

БРЕСТСКАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ КРЕПОСТЬ

Максим ЧИЖИКОВ

■ Регион под номером один в Беларуси - лидер по производству продуктов питания.

ДЕРЕВНЯ БУДУЩЕГО

Продовольственная безопасность сейчас в первом ряду самых острых вопросов Союзного государства. Недавно в Минске прошел семинар ПС на эту тему («СВ» подробно писало о нем).

Председатель Комиссии ПС по аграрным вопросам Иван Маркевич высоко оценил достижения в животноводстве, отметив, что белорусская и российская продукция, такая как стейки или собственный хамон, успешно конкурируют на рынке.

Чтобы показать, как белорусы обеспечивают свою независимость по молоку, мясу и овощам, в Сибирь привезли своеобразное «ОО» российских журналистов: от Орла до Омска. Пресс-тур в Брестскую область был организован Постоянным Комитетом Союзного государства. Продукты стали таким же местным брендом, как и знаменитая крепость. Сябры готовы помочь россиянам: стоило коллеге из Воронежа посетовать, что в регионе в этом году неурожай картошки, как руководство Брестской области мгновенно отреагировало: обращайтесь, поможем.

На недавней Комиссии ПС по аграрным вопросам в Калининграде депутат **Антон Гетта** признался, что мечтает создать в России агрогородки по примеру белорусских. И очень хочет, чтобы следующее заседание комиссии прошло в Беларуси в одном из таких мест. После посещения Брестской области могу подкинуть парламентарию идею - надо съездить в «Беловежский».

Это один из первых агрогородков в Беларуси - его начали строить еще в 1982 году как образцово-показательный. Это была самая настоящая Всесоюзная комсомольская стройка. С тех пор Беловежский держит марку - агрогородок стабильно в числе лидеров по республике. Это деревня будущего. Или уже настоящего, как кому нравится.

Ржаной хлеб - фирменная фишка пекарей из Сибирь

Хлеб, как известно, всему голова. Главное - голову не потерять. «Берестейскому пекарю», судя по тому, что в прошлом году предприятие отпраздновало свое столетие, это удалось.

Большинство сотрудников на заводе - женщины. И хотя они единогласно признаются, что любят свою продукцию, сумели столь же дружно сохранить свои фигуры. Может, потому что кондитерский цех, например, находится на пятом этаже, а хлебный - на третьем. В день несколько раз вверх-вниз походишь - лучшей диеты не придумаешь.

В багаже хлебопеков из Бре-



Михаил ФРОЛОВ/Фотомедиа.ru
В эту круговерть буренки сами заходят, по зову вымени.

В наличии: школа обычная и искусств, детский сад, Дом культуры, небольшая гостиница и даже церковь. Каждого специалиста обеспечивают жильем. Молодые выбирают квартиры, те, кто постарше, живут в основном в частном секторе. Дворы не спрятаны за высокими заборами, под окнами не растет картошка, не устилают землю косы огурцов, кабачков и тыкв. Вместо них цветы и хвойные деревья. А центре поселка - березовая роща. Все местные тут как одна большая семья.

ЧЕТЫРЕ «К» ЛИДЕРА

Формула успеха, по словам генерального директора предприятия «Беловежский» Людмилы Ляшук, заключается в четырех «К» - кадры, коровы, корма, комфорт. Причем комфорт для всех: и для животных, и для людей.

Предприятие - многопрофильное: есть свой комбикормовый завод, мясокомбинат, свиноферма, зерносушилка.

- Когда мы говорим о промышленности, сельском хозяйстве, не упомянуть об искусственном интеллекте и его внедрении, наверное, было бы не-правильно, - отметил на недавнем семинаре «Рациональное использование земельных ресурсов как фактор продовольственной безопасности Союзного государства» член Комиссии ПС по аграрным вопросам Андрей Балыш.

Молочно-товарный комплекс «Минковичи» практически полностью работает

зирован. Тут уже давно нет привычных многим доярок. На предприятии пришли к выводу: любой контакт с человеком на дойке - это стресс для животного.

«КАРУСЕЛЬ» КОРОВ

Гордость комплекса - карусель для дойки на 24 коровы. Один круг занимает шестнадцать минут. На шесть роботов, каждый из которых отвечает за определенный процесс, - один оператор. На каждую буренку в компьютерной базе есть свой «паспорт» с подробным указанием всех ее характеристик. Дойка проходит в стерильных условиях.

Кормит коров тоже робот: раз в два часа он пробегается по зданию, шевелит корма для буренок, возвращается на зарядку, часик заряжается - и движется дальше.

Стоят системы умных ворот, которые отправляют корову на дойку и возвращают ее потом на свое место.

На комплексе есть даже своеобразный «детский сад» для телят. Пока мамы работают, за ними тут ухаживают.

- Мы - яркий пример работы по принципу «от поля до стола». За прошлый год произвели 25 тысяч тонн свинины и получили пятьдесят тысяч тонн молока. Производим порядка двухсот наименований колбасных изделий и полуфабрикатов из мяса, - рассказывает Людмила Ляшук.

Часть продукции продается и в России.

ЗА БАРАНКАМИ - В БАРАНОВИЧИ

ста больше 750 наименований хлебобулочных и 770 кондитерских изделий. Кукурузные палочки, чипсы из лаваша, вафли венские - есть и такая нехарактерная для хлебопеков продукция. Их выпускают на семи филиалах предприятия - каждое отвечает за свое направление. Например, в Барановичах - за баранки. Конвейер не останавливается ни на минуту даже ночью.

Гендиректор этого женского царства - мужчина. **Андрей Артеменко**, похоже, готов рассказывать о хлебе часами, дать советы, как его лучше хранить (брестский сохраняет вкусовые качества и не превращается в сухарь в течение пяти-шести дней, но съедают

его, конечно, раньше) и как выбирать, и что делать с пlesenью на буханке.

- Хлебопечение России и Беларусь сильно не отличаются.

Ради такой выпечки можно на время обо всех диетах забыть.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

в связи с тем что рожь у нас растет гораздо лучше по климатическим условиям. И вот наши традиционные ржаные сорта хлеба последние пятнадцать лет начали активно экспортовать в Россию. Коллеги также приезжают к нам за опытом и очень активно внедряют наши технологии по черным заварным сортам хлеба с длительными сроками хранения, - признается гендиректор «Берестейского пекаря».

Большим спросом в России, по его словам, пользуются и кондитерские изделия из Бреста. Хотя тут движение двухстороннее: немало российской продукции ввозится и в Беларусь.

МОЛОЧНЫЕ РЕКИ КАК СЫР В МАСЛЕ

■ В Кобрине взялись за выпуск мягкого мороженого.

Катаются как сыр в масле. Это можно сказать про тех, кто покупает продукцию Кобринского маслодельно-сыродельного завода. По словам **главного инженера предприятия Эдуарда Грена**, сыр занимает порядка 75 процентов от выпускаемой продукции. Остальное - это масло, цельное молоко и сыворотка. Всего наименований сыров тут выпускается около пятидесяти, а всей продукции - около 150.

- Больше 80% выручки - экспортная продукция. В 2024 году экспорт составил 96,6 миллиона долларов. Из них 85 миллионов - это твердые, полутвердые сыры. Как вы понимаете, сегодня Российской Федерации - это девяносто процентов всего нашего экспорта. Мы представлены во всех регионах, - рассказывает **начальник управления предприятия по коммерческой деятельности Григорий Диковицкий**.

В фаворитах у россиян - кобринский «Черный принц», «Масадам» и выдержаные сыры, аналог пармезана.

Еще одно направление, набирающее обороты, - это производство мороженого.

- Мы запустили в 2023 году новую линию. Итальянское оборудование позволяет производить мороженое в стаканчике, на палочке, в рожке, весовое, фасованное,

Поэтому ассортимент постоянно расширяется, новинки разрабатываются постоянно. Мы сегодня - одно из первых предприятий, которые в Беларуси запустили выпуск мягкого мороженого. Оно есть как жидкое ультрапастеризованное, так и в виде сухой смеси, которую можно развести. Аппарат, который называется «фризер», сам готовит мороженое, взбивает и подает его уже в охлажденном виде, - заявил Эдуард Грена.