белагропромбанк
традиции будущего

СЭРЦА ПРЫПЯЦКАГА ПАЛЕССЯ

Тураўшчына

На тураўскую зямлю з усіх канцоў свету едуць, каб падзівіцца на цудадзейныя крыжы, якія растуць. Для таго, каб турыстам было камфортна і сытна, у горадзе будуюцца арыгінальныя гасцініцы, рэстараны... Вялікую лепту ў гэту справу ўносіць ААТ «Тураўшчына», якое, акрамя вырошчвання і перапрацоўкі сельскагаспадарчай прадукцыі, актыўна займаецца турызмам. Адным словам, робіць усё магчымае, каб гасцям горада хацелася вярнуцца на Тураўшчыну яшчэ не адзін раз.

Тураўская прырода.

Помнік Кірылу Тураўскаму.

НА АДНЫХ «ЛІМУЗІНАХ» ДАЛЁКА НЕ ЗАЕДЗЕШ

Пра дасягненні і планы развіцця шматпрофільнай гаспадаркі ААТ «Тураўшчына» распавёў яе малады і ініцыятыўны дырэктар Андрэй КУЗЬМЕНКА.

— Андрэй Уладзіміравіч, ведаю, што на Тураўшчыне ўжо некалькі гадоў займаюцца развядзеннем мясной жывёлы на паплавах...

— Большая частка сельгасугоддзяў ААТ «Тураўшчына» прыпадае на паплавы. А заліўныя лугі — ідэальныя ўмовы для параўнальна таннага вырошчвання мясных парод буйнарагатай жывёлы. Цяпер, калі «лімузіны» прыжыліся, наша галоўная задача — нарошчваць пагалоўе і развіваць племянную жывёлагадоўлю. У перспектыве плануем пастаўляць элітную пароду на экспарт і зарабляць на гэтым грошы. Што тычыцца вытворчасці мармуровага мяса, то гэта даволі перспектыўны кірунак для айчыннай сельскай гаспадаркі...

— А праўда, што мармуровага мяса ў тушы «лімузіна» — не больш за 8%?

— Так. Але яно вельмі дарагое і карыстаецца попытам у сапраўдных гурманаў. Астатняе ж мяса ў тушы «лімузінаў» практычна нічым не адрозніваецца ад звычайнай «чорна-пярэстай» ялавічыны.

— Лічыцца, што найбольшую выгаду атрымліваюць тыя гаспадаркі, якія не толькі гадуюць «сыравіну», але вырабляюць і прадаюць гатовую прадукцыю. Чаго ў гэтым плане ўдалося дасягнуць ААТ «Тураўшчына»?

— Сапраўды, без уласнай перапрацоўкі гаспадарка мае рэгрэсіўны шлях развіцця. Таму мы падтрымліваем свой філіял — Тураўскі кансервавы камбінат, цалкам забяспечваем яго сыравінай. Калі казаць пра зялёны гарошак і цукровую кукурузу, то іх збыт пакуль ажыццяўляецца пераважна праз аптовыя каналы. Ёсць адна фірмовая крама ў Жыткавічах, але яе відавочна недастаткова. Таму вядзём перамовы аб развіцці рознічнай сеткі крам. Плануем адкрываць гандлёвыя пункты ў рэгіёнах.

Андрэй КУЗЬМЕНКА, дырэктар ААТ «Тураўшчына».

Таксама ў планах — пабудаваць забойны цэх і цэх разбірання на Тураўскім кансервавым камбінаце, наладзіць там перапрацоўку мяса — вырабляць з яго розныя віды паўфабрыкатаў, мяса-раслінных кансерваў...

Значнай падзеяй для развіцця рэгіёна стала адкрыццё Тураўскага малочнага камбіната. Мы з'яўляемся яго сузаснавальнікамі. Там усталявана лінія мяккіх сыроў, адзіная не толькі ў Беларусі, але і на ўсёй постсавецкай прасторы. І ўжо актыўна вырабляюцца элітныя сыры па італьянскай тэхналогіі.

— А праўда, што на Палессі самае лепшае малако для сыроў?

— Праўда. Для вытворчасці італьянскіх сыроў патрабуецца малако выключнай якасці. Асноўную яго колькасць на новы камбінат пастаўляе наша гаспадарка. Італьянцы, якія займаліся ўсталяваннем лініі па вытворчасці мацарэлы, правялі даследаванні і афіцыйна заявілі, што наша малако па арганалептычных, фізічных і біялагічных якасцях ідэальна падыходзіць для вытворчасці сыроў.

— ААТ «Тураўшчына» адрозніваецца ад іншых сельскагаспадарчых арганізацый яшчэ і тым, што тут развіваецца турызм. Гэта і гасцінічны комплекс «Струмень» з відам на заказнік «Тураўскі луг», і гасцініца «Тураў», і ўнікальная плывучая гасцініца. І паляўнічая гаспадарка «Ласіны востраў»...

— У кожным рэгіёне ёсць свая іскрынка, якую можна выгадна падаць. Тураўшчына — вельмі цікавы край. У нас тут не толькі ўнікальная прырода, Прыпяць, якую небеспадстаўна называюць беларускай Амазонкай, шмат цікавых у гістарычным, этнаграфічным і пазнавальным плане мясцін, але і адна з лепшых кухняў. Таму не скарыстацца гэтым багаццем было б злачынствам. Пры фінансавай падтрымцы Белаграпрамбанка, даччыным прадпрыемствам якога мы з'яўляемся, адраджаем гэтыя багатыя землі, узводзім цікавыя аб'екты. Турысты, пераважная большасць якіх расіяне і беларусы, тэлефануюць, бранёруюць месцы, прыязджаюць. Мы стараемся арганізаваць адпачынак на самым высокім узроўні, каб чалавек з'ехаў ад нас з бурай станоўчых эмоцый. Усё робіцца для таго, каб людзі сюды вярталіся, прывозілі сваіх сяброў.

ГАСЦІНІЧНЫ КОМПЛЕКС «СТРУМЕНЬ» — КАМФОРТНЫ АДПАЧЫНАК НА БЕРАЗЕ РАКІ!

Тураўскі луг, або Балонні, як яго называюць мясцовыя жыхары — гэта востраў плошчай каля 400 гектараў, размешчаны ў цэнтры Турава. Ад гарадской набярэжнай яго аддзяляе рака Струмень. Стоячы на набярэжнай або на мастку праз Струмень, можна бачыць сотні і тысячы птушак, якія пралятаюць над ракой вясной. Каля 40 відаў птушак застаюцца гнездавацца на Балонні. З іх 16 відаў — «чырванакніжнікі»! Шчыльнасць гнездавання тут можа дасягаць у асобныя гады звыш 1000 пар на адным гектары. У 2009 годзе па рашэнні Жыткавіцкага райвыканкама Тураўскі луг быў абвешчаны заказнікам.

Алена РАЙ, бармен гасцінічнага комплексу «Струмень», частуе гасцей смачнай кавай.

Гасцінічны комплекс «Струмень» з відам на раку.

Забраніраваць месцы ў гасцінічным комплексе «Струмень» можна па нумары: маб. +375 29 3285721.

Сваю назву гасцінічны комплекс «Струмень» атрымаў ад аднайменнага прытока Прыпяці. Комплекс уведзены толькі гэтай вясной, але ўжо паспеў набыць папулярнасць як сярод расійскіх, так і сярод беларускіх турыстаў. І не дзіўна: камфартабельная гасцініца і два двухпавярховыя гасцявыя дамкі месцяцца ў маляўнічым месцы, ля ўнікальнага заказніка «Тураўскі луг».

— Кожны дамок разлічаны на 7 спальных месцаў, — расказвае і паказвае **старшы адміністратар гасцінічнага комплексу «Струмень» Андрэй ЦЕРАШАТАЎ. —** Гасцініца змяшчае 7 двухмесных нумароў і два люксы. Усе нумары вылучаюцца сучасным дызайнам, абсталяваны санвузлом, душавой кабінай, тэлефонам, тэлевізарам, халадзільнікам, кандыцыянерам. Частка з іх мае маляўнічы від на раку Прыпяць. Мы аказваем кліентам паслугі не толькі па пражыванні, але і па харчаванні. У будынку гасцініцы маецца бар на 52 пасадачныя месцы. Тут можна праводзіць карпаратывы, вяселлі. Стараемся падладжвацца пад кожнага кліента: па дамоўленасці, яны могуць прывозіць з сабой усе неабходныя прадукты, якія мы з задавальненнем прыгатуем. Акрамя таго, даём на пракат мангалы, рыбалоўны рыштунак, чаўны, катамараны. Незабыўнае ўражанне ў наведнікаў пакідае 2-гадзіннае падарожжа па Прыпяці на маторнай лодцы разам з вопытным егерам.

У ТУРАЎ «ПА КАРАЛЯ ГАРОХА»

Якасць гароху вышэйшага гатунку кантралюецца на ўсіх этапах яго вытворчасці.

Гарох са старажытных часоў любімая ежа не толькі сялян, але і манархаў. Французскія каралі любілі есці гарох, засмажаны свіным салам. Рускі цар Аляксей Міхайлавіч больш за ўсё любіў параны гарох з топленым маслам і пірагі з гарохавай начынкай.

Той, хто аднойчы паспытаў тураўскі зялёны кансерваваны гарошак, будзе набываць яго пастаянна. Бо ён насамрэч вельмі сакавіты і смачны. І не дзіўна: як сцвярджаюць спецыялісты, тураўскія землі ідэальна падыходзяць для вырошчвання гэтай культуры. Ды і на найлепшыя гатункі тут не шкадуюць грошай, бо не сакрэт — ад якасці насеннага матэрыялу шмат што залежыць.

Нам пашчасціла завітаць на Тураўшчыну ў самы разгар уборкі. Перш, чым гарох трапіць у бункер, лабаранты завода даследуюць яго на наяўнасць пестыцыдаў, радыяцыі і ступень спеласці. Час ад уборкі гарошку і да пачатку апрацоўкі на заводзе не перавышае 2 гадзін, інакш, як сцвярджаюць тэхнолагі, ён страціць смакавыя якасці. Заліўка — а гэта вада, соль і цукар — таксама адпавядае высокім стандартам якасці. І за гэтым пільна сочаць у лабараторыі, якая маецца на заводзе. Дарэчы, кансервавы камбінат мае свае артэзіянскія свідравіны.

— Пры ўборцы і перапрацоўцы гарошку вытрымліваем усе тэхналогіі, — кажа **начальнік вытворчасці Валянціна ВАСІЛЬЦОВА.** — Дзякуючы гэтаму наш кансерваваны зялёны гарошак захоўвае большую частку харчовых і карысных рэчываў, у тым ліку вітамінаў. У ім няма кансервантаў: гарошак стэрылізуем і пастэрызуем. Што тычыцца мяне, то ўсё жыццё набываю толькі тураўскі гарошак. Набываю, бо ведаю, што ён якасны і смачны.

Вырабляюць у Тураве гарошак як у бляшанцы, так і ў шкляных слоіках. Захоўваць гэтыя кансервы можна да 2 гадоў. Але, як правіла, да Новага года зяленага гарошку на складах завода ўжо няма...

Галоўны аграном Валянціна МАРКЕВІЧ правярае, ці гатовы гарошак да нарыхтоўкі.

— Сёлета плануем вырабіць 7 млн умоўных слоікаў зялёнага гарошку, — кажа **дырэктар філіяла «Тураўскі кансервавы камбінат» ААТ «Тураўшчына» Уладзімір МЕЛЬНІК.** — Але гэта не мяжа нашых магчымасцяў. З кожным годам і якасць, і аб'ёмы вытворчасці будуць павялічвацца. У гэтым дапаможа новае сучаснае абсталяванне, якое мы хочам закупіць.

Пазнаць тураўскі гарошак на паліцах у крамах сярод шматлікага імпартнага можна па запамінальным гербе ААТ «Тураўшчыны» — тур, які гарцуе... на бляшанцы. Але варта адзначыць, што Тураўскі кансервавы камбінат ганарыцца не толькі гарошкам. Прадукцыя завода ўключае больш за 40 (!) найменняў. Гэта ***салодкая кукуруза, самыя розныя закускі, сатэ з агародніны, павідла, кетчуп, фасоля, бурачкі, таматы, агуркі, нектары, сокі***. Дарэчы, што тычыцца апошніх, то тут для пакупнікоў рыхтуецца прыемны сюрпрыз... Неўзабаве тураўскія сокі можна будзе набыць не толькі ў шкляных слоіках, але і ў больш зручных тэтрапакетах.

ЯКУЮ КАРЫСЦЬ МОЖНА АТРЫМАЦЬ АД ТРАДЫЦЫЙНАГА ІНГРЭДЫЕНТУ ДЛЯ САЛАТЫ «АЛІЎЕ»?

У гароху вялікая колькасць пратэіну і незаменных амінакіслот (лізіну, метыяніну, трыптафану, цыстыну). Без гэтых рэчываў немагчымыя рост і разумовае развіццё ў дзяцей і нармальная жыццядзейнасць у дарослых.

Зялёны гарошак дапамагае ад стомы, анеміі, паляпшае дзейнасць мозгу, сон, зніжае верагоднасць узнікнення інфаркту, развіцця гіпертаніі і анкалогіі. Дэрматолагі заўважылі, што старэнне скуры запавольваецца, калі рэгулярна спажываць зялёны гарошак.

Прадукцыя філіяла «Тураўскі кансервавы камбінат».

«ЛАСІНЫ ВОСТРАЎ» — РАЙ ДЛЯ ПАЛЯЎНІЧЫХ І РЫБАКОЎ!

На высокім узроўні на Прыпяцкім Палессі для беларусаў і замежных гасцей аказваюцца паслугі па арганізацыі паляўнічых і рыбалоўных тураў. Філіял ААТ «Тураўшчына» паляўнічая гаспадарка «Ласіны востраў» знаходзіцца на тэрыторыі трох раёнаў (Жыткавіцкага і Лельчыцкага Гомельскай вобласці і Столінскага Брэсцкай вобласці).

Агульная плошча гаспадаркі — больш як 128 тысяч гектараў паляўнічых угоддзяў, у тым ліку 31 кіламетр ракі Прыпяць, 280 гектараў пойменных вадаёмаў і возера Белае плошчай 189 гектараў. На тэрыторыі паляўнічай гаспадаркі жыве **52 віды млекакормячых, каля 250 відаў птушак, 42 віды рыб, 7 відаў рэптылій і 11 відаў земнаводных. Для палявання тут прапаноўваюцца лось, дзік, казуля, воўк, лісіца, янотападобны сабака, выдра, амерыканская норка, куніца лясная, куніца каменная, тхор чорны, гарнастай, ласка, рачны бабёр, андатра, заяц-русак, заяц-бляк, глушэц, цецярук, рабчык, бакас, гусь шэрая, гусь белалобая, крыжанка, шэрая качка, шыраканоска, чырок-траскунок, чырок-свістунок, вялікая паганка, вялікі баклан, бакас, шэрая курапатка, перапёлка...**

— У залежнасці ад сезона і віду палявання мы прапаноўваем кліенту ўсё самае лепшае, — кажа **начальнік паляўнічай гаспадаркі «Ласіны востраў» Аляксандр БАГАЙ.** — Прадастаўляем паслугі транспарту, здаём у арэнду зброю. Нават калі чалавек па турыстычнай візе прыязджае ў Беларусь па справах, мы можам заключыць з ім дагавор і выдаць яму стрэльбу для палявання. Гэта вельмі зручна. Пад кожнага кліента стараемся падладжвацца, зрабіць так, каб яму яшчэ хацелася прыехаць сюды. І нараканняў пакуль не атрымлівалі. Наадварот, людзям падабаецца, ёсць пастаянныя кліенты, якія прыязджаюць па некалькі разоў на год.

Не так даўно на тэрыторыі «Ласінага вострава» з'явіўся вальер для дзікіх жывёл плошчай 1850 гектараў. Ужо запусцілі туды ласёў, казуль, дзікоў, 60 аленяў, якіх закупілі ў Нацыянальным парку «Прыпяцкі».

Аляксандр Багай — сам заўзяты паляўнічы і рыбак, таму спадзяецца, што сёлета ўсё ж такі ўвядуць у дзеянне дапаўненні ў правілы вядзення паляўнічай гаспадаркі, і тады сезон на лася можна будзе адкрыць не 1 верасня, а 20 жніўня. А пакуль што начальнік паляўнічай гаспадаркі запрашае чытачоў «Звязды» папаляваць на казулю і дзіка.

Набыць пуцёўкі на платнае аматарскае рыбалоўства на рацэ Прыпяць і возеры Белым можна ў наступных пунктах продажаў:

— Жыткавіцкі раён, в. Азяраны, вул. Моладзевая, 1, філіял «Ласіны востраў», штодня з 8-00 да 17-00 акрамя выхадных і святочных дзён; тэл. 8 (02353) 95 8 46;

— г. Тураў, вул. Ленінская, 10 (кругласутачна ў будынку гасцініцы «Тураў»); тэл. 8 (02353) 75 1 64;

— Жыткавіцкі раён, в. Града; тэл. 8 (029) 8372894;

— Жыткавіцкі раён, турыстычны комплекс «Белае» (каля в. Белае Жыткавіцкага раёна); тэл. 8 (02353) 93 3 49.

Па пытаннях арганізацыі і правядзення палявання тэлефануйце па нумары 8 (02353) 95 8 46.

«ПАЛЕССЕ» — ПЛЫВУЧАЯ ГАСЦІНІЦА, АБО НЕЗАБЫЎНЫЯ ПРАГУЛКІ ПА ПРЫПЯЦІ

Хочаце, каб вяселле, карпаратыў альбо дзень народзінаў запомніліся надоўга? Тады звярніце ўвагу на гасцініцу на вадзе. Плывучая гасцініца з цеплаходам-буксірам знаходзіцца ў Тураве і прапануе шырокі спектр паслуг для адпачывальнікаў.

Аб'ект гэты па-сапраўднаму ўнікальны. Пры яго стварэнні выкарыстоўваліся толькі экалагічна чыстыя матэрыялы. Асобна варта спыніцца і на камфартабельных каютах, у якіх будуць пражываць турысты. У іх распараджэнні ложак, шафа, сучасныя душавыя кабіны, кандыцыянер, тэлевізар. Па рацэ плывучую гасцініцу перасоўвае спецыяльны цеплаход «Прыпяць». Гэты плывучы дом цалкам аўтаномны: на яго борце знаходзяцца два сучасныя дызель-генератары, якія выпрацоўваюць электраэнергію, запас прэснай вады складае 14 тон. Усё гэта створыць неабходныя ўмовы для камфортнага і прыемнага адпачынку на рацэ.

— Можна арганізаваць нават тыднёвы круіз, — кажа **намеснік дырэктара па турызме ААТ «Тураўшчына» Дзмітрый ТАРАСЕВІЧ.** — Усё залежыць ад жадання і фінансавых магчымасцяў кліента. Зняць гасцініцу на суткі на 20 чалавек можна за 5 млн. Мы прапаноўваем кліентам і сваю кухню. Пры жаданні можна проста пакатацца па Прыпяці на цеплаходзе без гасцініцы, гадзіна абыдзецца ў 600 тысяч. Гэты гатэль — проста знаходка для аматараў палявання і рыбалкі! Спецыялісты ААТ «Тураўшчына» дапамогуць ім падабраць аптымальныя месцы для аматарскага палявання або рыбнай лоўлі згодна з пажаданнямі кожнага. Каманда плывучага гатэля зробіць усё магчымае, каб адпачынак на вадзе даставіў турыстам мора станоўчых эмоцый і незабыўных уражанняў.

Калектыўныя заяўкі на пражыванне ў плывучай гасцініцы «Палессе» прымаюцца па тэлефонах 8 (02353) 76 2 14, 8 (029) 1797560, e-mail: turovtur@tut.by ці пры дапамозе сістэмы анлайн-браніравання партала БелАгратур.

КРУІЗЫ ПА РАЦЭ ПРЫПЯЦЬ

ТУРАЎ — ВІЛЬЧА — ТУРАЎ. Маршрут аднадзённы стандартны, уключае 6 гадзін плавання ўверх па цячэнні, начлег на рацэ, пікнік, рыбалку.

ТУРАЎ — ПАГОСТ — ЗАПЯСОЧЧА — ТУРАЎ. Маршрут аднадзённы стандартны, уключае 6 гадзін плавання ўверх і ўніз па цячэнні ракі, 2 пікнікі.

ТУРАЎ — ВІЛЬЧА — ВОЗЕРА ГЛЫБОКАЕ — ТУРАЎ. Маршрут аднадзённы, уключае 9 гадзін плавання ўверх па цячэнні, начлег на рацэ, пікнік, рыбалку.

ТУРАЎ — ВІЛЬЧА — КАНАЛ МІКАШЭВІЧЫ — ТУРАЎ. Маршрут двухдзённы (тур выхаднога дня), уключае 12 гадзін плавання ўверх па цячэнні, 2 начоўкі на рацэ, 2 пікнікі, рыбалку.

ТУРАЎ — ВІЛЬЧА — ВАЛЯНСКІЯ МАСТЫ — ПІНСК — АСАБОВІЧЫ — ТУРАЎ. Маршрут трохдзённы, уключае 38 гадзін плавання ўверх па цячэнні, 3 начоўкі на рацэ, 3 пікнікі, рыбалку.

ТУРАЎ — МАЗЫР — ТУРАЎ. Маршрут трохдзённы, уключае 32 гадзіны плавання ўніз па цячэнні ракі, 3 начоўкі на рацэ, 3 пікнікі, рыбалку.

Алена ДАЎЖАНОК, Надзея ДРЫЛА. Любоў БЯЛЯЕВА (фота). УНП 490526759