КАМУ СЫР З ЦВІЛЛЮ...

Фота БЕЛТА.

(Заканчэнне. Пачатак на 1-й стар.)

На жаль, даволі часта людзі выбіраюць не самыя карысныя прадукты. Напрыклад, мясныя прадпрыемствы прапануюць шэраг разнастайных паўфабрыкатаў і гатовы далей развіваць гэту нішу, але зрух у бок спажывання падобнай прадукцыі невялікі. У нас больш, чым у Еўропе, гаспадыні набываюць каўбасных вырабаў. Можа, гэта сведчыць пра ляноту і нежаданне шмат часу чараваць ля пліты з мясам? Ці мы проста набываем тое, што танней і да чаго прызвычаіліся? Але нават тую ж вараную каўбасу трэба ўмець выбіраць.

— Тры гады назад мы ўвялі ў стандарт гатунак варанай каўбасы «экстра» — па сутнасці, гэта тыя каўбасныя вырабы, якія вядомы старэйшаму пакаленню і ствараюцца на аснове савецкага дзяржаўнага стандарту 1979 года. Тут выкарыстоўваецца добрая сыравіна, не прымяняецца вялікай колькасці дабавак. Вядома, каўбасы гатунку «экстра» даражэйшыя, але таму, што працэнтная колькасць мяса тут вышэйшая, і сыравіна (ялавічына ці свініна) лепшая, чым у іншых вырабах, — заўважае Аляксей Меляшчэня. — Я парэкамендаваў бы спажыўцам пры выбары сасісак ці сардэлек звяртаць увагу на прадукцыю, на якой пазначана, што яна вырабляецца для дзіцячага харчавання. Патрабаванні да яе больш жорсткія і па якасці сыравіны, і па наяўнасці розных рэчываў. Праўда, каштуе яна крыху даражэй, але гэта апраўдана — тут выкарыстоўваецца лепшая сыравіна. Аб'ёмы такой прадукцыі невялікія толькі таму, што пакупнік часта выбірае тое, што танней. Акрамя таго, на дзіцячай прадукцыі меншыя тэрміны прыдатнасці, што не зусім прымальна для гандлю.

— Ці азначае гэта, што больш танныя прадукты менш карысныя?

— Не зусім так. Згадаем вырабы з выкарыстаннем субпрадуктаў — напрыклад зельцы, сальцісоны. Яны параўнальна недарагія, але праз колькасць калагену вельмі карысныя для людзей старэйшага пакалення, асабліва тых, што маюць праблемы з суставамі. Але што да каўбас, сапраўды, пры вытворчасці больш дарагіх мясных прадуктаў выкарыстоўваецца сыравіна, больш каштоўная з пункту гледжання хутчэй смакавых пераваг (па колькасці бялку розніца не істотная), якая лепш засвойваецца.

ЭКСКЛЮЗІЎНАЕ МЯСА БАБРА

— Чаму беларускія мясныя і малочныя прадукты так падабаюцца суседзям?

— Нашы прадукты папулярныя ў Расіі, Украіне таму, што прадпрыемствы стараюцца мінімізаваць, наколькі магчыма, прымяненне харчовых дабавак, замяняльнікаў тлушчаў і г.д. І прамысловасць з вялікім задавальненнем будзе прапаноўваць прадукты натуральныя, нават зусім без дабавак, калі спажывец будзе выбіраць такую прадукцыю.

— Атрымліваецца, спажывец сам стымулюе вытворчасць ненатуральнай прадукцыі?

— Праблемай становіцца ўсё большае прымяненне ўзмацняльнікаў смаку. Мы актыўна гэтаму супраціўляемся, але, тым не менш, не можам спыніць. На жаль, штодзень спажыўцы (асабліва гэта бяда маладога пакалення) атрымліваюць узмацняльнік смаку з розных прадуктаў. Ён збівае смакавыя ўспрыманні і выклікае прывыканне. Людзі спецыяльна пачынаюць шукаць такія прадукты. Безумоўна, ніякай карысці арганізму няма і ад фарбавальніку, але многія спажыўцы выбіраюць мясную прадукцыю, на іх погляд, больш прывабную. Чым яна ярчэйшая, прыгажэйшая — тым больш дабаўлена фарбавальнікаў, кансервантаў і г.д. У натуральным выглядзе звараное мяса шэрае, і з нашага пункту гледжання менш прыгожае. Праўда, існуюць і пэўныя прыёмы, як зрабіць яго прыгажэйшым. Напрыклад, замест нітрыту натрыю выкарыстоўваецца аскарбінавая кіслата.

Трэцяя некарысная група — кансерванты. Зразумела, тое, што забівае маленькую бактэрыю, у вялікіх дозах шкодзіць і здароўю чалавека. Гандлёвыя прадпрыемствы ўносяць сваю лепту ў развіццё гэтых нядобрых тэндэнцый, ім патрэбны прадукты, якія будуць доўга захоўвацца. Чым большы тэрмін прыдатнасці, тым карыснасць прадукцыі ніжэйшая альбо тым больш прыменена стабілізатараў, кансервантаў, загушчальнікаў, якія перашкаджаюць яе псаванню. За кошт прымянення тэхнічных прыёмаў, правільнай арганізацыі вытворчасці можна дасягнуць пэўных тэрмінаў прыдатнасці. Для мясных прадуктаў, паўфабрыкатаў і вараных каўбас тэрмін прыдатнасці — да 30 сутак, для вэнджаных і сыравяленых каўбас 3-5 месяцаў. Безумоўна, выкарыстанне дабавак рэгламентуецца. Але праблема ў тым, што мы можам спажываць іх кожны дзень і з розных прадуктаў. Мы і нашы калегі медыкі заўсёды рэкамендуем звяртаць увагу на ўпакоўку, у нашай краіне жорсткія патрабаванні да яе. Там усё распісана: чым карацейшы спіс складнікаў, тым прадукт больш натуральны.

— Ці праўда, што ў найбліжэйшы час беларусы змогуць пакаштаваць мяса бабра?

— Так, мы распрацоўвалі дакументацыю па гэтай прадукцыі, праводзілі комплексныя ацэнкі. Але такая прадукцыя не можа быць масавай, хутчэй — эксклюзівам. Магчыма, мяса бабра будзе выкарыстоўвацца пры вырабе асобных відаў паляўнічых каўбасак. Калі ў пэўных мясцінах гэты звер наносіць шкоду і адстрэльваецца, паляўнічым даводзіцца думаць, што з ім рабіць. Гэтак жа мы стварылі дакументацыю на мяса лася, казулі, дзіка.

ЧЫТАЙЦЕ ЭТЫКЕТКІ!

— Чаму такія дарагія нашы сыры?

— Для вытворчасці кілаграма сыру патрэбна прыкладна 10 літраў малака. Калі падлічыць, атрымаецца, што цэны адэкватныя. І сыроў беларусы сталі больш спажываць. У часы Савецкага Саюза ў нашай краіне іх вырабляліся да 40 тысяч тон, цяпер амаль 170 тысяч, і, думаю, лічба давядзецца да 200 тысяч тон. Але калі вытворчасць вырасла ў 4-5 разоў, спажыванне на ўнутраным рынку — толькі на 30 працэнтаў. Між іншым, гэта вельмі карысны прадукт — засваенне кальцыю з сыру амаль 97 працэнтаў, з тварагу — 95.

— Як беларускія вытворцы выхоўваюць густы спажыўца?

— Сёння прадпрыемствы па сваім узроўні тэхнічнага развіцця, кадравым патэнцыяле гатовыя, па сутнасці, выпускаць любую прадукцыю, якая ёсць у малочным свеце. Многае ўпіраецца ў попыт. Так, мы развіваем лінейку сыроў з цвіллю. Сёння ў нас амаль няма сваіх мяккіх сыроў, але мы вырабляем падобны па спосабу вытворчасці і смакавых характарыстыках прадукт — тварог (дарэчы, нехарактэрны для Еўропы, як і смятана, ражанка, прастакваша). Былі спробы запусціць на нашым рынку безлактозныя ці малалактозныя прадукты (у Еўропе яны папулярныя). Мяркую, падобная карысная і неабходная людзям з праблемамі, якія тычацца засваення малочнага цукру, прадукцыя на нашым рынку яшчэ зойме годнае месца. Складана сказаць, што ў нас няма нейкай прадукцыі, як, напрыклад, у Еўропе, на якую ёсць попыт. Апошнія 5-7 гадоў доля спажывання імпартных малочных прадуктаў у Беларусі складае ўсяго 2-3%, пераважна гэта тычыцца сухіх сумесяў для дзіцячага харчавання, асобных відаў сыроў і ёгуртаў.

— Якую прадукцыю выбіраць для дзяцей?

— Прадукт для дзяцей павінен змяшчаць на сваёй маркіроўцы выраз «для дзіцячага харчавання». На ёгуртах могуць быць яркія малюнкі, памяншальныя назвы, якія прываблiваюць малых, але калі на ім не пазначана, што гэта прадукцыя для дзяцей, лепш пашукаць іншы тавар. Гэта можа быць у цэлым і нядрэнны прадукт, але тыя вельмі жорсткія патрабаванні, што тычацца дзіцячай прадукцыі, на яго не распаўсюджваюцца. Там можа быць празмерная колькасць кальцыю, які не будзе засвойвацца. Трэба звяртаць увагу на тэрміны прыдатнасці. Для прадуктаў ёгуртнай групы дзіцячага харчавання — у межах да двух тыдняў, для дзяцей з года да трох — не больш за 10 дзён. Звяртайце увагу на айчынную прадукцыю — вы не сустрэнеце падобных беларускіх малочных прадуктаў, у якіх тэрмін прыдатнасці 40 дзён. А ў імпартных ёгуртах з тэрмінам прыдатнасці 60 сутак і болей нічога карыснага вы не знойдзеце.

Алена ДЗЯДЗЮЛЯ.

■ Тэрыторыя бяспекі

КАБ ЗАЎСЁДЫ БЫЎ... «НУЛЬ»

Наколькі ад ратавальнікаў залежыць «нулявая» статыстыка па трагедыях, карэспандэнт «Звязды» высветліў, правёўшы адзін працоўны дзень з начальнікам Лёзненскага раённага аддзялення па надзвычайных сітуацыях Віталём ЧАЙКІНЫМ. Выбар невыпадковы, бо маёр унутранай службы сёлета быў названы «Чалавекам года Віцебшчыны».

Віталь ЧАЙКІН у раённым аддзеле МНС.

На апярэджанне

Яшчэ не было 8 гадзін раніцы, калі мы сустрэліся ў кабінеце Віталя Барысавіча. Але размовы не атрымалася: перыядычна заходзілі падначаленыя, трэба было неадкладна падпісаць службовыя паперы...

Потым пачаўся развод і перадача дзяжурства іншай змене каравула. Асабовая частка выстраілася шарэнгамі. Сярод супрацоўнікаў — прыгожая дзяўчына Кацярына. Начальнік павіншаваў яе з днём нараджэння. Выслухаў пра становішча. Дзяжурныя, заступаючы на змену, праверылі машыны і абсталяванне: ці ўсё на месцы, ці ў працоўным стане. Ратавальнікі паказалі мне аўтацыстэрны, сродкі ратавання. У тым ліку і прыстасаванні для аказання дапамогі на вадзе.

— Пакуль на тонкім лёдзе здарэнняў не было. Актыўна прыцягваем да прафілактычнай работы грамадзян. Просім старшакласнікаў сачыць за малодшымі школьнікамі, дарослых — за дзецьмі. Рыбакі — асобная гісторыя. Ім прыходзіцца ўвесь час нагадваць, што жыццё даражэйшае за ўлоў. Кантралюем вадаёмы, праводзім сумесныя рэйды з зацікаўленымі службамі, — расказвае маёр.

Насельніцтва вельмі актыўна дапамагае ратавальнікам і ў прафілактыцы пажараў. Тут раёну ёсць чым ганарыцца — за мінулы год ад агню на Лёзненшчыне не загінуў ніводзін чалавек.

Дарэчы, у гэтым раёне з дапамогай праграмы ў межах праекта ЕС/ПРААН «Садзейнічанне развіццю на мясцовым узроўні ў Рэспубліцы Беларусь» будзе створаны цэнтр бяспекі. Пры цэнтры мяркуецца абсталяваць спецыялізаваную інфармацыйна-гульнявую пляцоўку для дзятвы, каб навучыць апошнюю правільна і бяспечна ліквідаваць загаранні. Для добраахвотнай пажарнай дружыны ў аграгарадку Кавалі набылі аварыйна-ратавальнае абсталяванне. Усё гэта дазволіць навучыць правілам бяспекі як мага больш жыхароў.

Пажарныя дружыны на Лёзненшчыне створаны пры чатырох гаспадарках. Для тэхнікі спецыяльна пабудавалі боксы. Добраахвотнікі дапамагаюць ужо шмат гадоў: гутараць з аднавяскоўцамі, вучаць, як дзейнічаць пры надзвычайнай сітуацыі, самі ліквідуюць пажары....

Ды і самі лёзненскія ратавальнікі — людзі актыўныя і вядомыя не толькі ў раёне. Яны перамагаюць на розных ведамасных спаборніцтвах, прызнаюцца найлепшымі спартсменамі і прафесіяналамі.

Сумна не будзе

Віталь Барысавіч на пасадзе пяты год. Яго дзед працаваў сакратаром у газеце, а бабуля, ёй 80 гадоў, заслужаная настаўніца Рэспублікі Беларусь, выкладала фізкультуру, была кіраўніком мясцовага Дома піянераў, вельмі творчы чалавек па натуры. Іх дом заўсёды быў поўны таленавітымі людзьмі.

Пакуль мы ўрыўкамі гутарым, надыходзіць час пасяджэння камісіі ў райвыканкаме, якая займаецца пытаннямі прафілактыкі. Галоўная тэма на гэты раз — бяспека пры карыстанні газавымі прыборамі.

У Крынкаўскай сярэдняй школе імя Міхася Лынкова Віталь Чайкін планаваў правесці хвілін 20. Затрымаўся на дзве гадзіны. Школа, дарэчы, мае кнігу з аўтографам славутага земляка, імя якога носіць. Сёлета споўніцца 55 гадоў, як яе наведаў Міхась Лынькоў, ён тады расказваў школьнікам пра паездку ў ЗША ў якасці дэлегата сесіі Генеральнай Асамблеі ААН.

У навучальнай установе маёр Чайкін праверыў веданне правілаў пажарнай бяспекі. Усе настаўнікі і вучні дакладна адказалі на пытанні. Затым начальнік аддзялення па надзвычайных сітуацыях пагутарыў са старшакласнікамі: паведаміў пра спецыялізаваныя вышэйшыя ўстановы МНС. Паабяцаў, што той, хто стане ратавальнікам, сумаваць не будзе. Бо праца вельмі цікавая.

Як член прэзідыума раённага Савета дэпутатаў Віталь Барысавіч курыруе работу з моладдзю. На асабістым прыкладзе прывучае да здаровага ладу жыцця і заняткаў спортам. Ратавальнікі ў школе частыя госці. Гуляюць са старшакласнікамі ў камандныя гульні, настольны тэніс і шашкі. Неяк у валейбол... прайгралі дзецям. Для апошніх такія сустрэчы — сапраўднае свята. Як вынік, 9 выпускнікоў летась вырашылі стаць ратавальнікамі.

Да аўтаматызму

Пасля школы наступны візіт — на чыгуначную станцыю Крынкі. Тут якраз рыхтаваліся прыняць дызель з Расіі. Начальнік станцыі Дзіяна Гагалінская пачула ад маёра МНС і яго намесніка добрыя словы за адсутнасць парушэнняў. Афіцэры падкрэслілі, што на чыгунцы працуюць людзі, якія разумеюць, што бяспека — гэта галоўнае, і ў дробязях трэба выконваць прапісанае.

У Крынкаўскім сельскім выканкаме старшыня запэўніла ратавальнікаў, што ўсе праблемныя дамы праверены, ёсць пажарныя апавяшчальнікі, а жыльцы праінструктаваны аб мерах бяспекі...

На пажарным аварыйна-ратавальным пасту ў Крынках дзяжураць усяго два ратавальнікі. Каб у выпадку надзвычайнай сітуацыі справіцца з любой задачай, яны да аўтаматызму даводзяць свае дзеянні па тушэнні магчымага пажару. Хлопцы на «выдатна» прадэманстравалі маёру свае навыкі і ўменні.

Потым мы вярнуліся ў Лёзна, падчас перапынку папілі кавы. Я ўжо выматаўся, а суразмоўца мой быў поўны энергіі. Сказаў, што спецыяльна для журналіста сёння нічога не арганізоўвалася па рабоце: звычайны дзень. А ён у яго ненармаваны. Таму часта прыходзіць дамоў, дзе яго чакаюць жонка і трохгадовая дачка, бліжэй да ночы. Мабільны тэлефон заўсёды пад рукой.

У другой палове дня начальнік МНС раёна вырашаў розныя пытанні з падначаленымі, тэлефанаваў па службовых справах. Падвёз карэспандэнта да аўтастанцыі. На развітанне я пажадаў яму заўсёды мець «нуль». Меў на ўвазе статыстыку — колькасць тых, хто пацярпеў або загінуў. Для гэтага маёр з калегамі робяць усё магчымае.

Аляксандр ПУКШАНСКІ.
pukshanski@zviazda.by
Фота аўтара.
Лёзненскі раён — Віцебск