

■ Усё, што вы хацелі ведаць...

...ПРА АРГАНІЧНУЮ СЕЛЬСКУЮ ГАСПАДАРКУ

У свеце пад гэты від земляробства адведзена не больш за 1% сельскагаспадарчых угоддзяў, але ў апошнія гады гэты кірунак актыўна развіваецца ўсюды, у тым ліку і ў нашай краіне. Што гэта такое і ці ёсць бар'еры для прасоўвання экалагічна чыстага земляробства?

У чым розніца паміж традыцыйнай сельскай гаспадаркай і арганічнай?

Арганічная сельская гаспадарка заклікана не шкодзіць навакольнаму асяроддзю. Яе аснова — урадлівасць зямлі. «Арганічныя» фермеры не выкарыстоўваюць хімічныя і сінтэтычныя дабаўкі, угнаенні, прэпараты для аховы раслін ад пустазелля і шкоднікаў. Яны замяняюцца арганічнымі прэпаратамі. Такім чынам, глеба застаецца чыстай ад нітраў, пестыцыдаў, гербіцыдаў, цяжкіх металаў. У арганічнай сельскай гаспадарцы выкарыстоўваецца замкнёны цыкл: жывёлы атрымліваюць экалагічна чысты корм, а іх прадукты жыццядзейнасці становяцца арганічным угнаеннем.

Ці ёсць у нас сертыфікаваныя «арганічныя» фермеры?

Пад арганічную сельскую гаспадарку ў нашай краіне сертыфікавана больш за 400 га зямель. Многія беларускія гаспадаркі знаходзяцца ў пераходным перыядзе, які звычайна доўжыцца да трох гадоў.

Першым «арганічным» фермерам у Беларусі стаў Ігар Хвашчэўскі: у яго сертыфікаваны 4 га зямлі, яшчэ 20 га знаходзяцца ў працэсе сертыфікацыі. Нядаўна ён прэзентаваў аўстралійскую тэхналогію натуральнага аднаўлення зямлі і аўстрыйскую тэхніку для работы на палях: сеткавата-барана і абганяльны роліка-зорчаты культыватар эфектыўна спраўляюцца з пустазеллем без шкоды для глебы. Тэхніку набылі ў рамках конкурсу «зялёных» ініцыятыў (праект «Садзейнічанне пераходу Рэспублікі Беларусь да «зялёнай» эканомікі», фінансуюмы Еўрапейскім саюзам і рэалізуюмы Праграмай развіцця ААН у Беларусі).

Аўстралійская тэхналогія дазваляе за тры гады павялічыць урадлівасць глебы. На глыбіню ўносяцца ўгнаенні з карыснымі мікраарганізмамі, высяваецца дзяцеліна белая — яе карані

пачынаюць рыхліць глебу. Карані і мікраарганізмы робяць усю справу.

Тэхнікай будуць карыстацца і іншыя фермеры: у хуткім часе Ігар плануе стварыць кааператыў «арганічных» фермераў. Гэта слушнае рашэнне, бо дарагой тэхнікай даводзіцца карыстацца ўсяго некалькі дзён на месяц. Ігар Хвашчэўскі спадзяецца, што аўстралійскую тэхналогію будуць пераймаць і яго аднадумцы.

Як беларускаму фермеру атрымаць арганічную сертыфікацыю?

Прадукцыя будзе лічыцца арганічнай толькі пры наяўнасці сертыфіката. У нас пакуль няма сертыфікуючых кампаній, таму фермеры звяртаюцца да замежных спецыялістаў. Адна з такіх кампаній — Арганік стандарт (Украіна).

Спачатку фермер запаўняе анкету, падае заяўку з указаннем карты палёў, апісаннем вырошчваемых культур, выкарыстоўваемых тэхналогій, стану глебы. Вызначаецца фармат работы, а пасля, у залежнасці ад асаблівасцяў участка, гаспадарка трапляе ў пераходны перыяд: за гэты час зямля рэгенеруецца і адпачывае ад «хіміі». Раз у год спецыялісты сертыфікуючай кампаніі праводзяць інспекцыі, якія даводзіцца аплачваць фермеру.



Сеткаватая барана і роліка-зорчаты культыватар — тэхніка, якая не шкодзіць глебе і дазваляе эфектыўна справіцца з пустазеллем.



У еўрапейскіх крамах пад арганічную прадукцыю адводзяць спецыяльныя паліцы.

Пасля заканчэння пераходнага перыяду пры ўмове, што ніякіх парушэнняў няма, гаспадар атрымлівае еўрапейскі арганічны сертыфікат. Але на гэтым праверкі не заканчваюцца: арганічнасць даводзіцца даказваць кожны год.

Дзе можна набыць арганічную прадукцыю?

Самі фермеры прызнаюцца, што сваю прадукцыю яны рэалізуюць альбо праз інтэрнэт-краму «Эка-Ежа», альбо дзякуючы сарафаннаму радыё. Ігар Хвашчэўскі прадае да 90% арганікі дзякуючы інтэрнэт-краме, але заўважае, што часам пакупнікі знаходзяць яго самі.

Дарэчы, у еўрапейскіх крамах для арганічных прадуктаў адводзяць спецыяльныя палічкі і аддзелы. Цэны на сертыфікаваную арганічную прадукцыю ў некалькі разоў вышэйшыя, чым

цэны на прадукты, вырашчаныя традыцыйным спосабам.

Калі з'явіцца закон па арганічнай сельскай гаспадарцы?

Закон мусіць садзейнічаць развіццю ўнутранага рынку, бо, з аднаго боку, фермерам патрэбны «правілы гульні» для вядзення гаспадаркі, а з іншага — пакупнікі патрабуюць пацвярджэння якасці прадуктаў — сертыфікацыі. Сёння на паліцах крам ёсць прадукты пад знакам «бія» ці «арганік», але збольшага гэта псеўдаарганічныя тавары, якія дыскрэдытуюць экалагічныя тавары.

Па словах кіраўніка аддзела сельскагаспадарчай вытворчасці Міністэрства эканомікі Дзмітрыя КЛЕГІ, развіццё арганічнай гаспадаркі мусіць стаць перспектывым напрамкам для сельскай гаспадаркі. У 2016—2017 гадах плануецца ўвесці заканадаўчы акт аб вытворчасці і абароце арганічнай сельскагаспадарчай прадукцыі. «Мы мяркуем, што гэты дакумент прывядзе да павышэння даходаў сельскіх жыхароў і адпаведна павысіць прэстыжнасць вядзення арганічнай сельскай гаспадаркі», — адзначае суразмоўца.

Беларускі рынак арганічнай прадукцыі знаходзіцца ў самым пачатку свайго развіцця: сёння ён невялікі, а скепсіс сярод грамадзян пакуль стрымлівае продажы. Аднак рост попыту на арганічную прадукцыю ў нашай краіне ўсё ж назіраецца. Таксама ўсё больш фермераў хочуць перавесці сваю гаспадарку з інтэнсіўнай на арганічную. Нядаўна недзяржаўная ўстанова «Цэнтр экалагічных рашэнняў» запусціла бясплатную «Арганік школу» для фермераў, якія хочуць займацца арганічнай сельскай гаспадаркай. Яе ўдзельнікі змогуць атрымаць кансультацыі па развіцці арганічнай сельскай гаспадаркі.

Між іншым...

У ЗША дзейнічае праграма федэральнай падтрымкі «Ведай свайго фермера». Дзякуючы ёй расказваюць пра фермераў, якія вырошчваюць арганічную прадукцыю. У кожным штаце распрацавана праграма для «арганічных» фермераў, іх падтрымліваюць фінансавы і інфармацыйна.

Кацярына РАДЗЮК. radziuk@zviazda.by

■ Зялёная аптэка

ЯГАДЫ, ШТО ДОРАЦЬ СІЛЫ

З даўніх часоў чорныя парэчкі з'яўляюцца цудоўным лекавым сродкам: яны дапамагаюць пры ўпадку сіл і павышаюць супраціўляльнасць арганізма розным хваробам.

Чорныя парэчкі адносяцца да групы агульнамацавальных, танізуючых раслін. Іх ягады ўтрымліваюць у сабе вітаміны С, В₁, В₂, К, РР, карацин, солі калію, медзі, кальцыю, фосфару, лімонную, яблычную, вінную, янтарную кіслоты, дубільныя рэчывы, пекціны, аналагі жаночых палавых гармонаў. У лісці знойдзены эфірныя алеі, вітаміны групы В, вітамін С, карацин, солі фосфару і жалеза. Акрамя таго, чорныя парэчкі канцэнтруюць цынк, малібдэн і селен (антыканцэргеныны элемент).

Па колькасці вітаміна С чорную парэчку пераўзыходзіць толькі шыпшына. Пры гэтым у недаспелых ягад яго ўтрыманне значна вышэй за пераспелых, таму збіраць іх трэба хутка, асабліва ў гарачае сухое надвор'е. Каб забяспечыць сутачную патрэбнасць у вітамінах С і Р, дастаткова з'ядаць усяго 50 г ягад у дзень.

Лісты чорных парэчак нарыхтоўваюць летам (пасля збору ягад), почкі — зімой ці рана вясной да іх распускання.

Разнастайны склад чорных парэчак стварае шырокі дыяпазон іх лекавага выкарыстання. Дзякуючы наяўнасці бурштынавай кіслаты расліна дапамагае павышаць працаздольнасць, яе рэкамендуюць пры фізічных нагрузках спартсменам, а таксама пры ператамленні. Карысная яна і для пажылых людзей, але з абмежаваннямі.

Элементы, што ўваходзяць у склад расліны, дапамагаюць таксама зменшыць уплыў радыяцыі на арганізм, хутчэй адолець вірус грыпу, а фітанцыды чорных парэчак згубна дзейнічаюць на ўзбуджальнік дызентэрыі, дыфтэрыі, грыбкаў і інш.

Ягады і лісце парэчак з'яўляюцца выдатным супрацьінгортным сродкам, выкарыстоўваюцца для лячэння паратаптозу.

Свежы сок з чорных парэчак п'юць пры язве страўніка і дванаццаціперснай кішкі, гастрытах з паніжанай кіслотнасцю страўнікавага соку, пры захворваннях печані, парушэннях абмену рэчываў. Выкарыстоўваюць яго і ў якасці мачагоннага, патагоннага і супрацьзапаленчага сродкаў.

Пры падагры і рэўматызме карысна піць настой са збору лекавых раслін, куды ўваходзяць лісце і ягады чорных парэчак. Збор таксама прымяняюць і ў дзіцячай практыцы для лячэбных ваннаў пры рахіце, дыятэзе.

У сумесі з мёдам ці цукрам (1:2) сок карысны пры прафілактыцы атэрасклерозу і для зніжэння артэрыяльнага ціску пры гіпертанічнай хваробе.

З асцярожнасцю неабходна прымаць ягады чорных парэчак пры схільнасці да трамбозаў, не рэкамендуецца іх ужываць у пасляінфарктным перыядзе.

Вітамінны чай гатуюць з лісця чорных парэчак, брусніцы і пладоў шыпшыны ў суадносінах 1:1:2. Дзве сталовыя лыжкі сумесі на шклянку кіпеню трымаць 1 гадзіну.

Яўген ШМЯРКО, урач-фітатэрапэўт

Першыя звесткі пра чорныя парэчкі ў заходнееўрапейскіх траўніках з'явіліся ў XV і XVI стагоддзях, а першая згадка пра іх, як ягадную расліну, — у 1671 годзе.



Фота Аляксандра ШМБЛЮКА.



Фота Надзеі ДУБОЎСКАЙ.