

Пора собирать лесной урожай

Сезон заготовки лесных даров начался. В лесах уже созрела земляника, кое-где появилась первая черника, после дождей высыпали лисички. Несмотря на то что урожай грибов и ягод в этом году средний и ниже среднего, в зависимости от региона, работники потребительской кооперации и частные заготовители готовятся принимать лесной урожай.

Ягодно-грибной прогноз

Сектор пищевых и лекарственных ресурсов леса ГНУ «Институт леса НАН Беларуси» с апреля по сей день проводит мониторинг на пробных территориях в лесах республики для выяснения, каким же будет урожай дикорастущих ягод и грибов в этом году.

— Ягодная продуктивность оценивалась по пятибалльной шкале. Исследования черничников в разных областях страны показали, что урожай этих ягод в нынешнем сезоне будет ниже среднего (2 балла), за исключением Витебщины. Здесь черничный прогноз немного лучше — 3 балла, — говорит Татьяна Моисеева, научный сотрудник сектора пищевых и лекарственных ресурсов леса Института леса НАН Беларуси. — Также мы спрогнозировали ситуацию и по остальным ресурсообразующим видам ягодников. И тут результаты не совсем радуют. Как и по чернике, Витебская область лидирует по урожаю брусники (3 балла) и голубики (4 балла). В Гродненской, Могилевской и Минской областях брусники будет меньше, урожайность оценена на 2 балла. И совсем низкий урожай этой ягоды ожидается, по-видимому, на Гомельщине и Брестчине (1 балл).

Средняя урожайность голубики варьируется по областям. Лучше всего урожай этого ягодника (выше среднего — 4 балла) ожидается на севере республики. В юго-западном регионе он будет средний (3 балла). На балл отстают Минская и Могилевская области. И совсем низкая урожайность голубики прогнозируется на Гомельщине и Гродненщине.

Несмотря на то что клюква наиболее позднecветущая ягода, сотрудники Института леса уже спрогнозировали и ее урожайность.

— Болотной ягоды больше всего будет в лесах Брестской и Могилевской областей (4 балла). Меньше — на Гомельщине и Витебщине (3 балла), а урожай ниже среднего ждет Гродненщину и столичную область, — продолжает Татьяна Рудольфовна. — Урожай грибов в этом сезоне также высоким не назовешь, хотя лисички да и трубчатые грибы (белые, подосиновики, подберезовики) уже вовсю продают на рынке. Однако ситуация может измениться в лучшую сторону, если в июле и августе пройдут обильные дожди и погода установится теплая.

— Урожай дикорастущих ягод в этом году по сравнению с прошлым на 1—2 балла ниже. На ягодную продуктивность, в частности черники, особенно в южных районах, повлияла погода, — уверена специалист. — Когда плодоношение заканчивается, идет формирование цветочных почек на следующий год. Происходит это во второй половине лета. В июле — августе 2013-го температура воздуха превышала отметку 30 градусов, и на этом фоне ощущался дефицит влаги. Негативное воздействие на черничник оказали и поздние заморозки этого года. 4—6 мая температура воздуха на значительной территории Беларуси ночью и утром опускалась до 0...-4 оС. На почве, преимущественно по северу страны, заморозки достигали 5—7 градусов ниже нуля. От холодного тумана местами, особенно на юге республики, бутоны и цветы черники (в меньшей степени брусники) потемнели, осыпались, не завязавшись, в некоторых местах отмечено даже повреждение побегов и листьев

(пятнистость). В северных регионах ягоды пострадали меньше, так как здесь их развитие отстает от южных на 1,5—2 недели.

Ягодный бизнес

Сбор и продажа ягод, грибов, а также другой дикорастущей продукции для многих стали неплохим способом заработка в летне-осеннем сезоне. Есть несколько вариантов выгодной продажи собранных лесных даров. Самый простой и доступный — сдать ягоды или грибы в пункты приема Белкоопсоюза.

— Сейчас мы делаем упор на закупку черники. В прошлом году закупочная цена на килограмм черники варьировалась от 12 до 15 тысяч белорусских рублей в зависимости от местности. В начале этого сезона мы будем платить не меньше 15 тысяч за килограмм ягод, — делится Ольга Хижинкова, пресс-секретарь Белкоопсоюза. — Однако это не значит, что такая стоимость продержится до завершения заготовки. Все зависит от того, каким будет урожай черники и как активно люди будут ее сдавать. В нынешнем году организации «Белкоопсоюза» планируют закупить не менее 3,6 тысячи тонн черники. Кроме того, как и ежегодно, будет осуществляться закупка голубики, клюквы, брусники и грибов. К слову, лисички мы уже покупаем. За килограмм этих грибов сегодня можно получить 30—35 тысяч рублей. В прошлом году они стоили значительно меньше. За килограмм такого сырья можно было получить всего 20 тысяч.

Охотно покупают лесные дары у населения и частные заготовители. Обычно они дают немного больше за килограмм сырья, чем предприятия Белкоопсоюза.

«Черничное» дело процветает у частных торговцев. Выгоднее всего продавать ягоды на рынках в Минске и областных центрах. Кстати, на столичной Комаровке и гомельском центральном рынке чернику уже можно купить. Правда, цены кусаются — за половину литровой баночки ягод просят 20—25 тысяч, за литр — до 50. На рынках малых городов и поселков цены значительно ниже. Здесь в прошлом году килограмм черники можно было приобрести за 25—30 тысяч рублей.

Витамины на зиму

Закупленные «Белкоопсоюзом» дикорастущие ягоды и грибы отправляются на переработку. В системе потребительской кооперации ее осуществляют два крупных консервных предприятия — Краснослободский консервный комбинат Солигорского райпо и УП «Молодечненский пищевой комбинат». Здесь из ягод производятся импортозамещающие консервы: нектары, джемы, варенья и повидла. Также здесь производят консервы с использованием грибов, которые пользуются сейчас большим спросом у покупателей. Это овощно-грибная солянка и соте, закуска белорусская с грибами, паштет овощной с грибами, картофель тушеный с грибами, соусы томатные с грибами, грибы маринованные и в растительном масле и другие. Кроме того, в системе «Белкоопсоюза» действуют три специализированные линии шоковой заморозки, установленные в Глусском и Ивановском райпо, а также в ЧУП «Молодечненский пищевой комбинат». Здесь осуществляется заморозка сырья в низкотемпературных холодильниках.