

На полях КСУП «Брилево» идет уборка моркови



Осень принято считать самым урожайным временем года. Именно в эту пору ведется уборка урожая с полей и закладывается на хранение большинство корнеплодов. На полях Гомельского района массово убирают картофель и овощи. Своя пора подошла и для моркови, в уборке которой аграриям КСУП «Брилево» сегодня активно помогает молодежь.

Подъехав к морковному полю КСУП «Брилево», услышали задорный смех и песни молодежного трудового десанта. И правду говорят, что всякому слаженному труду и своя песня найдется. Учащиеся Гомельского государственного профессионального лицея железнодорожного транспорта ловко управляют с морковью. Мастер производственного обучения лицея Елена Горбачёва стряхивает с рук землю и бросает корнеплод в ведро.

– На данном участке работают четыре учебных группы. Убираем морковь дружно и слаженно: норма выработки – 300 килограммов в день. На поле сразу же идет сортировка корнеплодов. Стандартную морковь загружаем в контейнеры, которые доставляются в овощехранилище сельхозпредприятия. В прошлом году за две недели плодотворной работы на полях хозяйства каждый молодой человек смог заработать порядка 200 – 250 рублей. Мы сотрудничаем с КСУП «Брилево» на протяжении 18 лет и отлично сработались, – комментирует Елена Горбачёва.

Пока ребята увлеченно убирают ярко-оранжевые корнеплоды, беседуем с главным агрономом хозяйства Александром Запарованным:

– Всего под овощи у нас отведено 318 гектаров. Возделываем 15 наименований овощных культур, в том числе и морковь, урожайность которой составляет почти тысячу центнеров с гектара. Для выращивания этой культуры традиционно используем гибриды зарубежного производства, в данном случае выращиваем

морковь сорта «маэстро». Это позднеспелый гибрид моркови, который имеет правильную цилиндрическую форму, насыщенный внешний цвет, идеальную гладкую поверхность длиной 18-20 сантиметров. Также следует отметить его большую урожайность, хорошие товарные качества и сохранность.









В минувшем году в хозяйстве собрали 500 тонн моркови, ныне урожайность прог-нозируется чуть ниже, и всему виной почвенная

засуха и изменение климатических условий.

Уборка моркови частично механизирована. Сначала ботворез удаляет ботву у моркови, далее трактор с прицепной скобой подпахивает землю, чтобы корнеплоды легче было выдернуть. После чего молодежный десант достаточно легко достает эту «оранжевую красавицу из темницы». Отборный корнеплод, имеющий соответствующее товарное качество, отправляется в контейнерах в овощехранилище. Для успешного хранения моркови там поддерживается температура +1°C и влажность порядка 80-85 процентов.

Полученные объемы моркови позволяют хозяйству не только успешно реализовывать эту продукцию до весны в свежем виде, но использовать ее в качестве сырья для консервированной продукции и дополнительного компонента для свежемороженых смесей. Исходя из потребностей рынка и запросов потребителей, КСУП «Брилево» создает новые виды продукции, сегодня их насчитывается порядка 50 наименований. Для производства консервации и замороженных смесей используется только собственное сырье. А это, в свою очередь, гарантия отменного качества, подтвержденная самыми взыскательными потребителями.

<http://sozhnews.by>