

На думку вучоных, 1-2 кубачкі кавы ў дзень павышаюць устойлівасць да стрэсаў і змяншаюць рызыку ўзнікнення дыябету і хваробы Паркінсона. Духмяны напой заўжды бадзёрыць і ўздзімае настрой. Пра гэта цудоўна ведаюць у ААТ «Белкава», дзе з кавы дзень пачынаецца, ёй заканчваецца і ёй жа поўніцца.



ТОЙ, ХТО ЎМЕЕ ЧАКАЦЬ, АТРЫМЛІВАЕ САМАЕ ЛЕПШАЕ

У гэтым упэўнена Марына МЕЛЬНІКАВА, загадчыца дзяржаўнай установы адукацыі «Яслі-сад №6 г. Ашмяны» — аднаго з чатырох пілотных аб'ектаў з усёй Беларусі, уключаных у рэалізацыю праекта па Праграме развіцця ААН (ПРА-АН) «Энергаэфектыўнасць у школах», які фінансуецца Еўрапейскім саюзам. Садок, які не чакае капітальнага рамонту з моманту стварэння ў 1989 годзе, стаў аб'ектам, што адпавядае ўсім запатрабаванням рэсурсазберажэння і мае самае сучаснае тэхналагічнае абсталяванне для працы: геліякалектары на даху, мадэрнізаваны басейн, індукцыйную пліту і параканвектат у харчавым блоку.

Усё пачалося з басейна

Каб атрымаць міжнародную дапамогу, дзеці з садка падрыхтавалі на конкурс праекта ЕС ініцыятыву «Эканомна мы жывём — свет, цяпло мы беражам» і сталі пераможцамі сярод 12 устаноў адукацыі Гродзенскай вобласці. Пры гэтым важкай падставай для выбару сада стала наяўнасць у ім басейна. Менавіта для падагрэву вады ў ім і будучы выраб-



Дзіцячы садок падчас завяршэння вонкавых будаўнічых работ.

Радзіёл прыехаў у Ашмяны. Гэй, народзе, князя сустракай! Загулі званы у знак пашаны, Грамада паднесла каравай...

Завітай па справах ці у госці? Невядома. Але чуткі ёсць: Радзіёл быў «знаўцам» прыгажосці, Да дзяўчыны ехаў ягамосць.

Што за цуд — ашмянскія дзяўчаты! Хто іх стрэне — прытыняе крок. Прыгажунь і сёння тут багата — Едуць хлопцы зблізку і здалёк.

Не ў карэце, як той князь высокі, — Маладзён на ровары імкне! Час замяніць транспартныя сродкі. Прыгажосць ніколі не міне.

На цэнтральнай вуліцы горада Ашмяны вы маеце магчымасць імгненна перанесціся ў XVI стагоддзе. На сцэне будынка вы убачыце, як са старадаўняй карэты выходзіць герой гэтага сучаснага жывапіснага роспісу — Мікалай Радзіёл па мянушцы Рудзі.

СМАЧНАЯ ЭНЕРГІЯ ад «Белкавы»

Кава молатая ці растваральная — аднолькава натуральная і натхняльная

Пакецік молатай на адзін кубачак

На прадпрыемстве штотомся абсмажваюць больш за тону зялёнага кававага зерня, якое ў працэсе мяняе свой колер на карычневы і павялічваецца ў памерах. Пра «Белкаву» можна ўзгадаць прама на вуліцах Ашмян, над якімі лунае шчодры пах.

Тут гатуецца шмат відаў прадукцыі. Гэта звычайная растваральная кава, што фасуецца ў пакецікі па 2 грамы, 18-грамовыя «тры ў адным» — з дабаўленнем вяршкоў і цукру, молатая кава і кава ў зернях у 100-грамовыя упакоўкі, разлічаная на прыватных спажыўцоў.

Сёлетняя вынаходка «Белкавы» — молатая кава на адзін кубачак, расфасаваная ў пакецікі па 7 грамаў. Гэта натуральная кава, што цудоўна заварваецца кіпенем, не патрабуючы гатавання ў спецыяльных прыладах.

Ёсць людзі, якія п'юць толькі молатую каву, і мы арыентаваліся на патрэбы спажыўца, каб яму было зручнай, напрыклад, у дарозе, — расказаў Аляксандр СУШЧЭУСКІ, дырэктар ААТ «Белкава».

— Дастаткова пакласці ў кішэню некалькі пакецікаў, каб у любы момант пасмакаваць напой з молатай кавы, а не везці з сабою цэлы пачак ці адсыпаць каву ў некую тару, дзе яна можа страціць свой пах і якасць. Невялічкая ўпакоўка займае мала месца і лёгка гатуецца. Цяпер у любой краме можна папрасіць кіпеню і без праблем згатаваць любімы напой.

Кава ў мяхах па 40 кілаграмаў таксама знаходзіць свайго спажыўца і робіцца пад заказ (трымаць такую прадукцыю пра запас нельга, каб яна не згубіла сваіх уласцівасцяў): як правіла, гэта айчынным вінагарэцкім прадпрыемствам канцэрна Белдзяржхарчпрам.



Чорная, як пекла, моцная, як смерць, і салодкая, як каханне

Так пра молатую каву кажуць у Турцыі, дзе яе любяць піць густой і моцнай. Для вырабу кавы прадпрыемства закупляе зерне арабіі (аравійская кава вышэйшага гатунку) і рабусты (кангалезская кава першага гатунку). Арабіка мае насычаны пах, а рабуста змяшчае ў сабе больш кафейну. Пры правільным іх змешванні атрымліваецца кава «прэміум», «класік» або «медыум».

Кава «прэміум» — сумесь элітных сартоў арабіі Эфіопіі, Гватэмалы, Калумбіі — дае вытанчаны смак з духмянымі нотамі. Кава «класік» — класічны напой з прыемным пахам і крыху

гаркаватым смакам, што робіць яго ідэальным ранішнім напіткам. Кава «медыум» — моцны напой з насычаным смакам, які бадзёрыць.

Акрамя розных відаў кавы, у Ашмянах гатуецца мноства кававых напояў. Яны — асноўная частка прадукцыі «Белкавы». Штотомся з прадпрыемства выходзіць 50 тон гэтай прадукцыі, якой забяспечваюцца айчыныя і расійскія бюджэтыя арганізацыі: установы адукацыі, аховы здароўя, закрытыя арганізацыі са спецконтингентам, ваенныя часці.

Для гатавання кававых напояў выкарыстоўваюцца натуральныя збожжавыя: жыта, ячмень, авёс з дабаўленнем кавы і без яе. Напіткі змяшчаюць цэлы комплекс вітамінаў, неабходных для здароўя чалавека, а таксама амінакіслоты, што дапамагаюць папоўніць сутачны рацыён.

Людзям з паніжаным артарыяльным ціскам

цудоўна падыдуць «Бурштынавы», «Народны», «Раніца», у састаў якіх уваходзіць кава. Напой без кафейну — «Залаты колас», «Ячна-аматарскі», «Асенні» — добры варыянт для дзяцей і старых людзей. Для тых, хто любіць розныя смакі, гатуецца кававы напой з дабаўкамі імбіру і мелісы.

Напой «Вітамінізаваны» — адна з апошніх распрацовак прадпрыемства, створаная спецыяльна для дзяцей. У напой няма кафейну, а зроблены ён са збожжавых і розных пралопчак жыта, ячменю і аўса. Асноўныя спажыўцы «Вітамінізаванага» — расійскія установы адукацыі і камбінаты школьнага харчавання.

Летась у кампаніі распрацавалі інавацыйны прадукт, які ў Беларусі раней не выраблялі, — начынны «Макаву».

— Мы стварылі яе ў дапамогу гаспадыням для дробнай выпечкі, — распавяла Ларыса ФАРМАГА, начальнік лабараторыі прадпрыемства.

— Паклокі чысты мак фасавальны забаронены, мы дадалі ў састаў начынны, цукар, мук, соль і араматызатар. Атрымаўся смачны прадукт.

Каб быць заўважаным, нельга ляжаць на паліцы — на ёй трэба стаяць

Прыпраў і спецыі — яшчэ адзін кірунак дзейнасці «Белкавы». Сёння асартымент складаецца з больш чым 40 найменняў духмянай прадукцыі, якая трапляе на прылавак пад уласнай гандлёвай маркай Veles.

— Нядаўна мы зноў вярнуліся да сваёй гістарычнай назвы Veles і пакрысе аднаўляем рэцэптуры, па якіх прадпрыемства працавала даўней, — расказаў Аляксандр Пятровіч. — Новыя прадукты мы таксама ствараем. Вось зусім «свежаныкі», гэтага года: «Для морквы па-карыска» і «Для плоўу».

Інгрэдыенты для стварэння прыпраў прадпрыемства закупляе ў беларускіх пастаўшчыкоў. У лінейцы «Белкавы» не толькі аднакампанентныя спецыі накіштат розных перцаў ці календры, але і «харчова-тэматычныя» назвы: «Для рыбы»,



«Для свініны», «Для шашлык», «Для засолкі селядца», «Для яечні і амлету» і іншая смаката. Такі багаты выбар ідэальна падкрэсліць смак любой стравы, напоўніць яе чароўным водарам і абавязкова раздразніць апетыт.

Каб павялічыць колькасць прыхільнікаў і вядомасць маркі, трэба несупынна працаваць не толькі над якасцю і знешнім выглядом, а нават над формай падачы прадукцыі.

Каб быць заўважаным, нельга ляжаць на паліцы — на ёй трэба стаяць, — упэўнены дырэктар. — Пакуль наша кава ўпакавана ў так званыя «падушкі», якія на прылавку цяжка заўважыць, бо яны не трымаюць форму. Прадпрыемству неабходна мадэрнізацыя ў плане ўпакавання матэрыялу праз набыванне прыніпова іншага фасавальнага апарата. Вакуумная ўпакоўка ў выглядзе «цапліны», якая, стаячы на паліцы, заўважна здалёк, — тое, што нам трэба.

З аднаго боку, кіруючытва марыць пра інвестара, згоднага ўкласці сродкі ў фасавальнае абсталяванне, з другога — наладжвае экспарт паслуг у Расію. Расійскія прадпрыемствы зацікаўлены магчымасцю пастаўляць у Ашмяны сваю сыравіну для абсмажвання і фасуўкі. Маюцца пэўныя думкі і адносна супрацоўніцтва з Літвой. Ды і пра пашырэнне лінейкі прыпраў на «Белкаве» не забываюцца.

УНП 500057141

ЧОРНЫ, ЦЁПЛЫ, КАРЫСНЫ

Ашмянскія тарфянікі — сапраўдны кландайк

«Прырода тут цудоўная, паветра шыкоўнае. Бабры, ласі, зайцы. А палі сёлета падрыхтавалі акуратна — нібы лютэрскія выгнядаюць!» Такімі маляўнічымі словамі апісваецца не паліўнічае ўгоддзе ці курорт, а тарфяная гаспадарка. А дакладней — радовішча Мікулішкі, адкуль на забеспячэнне патрэб Ашмяншчыны штогод здабываецца да 50 тысяч тон торфу. Экскурсовод звяздоўцаў па прадпрыемстве — Віталь ХІНЕВІЧ, начальнік вытворчасці ААТ «Торфабрыкетны завод Ашмянскі».

Менавіта ён з такой любоўю і цёплым адзываецца пра завод і яго супрацоўнікаў.



Торф хоць і прыродны выкапень, але патрабуе далікатных адносін. Трэба пастаянна сачыць, каб тэмпература ў штабелях не перавышала 60 градусаў, інакш торф загарыцца сам па сабе. Аднак самае страшнае — вечар, бо ён раздзімае пажары, якія вельмі цяжка спыніць.

Сушаць торф прамым агнём у цеплагенератары ТЦБЗ-3. Частка сыравіны (каля 30%) такім чынам спальваецца, астатняе накіроўваецца ў працу. Летам тэмпература ў пэчы — 400-450 градусаў, бо торф больш сухі, а ўзімку трэба раскагараваць яе да 750-800 °С.

Уласная чыгунка

Эканамічна выгадней і танней заводу, што знаходзіцца ў вёсцы Кальчунь, працаваць з торфам, не брыкетуючы яго.

За год работнікі заводу праклалі часовую чыгуначную «вузакалейку» да кожнага штабеля ў радовішчы. Цяпер можна без клопату пад'ехаць да сыравіны. А вось на аўто, па бездарожжы ды сыпучым тарфяніку, да глыбокай залежы, што можа дасягаць трох метраў, не заўжды і пад'едзеш, асыпалі летам. У вясёлым вагонах, які цягне цеплавоз, можна прывезці за раз мінімум 90 тон сыравіны — ніякі колавы сродак на такое не здольны. Да таго ж працягласць чыгункі 17,5 кіламетра, а на аўто — больш чым 25 км ад радовішча. Так што выгада ад вузакалейкі відавочная. Акрамя таго, калі адвозіцца ад брыкетавання, з заводу знікнуць самыя брудныя этапы вытворчасці.

Торфабрыкетны з'явіўся ў 1965 годзе, а працоўца залежаў, якая рабілася ўручную, пачала яшчэ ў 1940-я. Сучаснае прадпрыемства — вынік шматлікіх мадэрнізацый па аўтаматызацыі працы. Завод забяспечвае сваёй прадукцыяй дзве калельні магутнасцю 8 мВт і 3 мВт. Замест апошняй плануецца збудаванне новай — на 6 мВт, аднак гэта справа не сённяшняга дня.

У больш блізкай перспектыве — зацікаўленасць ашмянскім торфабрыкетным з боку Групы кампаній «Садружнасць». Ацаніўшы магчымасці заводу, вопыт яго працаўнікоў і багатыя радовішчы, яны хочучы збудаванне ў Сморгоні новую калельню магутнасцю 20 мВт, якую завадаем будучы абслугоўваць сваёй прадукцыяй. Калі праект рэалізуецца, прадпрыемства зможа пастаўляць 400 тон торфу за суткі.

УНП 50008526



Больш за 40 гадоў працуе на заводзе Рэгіна Станіславаўна БАРЫСЕВІЧ, апаратчыца па сушцы торфу. Цяпер яна самая старэйшая супрацоўніца, пачэсная пенсіянерка. «Наш гонар і прафесіянал, чалавек на якога можна паляжыцца. Думаем кланіраваць яе, бо незаменная. Зможа і рэдактар разабраць, і любімага мужчыну падменіць на працы», — з любоўю жартуюць пра яе на прадпрыемстве.

За час, пакуль я тут працую, каля дзясятка рэканструкцый ужо адбылося. Гэта адбылася і на чысціні, і на якасці, і на спрашчэнні працэсу, — адзначае жанчына, седзячы перад велізарным сталом з кнопкамі, пераклочальнікамі і нейкімі ручкамі, якія сваёй колькасцю нагадваюць кабінку пілота. — У маладосці было сорамна змяніць працоўнае месца. Думала, як гэта я кудысьці пайду прасіцца? Пасля прывыкла, а потым і зраднілася з нашым заводам.



Матэрыялы спецыяльна падрыхтавалі Ірына СІДАРОК, Алена ДАЎЖАНОК, Вераніка ХІЛЬКЕВІЧ. Фота Яўгена ПЯСЕЦКАГА.