



На кантролі

ПАДСТАВІЦЬ ПЛЯЧО Ў ГАРАЧУЮ ПАРУ

З ходам уборачнай кампаніі на Гомельшчыне азнаёміўся ўпаўнаважаны прадстаўнік кіраўніка дзяржавы па Гомельскай вобласці — кіраўнік спраў Прэзідэнта Юрый НАЗАРАЎ.



Нарада па тэмпах жніва ў рэгіёне прайшла на базе Петрыкаўскага райвыканкама. У ёй узялі ўдзел памочнік Прэзідэнта — інспектар па Гомельскай вобласці Юрый ГОРЛАЎ і першы намеснік старшыні Гомельскага аблвыканкама Іван КРУПКО і кіраўнікі райвыканкамаў.

На Гомельшчыне ў цэлым аграрыям неабходна ўбраць з палёў 364 тысячы гектараў збожжавых каласавых культур. На раницу 25 ліпеня ў вобласці ўжо ўбрана звыш 60% плошчаў. Штодня аграры ўбіраюць каля 12 тысяч гектараў. Найбольш высокія тэмпы жніва паказвае Жыткавіцкі раён: на гэтым тыдні, калі не падвядзе надвор'е, выйдуць на фінішную пра-

мую. У тройцы лідараў па тэмпах уборачнай таксама гаспадаркі Добрушкага і Хойніцкага раёнаў. —
Максімум 12 пагодлівых дзён — і плануем завяршыць уборку, — абазначыў тэрмін першы намеснік старшыні Гомельскага аблвыканкама Дзмітрый Петражыцкі.

Паралельна ў рэгіёне працягваецца ўборка саломы, нарыхтоўка кармоў, а таксама ідзе падрыхтоўка да сяўбы азімага рапсу. Пад гэту культуру ўвосень на Гомельшчыне плануецца

адвесці не менш за 70 тысяч гектараў. Сяўбу плануецца распачаць 1 жніўня, завяршыць — 25 жніўня.

— Рапс — прыбытковая культура. Неабходна вытрымаць аптымальныя тэрміны і тэхналогіі. Кожны павінен разумець — цяпер закладваем ураджай наступнага года, — нацэліў прадстаўнік кіраўніка дзяржавы па Гомельскай вобласці — кіраўнік спраў Прэзідэнта Юрый Назараў.

Што датычыцца ўборачнай, ён пацікавіўся, ці дастаткова ў гаспадарках рэгіёна працоўных і тэхнічных рэсурсаў. Як

было адзначана, сельгасарганізацыі вобласці цалкам забяспечаны механізатарамі і тэхнікай. Ва ўборачнай кампаніі на Гомельшчыне задзейнічана звыш тысячы камбайнаў, больш як 900 адзінак тэхнікі — на адвозцы збожжа.

«Палессе-Аграінвест» Петрыкаўскага раёна. Юрый Назараў ацаніў, як наладжаны працэс дапрацоўкі збожжавых на зернецоку, як вядзецца нарыхтоўка травяністых кармоў на зарэчнай зоне на тэрыторыі гаспадаркі.



Забяспечыць амаль 16 тысяч тон збожжа ў лік дзяржаказу — такая задача пастаўлена перад аграрыямі рэгіёна. Справіцца з ёй плануецца да 15 жніўня.

Прадстаўнік кіраўніка дзяржавы па Гомельскай вобласці — кіраўнік спраў Прэзідэнта падчас работы ў рэгіёне наведаў сельгаспрадпрыемства

— Уборка збожжавых пераваліла экватар. На жаль, ураджайнасці хацелася б лепшай. Вясной і мінулай восенню зрабілі ўсё неабходнае, але свае карэктывы ўносіць надвор'е. Між тым у вобласці сітуацыя пад кантролем, — у размове з журналістамі ў цэлым ацаніў уборачную кампанію ў рэгі-

не Юрый Назараў. — Падчас нарады зрабілі значны акцэнт на падрыхтоўцы да азімай сяўбы, і, у прыватнасці, рапсу. Губернатар і першы намеснік паставілі задачу кіраўніцтву раёнаў завяршыць сяўбу азімага рапсу 25 жніўня. Бо гэта для нас вельмі выгадная культура. А тут найперш важна тэхналогія яе вырошчвання, бо культура капрызная, і калі не зрабіць усё, што патрэбна, аддачы не будзе.

Юрый Назараў звярнуў увагу, што важны комплексны падыход.

— Разбіраліся па колькасці людзей, якіх неабходна дадаткова прыцягнуць. Бо, здараецца, калі дэфіцыт кадраў, неабходна рашэнне пытанняў. Тут міністэрства абароны дапамагае, падстаўляе плячо. Як сёння праінфармавалі, звыш 100 чалавек прыбываюць цяпер у гаспадаркі з тэхнікай ці толькі механізатары. Таму гэты дэфіцыт таксама ўстараняецца, — рэзюмаваў Юрый Назараў.

Наталля КАПРЫЛЕНКА, фота газеты «Петрыкаўскія навіны».

Меню для механізатара

(Заканчэнне. Пачатак на 1-й стар.)

Чытаю меню, і апетыт прачынаецца. Кожны дзень новыя стравы. У пятніцу быў расольнік са смятанай, салата з памідораў, капусты і салодкага перцу, каўбаса смажаная па-нясвіжску, каша з проса. Падчас жніва выхадных не бывае, у тым ліку і для кухараў. Меню суботняга дня: суп бульбяны з просам, каша рысавая, тэфтэлі, салата з памідораў і агуркоў, кампот. Абед на палеткі падвозяць да 12.00, а вячэру — каля 17.00. Меню вячэры таксама разнастайнае.

— Наша меню ўзгодненае з санстанцыяй, кожны дзень усё рознае: суп, каша, мясное, — удакладняе Алесь. — Паўтораў на тыдні практычна не бывае.

Спецыяльна для механізатараў прадугледжана каша на 25 літраў для супу і яшчэ адна на 19 літраў для кашы. Мяса гатаваць загадчыца кавярні любіць у духавой шафе, яно тады больш сочнае атрымліваецца — як з печкі. І больш карыснае для здароўя. На абед на аднаго работніка таго ж мяса прыходзіцца 150-200 грамаў у залежнасці ад яго разнавіднасці. Рыбы ідзе менш, курыцы — больш. Шніцэлі, катлеты дамашнія, гуляш — формы на розны густ.

— Гатаваць абавязкова трэба з добрым настроем, — дзеліцца сакрэтамі майстэрства спецыяліст. — Калі не з той нагі ўстаў, лепш крыху пачакаць супакоіцца. Інакш або падгарыць нешта, або смак будзе не тым. Затое калі на сэрцы лёгка, то і абед будзе не толькі смачны, але і карысны.

Працаваць сёння на палетках прыходзіцца шмат, сто патоў за дзень сыдзе, таму і пад'есці трэба добра, каб падмацавацца. Кухары гатуюць з улікам гэтага. Порцыя супу на аднаго чалавека — паўлітра, кашы — 300 грамаў, мяснова — 150-200 грамаў, салаты —

100 грамаў, хлеба пшанічнага і жытняга — па 120 грамаў, кампот — 300 грамаў. Адходаў няма. Таму што ўсё смачнае.

— Я вельмі люблю сваю справу, гэта мае захапленне, — смяецца Алесь. — З дзяцінства любіла гатаваць, потым паступіла ў Магілёўскі тэхналагічны тэхнікум (цяпер Магілёўскі дзяржаўны тэхналагічны каледж). Для вяселляў гатую, юбіляў. Пакрыўджаных няма. У мяне самы высокі разрад кухара, хацелася б атрымаць яшчэ больш вышэйшы — майстра. Не люблю гатаваць строга па рэцэптуры, мне падабаецца знаходзіць новыя смакавыя адценні. Мае бабуля і маці спецыяльна для мяне вырошчваюць зеляніну, якую я дадаю ў стравы.

Суразмоўніца адсочвае, каб у полі былі створаны ўмовы не горшыя, чым у кавярні. Разам са стравамі ў «ГАЗель» загрузаюцца пераносны столік, крэслы. Ежа перавозіцца ў спецыяльных тэрмаках, а талеркі — металічныя, яны больш экалагічныя. Іх можна апрацаваць у духавой шафе.

Вадзіцель МАЗа Яўген Нямыцка адзін з маладых у гаспадарцы, яму 32 гады. Сваю работу любіць і робіць усё для таго, каб дасягнуць высокіх вынікаў. У дзень на перавозцы збожжа намотвае 150-160 кіламетраў, часам лічба да 370 кіламетраў даходзіць. Работа на палетках чаргуецца з камандзіроўкамі, напрыклад, трэба па насенне з'ездзіць або яшчэ якую іншую важную справу выканаць.

Дома Яўгена чакаюць жонка і двое дзетак. Прызнаецца, што гатуе жонка адменна. Але на работу «тармазкі» ён не бярэ. Стравы з калгаснай кавярні вельмі смачныя і каларыйныя. Асабліва падабаюцца супы. І ўсё астатняе з адзнакай плюс — грэчка, макарона, катлеты, гуляш, плоў.

За тым, каб калектыў быў накармлены і працаздольны, сочыць



і старшыня прафкама гаспадаркі **Наталля КАРАЛЁК**, яна ж намеснік галоўнага бухгалтара.

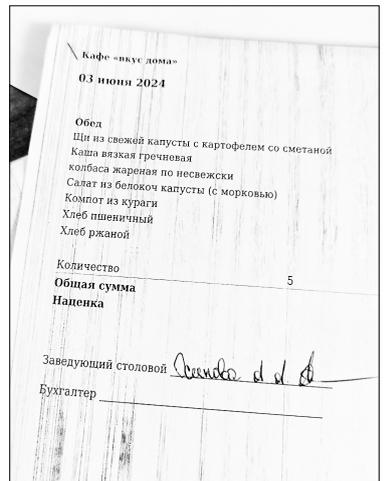
— Стараемся нашых работнікаў падбадзёрыць, — кажа яна. — Да механізатараў выязджаем у поле, найлепшым уручам заахвочвальныя падарункі. Што датычыцца абеду, то для нашых работнікаў яны каштуюць усяго 20% ад поўнага кошту — рубель з капейкамі. Акрамя абеду і вячэр падвозім таксама мінералку. Дапамагаем чым можам і ў астатнім. Пасля жніва ўрагану ўсім дапамаглі аднавіць пашкодзаныя дахі дамоў.

У склад «Нясята-Агра» ўваходзіць некалькі населеных пунктаў, у пастаяннай працы задзейнічаны 79 чалавек. Перамяшчацца па тэрыторыі гаспадаркі без машыны складана. Але карэспандэнт «Звядзі» дапамог **старшыня Нясяцкага сельсавета Сяргей ПЯТРОЎ**, дарэчы, таксама чалавек вельмі дасведчаны ў сельгасгаспадарчых справах. Раней працаваў галоўным заатэхнікам у яшчэ адной аграгаспадарцы раёна — «Саўгас «Дабраволец». Прызнаецца, што палявая кухня падчас пасяўной і ўборкі гарантавана выручае, заўсёды работнікі накармлены і з настроем. Ніхто ад працы на доўга не адрываецца. Летам кожная хвіліна дарагая. Людзі занятыя з раницы да позняга вечара.

— Карміць людзей у полі — традыцыя даўняя, — кажа старшыня сельсавета. — Памятаю, школьнікам прыбываў да бацькі ў поле, ён яшчэ і катлету мне дасць, каб перакусіць. Пытанне важнае і цяпер, у райвыканкаме пастаянна завастаюць увагу на тым, каб месцы гатуюкі ежы былі максімальна набліжаны да палёў, дзе працуюць людзі. Гэта на вельмі жорсткім кантролі. Наогул, на абеды яшчэ ніхто не скардзіўся. У іншых такога і дома няма. А тут — і першае, і другое, і мяса, і кампот. Ураджай залежыць ад надвор'я, а якасць яго ўборкі ад працаздольнасці людзей. Сыты заўсёды зробіць больш, чым галодны.

Па суседстве з палямі аграгаспадаркі «Нясята-Агра» шчыруюць работнікі СПК «Калгас імя Леніна», прыбіраюць ячмень. Іх палявая кухня толькі што з'ехала, пяць хвілін на перакор і зноў за штурвал. «Сёння ў нас была бульба з мясам, — расказваюць механізатары. — А на першае — расольнік. Потым яшчэ вячэру падвезуць».

Знаёмлюся з самым маладым удзельнікам жніва — памочнікам камбайнера Мікітам Ерамеевым, яму нядаўна споўнілася 18 гадоў. Сам ён бабручанін, а вучыцца ў Клічаўскім аграрна-тэхнічным каледжы, атрымлівае спецыяльнасць



«Тэхнік-механік». Налета ўжо будзе дыпламаваны спецыяліст. Гэта яго першае жніво. Расказвае, што як толькі правы трактарыста атрымаў, вырашыў паспрабаваць зарабіць першыя грошы. Марыць накапіць на асабістую машыну.

Камбайн «Палессе», на якім ён працуе, — адна з апошніх распрацовак. У гаспадарцы ён год. У кабіне сапраўды вельмі камфортна: аглядная кабіна, працуе кандыцыянер, некалькі электронных дысплеяў. Ёсць халадзільнік і магнітола — можна музыку або навіны паслухаць. З веданнем справы расказвае пра электронную начынку машыны.

У абавязкі Мікіты ўваходзіць адсочваць стан поля, каб у жніарку не трапілі пабочныя рэчы, тыя ж камяні; старэйшы калега дазваляе прадуць камбайн, зрабіць іншыя нейкія маніпуляцыі. Адным словам, давярае.

— Сельская гаспадарка мне падабаецца, таму і вучыцца пайшоў у аграрны каледж, — прызнаецца малады чалавек. — Працуеш, а вакол прырода. Не рэдкасць, калі буслы каля нас палююць на дробную жывёнасць. А сёння бачыў, як трус прабываў. І тэхніка вельмі камфортная. Шмат працуем, а стомленасці няма. І кормяць вельмі добра.

Нэлэ ЗІГУЛЯ, фота аўтара і з архіва супрацоўнікаў ААТ «Нясята-Агра». Клічаўскі раён.