

Припятские пороги

В [предыдущем](#) письме мы рассказали о необычном эксперименте. Значительная часть наровлянских земель передана в оперативное управление Мозырского райисполкома. Результаты эксперимента поразили даже специалистов. В прошлом году получена рекордная урожайность зерновых, значительно выросли надои молока и привесы КРС. Но главное — довольны люди. Условия работы заметно улучшились, потяжелели и кошельки.



2. Тайны бренда, которого нет

В Наровле два градообразующих предприятия — кондитерская фабрика «Красный Мозырянин» и завод гидроаппаратуры. Так или иначе они связаны с АПК. Кондитеры входят в состав концерна «Белгоспищепром», а «аппаратчики» — структурное подразделение МТЗ. Работают стабильно, хотя и не без сложностей. Проблема едина — себестоимость продукции и конкурентоспособность. Впрочем, сам район в числе трех на Гомельщине, которые имеют наименьшее количество невыполненных прогнозных показателей. Но и здесь вопрос. Если с привлечением иностранных инвестиций и экспортом товаров напряженка везде, то объем товарооборота во многом зависит от местных властей. Правда, здесь динамика! В январе — 93,5 процента, а за полугодие приросли на четыре пункта.

Разрабатывали и несколько перспективных проектов с различными зарубежными компаниями. В частности, строительство солнечной электростанции. Под нее уже подготовили площадку в 110 гектаров рядом с деревней Смолегов. Однако в выделении лимитов на производство электроэнергии с помощью солнечных батарей соответствующее министерство отказало. Пока реализация проекта перенесена на 2018—2019 годы. Жаль, чего-чего, а погожих дней, здесь, в нижнем течении Припяти, по статистике, куда больше, чем в среднем по стране.



Да, после столичной суеты Наровля кажется райским местом. Тихо, спокойно и практически безлюдно, хотя город с восьмьютысячным населением. Везде чистота и порядок, ровные асфальтированные дороги. В ярких красках фасады малоэтажек. Высотных домов раз, два и обчелся. Вдобавок — красивейшие речные пейзажи.

В общую палитру органически вписывается аккуратный корпус Наровлянского завода гидроаппаратуры. На заре истории предприятие выпускало складные женские зонты. Теперь основная продукция — рукава высокого давления для гидравлических систем сельхозмашин. Их поставляют на МТЗ и Бобруйский завод тракторных деталей и агрегатов. Само производство уникальным или высокотехнологичным никак не назовешь. Износ оборудования — до

70 процентов. Не секрет, без модернизации и освоения новых технологий заводу грозит незавидная участь.

Не скрывал проблем и.о. директора Сергей Шаргаев. Детали приходится вытачивать по старинке. 60 процентов материала идет в стружку. Отсюда высокая стоимость конечной продукции. Именно ценовой фактор не позволяет стать конкурентоспособными не только на европейском, даже российском рынке. В Европе давно перешли на штамповку: куда дешевле.

Дочернее предприятие сильно повязано с Минским тракторным. Оттуда основные заказы, а значит, и прибыль. Когда столичному гиганту становится плохо, в глубинке это хорошо чувствуют. Пришлось осваивать другие специальности. Открыли швейный участок, который дает теперь солидную часть поступлений в заводскую казну. Шьют спецодежду, товары бытового назначения. Только перчаток и рукавиц ежемесячно отправляют на МТЗ до 85 тысяч пар. О зарплатах рабочие говорят неохотно, она невысокая. Но где еще найдешь работу в небольшом райцентре?

Куда более стабильное положение у кондитерской фабрики «Красный Мозырянин». Хотя и здесь в свое время проходили процесс антикризисного управления. Теперь многое изменилось, особенно с приходом нового директора Светланы Точиной. До этого Светлана Николаевна возглавляла завод КСУП «Комбинат «Восток», прославившийся грибами шиитаке, а опыт кондитера получила на гомельской фабрике «Спартак».



ПЕРЕФРАЗИРУЯ ПАСТЕРНАКА, у нее стремление «во всем дойти до самой сути». И доходить есть до чего. Большая доля ручного труда в себестоимости продукции, натуральные ингредиенты не позволяют иметь высокую рентабельность. К тому же приходится оглядываться на конкурентов и опускать свои цены чуть ниже.

И сегодня работают по строгим еще советским ГОСТам. Спрос высокий. Доказательство тому — первые места по результатам народной дегустации конкурса «Чемпион вкуса». Продукция поставляется в ряд европейских стран, пользуется популярностью в Израиле и США. Главный козырь — натуральность. Яблочное пюре делают прямо на фабрике. Масло привозят из Калинковичей, молоко — из Рогачева, сахар — из Слуцка.

Специально для «СГ» специалисты фабрики раскрыли тайны пышного зефира, свежайшей пастилы и секрет тягучести конфет «Коровка». Перед посещением цехов надеваем халаты, бахилы и шапочки. Естественно, начинаем со знаменитой «Коровки». Ее придумали и впервые выпустили в 50-е годы прошлого века именно здесь, на «Красном Мозырянине». Кондитеры со всего Союза приезжали в Наровлю, цокали языками и перенимали опыт производства культовой «тянучки». Секретов в единой стране тогда не было.

Как поясняет начальник производства Валентина Зайкусене, вкус во многом зависит от самих работников. Машины в технологию изготовления вмешиваются мало. Будущая конфета варится и отсаживается в крахмал, где выстаивается в течение 12 часов, выставляется в лотки и идет на заливку. Срок годности во времена Советского Союза был 15 дней. Новые технологии позволили увеличить его до трех месяцев.

Кстати, «Коровка» по-прежнему весьма востребована на рынках, в том числе в России и Украине. Но идет она туда под маркой «Щедрая коровушка». Дело в том, что старое название запатентовано местными кондитерами. Интересно, что «Красный

Мозырянин» уже не имеет права на товарный знак и в Беларуси. Здесь тоже опередил с патентом другой производитель. Да бог с ними, говорят на фабрике, с нашей конфетой другим не сравняться. Все дело в традициях и сырье.

Убеждаюсь на примере зефира. Оказывается, для идеальных сладостей нужна антоновка. Сейчас ее стало меньше, поэтому иногда используют другие сорта, но обязательно с кислинкой. В яблочное пюре добавляют сахар, патоку, яичный белок и пектин. Именно последний компонент способен выводить из организма тяжелые металлы и радионуклиды. Поэтому после чернобыльской катастрофы производство зефира под особым вниманием.

И еще один интересный факт поведала Валентина Зайкусене. Опробован выпуск зефира, ключевым компонентом которого стал, вы не поверите, топинамбур, или земляная груша! Это разработка ученых НПЦ НАН Беларуси по продовольствию. Новинка позволила снизить в готовом продукте количество сахара и кардинально уменьшить консерванты. Так что здесь есть перспективы.

С помощью концерна «Белгоспищепром» на фабрике установлена новая автоматизированная линия по ускоренному производству пастилы. Весь процесс занимает два часа. За время, пока были в других цехах, удалось попробовать свежайший продукт прямо с конвейера. Вкусно, ничего не скажешь! Как говаривал классик, все мы родом из детства.

А почему предприятие расположено в одном населенном пункте, а носит название другого? После революции бывшая фабрика помещика Горватта простаивала и постепенно разваливалась, пока над ней не взяла шефство партийная организация Мозыря. В благодарность и название, которое сохранилось до наших дней.