

Созреть до натурального



Почему импортозамещение важно и для овощного рынка

Во многих странах мода на здоровое питание вызвала небывалый интерес к продуктам, произведенным в той же местности, где живет потребитель. Покупать свежие овощи и фрукты напрямую у фермеров или в хозяйствах стало так же естественно и популярно, как кататься на велосипеде. Сможет ли такая культура потребления прижиться в нашей стране, выясняла корреспондент «НГ».

В современных теплицах фермерского хозяйства «Ольшаны» люди нужны для сбора урожая и ухода за растениями. За полив и температурный режим отвечают компьютеры.

Тепло животворящее

На днях в почтовом ящике обнаружила рекламный листок одного из продуктовых магазинов столицы. «Сочное предложение» манило красивыми картинками фруктов и овощей. А именно — голландских томатов, испанских перцев, польских яблок, бельгийских груш, казахской свеклы и даже македонской картошки. Из белорусского — редис, зелень и неожиданно спаржа и шампиньоны. Негусто.

Большой выбор, в том числе и импортной продукции, — это всегда хорошо. Вот только в западных странах давно распространена традиция закупаться у местных производителей. Там многие фермеры работают по принципу: с грядки или теплицы — в руки покупателя. Такой подход позволяет не только поддержать локальный бизнес, но и дает горожанам уверенность в качестве продукта. Согласитесь, человек, заботящийся о собственном здоровье, охотнее возьмет овощи у фермера, чье хозяйство видел собственными глазами, чем у импортера, который неизвестно сколько недель вез товар.

К слову, ранее «Народная газета» провела собственный эксперимент и проверила огурцы и картофель, купленные в магазинах, на содержание нитратов. Увы, количество химии в некоторых превышало допустимую норму. Зато у фермерских продуктов подобных нарушений мы тогда не нашли.

Безусловно, лучшая еда — та, что выращена на личном участке. Но с нашим климатом порадовать себя собственными свежими овощами и фруктами можно лишь пару месяцев в сезон. Что делать в остальное время?

На поиски отечественных тепличных овощей от производителя первым делом отправилась в интернет. Сначала поисковая система назойливо выдает сайты с предложениями от посредников, готовых «привезти на следующий день 10 тонн огурцов». Не подходит. Ищем фермера, у которого можно взять несколько кило овощей напрямую. Желательно свежесобранных и без накрутки в цене.

Спустя пару часов внимательного изучения веб-страниц надежды отыскать частника или тепличное хозяйство, готовое торговать на местах, стремительно тают. Предложения вроде бы есть, однако практически все объявления сопровождаются пометкой «опт». Торг через интернет нацелен на большие объемы и «серьезных» покупателей.

Попытки дозвониться до фермеров по указанным в объявлениях номерам тоже заканчиваются неудачей. На другом конце провода либо повторяют фразу про оптовые
Анна Курак. Созреть до натурального

продажи, либо приглашают приехать в теплицы, которые находятся... в 300 километрах от Минска.

Второй заход в поисках белорусских овощей привел на крупнейший продуктовый рынок в центре города. Торговые ряды ломятся от ярких спелых овощей и фруктов, а продавщицы наперебой зазывают покупателей попробовать что-нибудь. И если маленькие колючие огурчики наших тепличников из Пинска, Столина и Бреста всюду, то томаты — почти везде украинские, испанские и турецкие. Отыскать белорусские помидоры удалось лишь в двух точках. Внятно объяснить их происхождение продавцы не смогли.

Томатная очередь

Многие минчане давно проложили маршрут к агрогородку Слобода, что всего в 16 километрах от столицы аккуратно напротив Кургана Славы. Тут находится офис одного из крупнейших хозяйств Минской области. Основная специализация — животноводство, производство зерна и картофеля. Однако есть у компании и свои небольшие теплицы. Именно за огурцами и помидорами из них приезжают жители Минска.

— У слободских овощей вкус и запах, как из бабушкиного огорода, — говорит Людмила Прокопчик, которая не первый год закупается в хозяйстве. — В минские магазины и на рынки такие редко завозят. А сюда мы обязательно раз в неделю-две заезжаем по дороге с дачи.

Кроме того что овощи из здешних теплиц можно купить в самой Слободе, машина хозяйства время от времени отправляется в близлежащие райцентры — Логойск, Смолевичи, Жодино. Там народ выстраивается в длинные очереди у импровизированной автолавки.

Своя потребительская культура сложилась на Столинщине. От ворот одного из крупнейших фермеров Ольшан Ивана Гриба регулярно отходят фуры, под завязку груженные спелыми томатами. Десятки тонн еженедельно отправляются как по всей Беларуси, так и в разные уголки России. А теплицы, построенные по новейшим голландским технологиям, раскинулись почти на 20 гектаров. Хозяин торгует по-крупному, однако и своих земляков не обижает — любой желающий может купить свежих помидоров прямо из теплиц. Продаются ящиками по шесть кило. Цена ровно такая же, как и для оптовых покупателей, которые заказывают несколько тонн. Сейчас 4,5 рубля за килограмм крупных розовых томатов. Поэтому спрос есть — кто-то берет ящик перед крупным торжеством, кто-то в складчину с соседями или родственниками.

Другой пример — пенсионер Николай Василевич с Гомельщины, во владениях которого небольшая тепличка на приусадебном участке. Сначала он с женой выращивал огурцы и зелень для себя, детей и родственников. Потом стали появляться излишки — первыми покупателями были соседи. Цену Николай не заламывал, ориентировался на рынок. Когда стало ясно, что на теплице можно заработать неплохую прибавку к пенсии, Василевич площади под пленкой расширил. Урожай сбывает среди односельчан и жителей соседних деревень:

— Подвожу свои огурцы к хлебной автолавке по деревням пару раз в неделю. Там народу всегда много собирается. Людям удобнее купить у меня, чем привозные в магазине. К тому же не надо в город лишний раз ехать. Я своего потребителя знаю в лицо, на этом дело и живет, — подчеркивает хозяин.

Николай не один такой в своем районе. Его коллеге удалось наладить поставки тепличных овощей в кафе. В провинциальном городке их немного, можно пересчитать по пальцам, зато они поддерживают начинания своих же фермеров и подают к столу свежие овощи.

Анна Курак. Созреть до натурального

Ламповый гектар

По информации Министерства сельского хозяйства и продовольствия, сегодня тепличный комплекс Беларуси включает 20 крупных тепличных хозяйств, где ежегодно выращивается пятая часть овощей от общего объема их производства.

Самая популярная культура в белорусских теплицах — томаты. В прошлом году в защищенном грунте вырастили 75,4 тысячи тонн разных сортов этой культуры. На втором месте — огурцы. Урожай 2019-го — 46,9 тысячи тонн. Доля остальных овощей — 1,4 тысячи тонн. Это перец, баклажаны, зелень. Кроме того, наши тепличники активно выращивают грибы, цветы и землянику садовую. Причем последнюю собирают осенью (вторая декада октября — третья декада декабря) и весной (вторая декада апреля — первая декада июня). А ведь еще каких-то пару лет назад в это время красная ягода в Беларуси была исключительно привозной.

По поручению Президента под урожай 2007 года в каждой области были введены в эксплуатацию новые энергосберегающие зимние теплицы. Их строительство по стране продолжается и сегодня. Это позволяет выращивать овощи, ягоды и грибы круглый год, даже в межсезонье — с ноября по февраль.

«Лежебоки» оккупировали прилавки

Между томатами, выращенными в теплице и открытом грунте, есть существенная разница. Они отличаются по биохимическим и органолептическим свойствам. Это обусловлено несколькими факторами, среди которых используемая технология производства и сорта, подходящие для такой технологии.

— В современных теплицах, построенных по голландским технологиям, корни томатов находятся не в грунте, а в минеральной вате. Да, она обладает рядом преимуществ. Но вместе с тем такой субстрат не способен поглощать и удерживать элементы питания в обменной форме, не обладает буферностью, что вызывает необходимость очень строго контролировать состав, концентрацию и реакцию питательного раствора. Малейшие отклонения раствора от нормы сразу сказываются на физиологическом состоянии растений. Да и никакие лампы в полной мере никогда не заменят солнечные лучи, — говорит директор Института овощеводства НАН Андрей Чайковский.

Для таких искусственных условий создаются специальные гибриды томата. Дело в том, что основная цель тепличных комбинатов — поставка овощной продукции во внесезонное время. Сегодня селекционеры стремятся создать продукт, удобный для торговли. Например, томаты, которые раньше считались скоропортящимися, с легкостью переносят долгие транспортировки и могут лежать на прилавках месяца, не теряя товарного вида. Могут даже на ветках висеть неделями, не перезревая.

— Из Европы к нам пришел тренд на «гены лежкости», — поясняет Андрей Чайковский. — В Советском Союзе логистика была выстроена таким образом: свежие томаты шли к покупателю из ближайших теплиц (не в сезон) или огородов (в сезон). Была популярна консервация. Надобности в долгом сохранении товарного вида просто не было. Теперь все иначе: порой торговым сетям дешевле и удобнее доставить томаты из Турции или Испании, чем закупить у фермера из Брестской области.

Ученые из Института овощеводства стараются не отставать от зарубежных коллег. Одна из последних разработок наших селекционеров — гибрид томата с говорящим названием «лежебока». Особенность овоща — отличная транспортабельность и хорошая лежкость плодов до 30 дней. Он подойдет для тех людей, кто выращивает томаты в грунтовых теплицах на продажу.

— Мы работаем в тесной связке с маркетологами. Их исследования показывают, что на первом месте у современного покупателя внешний вид товара. Поэтому очень важно создать не только полезный, но и красивый продукт, — делится собеседник. — Конечно, за счет усиления одних признаков могут теряться другие. Так, повышение сохранности и лежкости плодов томата может сопровождаться ухудшением вкусовых качеств, а повышение плотности продукта снижением аромата. При желании селекционеры могут проработать и это качество овоща, однако пока такого запроса от потребителей нет. Все-таки доля информации, воспринимаемой с помощью зрения, составляет около 85%.

Белорусские ученые работают и над линейкой сортов для тех, кто предпочитает выращивать томаты для собственного потребления. Создано 25 сортов и гибридов этого овоща с высокими вкусовыми качествами как для открытого грунта, так и для грунтовых теплиц.

* * *

Отыскать «своих» поставщиков свежих овощей и фруктов мне удалось на малой родине. В деревне, где живут родители, есть пара предприимчивых тепличников, которые снабжают всю округу и огурцами, и помидорами, и редисом с зеленью.

— Еще пару лет назад даже наши деревенские жители ездили в городские супермаркеты за «витаминами». Брали не в сезон импортные овощи по акционной цене и радовались — «дешево», — говорит Иван Петрович, у которого я взяла пару кило огурцов в прошлые выходные. — А теперь народ поумнел: распробовал привозную продукцию и понял, что своя вкуснее и натуральнее. Сейчас спрос на местные овощи растет с каждым годом. Важно не упустить момент и наработать свою клиентскую базу. Земля для новых теплиц уже есть, будем понемногу расширять ассортимент. До промышленных масштабов нам далеко, но мы и не стремимся. Делаем упор на качество, а не на количество.

Предложение на контроле

— Производство овощей, фруктов и ягод — процесс трудоемкий и затратный. Этот сектор сельского хозяйства в Беларуси по большей части лежит на плечах частных хозяйств. Например, на Минщине 75% выращиваемых овощей и 64% картофеля приходится на фермерские хозяйства. В отдельных районах цифры и того выше, — говорит председатель Минской областной ассоциации крестьянских (фермерских) хозяйств Николай Силин.

Между тем нет четкого понимания, какие культуры востребованы в стране, а какие производят в переизбытке. Так регулярно появляются жалобы от огуречников на заниженные цены и отсутствие каналов сбыта товара. При этом нынешняя весна стала показательной для нас в плане недостатка отечественной гречки и чеснока.

Николай Силин уверен, что государство должно доводить планы по производству тех или иных культур на уровне областей и районов. Как для закрытого, так и для открытого грунта. Это поможет скорректировать работу фермеров и укрепит продовольственную безопасность страны.

— Тот же чеснок найдется в огороде у каждого деревенского жителя, и никаких проблем с его выращиванием на локальном уровне никогда не возникало. Мы умеем это делать, — заверяет Николай Силин. — Почему же сейчас ждем товар из Китая и Европы и тратим валюту на импортные продукты? Несомненно, можем вырастить сами. Нужно лишь более организованно подойти к делу.

Места знать надо

В Германии и Франции очень популярны рынки, где можно купить свежие продукты от фермеров. Причем это не только место торговли, но и саморекламы. Многие немцы и французы приходят сюда, находят «своего» поставщика, чтобы впоследствии приезжать к нему за покупками непосредственно в хозяйство или заказывать доставку в любое удобное время.

— Здесь это даже не признак времени, а давняя традиция. Тут у многих есть свой молочник, мясник, огородник, — рассказывает Глеб Янкевич, который живет в немецком городке Карлсруэ. — Кроме того, в каждой маленькой деревушке можно найти лавки, где продают исключительно товары местного производства. Поэтому жители больших городов частенько выезжают за город за продовольствием. Цены на фермерскую продукцию значительно выше тех, что в супермаркетах. Но разница во вкусе и качестве очевидна в пользу местного.

Блицопрос

Готовы ли вы покупать продукты напрямую у фермеров и в хозяйствах?

Елена Яскевич, учитель:

— Если бы у меня не было своего участка с парничком, то пришлось бы покупать. Доверия к магазинным овощам у меня нет. Те, что продают бабушки или сами фермеры на небольших придорожных рынках, похожи на домашние. В идеале, конечно, покупать прямо в хозяйстве, но туда ведь еще доехать надо.

Алексей Новиков, рабочий:

— Зачем тратить время и ехать в теплицы, на поля, в сады, когда сегодня в любом магазине можно найти овощи и фрукты круглый год. Откуда они, неважно, главное, чтобы были вкусными и выглядели хорошо.

Андрей Клименко, организатор праздников:

— У меня подрастают дети, и хочется, чтобы они ели самые лучшие продукты. Мы с женой стараемся покупать для них фермерские овощи и фрукты. В основном затариваемся на Брестчине, где живут родственники жены. Слышал, что скоро в Логойском районе откроется экорынок. Было б неплохо. Очень ждем!

Цена вопроса

Почему отечественные овощи стоят столько же, что и привозные, а порой и дороже?

— Белорусские тепличные помидоры в любом случае будут дороже испанских, хоть те и нужно везти за несколько тысяч километров, — уверен доктор физико-математических наук, профессор БГУ Михаил Ковалев. — Главная причина — стоимость энергии, которая играет первостепенную роль в тепличном бизнесе.

Как ни крути, а конкурировать со странами с более мягким климатом белорусам действительно непросто. Метеорологи посчитали, что солнечных дней в Минском регионе бывает примерно 70—80 в год. В то время как в украинском Херсоне, откуда к нам сейчас массово везут томаты, — больше 300. Примерно такая же картина в Испании.

Следует принимать во внимание и то, что белорусские огурцы и томаты, выращенные в наших современных тепличных комплексах, можно отчасти считать импортными. Дело в том, что семена, минеральная вата, технология полива и программное обеспечение приобретаются за рубежом.

— Самые высокие урожаи мы получаем из так называемых голландских теплиц. Они устроены по закольцованному принципу, то есть в них все — от строительных

Анна Курак. Созреть до натурального

Источник: “Народная газета” – 2020-06-12

материалов до удобрений — будет от иностранных поставщиков. Это сложная технология, где все просчитано до мелочей. Подключиться к ней, например, с белорусскими семенами или удобрениями просто невозможно, — рассказывает директор Института овощеводства НАН Андрей Чайковский.

В Минсельхозпродде признают: несмотря на предпринимаемые меры, отечественным производителям из-за высокой себестоимости томатов и огурцов трудно конкурировать по цене с импортными аналогами. Особенно в начале и конце сезона, когда идет большое потребление энергии. По факту она в структуре затрат тепличного производства занимает 40%.

Одна из предпринимаемых мер по поддержке производителей овощей защищенного грунта — снижение цены на природный газ. Традиционно его стоимость с декабря по апрель для тепличников почти вдвое ниже, чем в остальное время года.

Цифра

В 2019 году валовой сбор овощей защищенного грунта в Беларуси составил почти 121 тысячу тонн. При этом всех овощей в стране собрали 1854,5 тысячи тонн.