

СОК «Малинівка» набирає обертів

Щойно в Тлущин на території сільськогосподарського обслуговуючого кооперативу «Малинівка», помітили двох чоловіків, які утримували на ділянці з полуницями – полами зілля, проріджували ягідні куці й пересаджували в рядки, де їх брала вода.

У теплиці триває робота. Саджанці полуниця готували до зимового заморозжування. Для цього їх відправляють на зберігання в Білорусі. Цілий обсяг має діяти спеціальні програми підтримки господарства. Авіафотокошти під нерозривним навієм, розповіла голови агроном Ірина Павлова. У нас таких немає. На сьогоднішній день переважно більшість саджанців сортують вручну. Відсортовані за вагою у пучки. Решта завантажують



часто обробляють фунгіцидом широкого спектру дії для запобігання розвитку плісняви й охолоджують. Оптимальна температура збереження фото-розсади становить 2°C. Через зберігання в холодильнику, добувається до розвантаження відділу економічного і агропромислового розвитку РДА Петро Бороток, сподіваність процес дихання, якого не втрачає всі покони чеченими, що є в червоні весною швидко набирає силу росту й відносно скоро плодоносить».

3 стор.

Завзяті господарники

СОК «Малинівка» набирає обертів

(Закінчення. Початок на 1-й стор.)

Ірина Павлова розповіла, що за належного дотримання всіх параметрів технологічного процесу фріго-розсаду суниці можна зберігати до 8-9 місяців. Її розміщують безпосередньо перед висаджуванням. За необхідності вкорочують кореневу систему та замочують у воді на декілька годин. Після висаджування рослини поливають. Не маючи листової поверхні, вона краще приживається, ніж щойно викопані саджанці. А через 60 днів вже збирають перші ягоди. Тож у червні можна смакувати полуницю.

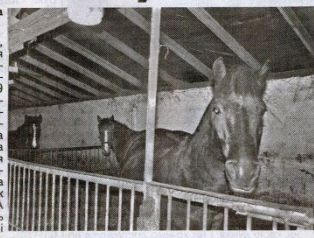
Ірина Павлова, як агроном-консультант, супроводжує одне підприємство з вирощування полуниця в Білорусі, а друге – у Дубні, може кожному за потреби також надати консультаційні послуги з вирощування малини. Розповіла, що торік у цю пору ще збирали зелений салат, аж до самих морозів. Щогоріч вирощували картоплю й зернові, а загалом у теплицях ростуть різні салати, рукола, пряні трави (кіза, розмарин тощо), помідори, огірки. До речі, і теплиця, і ділянка з полуницями оснащені крапельним поливом.

Подивилися і розсадник, який опалюють узимку, де готують ранню розсаду до весни. До речі, дізналася від Ірини, що рукопу, яка вже зацвіла, краще не їсти, а зелену можна чимось накрити та зберегти до Нового року. У рослині багато їоди, який створює достаток завсесок організм.

Працюють самі на себе

Господар СОК «Малинівка» Михайло Пінчук у своєму кабінеті гостинно зустрів нас кавою, що зіграла в холодну вітряну погоду. Світліни на стінах скромної кімнати демонструють пристрій Михайла до мисливства та рибульства – на них кабани, кози, 5-кілограмові щуки. Чоловік любить ходити на полювання, коли сніг і мороз. Хоча, чесно зізнався, не вистіпає часу. А про його професію століть і будівельного тесляра свідчать оригінальні виробі з дерева, серед них – підставки під чашки з кавою. До речі, в Рівненському економіко-правовому коледжі він також здобув фах юриста.

Михайло Пінчук розповідає про кооператив, який очолює третій рік, поля, худобу – корів, овець, телят, свиней, кролів, качок, нутрії. Останніх поки що лише п'ять. Родом він із села Кошки Дубровицького району, де нині проживають батьки, навчався закінчувати ще знає, як наставляти маму з татом. Вони розводили нутрії, або як їх називали в народі «блонтні» бобрів, тримали фретки (одомашнена форма дикого хтора). І тепер продовжують хазяїнувати – корови, свині, качки, індока-



рарний лицей» Микола Морозок. Обидва отримали почесні відзнаки НААН із нагоди ювілейної дати вишу й об'єднанню друковане видання в подарунок, декілька ілюстрованих сторінок якого присвячені співпраці з СОК «Малинівка» та Дію поля, що проходить у серпні минулого року на його базі.

Качки породи мулард – безплідні

На території СОК «Малинівка» триває ремонт, необхідно перекрити дахи зими дах ферми, аби тримати корів, овець і свиней окремо. А це тисяча квадратних метрів. Як завжди, все залежить від фінансів, акцентує увагу Михайло Пінчук. Великі телята, до, як у добрих думках розвивалося й стояли голі стіни,

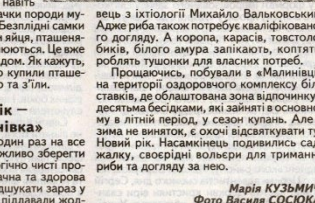
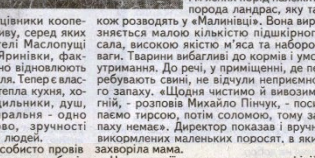


працівники кооперативу, серед яких жителі Маслоуці та Яринівки, фактично відновлюють з нуля. Тепер є власна тепла кухня, холодильники, душ, вбиральня – одно слово, зручності для людей.

Михайло Григорович особисто провів екскурсійну територію. Показав, де зберігають заготовлені корми. Петро Бороток тим часом давав корисні поради, а доглянуті тварини викликали лише позитивні емоції. Уперше від Петра Бороток почула цікаву інформацію про качок породи мулард, яких часто іменують «мулатками». І в «Малинівці» було майже 150. Так ось, внаслідок схрещування відомих качок птахівники отримали нову м'ясну породу, що відповідає всім сучасним потребам. Вони не тільки продуктивні в плані м'яса, але й дають цінну жирну печінку, яку, до речі, поряд із гусячою, використовують для знаменитої страви фуагра. Це ідеальна качка як для домашнього, так і виробничого вирощування.

На Новий рік – у СОК «Малинівка»

Здоров'я нам дається один раз на все життя, саме тому дуже важливо зберегти його на довгі роки. Екологічно чисті продукти харчування – це смачна та здорова їжа. На думку фахівців, відшукати зараз у магазині продукти, що не піддавали жод-



Марія КУЗЬМИЧ. Фото Василь СОСЮК.