



## Новости спорта

### Пополнили копилку школы бокса «Ринг»



С 20 по 23 января в г. Тольятти прошло первенство Самарской области по боксу среди юношей, девушек 15-16 лет, юниорок 17-18 лет, девочек 13-14 лет и чемпионат губернии по боксу среди женщин 19-40 лет.

Школу бокса олимпийского резерва «Ринг» представляли 70 боксёров, которые показали достойные результаты.

Золотую медаль в своих возрастных категориях завоевали: Д. Чепурнова, А. Насырова, А. Голубцова, П. Яшина, А. Шеина, А. Никишина, К. Левашова, В. Расторгуева, Л. Аббасова, М. Вялкова, А. Ханбекова, В. Романовская, А. Пименов, Д. Зубов, Н. Глухов, Н. Линчук, Ф. Щетинин.

Серебряная медаль у А. Мальгиной, А. Кондратьевой, Т. Кузьева, Х. Тамояна, Р. Камалетдинова, Г. Тимошенко.

Бронзу завоевали: М. Фомин, М. Абдусаматов, А. Березин, Д. Елизаров, Ю. Ширяев, А. Демин, К. Субботин, Ф. Костилов.

Первое место в чемпионате Самарской области по боксу заняли А. Ходова, В. Безлапова, А. Русских, Д. Трифонова, Г. Лёзина, К. Фирстова.

Подготовили спортсменов тренеры: С.Н. Елькин, Е.А. Усольцев, М.Е. Усольцев, И.А. Сидоренков, В.Е. Фомин, Ю.М. Камалетдинов, Е.А. Астраханский, И.С. Павлов, А.И. Базин, И.Н. Хованов, О.В. Харлачев, К.С. Логинов, Н.А. Рязин, В.В. Макаров, В.Х. Ульбеков, Д.А. Милин, Н.А. Фомин, В.Н. Романов, И.Г. Кандаковский, Н.И. Субботин, А.В. Трошин и А.А. Маменков.

По результатам соревнований 17 победителей и 6 чемпионки отобраны на первенство и чемпионат Приволжского федерального округа по боксу.

Поздравляем спортсменов и тренеров с достойным выступлением на соревнованиях и желаем победы на первенстве и чемпионате ПФО.

### Спортивные выходные

Минувшие выходные были насыщены спортивными событиями.

В ССОК «Молодежный» состоялось первенство ДЮСШ по волейболу среди смешанных команд юношей и девушек 2005 г.р. и моложе.

Из девяти заявленных команд в первый день соревнований за выход в финал боролись 4 команды – сборные школ №№ 2 и 3, ст. Звезда и с. Песочного. Остальные 5 команд встретятся 7 февраля, чтобы определить сильнейших в своей группе.

На лыжной трассе в п. Сосновка прошли соревнования по лыжным гонкам среди воспитанников ДЮСШ м.р. Безенчукский – «Крещенские старты». 70 юных лыжников со всего района вышли на первый в этом сезоне старт. Хорошая погода, замечательная трасса, преданные болельщики – всё это дало заряд отличного настроения на предстоящую неделю.

# В разгар зимы в ООО «Весна» работы хватает

■ начало >>

– Наше производство не стоит на месте. Мы и в разгар зимы думаем о будущем урожае! – поясняет мне Алексей Владимирович, сопровождая по огромной будущей теплице. – Основное здание – 800 квадратных метров, и от него будут ответвляться еще две теплицы по 500 квадратных метров. Строители работают хорошо. Надеемся, уложатся в срок. В этой теплице (на снимке) уже в начале марта планируем выращивать рассаду капусты и салата, для ранней посадки в грунт. 20 га отведем под раннюю капусту и 1 га – под салат. В старой теплице и в новом тепличном комплексе будут задействованы 20 рабочих.

В прошлом году мы уже рассказывали о возведенной на территории ООО «Весна» теплице размером 63 на 17 м, в которой выращивали капусту и салат нескольких сортов. Первый опыт оказался удачным. Поэтому решили расширить производство по выращиванию рассады.

– В 2020-м мы получили достойный урожай: 25 тыс. тонн товарного картофеля, 12,5 тыс. тонн капусты и 16 тыс. тонн свеклы. В этом году планируем занять под картофель 484 га, 190 га – под капусту и 300 га под свеклу, – продолжает наш разговор заместитель директора ООО «Весна». – Отгрузка картофеля шла буквально с полей. Но, конечно, часть урожая мы размещаем и в хранилищах. На сегодняшний день у нас хранится 5 тысяч тонн картофеля товарного и 4 тыс. тонн семенного, который будем высаживать в апреле. Также хранится 6 тыс. тонн капусты и 2,5 тыс. тонны свеклы.

Хранилище для свеклы сдали в строй в 2019 году. В нем используют систему гидросмыва, чтобы избежать механического повреждения корнеплода. Свекла промывается водой и с потоком подается по транспортеру на комплекс, где ее сортируют, готовят к продаже. Вода же проходит систему очистки и вновь возвращается в хранилище для дальнейшего использования. Технология сложная, но компания пошла на ее внедрение, чтобы не причинить вреда экологии села Песочного.

Свеклу для реализации отправляют как в чистом виде, так и без помывки. Для этого приобрели новую линию подачи.

– На новой линии свеклу просто сортируют, проверяют, чтобы не оставалось земляных комков, и затем складывают в сетки. Такой продукт очень востребован в торговых сетях, куда мы отгружаем свою продукцию («Магнит», «Лента» и «Пятерочка»), – поясняет Алексей Владимирович.

В сетки укладывают и чистенькие, после удаления верхних неприглядных листов, вилки капусты. Более 20 женщин на моих глазах быстро очищали капусту, отрезали выступающую кочерыжку и все это под струей воздуха, который подсушивает кочан.

Вилки складываются в сетки. Сетки укладывают на деревянные подложки, которые с определенным временным интервалом забирает погрузчик. Фуры с овощами с территории ООО «Весна» отъезжают через каждые пару часов, торопясь доставить продукты жителям России.

Но не только в «живом» виде посту-



пают овощи, выращенные в Песочном. Руководство не останавливается на достигнутом и ищет новые способы диверсификации производства. Компания, понимая значимость глубокой переработки, наладила производство сухих овощей. В таком виде свекла, морковь и топинамбур хранятся дольше и более удобны для приготовления различных блюд: высыпал из пакета, залил горячей водой, спустя время положил восстановленные овощи в борщ – и всё! Не нужно чистить и натирать.

– Такая продукция все больше пользуется спросом, – знакомит меня с новинками производства специалист по маркетингу цеха сушильного производства И.В. Омельченко. – Только за прошлый год мы отгрузили в сушеном виде 60 тонн моркови, около 40 тонн топинамбура и столько же свеклы. И если раньше мы в основном производили тертую морковь и свеклу, сушеные слайсы и крупку из топинамбура, то сейчас мы изготавливаем из той же моркови, топинамбура и свеклы порошок, который производители используют как пищевые добавки.

В связи с востребованностью сушеной продукции в ООО «Весна» закупили третий сушильный комплекс.



– Чистая шинкованная свекла поступает со второго сушильного шкафа на третий – для досушивания. При этом увеличивается объем выхода готовой продукции. Если раньше мы получали в сутки от 3 до 4 тонн продукции, то

сейчас ожидаем увеличение объема до 6 тонн, – поясняет инженер-механик цеха сушки О.В. Страммов.

Далее сухая продукция поступает на оптический фотосепаратор. Здесь продукция калибруется на фракции, отсеиваются поврежденные, пережаренные слайсы. И затем весовщица, следящая за работой аппарата, отмеряет ровно по 10 кг, что сыплются в подготовленные мешки.

ООО «Весна» идет в ногу со временем. Внедренная инновационная технология, позволяющая получать сушеную продукцию, дала возможность поставлять на рынок продукт, который востребован у россиян, ведущих здоровый образ жизни, и у компаний по изготовлению БАДов.

Мы и в дальнейшем будем знакомить наших читателей с новинками в производстве овощей ООО «Весна». Следующий наш репортаж – из нового тепличного комплекса – в марте.

### мнение •

ВАЛЕРИЙ ИВАНОВИЧ МАТВЕЕВ, ветеран АПК:



– На этих землях раньше располагался совхоз «Безенчукский». Я был избран его директором в 1989 году. Это было одно из крупнейших хозяйств на территории Безенчукского района, основанное еще в 30-е годы. Тогда площадь пашни составляла 18 тысяч га. В 1989-м уже осталось 11 тысяч га. Выращивали как зерновые, так и кормовые культуры. До 1990 года на полях в селе Песочном выращивали в течение 8 лет картофель (на площади от 500 до 700 га), тыкву, а также свеклу кормовую и сахарную, и капусту (на небольших площадях).

В настоящее время площадь пашни ООО «Весна» составляет 1933 га. Все это орошаемые участки, на которых выращивают картофель, капусту, свеклу и топинамбур.