

Уборочная страда подходит к завершению

Завершить уборочную страду в лучшие агрономические сроки спешат работники предприятия «Белореченское». Дождливая погода ещё с лета вносит свои коррективы.

С раннего утра механизаторы и комбайнёры сельхозпредприятия «Белореченское» в поле. До начала работ необходимо в полной мере подготовить технику к тяжёлому трудовому дню. Ведь именно сейчас во время заготовки зерновых культур каждый погожий день на счету, убрать необходимо больше 15 тысяч гектаров ячменя, пшеницы, овса, рапса и это только в одном из 3-х хозяйств, причём с каждым годом эта цифра увеличивается. Виртуозно владея уборочной техникой, комбайнёры проходят полосу за полосой, собрать урожай зерновых в агрономические сроки главная задача, как и его дальнейшее сохранение. Бережно доставляют и будущий комбикорм в зерно-промышленный комплекс посёлка Белореченский, где всегда в это время больше обычного кипит работа.

“Зерно с полей идёт хорошего качества, вызревшее и здесь наша задача снять остаточную влагу и заложить на длительное хранение для того чтобы приготавливать качественные комбикорма для крупнорогатого скота и птицы. На зерновом комплексе стоят хранилища, которые могут вмещать до 80 тысяч тонн зерна”.

Олег Швырёв, начальник кормоцеха СХ ПАО «Белореченское»

Основным парком хранения является 22 силоса с плоским днищем или так называемые бочки, каждая вмещает в себя 3500 тонн. Такой способ хранения, по словам начальника кормоцеха Олега Швырёва, отлично защищает содержимое от птиц и грызунов. Оборудованы хранилища специальной системой термометрии, с помощью которой каждый день специалисты отслеживают температуру хранимого зерна. В дополнение ко всему оснащены бочки и напорной вентиляцией для удаления излишней влаги, что благоприятно отражается на содержимом. Принимая в день, на площадке комплекса до 3000 тонн зерна, в год сельхозпредприятие «Белореченское» изготавливает более 100 тысяч тонн комбикорма, 3 тысячи из которых в прошлом году были востре-



бованы у населения. Отражается на объёме производства, безусловно, и урожайность года.

“Зерновые: ячмень, овёс убрали полностью, осталась пшеница. По пшенице уже можно сказать половину убрали. Урожайность 30 центнеров с гектара. Это достаточно хорошо. Себя мы прокормим полностью плюс есть ещё переходящий запас. И сейчас есть определённое количество, которое уйдёт на продажу”.

Тем более не плохой урожай по продовольственной пшенице. В г. Усолье-Сибирское стоят мельницы. Мы произведём муку и наши пекарни будут работать на собственной муке”.

Степан Франтенко, первый заместитель генерального директора СХ ПАО «Белореченское»

Являясь крупнейшим предприятием на территории Приангарья, СХ ПАО «Белореченское» на этом не останавливается, делая ставку на эффективность. Расширяя площади зерновых культур увеличивают и базу хранения. Осенью прошлого года была запущена в эксплуатацию самая большая бочка вместимостью 6 тысяч тонн, в планах у предприятия построить ещё одну, с тем же объёмом.

НАША СПРАВКА

На 2019 год засеяно 65155 га. Из них зерновые культуры (пшеница, ячмень, овес, зернобобовые) - 34572 га, кормовые (кукуруза, однолетние, многолетние) - 20886 га, овощи и картофель - 875 га, рапс - 7788 га, пар - 1034 га.

② Качественные кормовые – залог качественного молока!

Шагая в ногу со временем, сельхозпредприятие «Белореченское» не только улучшает качество продукции, но и наращивает объёмы производства. Одно из ведущих предприятий по производству и поставке молока в Иркутской области, поделилось секретами своего мастерства.

Всё лучшее для наших бурёночек! Именно так говорят о своих подопечных сотрудники хозяйства «Петровское» предприятия «Белореченское». И ничуть не лукавят.

«Чтобы получать большие показатели на фуражную корову надо иметь хорошую кормовую базу, хорошие условия труда, условия содержания животных, ну и естественно генетика. У нас всё это движется и развивается, я думаю, что мы в этом году, по нашим подсчетам, выйдем на 7-8 тысяч литров молока на фуражную корову».

**Эдвард Поляковский,
директор ОПХ «Петровское»**

Занимая одну из главных ролей в увеличении надоя - к кормовым в СХ ПАО «Белореченское» особое отношение. С самого утра комбайны в поле, выращивают и убирают кормовые культуры для крупнорогатого скота самостоятельно. Так, говорят фермеры, экономически выгодно, да и гарантированно качественно. Однако качество даётся нелегко.

«Год очень влажный, уборка идёт очень тяжело. В те года на 16-17 сентября у нас уже уборка полностью заканчивалась, нынче убрано только 50% данной площади. Сейчас на данном поле убираем кукурузу на силос, тоже машины идут тяжело почва переувлажнённая, но урожай хороший нынче т.е. планы зерновых культур выполним на 130-140%, кормов так же перевыполнение плана до 130% будет».

Алексей Молчанов, агроном хозяйства

— Главное чтобы погода была солнечная, а там уж дело за малым 15 дней и 80% плана освоим, — дополнил агроном хозяйства Алексей Молчанов.

— Сейчас эта зелёная масса отправится на дополнительную обработку и прессовку в силосной яме и

через 30 дней она уже будет пригодна для корма рогатого скота, - прокомментировал агроном.



Уже убрано в Петровском хозяйстве 9 тысяч тонн - соломы, 2 тысячи тонны – сена, 4-х компонентный сбор трав или так называемый сенаж в размере 35 тысяч тонн. Пока ещё в процессе уборки силос, но предприятие уже обеспечено 50 тысячами тонн. А это значит, что коровы будут сыты, а население нашего региона с молоком.



Больше 500 тонн в год сухой молочной смеси и это ещё не предел. Единственный во всей Иркутской области цех по производству молочного компонента для детского и спортивного питания, открылся сегодня в г. Усолье-Сибирское, под чутким руководством сельхозпредприятия «Белореченское».

Сельхозпредприятие «Белореченское» не только ежегодно наращивает объёмы надоя молока, но и пошагово развивает базу по его переработке. По словам руководства предприятия, новый цех позволит перерабатывать около 5,5 тысяч тонн сырого молока, а это более 500 тонн молочного компонента для детского и спортивного питания в год. Производство уже налажено, пока продажи в основном планируют на запад России. О грандиозных планах развития, заявил и Министр сельского хозяйства.

«Я считаю что этот проект-завод, позволит нам обеспечить не только внутренние потребности региона, страны, но и активно наращивать экспортный потенциал. Сегодня уже проведены переговоры по экспорту в такие страны как Китай, Монголию, Японию, Карея и ряд других стран с которыми мы уже не первый десяток лет работаем».

Илья Сумароков, Министр сельского хозяйства Иркутской области

Для получения продукта высокого качества требуется и высокая точность работы оборудования, именно поэтому весь технологический процесс автоматизирован, герметичен и выполняется на лучшем оборудовании производства Словакии. Его производительность 5 пакетов молочного компонента по 20 килограмм в час.

«Сегодня у нас запуск нового оборудования, оно позволит перерабатывать до 20 тонн по входящему сырью. Это производство компонентов для детского питания и спортивного питания.»

Спрос на этот продукт высокий. Мы должны обеспечить потребности всех желающих сухой молочной смесью. Для этого мы открываем новые молочные фермы, проводим реконструкции, улучшаем

условия труда, создаем рабочие места в Черемховском и Усольском районах».

Степан Франтенко, первый заместитель генерального директора СХ ПАО «Белореченское»

К тому же, открытие цеха принесёт пользу кооперативам и местным фермерам, подчеркнул Степан Франтенко. В планах на будущий год, создать с ними партнёрские взаимоотношения по закупке молока. Есть уже конкретная цель у руководства сельхозпредприятия «Белореченское», и по самому цеху, в ближайшее время здесь дополнительно разместят ещё одну установку, которая позволит увеличить объёмы перерабатываемого сырья и соответственно производства молочного компонента для детского и спортивного питания в 3 раза больше существующего.



В день 350-летнего юбилея Усожья, 31 августа, его жителей и гостей города ждало множество масштабных мероприятий. Одним из самых зрелищных стало установление нового рекорда Иркутской области по одновременному приготовлению 14 тысяч вареников с творогом, которыми тут же угостили всех желающих.

Инициатором этого необычного действия стал коллектив СХ ПАО «Белореченское» во главе с первым заместителем генерального директора, депутатом Законодательного Собрания Степаном Франтенко. В прошлом году они же побили другой, не менее грандиозный рекорд — пожарили огромную яичницу из 55 тысяч перепелиных яиц. Но на этом решили не останавливаться и сделали к юбилею Усожья новый вкусный подарок — 350 килограммов вареников.

Подготовка к рекорду началась намного раньше самого приготовления блюда. В шесть утра на Комсомольскую площадь на нескольких машинах-кранах привезли специальное оборудование. Это электрическая сковорода из восьми секций диаметром шесть метров и высотой бортиков 20 сантиметров. В прошлом году на ней же жарили яичницу. Для варки вареников сковороду модернизировали — смонтировали специальные крышки, благодаря которым быстрее закипела вода и поддерживалась ее оптимальная температура во время всей варки. Это было необходимо для четкого соблюдения технологии.

Казалось бы, что тут сложного — сварить вареники, но, учитывая объемы, это оказалось настоящим кулинарным искусством. За каждой секцией сковороды наблюдали два повара с помощником. А руководили всем, как настоящие дирижеры, начальник цеха хлебопечения и заведующая столовой СХ ПАО «Белореченское» Оксана Щетская и два шефа-технолога: Любовь Воеводина и Марина Мараховская. Выглядело само действие просто завораживающе, все рассчитано чуть ли не до секунды: после закипания воды открываются крышки, в воду опускают вареники, крышки закрываются, и вновь их поднимают только через десять минут, чтобы контролировать варку.

— Для приготовления этого блюда нам понадобилось 175 килограммов творога, 17 литров подсолнечного масла, 11 килограммов соли, три килограмма сахара, для варки использовали почти две с половиной тонны воды, — рассказала Оксана Щетская. — Для подачи готовых вареников мы привезли около 70 килограммов сметаны. Немного переживали, что при одновременной загрузке 350 килограммов вареников температура воды сильно упадет, но этого не случилось.

Сами вареники с творогом загодя изготовили на Усольском молокозаводе СХ ПАО «Белореченское». Вообще в полном цикле приготовления этого блюда было задействовано более 100 человек.

Стать свидетелем рекорда и попробовать кулинарный шедевр на Комсомольской площади собралось примерно семь тысяч усольчан и гостей города во главе с мэром Максимом Торопкиным. На сцене выступали творческие коллективы, что добавляло происходящему ощущение праздника.

— Это своеобразный подарок от усольчан усольчанам, — отметил первый заместитель генерального директора СХ ПАО «Белореченское», депутат Законодательного Собрания Степан Франтенко. — Практически все ингредиенты конечного продукта коллективом СХ ПАО «Белореченское» изготовлены на нашей земле. Пшеница выращена на полях Усольского и Черемховского районов, муку намолотили здесь, в Усолье, на хлебоприемном пункте, свежайшее молоко получено от наших коров, чье дойное

поголовье составляет шесть тысяч пятьсот. На Усольском молокозаводе из этого молока произведен творог для вареников. И поэтому мы не сомневаемся, что качество конечного продукта всех порадует!

Спустя 40 минут блюдо, к всеобщему ликованию, было готово. И повара не подвели: вареники были сварены филигранно, тесто не разварилось, творог не вывалился из сочной, ничего не пригорело. Их разложили в 3500 брендированных стаканчиков, по четыре штуки в каждый, и добавили ложку белореченской сметанки 20-процентной жирности. Волонтеры раздавали вареники гостям, которые тут же с удовольствием пробовали и хвалили белореченских поваров. Вареники расходились с огромной скоростью, что только радовало организаторов. Ведь одним из условий фиксирования рекорда является полностью съеденное блюдо.

— Я уже второй год присутствую на кулинарных рекордах СХ ПАО «Белореченского» и приятно поражаюсь мастерству и энтузиазму его работников, — поделилась впечатлениями гостя праздника Елена Иванова. — Все не только очень вкусно, мне кажется, такого масштабного угощения нет ни в одной территории Иркутской области, ни о чем подобном я даже не слышала! Считаю, это будет рекорд не только Иркутской области, но и всей России! Распирает гордость, что у нас работают такие предприятия, такие профессионалы и радуют всех нас своим трудом!

За соблюдением всех нюансов установления рекорда наблюдали руководитель проекта книги рекордов Иркутской области Галина Ажеева, начальник территориального отдела Роспотребнадзора по Усолью и Усольскому району Алексей Пешков и главный ветеринарный врач по Усолью и Усольскому району Виктория Украинцев.

— Впечатления от вашего рекорда у меня самые яркие, — сказала Галина Ажеева. — За 15 лет работы в этом проекте такого высокого уровня организации я еще не видела! Поэтому с удовольствием вручаем СХ ПАО «Белореченское» сертификат о постановке рекорда Иркутской области. Мы специально изучали, что на территории России подобного рекорда еще не ставили. В результате соответствующие документы будут отправлены на установку всероссийского рекорда одновременной варки 350 килограммов вареников.

После массовой дегустации сытые и довольные усольчане разошлись по домам делиться впечатлением от увиденного и попробованного. Ну, а передовики из «Белоречья» еще раз подтвердили, что в Усолье есть удивительные люди, умеющие работать так, что на них приятно смотреть, умеющие вкусно угощать тысячи друзей, устраивать грандиозные праздники и ставить рекорды масштаба страны на праздновании 350-летия Усожья-Сибирского.

Ольга КОРОЛЁВА



«Без спорта нет сил, а без овощей здоровья» гласит народная мудрость. И самое главное диетологи рекомендуют и советуют жителям города и региона придерживаться одного простого правила. Чтобы оставаться здоровыми употреблять продукцию в нашем конкретном случае – овощи, выращенные в своей местности и в текущем сезоне. На выставке-ярмарке «Покупай усольское!» сельхозпредприятие «Белореченское» удивляло большим ассортиментом овощей по выгодной цене.

“Очень хороший у нас в этом году урожай овощей: морковь сочная, капуста специальная для засолки, картофель рассыпчатый”.

Марина Казакова, представитель «Белореченское»

Только в этом году предприятие собрало с полей своих хозяйств, площадью около 900 гектаров: 12 000 тонн картофеля и 8 000 тонн овощей.

Особенно порадовала капуста, побив все рекорды и составила 1100 центнеров с гектара, превысив объемы собранного урожая прошлого года в 2 раза.

Свежие местные овощи - это лучшие источники минеральных солей, железа, фосфора, магния, кальция и калия, заявляют специалисты. Приобрести кладезь витаминов, по специальным сезонным ценам можно до конца октября во всех фирменных магазинах предприятия «Белореченское». Усольчане и гости города ждали выставку-ярмарку «Покупай усольское!», делаясь порадовала выгодная покупка по празднично-ярмарочной цене.

“В общем нормально по ценам: тут подешевле. В принципе и вкусно. От местного производителя”.

Наталья Огнева, покупатель

Постоянно развиваясь по разным направлениям деятельности сельхозпредприятие «Белореченское» занимается и выращиванием, заготовкой кормовых культур для своего хозяйства и дальнейшей его реализацией. При этом сохраняет статус крупнейшего предприятия Приангарья по производству молочной продукции, которой, в ассортименте насчитывается около 80 наименований. Выбирайте продукцию от местного производителя! Продукция под маркой «Белореченское» имеет сертификат соответствия мировой системе менеджмента безопасности пищевой продукции и соответствует требованиям мирового стандарта ГОСТ Р ИССО 22000.

Чистые, свежие и полезные продукты от Белоречья с любовью!



Открытие фирменных магазинов

12 июля открылся новый фирменный магазин «Белоречье» по адресу: Ольхонский район, п. Еланцы, ул. Советская, д. 14



27 сентября открылся новый фирменный магазин «Белоречье» по адресу: г. Иркутск, ул. Театральная, д. 17/2



НОВИНКА

КАРТА ПОКУПАТЕЛЯ!

%
Карта покупателя «БЕЛОРЕЧЬЕ» - это скидка 3% на приобретение только собственной продукции СХ ПАО «БЕЛОРЕЧЕНСКОЕ» в фирменных магазинах «БЕЛОРЕЧЬЕ».

Как получить карту покупателя «БЕЛОРЕЧЬЕ»?
*В день открытия фирменного магазина «БЕЛОРЕЧЬЕ» при сумме чека от 500 рублей - КАРТА ПОКУПАТЕЛЯ В ПОДАРОК.
*Приобрести карту покупателя в фирменных магазинах «БЕЛОРЕЧЬЕ» за 49 руб. 00 коп.

Список фирменных магазинов «БЕЛОРЕЧЬЕ» уточняйте на сайте : www.belor.ru или у продавца.

5 ОВОЩЕЙ ОТ



5 ФАКТОВ

ОБ ОВОЦАХ

ЧИТАЙТЕ В РАЗДЕЛЕ НОВОСТИ НА САЙТЕ:

www.belor.ru

1. МОРКОВЬ



2. СВЕКЛА



3. КАПУСТА



4. ЛУК



5. КАРТОФЕЛЬ



Адрес редакции газеты:
665479, Иркутская область, Усольский район, п. Белореченский, а/я 147
www.belor.ru



www.belor.ru



[belor.ru](https://www.instagram.com/belor.ru)



Белоречье



Белоречье



СХ ПАО «Белореченское»

Для свободного распространения внутри предприятия СХ ПАО «Белореченское». Электронная версия.

