Источник: "Народная газета" - 2017-10-06

Не шутка, а факт:

БЕЛОРУССКИЕ КРЕВЕТКИ СУЩЕСТВУЮТ!

Анна КУРАК

Корреспондент «СВ» узнала, где в республике водятся свои морепродукты.

Белорусские креветки три года назад вдруг стали самой популярной шуткой на ТВ: в КВН и юмористических программах о них язвили наперебой, политики требовали разъяснений, а рядовые покупатели с удивлением фотографировали ценники на морепродукты и выкладывали в соцсетях с подписями: «Кто-нибудь видел в Беларуси море?»

Сегодня страсти поутихли, шутки, повторенные сто раз, уже не кажутся такими смешными, в то время как креветки все такие же вкусные. Да еще выяснилось, что в водоемах Синеокой они действительно встречаются.

Елена ПАЛЬМ/ТАСС

Игорь САВКИН/ТАСС

Ракообразные из озер Синеокой (справа) вырастают некрупными - три-пять сантиметров в длину. Поэтому на экспорт идут те, которых выловили у чужих берегов.

САМАЯ ЗАПАДНАЯ ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ

Есть в Брестской области озеро Белое. Хотя оно рукотворное (десятки лет назад здесь плотинами запрудили реку для технических нужд Березовской ГРЭС), но народ его любит искренне. Заядлые рыбаки едут сюда и из соседних районов, и преодолевая сотни километров. Одни дремлют у воды над удочками, другие радостно тянут к берегу очередного карася. Но есть особая категория ловцов - те, что с сачками, словно Дуремар из сказки про Буратино. Они пришли не за рыбой.

Озеро знаменито и даже уникально своими обитателями - оно единственное в Беларуси, где в естественных условиях живет и размножается дальневосточная креветка. У себя на родине в Юго-Восточной Азии этот вид считается деликатесом.

- Как улов? - догоняем юного охотника за экзотикой, который то и дело запускает свое нехитрое приспособление в воду.

Вместо ответа мальчик протягивает сачок, в нем - местное чудо. Правда, ракообразное не совсем похоже на морских собратьев, которых мы привыкли видеть в супермаркетах. Коричневое тельце в несколько сантиметров, маленькие конечности. Добытчик не скрывает радости:

- Креветки вкусней, чем рыба. Прихожу с утра, поймаю штучек десять, и можно варить! Маме тоже нравится.

Но бывалые рыбаки местные «морепродукты» предпочитают пускать не на обед. Оказывается, они - отличная наживка. «Окунь клюет, как медом намазано», - шутят на берегу.

ЭКСПЕРИМЕНТ ПО РАКОЗАМЕЩЕНИЮ

Как же в Беларусь попали дальневосточные креветки, спросите вы? Понятное дело, что не сами. Секрет открыл **сотрудник лаборатории гидробиологии научно-практического центра НАН Беларуси по биоресурсам Анатолий Алехнович**:

- В этих местах в озерах и реках всегда водились раки. Озеро Белое не исключение. Но когда из-за работы Березовской ГРЭС вода в нем стала теплой круглый год, раки исчезли. Им оказалось жарковато. И вот биологи Академии наук БССР в 1982 году решили заполнить пустующую экологическую нишу более теплолюбивым видом ракообразных.

Но за новым для Беларуси природным видом фауны Анатолий вместе с коллегами отправился вовсе не к берегам Тихого океана, а в подмосковный городок Электрогорск. Да-да, по поводу московских креветок тоже теперь можно пошутить. Там стоит такая же ГРЭС, и водоем похожий имеется. Сюда экзотический вид с Дальнего Востока привезли гораздо раньше. Эксперимент признали удачным: рачки и привозная рыба быстро акклиматизировались и стали размножаться.

ЗОЛОТОЙ ДЕЛИКАТЕС

- Пошли на этот шаг не только из научного любопытства, - поясняет Анатолий Алехнович. - Было очевидно, что мелкие ракообразные смогут стать хорошей кормовой базой для рыбы. Действительно, через несколько лет на такой диете в белорусском озере сильно выросла численность сомов. А вот сами креветки в качестве деликатеса мало кого заинтересовали: слишком мелкие - возни с ними больше, чем удовольствия.

Но успех восточной речной креветки вдохновил белорусских ученых на новые эксперименты. В Академии наук попробовали разводить для белорусских водоемов гигантскую пресноводную креветку. Их выращивали в специальных условиях, отправляя подросшие особи в большое плавание, в том числе и в то же Белое озеро. За несколько месяцев креветка успевала набрать вес в тридцать граммов. Для белорусского климата результат неплохой. Это уже можно и на прилавок выставить.

Но до широкого размаха «белорусской креветочной промышленности» дело так и не дошло. Процесс выращивания оказался слишком затратным - креветка получалась золотой. Предприятиям, которые специализируются на переработке морепродуктов, проще и выгодней работать на «давальческом» сырье.

ТРАНЗИТОМ ИЗ ЧИЛИ И КИТАЯ

И все-таки Беларусь давно стала ведущим поставщиком морепродуктов (креветки, мидии, кальмары, осьминоги, каракатицы) на рынки Восточной Европы. И это не шутка: компания «Санта Бремор» перерабатывает до пяти тонн морепродуктов в сутки. Почти половина из них - креветки.

Сырье привозят в страну, здесь делают из него деликатесы, упаковывают и отправляют в магазины. Причем белорусская креветка для России - товар не санкционный. Потому что поставщики «Санта Бремор» - это Индия, Китай, Чили, Перу, Вьетнам. Поэтому предприятие могло бы продавать креветки в Россию даже без переработки. Так что проблем в работе с российским рынком, куда компании поставляет морепродукты на протяжении десяти лет, нет.

Креветочный бизнес в Синеокой - нишевый. До массового производства далеко.

Сами белорусы при этом не большие любители морепродуктов. Хотя замороженные креветки можно купить в рыбном отделе любого магазина даже в сельской местности, львиная доля заморских лакомств, которые изготавливают и перерабатывают в стране, продается в другие страны. Две трети объема уходит в Россию, второй рынок - белорусский (около 25 процентов). Остатки идут на Украину, в страны СНГ. И даже если в целом доля морепродуктов в производстве Синеокой небольшая (1 - 2 процента), в последние пять лет она понемножку растет.

КАПЛЯ В РЫБНОМ МОРЕ

КСТАТИ

Рассмотрите упаковку при случае: в маркировке креветок из Беларуси, которые поступают в продажу, должно быть указано: «дикая креветка» или «аквакультура». Девяносто процентов перерабатываемых в Беларуси креветок выловлено тралами на открытой воде. Их привозят в республику как сырье. Остальных выращивают на фермах. Дикая креветка ценится выше и имеет более сбалансированный состав.

В прошлом году о «синеоких» креветках даже пришлось отчитываться **премьер-министру республики Андрею Кобякову.** Он признал, что Беларусь в основном экспортирует переработанное сырье - привезенных ракообразных обрабатывают, очищают, солят, варят, упаковывают и т.д. В результате у товара меняется номенклатурный код.

- Продукт полностью соответствует правилам экономической политики Таможенного союза. Претензий к нему быть уже не может, добавил премьер. - А если, Боже упаси, выявят нарушения закона при поставках, нужно обеспечить уголовное преследование тех, кто этим делом занимается.

В первом квартале этого года Федеральная таможенная служба (ФТС) России зафиксировала заметный прирост импорта рыбы и морепродуктов из Беларуси - с января по апрель из республики привезли товара на общую сумму 37,7 миллиона долларов. Это на четверть больше по сравнению с таким же периодом 2016-го. В весовом выражении прирост еще более заметный - на 57 процентов.

В прошлом году Беларусь ввезла в Россию без малого двадцать тысяч тонн рыбы и морепродуктов. В этом году, вероятно, будет примерно на треть больше. Но все равно это капля в море для российского рынка. Креветки ФТС отдельно не посчитала - это мизерные проценты в рыбном экспорте.

РЕПЛИКА

Александр КУШНЕР

Евгений АДАМЕНКО, член Комиссии Парламентского Собрания по экономической политике:

- Белорусские креветки - это прежде всего бизнес. Отсутствие выхода к морю не проблема, если есть желание работать и зарабатывать. Наши предприятия по переработке рыбы и морепродуктов - хороший тому пример. На них трудятся тысячи людей. Делают свое дело добросовестно. Поэтому и за конечный продукт, на котором стоит надпись: «Сделано в Беларуси», нам не стыдно.