцев — до следующего урожая.

В МАЕ НА МЕСТЕ ХРАНИЛИЩА БЫЛО ЧИСТОЕ ПОЛЕ

В прошлом году генеральный директор ЗАО «Племенной завод «Приневское» Мухажир Этуев подписал контракт с голландцами на строительство хранилища, согласно которому партнеры из Нидерландов обязались изготовить все необходимое оборудование в течение четырех месяцев, после чего его отправят в Россию и смон-

тируют «под ключ». Стоимость реализации проекта составила 3,5 млн. евро. Голландцы четко выполнили все условия.

Еще в мае на месте хранилища было чистое поле, а сегодня стоят два обширных корпуса и внутри кипит работа. Овощи загружают в камеры, где поддерживаются определенная температура и газовый режим, перебирают, упаковывают для продажи. На новых площадях, оборудованных самыми современными холодильными установками и компьютерными программами, аграрии «Приневского» предполагают хранить до трети собственного урожая. Обслуживают новое хранилище всего 60 человек.

— Мы использовали контейнерное хранение, поскольку это пример быстрого решения вопроса. Возведение шестнадцати камер было начато в мае, сейчас остались только мелкие доработки, — прокомментировал Мухажир Этуев.

Свою продукцию ЗАО «Племзавод «Приневское» успешно реализует через несколько десятков торговых предприятий города и области. Генеральный директор также рассказал, что в нынешнем году из-за погодных условий — весной шли обильные дожди — посевная затянулась и окончилась позже на две недели. Тем не менее урожай овощей: морковки, капусты, лука — в целом по области удалось вырастить на уровне прошлого года — 130 тысяч тонн.



Морковка любит чистоту.



...а тут уже гнет.

ПО РЕЦЕПТУ БАБУШКИ

Еще одна потребительская новость соседнего региона: на предприятии, которое занимается выпуском солений (находится оно в Ломоносовском районе и в эти дни отмечает десятилетие), открылся цех по производству салатов. Многие любят поку-

пать салатки и соленья в отделах, где можно самим накладывать их в контейнеры, не исключено, что это — продукция как раз из Ломоносовского района. Предприятие готовит свои соленья в основном из овощей, закупленных в хозяйствах Лен-области. Все свежее — прямо с поля или из хранилища.

В цехе по квашению капусты выстроились в ряд бочки под грузом, здесь квасят капустку по рецепту бабушки семьи владельцев компании. В цехе работает интернациональный коллектив. Конвейер, где капуста шинкуется, обслуживают молодые таджики. Они спорно укладывают капусту в бочки, посыпая ее морковкой. (Кстати, коллектив от фабрики получает бесплатные завтраки и обеды.)

В сутки шинкуют 10 тонн капусты. Сначала она томится в цехе с подогретым полом с определенной температурой, а потом ее отправляют в холодильник — доходить.

Одна из журналисток, осмотрев эту фабрику, вспомнила, что точно такие же предприятия видела в Финляндии — небольшие, чистые, хорошо оснащенные.

Перед входом в цех всей журналистской команде выдали одноразовые халаты, шапочки, бахилы, которые мы меняли, переходя из цеха в цех. Фабрика выпускает около 190 наименований продукции.