

## Не прощелкать выгоду

Бахчевые плантации и виноградники на юге нашей страны — давно реальность. Белорусские арбузы конкурируют на рынках с астраханскими, налажено производство коньяка из собственных сортов винограда. А что с орехами? Они ведь всегда в цене. К тому же спрос на них растет с каждым годом во всем мире. Корреспондент «НГ» узнала, когда на прилавках появится белорусский фундук и чем хороши наши сорта грецкого ореха.

### Садовый размах

Рассуждать о том, насколько реально в белорусских условиях вырастить орехи, бессмысленно. Они уже растут в каждом втором-третьем деревенском дворе. Причем не как диковинка, а наравне с яблонями и грушами. Урожаи весьма нескромные, учитывая, что их излишки с недавних пор стали принимать заготконторы по всей стране. Но все это — уровень садовода-любителя. А что насчет более серьезных инициатив?

Первый промышленный ореховый сад в Беларуси был заложен в 2017 году в Молодечненском районе. С высоты птичьего полета ровные ряды изумрудных кустиков впечатляют симметричностью, а присмотришься к ним снизу и диву даешься — какой богатый урожай фундука на каждой ветке! На 75 гектарах земель компании «Вязовецкий сад» уже обжились испанские и немецкие ореховые сорта. Почему была сделана ставка именно на фундук и чем отечественные орешки отличаются от импортных?

— Проект состоялся благодаря иностранным инвесторам. Именно они пришли с идеей наладить ореховый бизнес в нашей стране, — рассказывает управляющий компанией Геннадий Гаврис. — Орехи из числа тех продуктов, потребление которых постоянно опережает производство. И это касается не каких-то отдельных стран, а мирового рынка в целом. Оттого цена на этот продукт довольно высокая.

Перед тем как начать закладку сада в Беларуси, пришлось потратить несколько лет на глубокое изучение не только особенностей рынка фундука, но и его производства в других странах. Оказалось, что в России самообеспечение орехами налажено слабо: потребляется около 20 тысяч тонн в год, а производится в 10 раз меньше. 90 % фундука завозится из других стран. Местные хозяйства сосредоточены на выращивании сортов, не пригодных для современной переработки. Их орехи, безусловно, вкусные и красивые, но продолговатые. А для кондитеров важен не только вкус, но и промышленная пригодность: размер, форма, калорийность. Все машины, которые лущат фундук, плоскостные. Это значит, что они обрабатывают лишь круглые орешки одного размера. В противном случае ядро просто крошится и отбраковывается.

Нужно понимать, что в объемах мирового производства фундука 20—25 % занимает столовый орех (тот, что едят сам по себе), все остальное «поглощает» кондитерская промышленность. По этой причине многое в производстве фундука зависит от крупных игроков на этом рынке.

— Удивительным оказался опыт Грузии и Азербайджана. За последние 15 лет ореховодство в этих странах достигло небывалого успеха. Там не только появились бескрайние сады фундука, но и сотни заводов по его переработке. В чем секрет? Определяющую роль сыграл не столько теплый климат, сколько желание и умение местных жителей заниматься сельским хозяйством, — подчеркивает Геннадий Гаврис. — Другой пример — Польша. Там ореховых садов тоже немало, но есть определенные проблемы из-за того, что в них трудятся в основном рабочие из других стран. Каждый сезон они меняются — это уже само по себе не очень хорошо, так еще и

из-за пандемии в нынешнем году многие хозяйства пострадали из-за отсутствия рабочих рук.

По словам Геннадия Гавриса, поляки с нескрываемым изумлением смотрят на белорусское сельское хозяйство, а точнее — на работников, которые в нем задействованы.

— Они нередко спрашивают, где живут механизаторы или люди, привлеченные на сезонные работы. «В этой же деревне или в соседней», — отвечаем мы. А они отказываются в это верить. Для них это уже невероятная история: там владельцы садов и полей вынуждены привозить работников за 50—100 километров, нанимать иностранцев. Возможно, в этом и кроется одна из основных причин, по которой иностранные инвесторы решили вложиться в ореховый бизнес у нас, — делится наблюдениями управляющий.

Любопытно, что на момент возникновения «Вязовецкого сада» ореховые деревья даже не входили в реестр промышленных растений Беларуси. Совместно с Институтом плодородия Национальной академии наук работникам компании пришлось заниматься и этим вопросом.

Садоводство (как ореховое, так и фруктовое), которое пока только набирает обороты в Беларуси, имеет важный неоспоримый плюс — положительное влияние на экологическую ситуацию.

— Ученые подсчитали: 5 тысяч гектаров садов производят столько кислорода, сколько необходимо для 10 миллионов человек. Помимо поглощения углекислого газа и выработки кислорода, деревья улавливают пыль. Поэтому чем ближе такие сады будут к крупным городам, тем лучше, — уверен Геннадий Гаврис. — Вы когда-нибудь слышали, что Милан накрыл смог? Нет. А почему? Вокруг мегаполиса — виноградники и сады.

Наконец, главный вопрос в любом бизнесе — прибыль. Оказывается, фундук — дело выгодное. С одного гектара можно получить продукции на сумму до 10 тысяч долларов в эквиваленте. В то время как традиционные для белорусского сельского хозяйства культуры дают от 600 до 1500 долларов.

Сейчас в садах компании на 75 гектарах трудятся всего три механизатора и агроном. Это молодые ребята с классическим сельскохозяйственным образованием, которые любят землю и умеют работать на ней.

— Специалистов по промышленному ореховодству в нашей стране не готовят. Поэтому приходится в процессе перенимать опыт у зарубежных коллег, чтобы в дальнейшем распространять его внутри страны, — говорит Геннадий Гаврис. — Тем не менее мы не стремимся слепо применять у себя полученные знания. Например, в Польше на ореховых плантациях с сорняками борются с помощью гербицидов. Мы же делаем ставку на механическую прополку тракторами. С финансовой точки зрения затраты одинаковые: только поляки тратят деньги на «химию», а мы — на бензин и зарплату работникам.

Когда же ждать первого урожая молодечненского фундука?

— В первый год орехи обрывали в зародыше — плод забирает много полезных веществ, а на ранних этапах в рост должны идти деревья. Второй год дал около 200 килограммов ореха — это, так сказать, была пробная партия не для продажи. О выходе на рынок можно будет говорить лишь через несколько лет. Но особенность орехового сада в том, что ты вкладываешься один раз на 80—100 лет. Именно столько плодоносят деревья фундука, — рассказывает управляющий компанией. — Нашей продукцией уже заинтересовалась одна из белорусских кондитерских фабрик. Ее потребность в фундуке — 30—40 тонн в год, и мы могли бы без проблем ее покрывать. Анна Курак. Не прощелкать выгоду

Хотелось бы занять свое место на внутреннем рынке. Будет возможность предложить потребителю не только классический фундук, который сейчас есть на рынке, но и орехи молочной спелости — их собирают вручную и в продажу они, как правило, поступают там, где выращены. Экспорт невозможен по той причине, что такой продукт портится за 3—4 суток.

В перспективе — налаживание в Беларуси собственного производства по переработке орехов.

— Возьмем, к примеру, страны, где орех выращивают давно и в больших количествах, где налажена его переработка и производство ореховых продуктов. Там на рынок выходит качественное ореховое масло или паста. Совершенно иная ситуация у нас: в продукты из фундука часто добавляют арахис, пальмовое масло, другие заменители. Нужно исправлять ситуацию, — уверен Геннадий Гаврис. — По статистике, сегодня бельгиец употребляет 740 граммов фундука в год, россиянин — 140, а белорус — всего 68 граммов. Разница колоссальная, но нет никаких сомнений, что в ближайшие десятилетия она будет сокращаться.

### Ядра с белорусским характером

Любопытно, что первые эксперименты с ореховыми насаждениями в Беларуси неоднократно проводились еще в советское время. Тогда наши люди пытались высаживать и грецкий орех, и фундук. «Растет же в наших лесах лещина. Значит, и культурные орехи должны плодоносить!» — рассуждали тогда.

— Но то, что лещина у нас растет, еще ни о чем не говорит. Присмотритесь к ней в наших лесах — половина, а то и больше без плодов. Или как деревенские часто говорят: орехи пустые, потому что «маланка пабіла». Молнии тут ни при чем. Это может быть из-за болезней или вредителей. Лесной и культурный орех сильно отличаются друг от друга, — объясняет доктор сельскохозяйственных наук, профессор, заведующая лабораторией генетических ресурсов плодовых, орехоплодных культур и винограда Института плодоводства НАН Беларуси Зоя Козловская.

Она вплотную занялась изучением ореховых культур в Беларуси в 1990-е. Были в отечественной науке исследования в этом направлении и раньше. Но в Советском Союзе ореховодством традиционно занимались южные республики, и у нас от финансирования научных исследований по орехоплодным культурам отказались.

— Возвращение к ним было долгим. Наш институт регулярно проводит экспедиции по Беларуси. Мы посещаем как промышленные, так и любительские сады и проводим обследования насаждений на предмет выявления лучших местных сортов плодовых культур. К тому же наблюдаем за тем, как развиваются сорта и виды, завезенные к нам из других стран. Во время этих экспедиций мы стали обращать внимание на ореховые деревья на некоторых приусадебных участках, — вспоминает Зоя Аркадьевна. — У тракториста из Глубокского района Евгения Квача в саду обнаружилась любительская коллекция российских сортов фундука. Интересный опыт по выращиванию этой же культуры, но западноевропейских сортов был у Николая Лопотко из Копыльского района. Их успехи вдохновили на создание коллекции фундука на научном уровне.

Сегодня в экспериментальном саду Института плодоводства есть несколько ореховых плантаций. На одних совсем еще юные деревца фундука с единичными плодами, на других под весом тяжелых гроздьев орехов склоняются ветви более взрослых деревьев.

Зоя Козловская не скрывает гордости за белорусские сорта фундука — «яшма» (с зелеными листьями) и «лал» (с красными). Правда, чтобы они у нас появились, пришлось потратить немало времени и сил.

Анна Курак. Не прощелкать выгоду

— Это только на первый взгляд кажется, что главное в этом вопросе — климат. Да, важно, чтобы деревья не замерзали, а плоды успевали созреть до наступления холодов. Однако есть масса других нюансов: когда и как вести защиту от вредителей, какие приемы применить для хорошего опыления и успешного завязывания плодов, чем и когда подкормить. К слову, на яблоне и зерновых культурах, сахарной свекле, рапсе, кукурузе у нас это отработано до мелочей, а с орехами приходится все начинать практически с нуля, — говорит Зоя Козловская. — Кроме того, нужно не только чтобы дерево прижилось, но и чтобы оно было здоровым, хорошо плодоносило. Важный момент — отработка приемов вегетативного размножения для промышленного использования.

Рывком для развития отечественных сортов фундука стало включение исследований по нему в Государственную программу «Генофонд» в 2014 году. Итоги проделанной работы можно уже увидеть на ветках в экспериментальном саду. Еще немного — и белорусские сорта станут доступны для садоводов-любителей и промышленного выращивания.

Интересные наработки есть у наших ученых и по грецкому ореху. По словам Зои Козловской, эту культуру в наших условиях очень трудно размножить прививкой в полевых условиях. То, что сейчас растет на заднем дворе у многих белорусов, — сеянцы. Они непредсказуемы, поэтому одно дерево может быть высоким, другое — низким, плодоносить щедро или вообще не давать орехов.

— Мы в институте сосредоточены на результате для промышленности. Важно не только создать сорт с лучшими качествами, но и размножить его. Только после этого можно говорить о получении нового сорта, — подчеркивает ученый. — Сегодня в нашей коллекции — белорусские сорта грецкого ореха «память Минова», «пинский», «самохваловичский-1», «самохваловичский-2». Они не уступают иностранным ни по вкусу, ни по качеству ядра.

Перспектива промышленного выращивания своего грецкого ореха в Беларуси есть. Однако чтобы посадочный материал высадить на гектары, нужна большая бригада специалистов-садоводов, серьезное финансирование на создание прививочных комплексов. Да и быстрой отдачи не будет. На выращивание саженца понадобится минимум три года, а довести сад до плодоношения — 5—6 лет. Найдется ли инвестор, готовый ждать?

## Цена вопроса

Сейчас на прилавках в белорусских магазинах можно отыскать грецкий орех из Украины, России, Кыргызстана и Молдовы, фундук из Азербайджана, Турции и Грузии. Фисташки и миндаль поставляют к нам из Польши, США и Ирана.

Стоимость килограмма неочищенного ореха стартует от 10—15 рублей, что сопоставимо со стоимостью саженца грецкого ореха или фундука. Но разница в том, что дерево при тщательном уходе через 5—7 лет будет давать не кило, а несколько ведер или даже мешков орехов.