

Өткен аптада Жанакорган ауданы, Жайылма ауылдық округінде карбыз шырынын шығаратын цех алғашқы өнімін сынақтан өткізді. «Енді Жайылмада карбыз кластері дамиды» дейді білетіндер. Лайым солай болғай! Естеріңізге салайық, осыдан тура 6 ай бұрын өңірлік коммуникациялар қызметінде өткен брифингте сүйінші жаналықты Жанакорган ауданының әкімі Галым Әміреев бірінші болып жеткізген-ді. Сол кезде карашаға карбызымен танылып, қадірі артқан елді мекеннің қадамына қуанып қайтқанбыз. Өз-өзімізді алдап қайтейік, уақытында санамызда сенбестік отынын «саркыты» сакталып, жағымды жаналықты ми катпарымыз қабылдай да алмаған еді.



Басынан бастасак. Брифинг барысында аудан әкімі «Жанакорганда жаналык коп» деп калды. Өлбетте, жаксы жаналыкты мензегені бал-бұл жанган бет-бейнесінен байкалды.

Тын ақпаратты тындап калуга біз де барынша тырысқанбыз.

*- Жанакорган ауданында биыл қарбыз шырыны өндірісін іске қосуды жоспарлап отырмыз. Оны қаржыландыруды неміс компаниясы өз міндетіне алды. Өндіріс орны сағатына 2700 литр шырын өндіремек. Елімізде мұндай кәсіпорын қазір тек Алма-ты қаласында бар. Онда алмадан табиғи шырын өндіріледі. Бізде қарбыз дақылы Жайылма ауылында егіледі. Бұл елді мекен тұрғындары бақша дақылдарын өндіруге машық-танған. Неміс инвесторлары тек өндіріс орны технологиясын қадағалаумен айналыспайды. Олар қарбыз егу ісіне де назар аударады, - деген еді сонда ол.*

Мінеки, көп күттірмей іске кіріскен неміс инвесторы, «Нокина» шаруашылығының өкілі Иоханн Мартс пен «KazExpertTrade» ЖШС-нің мамандары цехты іске қосып, тәжірибелік сынама жүзінде алғашқы қарбыз шырынын шығарып үлгерді. Ізгі іске ауылдағы «Сенім» шаруа қожалығының тигізген пайдасы да мол. Толығымен неміс технологиясы арқылы онделетін шырын арнайы бұрандалы қақпашасы бар полиэтиленге құйылып, нарыққа жол тартты. Таза әрі табиғи химикатсыз қарбыздан жасалған шырын аграрлы саланың қарқынды дамуына мықтап жол ашады.

*- Біз бұл құрылғыны 2014 жылы Алматыдағы «Нокина» шаруашылығында іске қостық. Шағын ғана цех сағатына 1600 келі алманы өңдеуге арналды. Алынатын өнім 50 пайыз болатын. Биыл осы табиғи шырынды- қарбыздан алу ойға келді. Бұл – Қазақстандағы алғашқы қарбыз шырыны. Дәмі керемет! Біз мұнда шырынды шын мәнінде шығаруға болатынын көрсету-ге- келдік. Әрі қарай қарбызды Алмат-ыға тасымалдап, сонда шығарамыз. Сусын шығарылған соң, 83 градус температурада қыздырылады. Одан соң сал-қын-датамыз. Өнімнің жарам-ды-лығы 12 айға жетеді, - дейді «Нокина» шаруа қожалығының өкілі Иоханн Мартс.*

Бүгінде цехта 12 адам жұмыс істейді. Қуаттылығы сағатына 900 литр шырын өндіретін зауыт әзірге толықтай жабдықталмаған. Сондықтан, негізгі жұмыстарға ауыл тұрғындары көмектесуде.

Жалпы, биылғы жылы 1000 тонна қарбызды өңдеу жоспарда бар. Бірақ, бұл жұмыстар негізінен Алматы облысындағы зауытта атқарылады. Ал, келер жылы Жайылмадан талап-қа сай қойма салынып, зауытты осында көшіруге мүмкіндік жасалмақ. Жарнамасы жақсы шыққан іс аяқсыз қалмауы әрі ауыл брендин алыс-жақынға таныту үшін осындай амалға қошу бір жағынан дұрыс та шығар.

«Таудын таза суымен сугарылатын Сыр өңірінің бренді болған Жайылманың қарбызы алыс-жақын шетелге кенінен таныс. Жыл өткен сайын қарбыз өніміне сұраныс артпаса, кеміген емес. Өңірдегі «Жаппай кәсіпкерлікті дамыту жылы» аясында іске қосылып жатқан цехтың болашағы баянды.- Неміс инвесторларына ауылдағы «Сенім» шаруа қожалығына тиесілі жердің бір бөлігі беріліп, цехтың жергі-лікті жерде орналасуына мүмкіндік жасалды» деген аудан әкімі Галым Әміреевтің сөзін «Сенім» шаруа қожалығының төрағасы Мұхтар Оспанов та мақұлдайды.

«Батыс Еуропа – Батыс Қытай» автожолының бойында орналасқан шағын кәсіпорын қарбыздан сағатына 1 тонна 100 литр табиғи сусын өндіріп, арнайы қоймада сақтауға қауқарлы келініпті. Оз кезегінде ауыл әкімі Талғат Зейдалиев брендті өнімнің табиғи шы-рыңға айналып, өнімнен өнді-ріске қолкөніні қуана жеткізді.

*- Жайылма ауылы бойынша жылына орта есеппен 400-600 гектарға жуық аумаққа бақша дақылды өсіледі. Ерте өнім алған дикандар қауын-қарбызды көр-шілес Ресейге экспорттады. Десе де, биыл қарбыз да, онымен айналысушылардың да көпті-гінен өнім арзанға бағаланып, алыс сапардан оралғандардан табыстың маз емес екенін есті-дік. Енді дақылға дәрі қоспай, өзінің пісу мерзіміне кешігіп жеткен қарбызды осы цехқа жөнелтуге тырысып жатырмыз. Мұнан қосымша пайда да мол болады. Биылғы жылы тек тәжірибе жүйесінде іске қосыл-ған цех алдағы уақытта жа-йыл-малықтар үшін толық қуатында жұмыс істейтін кәсіпорынға айналатынын сөз-сіз,- дейді ауыл әкімі Талғат Зейдалиев.*

Сондай-ақ ол неміс компаниясының Оңтүстік астанаға оздерімен бірге 20 тонна қарбызды алып кеткенін, тағы да 30 тонна қарбызды жөнелтуге дайындалып жатқанын жет-кізді. Алматы қаласында өнді-рілетін жергілікті өнім «Жа-йылма шырыны» деген атаумен еліміздегі барлық дүкен сөрелерінен оз орнын таппақ.

Жалпы, әлемдік нарықта жеміс-жидек шырыны жоғары сұранысқа ие екенін көпшілік жақсы біледі. Ол ерекше дамып келеді және болашағы зор кәсіптің түрі саналады. Ал, қарбыз шырының шығару ісі Қытай, Түркия және Иран, т.б. елдерде жақсы жолға қойыл-ған. Алла сәтін салса, Сыр елі де бұл санатқа жоғары серпінмен қосылады деген ойдамыз.

**Рыскелді □ □ ЖАХМАН**