

БЕРЕГА И МЕЧТА МАЛЬЧИШЕК

Для многих банка сгущенки - главное лакомство детства. Даже от одного вида тех самых синих ромбов слюнки текут.

В советские времена по стране было разбросано больше 30 заводов по производству сгущенки и других молочных продуктов. Неудивительно, что вкус у каждой был свой, несмотря ни на какие ГОСТы.

- Тут многое от молока зависит, а это продукт капризный. Прошла гроза, испугалась корова, и вкус уже другой, -

Сгущенка: вкус детства

объясняет фермер из Саратовской области Азамат Бикешев.

Одной из самых вкусных считалась сгущенка из Беларуси, где было и до сих пор есть сразу два комбината по ее производству: в Рогачеве и в Глубоком. Студенты обязательно привозили ее с собой в Москву, за что соседи по обществу были им очень благодарны.

СЕЙЧАС

650 тонн молока - столько нужно Рогачевскому молочно-консервному комбинату на день. Такого количества жидкости хватило бы, чтобы заполнить 25-метровый бассейн на пять дорожек. Да, аппетиты у здешнего конвейера приличные, ведь комбинат - крупнейший производитель молочных консервов в Европе и Азии. На рогачевскую сгущенку работают 70 фермерских хозяйств, сырье свозят со всей округи в блестящих на солнце молоковозах.

Но не только сгущенка выходит из цехов комбината. Здесь делают сыры, сухое молоко, детское питание, сливочное масло, йогурты и многое другое.

- На въезде в комбинат из каждой цистерны отбирают пробы, если что-то не устраивает, машину поворачивают обратно, - говорят в Рогачеве. Особое внимание уделяют радиологическому контролю, ведь комбинат оказался в Чернобыльской зоне. Впрочем, мониторинг ка-



Блины со сгущенкой - любимое лакомство и детей, и взрослых.

чества сырья начинается еще на фермах, так что сотрудники даже не могут вспомнить, когда заворачивали молоко по такой причине.

Через Глубокский комбинат проходит немногим меньше сырья. И там, и здесь процесс производства почти полностью автоматизирован, человеку остается только следить за показаниями датчиков да успевать развозить готовые банки. Вот в Рогачеве даже склада толком нет. Есть небольшое помеще-

ние: с одной стороны туда докладывают все новые и новые банки сгущенки, с другой их загружают в вагоны и фуры.

В 2013 году здесь поставили рекорд, продав 140 мубов - под этой аббревиатурой скрываются миллионы условных банок по 400 граммов. Вся эта вкусность поставляется в 10 стран, в том числе, например, в США. В Глубоком доходы от экспорта, куда уходит до 60 процентов местных консервов, исчисляются миллионами долларов.



Вкус белорусской сгущенки по достоинству оценили даже в самом медвежьем углу СССР.

ИСТОРИЯ

Первую продукцию Рогачевский комбинат дал 22 октября 1938 года. Сладкоежкам понравилось, ведь сгущенку тогда выпускали в десятилитровых банках.

Но проработало предприятие недолго. Как и многие довоенные производства Беларуси, цеха комбината были разрушены немцами. После войны отстроили все заново, да еще больше, чем было. Говорят, во время работ строители нашли под обломками несколько стеклянных стаканчиков, запечатанных фольгой, - кофе со сгущенным молоком, производили тогда и такое. Открыли, попробовали - все в идеальном состоянии.

В Глубоком производство запустили позже, в 1972 году, и с тех пор только наращивали обороты.

Секретов особого вкуса белорусской сгущенки два: молоко и сахар. За десятилетия технология не изменилась. Выпарили из пастеризованного коровьего молока часть влаги, законсервировали его с сахаром - и на магазинную полку. Добавок и заменителей в Беларуси не признают.

ЧИТАЙТЕ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ

● Как Беларуси удалось сохранить свои советские бренды и что из опыта соседей может пригодиться России - об этом «СВ» рассказал ведущий научный сотрудник Института экономики РАН, кандидат экономических наук Алексей Шурубович.

серванта

ожесточенные бои, что от завода камня на камне не осталось. Первую продукцию в мирное время пришлось делать чуть ли не по памяти.

Расцвет «Немана» начался в 60-е. В новых цехах были созданы все условия для труда, и рабочие принялись бить стахановские рекорды: только всевозможных бокалов на ножке за год делали по шесть миллионов штук. Тогда-то и начали заполняться серванты по всей стране белорусским хрусталем.

- Когда пошел сухой закон, нам запретили делать рюмки и все, что связано с алкоголем. Формы пришлось переплавить, из графинов делали вазы для фруктов, - вспоминает сотрудник завода Антон Герасимов.

Каждый бокал делают вручную.



СЕЙЧАС

90-е оставили на предприятии серьезный отпечаток, спрос на элитную посуду резко упал, а значит, пошли вниз и доходы стеклозавода. Сейчас «Неман» существует во многом благодаря помощи государства.

- Конъюнктура последних лет не очень благоприятствовала предприятию, которое специализируется на ручном производстве. Поток недорогой посуды из Юго-Восточной Азии занял многие наши традиционные сбытовые ниши, - признается замдиректора завода по сбыту Зоя Новицкая.

Но «сдавать» заводы в Беларуси не привыкли, к тому же для Березовки с ее десятью с половиной тысячами населения «Неман» - практически градообразующее предприятие. На нем тру-

дится порядка двух тысяч местных жителей. Кстати, на производстве до сих пор в почете ручной труд. Хрусталь выдувают силой человеческого легких и расписывают умелые руки.

Руководству завода приходится искать новые рынки сбыта. Две трети продукции идет на экспорт, неманский хрусталь оценили даже в США, куда поставки были налажены еще десять лет назад. Кроме того, коробки с ценным и хрупким грузом из Березовки отправляют во Францию, Германию, Голландию, Бельгию, Болгарию, само собой - в страны СНГ. Сейчас в «портфолио» завода больше пяти тысяч видов бокалов, ваз, сервизов и другой всевозможной посуды.

Бокал штрафной. Его нельзя поставить. Надо выпить до дна.