

■ **Добрая справа**

ПАЧАСТАВАЦЬ ПРАДУКТАМІ СА СВАЙГО ЎЧАСТКА... МЯДЗВЕДЗЯ ЦІ ЗЕБРУ

Мінскі заапарк ведае, каму спатрэбяцца лішкі ўраджаю

Восень спрадвеку была любімай парой беларусаў: палеткі ўбраны, засекі даверху напоўнены запасамі, час адпачываць і спраўляць вясёлыя святы. Аднак, як аказалася, гэты перыяд прыносіць свае радасці не толькі людзям, але і братам нашым меншым, якія нарадзіліся або пераехалі на пастаяннае месца жыхарства ў беларускую сталіцу. Бо ім дастаюцца свежыя прысмакі наўпрост з садоў і агародаў спагадлівых жыхароў і гасцей горада.

«Закантачыцца» з козачкамі і баранчыкамі

Калі ўсё ж жаданне далучыцца да жывой прыроды праз падзел трапезы непераадольнае, можна адпра-

не ўтрымалася ад спакусы пазнаёміцца з жывёламі бліжэй і Аліса Зайцава, якая разам з бацькамі і братам прыехала з Віцебска. Да нясмела працягнутай рукі дзяўчынкі спачатку асцярожна падыходзіць адзін козлік, але, калі становіцца зразумелым, што небяспека тут не пагражае, вакол скапліваецца цэлы міні-статак. Не дзіўна, што гэта самая шумная частка заапарка: тут гучыць як дзіцячы смех, так і воклічы здзіўлення з прычыны занадта актыўнага жадання жывёл мець зносіны. Сям'я Зайцавых выбарам вольнага часу ў сталіцы засталася задаволеная — самае тое, каб зарадзіцца станоўчымі эмоцыямі перад пачаткам навучальнага года.

Усёедны мядзведзь, які любіць прымаць ванну

У Мінскім заапарку маецца каля 400 відаў жывёл, усяго дзве тысячы асобін. І ў кожнага — свае звычкі як у ежы, так і ў ладзе жыцця. Напрыклад, папугаі і малпы ўпадабалі шышкі з семкамі: для іх гэта не толькі ежа, але і займальная цацка. А вось буры мядзведзь у прынцыпе любіць паесці, ніколі не адмаўляецца ні ад якіх страў. А яшчэ ён любіць праводзіць час з камфортам: самая лепшая летняя забаўка — паплюхацца ў ванне з прахалоднай вадой. Цяжэй за ўсё дагадзіць тым жа малпам: яны могуць адмаўляцца ад той ці іншай ежы са сваіх асабістых смака-



вых пераваг. Сапраўднай зоркай заапарка можна назваць белага тыгра, ён ад душы любіць пакарасавацца і большую частку часу праводзіць падлашчваючыся да наведвальнікаў.

Каб у вальерах не было ніводнай галоднай, а значыць незадаволенай, жывёлы, працуе кармакухня, многія прадукты праходзяць тэрмічную апрацоўку, так што атрымліваюцца амаль цалкам звыклых нам стравы, як, напрыклад, рагу з кабачкоў. Дарэчы, прадукты гараджан могуць апынуцца не толькі ў птушак, малпаў, парнакапытных ці зуброў, але нават і ў драпежнікаў — для ўмацавання імунітэту ім таксама перыядычна дадаюць у ежу «зеляніну». Ужо хутка рэцэпты жывёл, асабліва тых, хто шмат часу праводзіць на вуліцы, будзе ўзмоцнены: ім неабходна набіраць тлушчавую масу, каб без проблем перанесці будучыя халады.

А вось тых, хто падзяліўся лішкамі свайго ўраджаю, зможа сагрэць думка пра тое, што вынікамі іх працы пачаставаліся, магчыма, самыя экзатычныя жывёлы.

Пры жаданні заапарку можна дапамагчы не толькі прадуктамі, але і асабістым удзелам: валанцёрам тут заўсёды рады. Тым больш, у планах пашырэнне — ужо пачалі рэканструяваць старую частку парку, дзе знаходзіцца маляўнічы масток.

Тых жа, хто пакуль гатовы толькі назіраць збоку, запрашаюць правесці ў заапарку Дзень горада. 9 верасня тут разгорнецца канцэртная праграма, пройдзе спаборніцтва ўдзельнікаў гуртка верхавой язды, паказальнае выступленне клуба спартыўнай сабакагадоўлі і выстава дробных жывёл і грызуноў.

Дар'я КАСКО.
kasko@vviazda.by

Ад яблыкаў да шышак і галінак

Падобную акцыю Мінскі заапарк праводзіць ужо трэці раз. І справа, як запэўніваюць супрацоўнікі, зусім не ў тым, што жывёл няма чым карміць. Гэта спосаб прыцягнуць людзей да агульнай карыснай дзейнасці. А сапраўды, пасля таго, як усе магчымыя рэцэпты пірагоў апрабаваны, закаткі зроблены, а ўсе знаёмыя забяспечаны стратэгічным запасам садавіны, многія не ведаюць, куды падзець усё яшчэ нявыкарыстаныя дзясяткі кілаграмаў тых жа яблыкаў. Выйсце ёсць — аднесці іх у заапарк.

Спіс прадуктаў, якія гарманічна ўпішуцца ў рацыён жывёл, даволі шырокі. Прымаюць да 30 верасня ягады, садавіну, грыбы, галінкі. У тым ліку яблыкі, бульбу, гарбузы, кабачкі, яловыя шышкі з насеннем, сланечнікі, брусніцы, журавіны, вінаград, кукурузу ў пачатках. Скораспавальных прадуктаў бяруць не больш за 5 кілаграмаў ад чалавека, а па гародніне, якая можа захоўвацца месяцамі, абмежаванняў няма. Дарэчы, сёлета ахвотней за ўсё дзеляцца менавіта кабачкамі. Але, як заўважыла



метадыст заапарка Наталля СІКОРЫНА, пік актыўнасці пакуль не наступіў, шмат у каго падходзяць да гэтага рукі толькі ў верасні пасля канчатковага завяршэння ўсіх «палявых» работ.

І ўсё ж нават самым шчодрым дарыльшчыкам не варта ўяўляць сябе ў ролі наглядчыкаў. Такого, што вы прыносіце пакет яблыкаў і тут жа з ім накіроўваецца да вальераў, не будзе. Усе прадукты праходзяць дбайную праверку і толькі пасля гэтага трапляюць «на стол» да насельнікаў заапарка. Дарэчы, ва ўсіх іх збалансаваны рацыён і даволі строгі рэжым харчавання. За працэсам можна толькі паназіраць: на сайце заапарка ёсць расклад паказальнага кармлення розных жывёл.

віцца ў кантактны куток. Акрамя таго, што жывёл тут можна паглядзіць, зрабіць з імі радаснае сэлфі, іх яшчэ можна і пакарміць. Праўда, пачастункі, якія прыводзяць у захапленне дзяцей, нахштальт марожанага або цукровай ваты, у гэтым выпадку не падыходзяць. Козлікі з баранчыкамі, верагодна, праглынуць іх з цікавасцю, але карысці ім гэта дакладна не прынясе. Правераны корм для жывёл — кавалачкі яблыкаў і морквы — можна за сімвалічную суму купіць паблізу. За праблему пераядання турбавацца не варта, у кантактным кутку жывёлы мяняюцца некалькі разоў на дзень — іх «рабочая» змена доўжыцца значна менш традыцыйных звыклых нам васьмі гадзін.



3 аўтаматыкай на роўных

Сэрца прадпрыемства — сучасны цэх па перапрацоўцы насення рапсу метадам гарачага прасавання, які працуе ўжо практычна на поўную магутнасць. Новае абсталяванне ў параўнанні з мінулым у тры разы больш прадукцыйнае. Але што вельмі важна — усе працэсы зараз цалкам аўтаматызаваныя. Таму прысутнасць у цэху чалавека не абавязковая. Як працуюць устаноўкі, сочыць аператар.

(Заканчэнне. Пачатак на 1-й стар.)

З суседняга пакоя праз шкло яму выдатна відаць увесь аўтаматычны рыштунак, а па камп'ютары ён адсочвае стан кожнага механізма і ўвесь вытворчы працэс. Тут чыстае паветра, практычна не чуваць, як працуе ўвесь гэты складаны канвеер. Прадукцыйнасць цэха 500—550 тон у суткі. На працягу года гэта прыкладна 180 тысяч тон.

— Зерне рапсу паступае на прэс, пасля чаго мы атрымліваем рапсавы алей і жмых. Алей папярэдне чысціцца і паступае на склад, — расказвае **начальнік цэха Віктар СТРУКОВІЧ**. — У цэху чатыры змены, на якіх працуе ўсяго на два чалавекі.

ЯК ЗРАБІЦЬ ЦУКЕРКУ З РАПСУ?

Абсталяванне, дарэчы, нямецкае. Прапаноўвалі да яго і комплекс праграмнага забеспячэння. Але нашы спецыялісты падключылі комплекс у сістэму самастойна.

Пад крылом — 50 тысяч га

Уборка рапсу ў сыравіннай зоне прадпрыемства пачынаецца практычна адначасова. Таму пабудавалі дастаткова складскіх памяшканняў арачнага тыпу і тры сіласы аб'ёмам 10 000 кубічных метраў, каб прымаць сыравіну без затрымак. Умяшчальнасць кожнага складскога памяшкання арачнага тыпу — дзве з паловай тысячы тон, а кожнага сіласу — сем тысяч тон насення рапсу. На поўную магутнасць працуе айчыны зернесушыльны комплекс.

— Каб атрымліваць сыравіну ў дастатковай колькасці, наша кампанія ўжо не адзін год вядзе работу па забеспячэнні гаспадарак найлепшымі насеннем, высокаэфектыўнымі найноўшымі сродкамі абароны раслін, — працягвае Пётр Кулік. — Таму на поспех можна разлічваць толькі пры цесным супрацоўніцтве і з аграрнай навукай, і з вытворцамі.

— Нас падтрымліваюць улады, — адзначае **старшыня савета дырэктараў ЗАТ «Аблрапсаграсэрвіс» Аляксандр КАРПЕЧАНКА**. — Літаральна днямі ў губернатара была распрацавана і зацверджана праграма па вырошчванні рапсу. Кіраўнік вобласці вырашыў падтрымаць ініцыятыву з месцаў і адмовіцца ад спецыфікі лабіравання інтарэсаў выключна дзяржаўных прадпрыемстваў. Пастайкі рапсу будуць ажыццяўляцца строга па схеме выйграных тэндараў і аўкцыёнаў. А яшчэ мы разлічваем, што каля 50 тысяч гектараў рапсу будзе вырошчвацца пры нашым непасрэдным удзеле. Цяпер распрацоўваюцца юрыдычныя тонкасці гэтага рашэння.

Алей да бутэлечкі

Усю атрыманую прадукцыю прадпрыемства адпраўляе не толькі на ўнутраны, але і знешні рынкі. Калі рапсавы шрот цалкам ідзе айчынныму спажыўцу, то вялікая частка алею пастаўляецца ў Літву. Такім чынам завод зарабляе валюту.

Ёсць у завода і больш далёкія планы і перспектывы. Напрыклад, рабіць у Гарадзее алей рапсу і разлі-

ваць яго па бутэльках — фасавальны канчатковую тару для продажу. Але так ужо робяць іншыя, а стварэнне штучнай канкурэнцыі не хацелася б. Вось калі б на такі алей з'явіўся ўстойлівы попыт унутры краіны і за мяжой, спадзяюцца вытворцы. Паміж справай, цяпер прапрацоўваецца магчымасць пастайкі рапсавага алею ў Ізраіль. Напрамак цікавы, толькі не спрацоўвае пытанне цаны. Калі б у беларускага вытворцы атрымалася паменшыць сабекошт, тады гэты рынак быў бы для нас адкрыты.

Іншым перспектывным напрамкам з'яўляецца ўзбагачэнне шроту бялком, іншымі мінеральнымі дабаўкамі. У гэтым выпадку наш корм будзе значна лепшы, чым у канкурэнтаў, і будзе даваць вялікую аддачу сельгаспрадпрыемствам па малаце і прыбаўленні ў вазе.

А вяскоўцам і сапраўды выгадна займацца гэтай культурай. Па словах Аляксандра Карпечанкі, сёння рапс адзін з высокарэнтабельных і грашовых культур. Менавіта вырошчванне рапсу пры навуковым падыходзе дае ад 350 да 400 долараў чыстага прыбытку з гектара пасеваў.

Сяргей КУРКАЧ.
kurchach@vviazda.by