

Мелиорация Полесских болот, прошедшая в XX веке, беспокоит не только местных жителей, но и ученых, общественных деятелей и многих других неравнодушных к вопросам сохранения природы людей. Для реабилитации болот регулярно осуществляются проекты, которыми специалисты и простые белорусы могут гордиться. Один из них проходит на территории заказника "Ольманские болота", имеющего не только республиканский природоохранный статус, но и международный — это трансграничная Рамсарская территория совместно с украинским торфяным массивом "Переброды". Апогеем проекта стал деревенский фестиваль клюквы, превратившийся в нынешнем году в международный.

Красный жемчуг Полесья

Клюква-фэст

Менеджер проекта, заведующий сектором Научно-практического центра по биоресурсам НАН Беларуси Владимир Устин поясняет:

— Проект направлен на создание условий для рационального использования ресурсов, которые нам дает дикая природа. Мы стремимся минимизировать количество пожаров на этих территориях. С этой целью закупаем и внедряем специальное оборудование для их обнаружения и тушения. Готовится совместный план управления для трансграничной Рамсарской территории, где будут прописаны действия как белорусской, так и украинской стороны по под-



держанию и рациональному использованию ресурсов экосистемы. План будет нацелен на защиту дикой природы.

За 2018 год специалистами НПЦ по биоресурсам проведены обследования Полесской территории. Выявлено большое количество мест обитания краснокнижных видов животных и растений, на которые готовятся охранные документы. Кроме того, проводятся процедуры по подготовке технической документации и закупке противопожарного оборудования (камеры видеонаблюдения на солнечных батареях, рации и др.). Итоги продемонстрируют в феврале-марте 2019 года.

Идея фестиваля принадлежит заместителю директора ГУК "Столинская районная клубная система" Нине Лисовец, которая пронесла ее через все годы учебы в университете культуры и искусств и осуществила в 2011 году. С тех пор праздник проводится один раз в два года, а сейчас ему придали статус международного (Беларусь, Польша, Украина).

Нынешний фестиваль был многолюдным — присутствовало около 1000 гостей. На площадке возле сельского Дома культуры разместились ярмарка-дегустация "Клюквенный десерт" (блюда из клюквы, выпечка, морсы, напитки, желе и т.д., а также рецепты их приготовления); выставка приспособлений для сбора ягод; экологическая выставка, посвященная пожарной безопасности и тушению болот. Жителям деревни и гостям рассказали, как правильно вести себя на болоте; что надо делать, если заблудился в лесу; как предотвратить пожар и сохранить природу. Были также организованы выставка фоторабот, розыгрыш лотереи, ярмарка-продажа клюквы, гончарных изделий, работала детская игровая площадка. Лучшие сборщики клюквы получили награды.



Фото автора



Польза — в каждой яголке

Клюква — очень кислая ягода, но мало кто знает, что в ней 11(!) кислот, среди которых преобладает лимонная (1,8-2,6%), есть яблочная и многие другие, а также следы щавелевой и янтарной. Благодаря этому, сок клюквы обладает противовоспалительным и ранозаживляющим эффектом.

Кандидат биологических наук, ведущий научный сотрудник ЦБС Татьяна Курлович утверждает, что особое значение в составе ягод имеют пектины. Именно они способны образовывать нерастворимые комплексные соединения (хелаты) с кальцием, стронцием, кобальтом, свинцом и другими металлами, которые практически не перевариваются и таким образом выводятся из организма. Это свойство пектинов исключительно важно. Оно обуславливает необходимость включения клюквы в рацион питания людей, живущих на загрязненных радиацией территориях и в промышленных зонах крупных городов. Пектины обладают и антибактериальными свойствами, благодаря чему они используются при лечении заболеваний пищеварительного тракта.

По содержанию витамина С клюква равноценна апельсинам, лимонам, грейпфрутам, землянике садовой. Его количество колеблется от 45 до 77 мг на 100 г свежих ягод.

Плоды клюквы также содержат бетаин, оказывающий противозавенное действие и снижающий холесте-

рин в крови, дубильные вещества (капилляроукрепляющее, противовоспалительное, противоатеросклеротическое, противоопухолевое, антиоксидантное, желчегонное и мочегонное действие). Свежие и переработанные ягоды улучшают работу желудка и кишечника.

— Биохимическую характеристику клюквы дополняет разнообразный минеральный состав ее плодов, — говорит Татьяна Владимировна. — По последним данным, в них выявлены 25 химических элементов (калий, фосфор, кальций, железо, марганец, молибден, медь, йод, магний, бор, кобальт, олово, свинец, серебро, хром, цинк, алюминий и др.). Содержащийся в ягодах йод предупреждает появление нарушений в работе щитовидной железы.

Известно, что клюкву собирают как дикорастущую, так и крупноплодную, выращенную в чеках (на специальных плантациях). Какая же полезнее? Татьяна Курлович уверена, что крупноплодная превосходит болотную и с успехом может заменить ее при использовании как в качестве пищевого, так и лечебно-профилактического средства.

Согласно статистическому сборнику, в прошлом году у населения были закуплены 896 тонн клюквы. А если верить рассказам жителей Ольман, то некоторые сборщики выносят до 2 тонн за сезон.

Обладая таким полезным и востребованным ресурсом, невозможно не задаваться вопросом его сохранения. Кандидат биологических наук Наталья Зеленкевич говорит о проблемах, связанных с клюквой в нашей стране:

— Изменение климата, безусловно, повлияет на природные ресурсы этой ягоды. Повышение температуры и уменьшение количества осадков, наблюдаемые в последние годы, приведут к снижению уровня грунтовых вод и как следствие — к сокращению площадей клюквенников и снижению их урожайности. Однако наиболее существенное влияние на них уже оказали осушительная мелиорация и освоение болот (торфоразработки). Разрастаются травы, кустарники и деревья, что, в свою очередь, ведет к сокращению площадей ягодников. На осушенных болотах нередко возникают пожары, а последующее восстановление растительности зависит от глубины их проникновения в толщу торфа. Если выгорает корнеобитаемый слой, формирование растительного покрова затягивается на длительное время.

Ольга ПРОЛЮК
Фото Татьяны ТКАЧЕВОЙ

