

Поля общей заботы: в КСУП «Брилево» убирают и перерабатывают урожай

Осень – работ восемь: у аграриев района сейчас самые горячие деньки, ведь необходимо максимально быстро убрать выращенный урожай. Что-то сразу поступает на реализацию, часть овощей и фруктов закладывается на хранение либо идет на переработку.



Трудовой десант в яблоневых садах

По многолетней традиции на помощь работникам сельхозпредприятия прибыли члены студенческих отрядов, организованных под эгидой Белорусского республиканского союза молодежи, из нескольких вузов областного центра. Трудовая вахта на полях и в садах «Брилево» для каждой смены одинакова – десять дней, и на это время студенты освобождаются от занятий.

Представитель Молодежного Совета при Гомельском городском Совете депутатов, председательствующий первичной организации ОО «БРСМ» Белорусского государственного университета транспорта Дмитрий Шкороедов рассказал, что на помощь работникам сельхозпредприятия прибыло более 100 активистов молодежного движения вуза:



– Среди них как студенты 2-го курса, так и выпускники. И некоторые уже не впервые участвуют в начале сентября в трудовых десантах, работают в хозяйствах области. Кроме того, в ближайшие дни студотряд из 15 человек приступит к работе на Минском автомобильном заводе. Оказание помощи дает бесценный опыт и помогает сплотить студентов общим делом.

Дмитрий Шкороедов также добавил, что студенты ознакомились с широким ассортиментом продукции КСУП «Брилево» и с гордостью будут вспоминать трудовые будни при покупке продукции этого сельхозпредприятия.

Будущий инженер-электротехник Владислав Моисеенко вернулся к учебе после прохождения срочной службы в Вооруженных Силах

Республики Беларусь (был артиллеристом) и свою студенческую жизнь решил начать с оказания помощи сельхозпредприятию:



– С сельским хозяйством отчасти знаком, так как бабушка живет в частном доме и есть приусадебный участок, и мы все ей помогаем. Когда узнал, что есть возможность поработать несколько дней на уборке урожая, изъявил желание вступить в студотряд. К тому же преподаватели относятся к нашему отсутствию на занятиях с пониманием. Тем более что мы самостоятельно наверстываем пропущенный материал.

Речичанка Алина Малаховская учится на факультете экономики и бизнес-технологий:



– Еще в школьные годы участвовала в подобных трудовых десантах, правда, в сфере лесного хозяйства. Поэтому решила поработать и на уборке урожая. Это полезное дело, к тому же прекрасная возможность найти новых друзей и единомышленников, пообщаться с ребятами разных курсов в неформальной обстановке.

Главный агроном «Брилево» Алексей Муртузалиев рассказал, что в хозяйстве сейчас идет массовая уборка овощей и фруктов:

– Основной урожай яблок уже сняли, сейчас активисты БРСМ собирают опад и оставшиеся на деревьях плоды, которые предназначены для переработки. В консервном цехе из них выпускают несколько видов продукции: повидло, яблоки, протертые с сахаром, сок прямого отжима. Поэтому и сорта для обновляемых садов выбираем соответствующие, кисло-сладкие.

В «Брилево» выращивают такие сорта, как «Заславская», «Чараўніца», «Память Уваровой», «Имрус» и другие. Чтобы вовремя и без потерь собрать урожай, ежедневно с 9 сентября на

полях и в садах «Брилево» задействовано почти 400 активистов БРСМ.

– Кроме того, по результатам работы наши добровольные помощники получают и заработную плату в зависимости от выработки, – добавил Алексей Муртузалиев.







Каждому овощу свой черед

Как уже было сказано, часть выращенных овощей и фруктов закладывается на хранение с последующей их переработкой.

– *Производство у нас цикличное,* – рассказывает ведущий инженер-технолог сельхозпредприятия, временно исполняющий обязанности начальника производства, Наталья Кручко. – Летом выпускали любимый многими зеленый горошек, сейчас пришло время спаржевой фасоли.



Наталья Алексеевна провела нас в консервный цех и познакомила с тем, как происходит выпуск смеси из монокультуры по методу шоковой заморозки. Данная технология позволяет сохранить все вкусовые и полезные свойства продукта.

– *Чуть позже придет черед делать знаменитые брилевские плодоовощные консервы,* – рассказала Наталья Кручко. – В целом выпускаем более 50 наименований: солянку овощную из свежей капусты, томаты в томатной заливке, томатный соус, икру кабачковую и многое другое. Причем большинство из них своего рода «хиты», запущенные десятилетия назад и уже ставшие брендом нашего предприятия.

С началом культивирования новой культуры – спаржевой фасоли – появились и рецепты, где она – один из основных ингредиентов. Работники «Брилево» гордятся тем, что их продукция выпускается по отработанным и проверенным рецептурам и технологиям, что гарантирует качество, отменный вкус и приносит пользу.

– *Например, знаменитое яблочное повидло мы варим по старому*

рецепту из пюре и сахара, так же и в других видах консервированной продукции используем только натуральные специи и приправы, – отмечает Наталья Алексеевна.

После прохождения всей технологической цепочки спаржевая фасоль замораживается и расфасовывается, а затем поставляется потребителям.





