

РЕАЛІЇ



«БДЖІЛКА» УЖЕ З ДИПЛОМОМ...

За підсумками минулого року селянсько-фермерський кооператив «Бджілка» із Владиславівки відзначено дипломом регіонального етапу Всеукраїнського конкурсу якості продукції (товарів, робіт, послуг) «100 кращих товарів України – 2008 р.» за продукцію молоко згущене незбиране з цукром стерилізоване. Як стверджує керівник господарства Ростислав Радчук, це чи не єдина в Україні натуральна продукція. Молоко піддається обробці упродовж 45 хвилин після доїння, коли воно зберігає бактерицидну дію, тобто своїм органічним складом чинить опір розвитку мікрофлори. У тому разі, коли молоко збирається заготовлювачами у бідони, згодом заморожується у холодильниках, перевозиться на переробне підприємство і аж тоді піддається обробці, минає багато часу. Внаслідок такої тривалої виробничої процедури якість продукції втрачається і, як наслідок, її доводиться компенсувати всілякими стабілізаторами, ароматизаторами та іншою хімією.

У «Бджілці» для виготовлення 0,5 л «згущонки» слід обробити 1,5 л молока і додати 250 г цукру. Причому, наголошує Ростислав Петрович, молоко має бути чисте уже від господині, бо навіть потужна апаратура після витяжки вологи, запахів не спроможна виправити огріхи доярки.

До речі, про апаратуру. На початку дев'яностих років минулого століття Ростислав Радчук придбав в Одесі апарати для переробки молока. Однак у них була втілена конструктивна інженерна думка, але кульгала технологічна складова. Відтак Ростислав Петрович разом зі своїм двоюрідним братом Петром Степасюком (на жаль, уже покійним) вдалися до модернізації дітища одеських інженерів. І це їм вдалося. Хоча упродовж восьми років довелося легалізувати творіння думки і рук своїх, доки його зареєстрували. Отож, коли люди цікавляться, чи справді продукція «Бджілки» без всілякого роду хіміко-біологічних добавок, то Ростислав Петрович щиро заявляє:

- Будьте спокійні. За винятком прального порошка для миття апаратури, якихось добавок до «згущонки» не застосовуємо. Мабуть, у цьому давно переконалися і споживачі, бо продукцію владиславівського кооперативу визнали на ринку, на якому вона зайняла свою нішу.

Втім, диплом, якісний товар, визнання ринку – це лише один бік медалі. Є ще й другий. Скажімо, Ростислав Петрович констатує, що в 1991-2000 роках односельці не мали де збути молоко. Коли ж СФК «Бджілка» стала його заготовляти, то люди зрозуміли, що на цій продукції можна заробити грош. Нині у Владиславівці заготовляють молоко для трьох переробників. Можливо, це й піднесло цінову планку до 2-х гривень за літр молока. Одне слово, Ростислав Радчук ратує за те, аби у кожному селі основним виробничим профілем були не операції «купи-продай», а переробка продукції чи її заготівля для переробки. Скажімо, молоко уже стало популярним товаром у заготівельників. А є ще овочі, фрукти, інша сільгосп-продукція. У такому разі і люди мали б роботу. Принаймні, у «Бджілці» на переробці молока задіяні 15 чоловік, кожен стабільно одержує зарплату і кризу, з її руйнівним потенціалом, сприймає без страху...

Віталій ТАРАСЮК.