

Уродись красивой



Нынешняя осень преподнесет нам небывалый урожай картофеля. На такой прогноз хозяйственников и ученых рынок отреагировал снижением цен. И сегодня картошка — самый ходовой товар на сезонных ярмарках. “Комаровка” не исключение. Ассортимент и цены здесь выгодно отличаются от магазинных. Со всех сторон только и слышится: “журавінка” крупная, “ласунак” разваристый...”

В приватной беседе многие продавцы не скрывают, что не разделяют радужных настроений покупателей. И неудивительно, ведь выращенное приходится отдавать почти по себестоимости. Такая ситуация может обернуться немалыми убытками, тем более что и в России, куда в прежние времена фермеры и крестьяне сбывали свою продукцию, нынешний год выдался картофельным.

— Отвез недавно в Смоленск двадцать тонн, продал всего по 25 копеек за килограмм на наши деньги. А прибавил расходы на бензин, получилось, что сработал практически в ноль, — признается фермер из Столина. — Лучше уж на нашем рынке торговать. Но если и дальше так пойдет, придется крутиться, как белка в колесе, чтобы хоть как-то распродать с трудом выращенную “бульбу”. Вот и выходит — сначала что есть силы боремся за урожай, а когда закрома переполняются, не знаем, что с ним делать.

О такой ситуации не понаслышке знают и белорусские ученые. Хотя и снизилось количество посадочных площадей под картофель, но современная агротехника, обновление семенного фонда дают свои результаты.

Однако заместитель генерального директора по научной работе Научного центра НАН по картофелеводству и плодоовощеводству Вадим Маханько видит другую проблему: времена, когда мы гордились тем, что кормим россиян картошкой, могут уйти в прошлое, если не пересмотреть подходы к ее производству. У нас этим делом занимаются небольшие хозяйства, а в России — крупные агрохолдинги. Там за выращивание картофеля, похоже, взялись всерьез. Только в соседней Брянской области урожай бьет рекорды.



— Единственный выход не потерять рынки сбыта — работать над повышением качества картофеля. Хозяйства, которые предлагают добротную продукцию, не знают отбоя от заказчиков, в том числе российских. Нужно заняться вплотную и переработкой. При этом не стоит стремиться к европейским масштабам — превращать весь картофель в полуфабрикаты. Будущее нашей перерабатывающей отрасли не

чипсы, а производство крахмала, — убежден Вадим Маханько.

В фермерском хозяйстве “Цнянские экопродукты” седьмой год занимаются выращиванием картофеля и научились с выгодой продавать даже мелкие его экземпляры.

— Из 30 тысяч тонн картофеля, как правило, около 2 тысяч тонн — мелочь, которую не продашь как столовую. Раньше мы ее просто раздавали. А потом пришла идея: упаковывать в специальную тару и продавать как полуфабрикат. Такую картошку прямо в упаковке можно запекать в микроволновой печи, — рассказывает заместитель

Оксана Захарова. Уродись красивой

директора хозяйства Андрей Бритвич. — Наша новинка пользуется спросом у вечно спешащих покупателей. Планируем в будущем наладить выпуск замороженных полуфабрикатов — цеппелинов, драников. Такие блюда, если их готовить самому, отнимают много времени. Поэтому, думаю, и они будут популярны у хозяек.

Повар и автор кулинарных книг, знаток национальной кухни Алена Микульчик тоже считает, что наша картошка хотя и хороша на вкус, но достойно представлять ее на прилавках магазинов производители пока не научились:

— Во время работы в одном из французских супермаркетов я любовалась тем, как там предлагают картофель покупателям. На прилавке — до десяти видов картошки: красная, желтая, крупная, мелкая... На удобной упаковке указаны не только названия сортов, но и характеристики, касающиеся их полезности, рекомендации по приготовлению. К примеру: “разваристая”, “для пюре”, “годится для чипсов”, “для картофеля фри”. В наших супермаркетах можно встретить несколько разновидностей манго или папайи, зато картофеля — одно, от силы два наименования.

Да и то, что готовят из картофеля в наших заведениях общепита, по мнению Алены, немного приелось:

— Драники, бабка — хорошо. Но ведь это мизерная часть того, что готовили из картошки наши предки. Многие рецепты попросту забыты. Почему бы не вспомнить про вкусные и полезные “гульбишки” и “тукмачи” — запеканки из отварного картофеля или пызы, пелюхи — блюда из картофеля с творогом. Ведь картофель — это еще и тесто, основа для блюд, а также начинка, к примеру, для колдунов. Особенно вкусными получаются картофельные пироги с яблоками. К сожалению, забыли наши повара и хозяйки, что картофель для наших предков был чем-то наподобие десерта. Раньше из него готовили сладкие блюда, такие как “саладуха” и “равгеня”. Длительное нагревание разными способами приводило к тому, что крахмал, содержащийся в картофеле, превращался в глюкозу, а блюдо получалось на вкус с приятным кисло-сладким привкусом.