

# Заполярье

№ 13 <sup>9013</sup> | ПЯТНИЦА | 14 февраля 2020 года

Цена в розницу свободная

Все новости Тазовского района на сайте  
[WWW.SOVETSKOEZAPOLJARJE.RF](http://WWW.SOVETSKOEZAPOLJARJE.RF)



Поделитесь новостью. Если вы стали очевидцем интересного события в районе, поделитесь с нами новостью по адресу [tazovsky-smi@yandex.ru](mailto:tazovsky-smi@yandex.ru)

## В номере

### Сергей Саньков: История предприятия - это история тазовчан

- У нас очень много рыбацких династий. Есть примеры, когда общий трудовой стаж нескольких поколений рыбаков составляет сотни лет. Так что история рыбозавода - это одновременно и история жителей Тазовского района, которые десятилетиями трудились на предприятии  
→4-5

### Пешня и зюзга в помощь!

Любая погода, до десяти лунок с двумя сетями в каждой, вытягивание и заброс сетей вручную - так добывают рыбу бригады «Тазагрорыбпрома». Основная часть зимней рыбалки проходит на двух факториях - Халмер-Яха и Белые Яры, расположенных на противоположных берегах Тазовской губы  
→8-9

### Будет рыба - будем работать!

Склад мороженой рыбы, помещение для её сортировки, коптильня, мерзлотник - всё это составляющие цеха обработки «Тазагрорыбпрома». Три НРС, работающие на летней и осенней путине, тоже относятся к цеху обработки  
→10-11

## Преданные своему делу



История общества «Тазагрорыбпром» началась 90 лет назад, когда распоряжением Наркомторга РСФСР по уральскому государственному рыбопромышленному тресту № 15 от 16 февраля 1930 года был образован Тазовский рыбопромысловый участок. За эти десятилетия рыбозавод несколько раз менял название и форму собственности, но всегда был и остаётся главным рыбодобывающим предприятием не только Тазовского района, но и всего Ямало-Ненецкого автономного округа.

Сегодняшний номер газеты целиком посвящён обществу «Тазагрорыбпром», славную летопись

которого день за днём, вот уже девяносто лет пишут простые люди - рыбаки и чумработники, обработчики и сортировщики рыбы, работники столовой и административный персонал.

Преданность своему делу - вот, пожалуй, главное качество, которым ценится коллектив общества «Тазагрорыбпром». Они помогли фронту в тяжёлые 1940-е, перевыполнили пятилетние планы досрочно в 1970-е, переживали все вместе трудные 1990-е...

Пусть впереди вас ждёт ещё немало трудовых свершений и подвигов. С праздником, рыбозавод!



## Примите поздравления!



**Василий  
ПАРШАКОВ,  
Глава  
Тазовского  
района**

**Ветераны и труженики рыбной  
отрасли Тазовского района!  
Уважаемый Сергей Зиновьевич!  
От всей души поздравляю  
вас с юбилеем!**

Рыбная отрасль Тазовского района традиционно занимает одно из ведущих мест в агропромышленном комплексе. Сегодня ООО «Тазагоррыбпром» – настоящий лидер ямальского рыболовства. Предприятие с устойчивыми традициями, завоевавшее заслуженный авторитет коллег и доверие потребителей. Это своего рода визитная карточка Тазовского района, которой по праву гордится рыбная промышленность Ямала.

Именно рыбозавод стал местом формирования замечательных трудовых традиций, школой жизни для многих семей, для целых поколений жителей Тазовской земли. Какие бы сложные времена ни переживало предприятие, его сотрудники всегда трудились на совесть. Люди здесь работали и работают ответственные, трудолюбивые, настоящие профессионалы, преданные своему делу. Ловить рыбу зимой и летом на Крайнем Севере – само по себе подвиг и не каждому по плечу.

Выражаю вам искреннюю благодарность за долгие годы упорного труда, за огромный вклад в развитие народных промыслов. Желаю и впредь укреплять позитивный имидж Тазовского района и лидерские позиции в отрасли. Здоровья, счастья, добра и благополучия вам и вашим родным!

# Вехи истории Тазовского рыбозавода

**Архивная справка.** Тазовский рыбопромысловый участок был образован на основании распоряжения от 16.02.1930 № 15 Наркомторга РСФСР по Уральскому государственному рыбопромышленному тресту

Основой для производственной деятельности являлась добыча рыбы местным населением, объединённым в кооперативные производственные артели.

Постановлением ЦИК и СНК СССР от 15 февраля 1930 года было образовано Всесоюзное государственное объединение рыбной промышленности и хозяйства «Союзрыба», которое впоследствии постановлением Совнаркома СССР от 14 декабря 1931 года было реорганизовано в «Главрыбу». В его состав вошёл в 1931 году Тазовский рыбопромысловый участок Обдорского райуправления рыбной промышленности Обского рыбопромышленного треста.

В протоколе совещания при Дирекции консервного производства Уралгосрыбтреста от 02 июля 1931 года «О плане выработки консервов в 1932 году» числится плавучая Тазовская консервная фабрика.

С 1934 года Тазовская консервная фабрика в документах Государственного архива Тюменской области именуется как Тазовский рыбозавод, он имел три участка: Находкинский, Евай-Салинский, Уренгойский.

С 06 января 1942 года Тазовский рыбозавод был включён в состав Омского государственного рыбопромышленно-

го треста Главсибрыбпрома НКРП СССР, созданного на основании постановления СНК СССР и ЦК ВКП (б) от 06 января 1942 года № 19.

В январе 1943 года Омский государственный рыбопромышленный трест Главсибрыбпрома был реорганизован, и создан Ямальский государственный рыбопромышленный трест, в состав которого вошёл Тазовский рыбозавод.

С 1952 года Тазовский рыбоконсервный завод находится в подчинении Главного управления рыбной промышленности Главбалтсибрыбпрома Министерства рыбной промышленности СССР.

С 03 января 1954 года Тазовский рыбоконсервный завод вошёл в Государственное рыбопромышленное объединение «Обьрыба» Главсевзапрыбпрома Министерства рыбной промышленности СССР.

С 1967 года завод в приказах по основной деятельности именуется как Тазовский рыбоконсервный комбинат Ямало-Ненецкого производственного объединения рыбной промышленности.

С 1969 года Тазовский рыбокомбинат относится к Тюменскому Сибупрыбпрома Министерства рыбного хозяйства РСФСР. По приказам по производ-



ственной деятельности предприятия с августа 1971 года прослеживается изменение наименования завода на Тазовский рыбозавод Ямало-Ненецкого рыбоконсервного комбината.

С августа 1973 года по производственным приказам наблюдается подчинённость Тазовского рыбозавода Тюменскому Сибупррыбпрома Министерства рыбного хозяйства РСФСР, которое с декабря 1974 года стало называться Тюменское территориальное Управление рыбной промышленности Министерства рыбного хозяйства РСФСР.

С января 1977 года Тазовский рыбозавод стал подчиняться Ямало-Ненецкому производственному объединению рыбной промышленности «Ямалрыба» Сибрыбпрома Министерства рыбного хозяйства РСФСР.

В 1989 году Тазовский рыбозавод передан в подчинение Тюменскому государственному кооперативному объединению «Тюменьрыбхоз» Росрыбхоза Госагропрома РСФСР.

В середине 80-х годов в Тазовском рыбозаводе образованы арендное предприятие «Модуль Севера» и филиал Тазовского рыбозавода - малое предприятие «Сэхэряв» (июнь 1987 года).

С 1993 года Тазовский рыбозавод подчиняется Ямало-Ненецкому окружному Управлению сельского хозяйства Министерства сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации, которое с 1994 года называется Главное управление рыбного хозяйства Ямало-Ненецкого автономного округа.

В 1994 году на основании постановления Администрации Ямало-Ненецкого автономного округа от 03 августа 1994 года образовано Окружное государственное предприятие «Тазовский рыбозавод». Учредителем является комитет по управлению государственным имуществом Ямало-Ненецкого автономного округа. Целями создания предприятия являются выполнение работ, производство продукции, оказание услуг для удовлетво-

рения общественных потребностей и получение прибыли.

С 1998 года государственное предприятие «Тазовский рыбозавод» находится в подчинении Главного управления рыбного хозяйства Администрации Ямало-Ненецкого автономного округа, который переименовывается в 2005 году в Департамент по развитию агропромышленного комплекса Ямало-Ненецкого автономного округа.

Филиал Тазовского рыбозавода - малое предприятие «Сэхэряв» - было ликвидировано распоряжением Главы администрации муниципального образования Тазовский район от 21 июня 1999 года № 276-р.

Арендное предприятие «Модуль Севера» ликвидировано распоряжением Главы муниципального образования Тазовский район от 05 мая 2000 года № 201.

Определением Арбитражного суда Ямало-Ненецкого автономного округа от 08 февраля 2006 года в отношении ГП «Тазовский рыбозавод» введена процедура банкротства. Решением Арбитражного суда Ямало-Ненецкого автономного округа от 11.09.2006 ОГП «Тазовский рыбозавод» признан банкротом и в отношении него открыто конкурсное производство.

07 ноября 2005 года на базе окружного государственного предприятия «Тазовский рыбозавод» было создано общество с ограниченной ответственностью «Тазовское агропромышленное рыбодобывающее предприятие». Генеральным директором назначен Саньков Сергей Зиновьевич.

Предприятие переняло вековой опыт и традиции Тазовского рыбозавода. Дети и внуки родоначальников знаменитых рыболовецких династий продолжили свой трудовой путь во вновь созданном обществе с ограниченной ответственностью «Тазовское агропромышленное рыбодобывающее предприятие».

ПОДГОТОВЛЕНО ОТДЕЛОМ ПО ДЕЛАМ АРХИВОВ  
(МУНИЦИПАЛЬНЫМ АРХИВОМ) АДМИНИСТРАЦИИ  
ТАЗОВСКОГО РАЙОНА

**Примите поздравления!**



**Ольга БОРИСОВА,**  
председатель  
Районной  
Думы

**Уважаемые работники  
рыбозавода, ветераны  
производства!**

*От имени депутатов Районной Думы и от меня лично разрешите поздравить вас с юбилеем старейшего предприятия нашего района - Тазовского рыбозавода.*

*90 лет - это целая эпоха, равная жизни нескольких поколений. Мы гордимся нашими земляками. Благодаря вашему труду и профессиональному мастерству, «тазовская рыба» является предметом гордости не только Тазовского района, но и всего агропромышленного комплекса Ямала.*

*В день юбилея желаем всем, кто строил и строит сегодня будущее Тазовского рыбозавода, крепкого здоровья и счастья! А обществу с ограниченной ответственностью «Тазагро-рыбпром» - экономической стабильности и процветания!*

*С юбилеем, дорогие друзья!*



**Сергей САНЬКОВ,**  
директор  
общества  
«Тазагро-  
рыбпром»

**Уважаемые труженики и  
ветераны рыбозавода!**

**Примите искренние поздравления со знаменательной датой в истории Тазовского рыбозавода - 90-летием со дня основания!**

*Рыбодобывающее предприятие, достигшее такой знаменательной даты, заслуживает самого глубокого уважения! Пройденный путь - это труд нескольких поколений людей, тысяч судеб, прошедших через перестройку, инфляцию и всё, что с этим связано. И история доказала, что никакие планы и программы не станут путеводной звездой без желания работать, творить и созидать.*

*В этот знаменательный день искренне желаю всем труженикам предприятия здоровья, счастья, благополучия, рыбацкой удачи, тёплых и радостных встреч у родных берегов!*

**Интервью.** Сергей Зиновьевич САНЬКОВ руководит главным рыбодобывающим предприятием района уже несколько десятилетий. Накануне юбилея мы поговорили с ним об истории и сегодняшнем положении дел в обществе «Тазагрорыбпром». Свой рассказ руководитель предприятия начал с воспоминаний об отце Зиновие Андреевиче, чьё дело, можно сказать, он и продолжает все эти годы, и благодаря которому стал профессионалом в рыбодобывающей отрасли



Сергей САНЬКОВ:

# История предприятия

КОНСТАНТИН КОКОВ  
РОМАН ИЩЕНКО (ФОТО)

- Отец очень часто был в командировках. С 1965 года он возглавлял Тазовский рыбоучасток, к которому до 1974 года относились не только рыбодобыча, но и оленеводство, звероферма и молочно-товарная ферма. И я, особенно в летнее время, часто сопровождал его в таких рабочих поездках, видел, как к нему относились рыбаки: его уважали, к тому же он знал ненецкий язык. Не могу сказать, что он был прямо жёстким руководителем, но два раза поручения обычно не повторял, все понимали с первого.

**- Его именем названы рыболовецкие пески на реке Таз. Расскажите о том, чем он заслужил такое признание?**

- В середине 60-х годов прошлого века на Харбее стояло много бригад, так что каждая делала всего по одному притонению за день. Отец предложил перебросить часть бригад на другой участок, за поворотом реки, и попробовать там порыбачить. Он считал, что

на этом месте тоже будет хороший улов. Три бригады перекаслали туда и, действительно, смогли вылавливать большие объёмы. Когда надо было сдавать продукцию, приёмщик на плашкоуте спросил, что ему писать в квитанции - откуда он принял рыбу, с каких песков? Саньков-Марра, ответили рыбаки. Так постепенно и закрепилось такое название. А спустя некоторое время и в Тюмени в официальных документах, когда расписывался режим промысла и указывались пески, на которых будут неводить бригады области, стало появляться рыбоугодье Саньков-Марра.

**- Расскажите о своих первых шагах в профессии?**

- С 8-го класса в школе и в институте во время летних каникул я работал мотористом на катере у отца на рыбоучастке. После окончания института практически сразу вернулся в район, и в 1982 году меня назначили секретарём комсомольской организации рыбозавода. Должность была освобождённая, потому что на предприятии работали более 100 комсомольцев. В 1985 году стал

секретарём уже партийной организации рыбозавода. В 1987 году, когда в стране шла перестройка и партия перестала быть, как это принято было говорить, основной движущей силой, я решил уйти на Тазовский рыбоучасток. Отец предлагал мне возглавить его ещё в 82-м, сам бы он остался мастером и «поднатаскал» меня, но тогда я отказался. Скоро отец ушёл на пенсию, и за три с половиной года там сменились четыре начальника. Меня это в какой-то степени задело, и я сам попросился на эту должность.

**- Конец 80-х - начало 90-х годов - переломное время в нашей стране. Как тогда жил рыбозавод?**

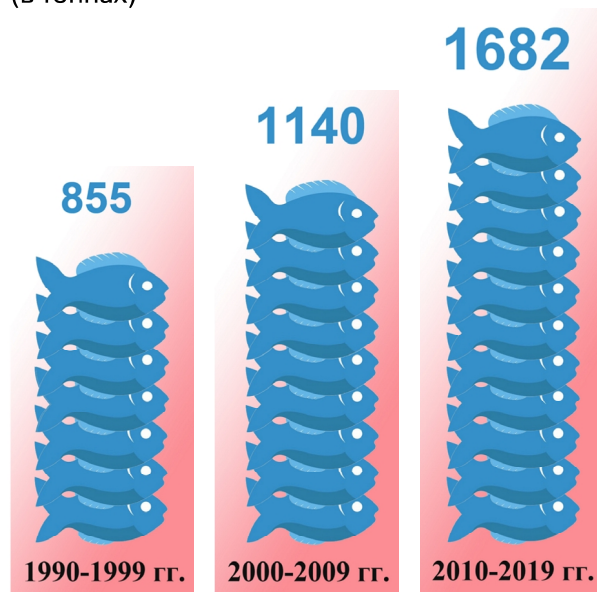
- На Тазовском рыбоучастке у нас было 10-11 бригад, ещё 12 относились к Находкинскому рыбоучастку. Постепенно стали появляться кооперативы, часть рыбаков перешла туда, для нас наступили тяжёлые годы. В 1991 году был создан филиал Тазовского рыбозавода - малое предприятие «Сэхэрэв», я стал его руководителем. Туда сначала перешли только рыбаки Тазовского, а спустя

несколько лет - и Находкинского участка. С 1994 года предприятие «Сэхэрэв», как филиал Тазовского рыбозавода, занималось исключительно рыбодобычей. В конце 90-х произошла очередная реорганизация, а в 2005 году, после того как окружное государственное предприятие «Тазовский рыбозавод» накопило большие долги, в отношении него была запущена процедура банкротства. Вместо рыбозавода было создано общество «Тазагрорыбпром».

**- Цель каждого предприятия - получение экономической выгоды. Но «Тазагрорыбпром» - это история ведь не только и даже не столько про деньги?**

- Рыбозавод во все времена, начиная с момента своего образования, выполнял социальную функцию. У нас практически 100 процентов рыбаков из числа коренного населения - ненцы, которые продолжают вести традиционный образ жизни. Приведу один пример: мы рыбаков перебрасываем на места лова всегда семьями вместе с детьми. Тем самым сохраняется преемственность поко-

**Среднегодовые объёмы вылова рыбы  
ООО «Тазаггорыбпром»  
(в тоннах)**



# - ЭТО ИСТОРИЯ ТАЗОВЧАН

лений, молодёжь видит, как трудятся их отцы и деды, перенимает их опыт и потом продолжает дело своих предков. Среднесписочная численность работников нашего предприятия - порядка 430 человек, из них 200 - это непосредственно рыбаки.

**- Насколько широка география, где ведут свою деятельность рыбаки общества?**

- Всего за нами закреплены 24 рыболовецких песка. Летом мы ведём промысел на шести рыболовецких песках в верховьях реки - Нямгудочи, Маяк-Марра, Новенький, Харбей, Яунтарка и Надо-Марра. В 2019-м в июле три бригады стояли также на Лысо-Марра - это самый дальний песок от Тазовского, он располагается на 295-м километре реки Таз. Самый ближний из летних песков - Нямгудочи - это 120-й километр реки Таз. Осеннюю путину предприятие ведёт на четырёх участках на реках Мессо и Среднее Мессо и в протоке Щучья. Наконец, зимой бригады предприятия рыбачат на трёх участках в районе Находки в Тазовской губе и четырёх участках воз-

ле Антипаюты - это примерно 210 километров на север. А всего расстояние от самой южной до самой северной точки промысла - порядка 500 километров.

**- Бытует мнение, что рыбы с каждым годом в реках и озёрах Тазовского района становится меньше.**

- Я не могу так утверждать. Даже если просто взять среднегодовые уловы, то за последние 30 лет каждую пятилетку мы увеличиваем объёмы примерно на 100 тонн. Если в 1990-х годах мы добывали 850 тонн, то в 2010-х - уже по 1680. Рекордным в российский период стал 2016 год, когда выловили 1960 тонн «живого серебра». Конечно, эти цифры нельзя сравнивать с серединой XX века, когда добывали и по 4-5 тысяч тонн. Например, в 1943 году уловы составили 6 тысяч тонн, но тогда и задача стояла другая перед рыбаками: они, как и вся страна, работали под девизом «Всё для фронта! Всё для Победы!».

Возвращаясь в сегодняшний день, отмечу, что большим подспорьем стало приобретение трёх несамыходных

рефрижераторных судов в середине 2000-х. Мы выставляем их рядом с рыбоугодьями, как только подступает рыба - она сразу подвергается заморозке, что, в том числе позволяет повысить качество нашей продукции, которая затем реализуется далеко за пределами нашего муниципалитета. В течение года в Тазовском мы реализуем примерно 100 тонн свежемороженой и 50 тонн вяленой и копчёной рыбы. Таких объёмов для населения района достаточно, мы всегда участвуем в ярмарках и стараемся, чтобы в местном магазине была свежая продукция. А так, тазовская рыба поступает и на восток страны - в Кемерово, Томск, Новосибирск, Омск, и на запад - в Пермь, Самару и, конечно же, Тюмень.

**- Какие планы у предприятия на 2020 год и на ближайшую перспективу?**

- Что касается добычи, то мы взяли на себя задание выловить 1500 тонн рыбы, что немного меньше, чем в прошлом году, но так будет легче. Если говорить о перспективах, то, в ближайшее время планируем запустить новый копильный цех, осталось решить вопрос с подве-

дением к зданию электричества. Он соответствует всем стандартам, что позволит предприятию сертифицировать выпускаемую продукцию и расширить ассортимент. Конечно, надеемся, что у нас появится новый рыбоприёмный пункт - старый дважды горел в 2000-х годах, и сейчас приёмку рыбы мы вынуждены вести во временном сооружении. Рассчитываем, что удастся сдвинуть с мёртвой точки вопрос по запуску цеха переработки.

**- Успехи любого предприятия зависят, прежде всего, от коллектива. Кто сегодня работает в обществе «Тазаггорыбпром»?**

- У нас очень много рыбацких династий. Есть примеры, когда общий трудовой стаж нескольких поколений рыбаков составляет сотни лет. Так, у Сергея Владимировича Салиндера, его детей и внуков - 248 лет общего стажа, у Пансолика Тибичи - 225 лет. Так что история рыбозавода - это одновременно и история жителей Тазовского района, которые десятилетиями трудились на предприятии. А сегодня их дело продолжают потомки.

# Жизнь в бескрайних



Нгейма Ненянг  
26 лет работает рыбаком на предприятии «Тазагро-рыбпром». С 2014 года его семья живёт на Халмер-Яхе в доме. До этого жили в балке, ещё раньше - в чуме

**Фактории.** В 240 километрах к северу от Тазовского расположены две фактории, которые обслуживает рыбодобывающее предприятие: на левом берегу Тазовской губы - Халмер-Яха, на правом - Белые Яры

ЕЛЕНА ГЕРАСИМОВА  
РОМАН ИЩЕНКО (ФОТО)

## Тишина и спокойствие

Многочисленными фактории становятся в зимние месяцы, когда в ноябре сюда приезжают рыбаки «Тазагро-рыбпрома» на сезонный промысел. В марте-апреле они уезжают на постоянное место жительства - Находку или 5-6 Пески, а здесь остаётся несколько семей.

Магазин - неотъемлемая часть любой фактории. Здесь отовариваются не только местные жители, но и приезжают из близлежащей тундры. Продукты и товары регулярно привозят из Тазовского на вездеходах - на другой технике сюда не добраться.

- Мы приехали с Пойлово, это в 40 километрах отсюда. Обычно в Тазовский ездим, но сейчас погода не позволяет, поэтому на Халмер приехали - поближе. Здесь тоже есть всё, что нужно, - рассказывает покупатель Никита Ядне.

Альфира Гилязитдинова работает продавцом в магазине на Халмер-Яхе шесть лет. В Тазовском у неё живут дети и внуки, а сама она сменила жизнь в Екатеринбурге на «край света» по собственному желанию - так сложились обстоятельства.

- Сноха предложила поехать сюда, я согласилась. В ноябре сюда заезжаю, в мае обратно, летом на месяц приезжаем - больше не надо, народу мало. Сейчас в магазин приезжают один-два человека в день, берут всё необходимое - крупы, чай, хлеб, сладости. Пока покупателей нет, я на фактории - еду приготовить, уборку сделать. Здесь спокойно, тишина, обо всём забываешь - мне нравится! Летом к детям, но осенью уже сюда тянет, как второй дом, - признаётся Альфира Гилязитдинова.

Персонал фактории Белые Яры - шесть человек, рыбаков проживает больше, плюс их семьи. Есть ещё местное население, которое живёт в радиусе 10 километров, но рыбачат сами для себя.

- Зимой сел на снегоход и поехал, куда надо, а летом сложнее. Есть ещё неполные семьи, кто кормильца потерял, они стараются поближе к фактории поселиться, так удобнее. В магазин товар привозят примерно раз в две недели, - рассказывает управляющий фактории Белые Яры Алексей Ненянг.

## Четверть века в рыбаках

Семья Ненянг живёт на Халмер-Яхе в доме, предоставленном им Управлением по работе с населением межселенных территорий и традиционными от-

раслями хозяйствования администрации района в 2014 году. До этого жили в балке, ещё раньше - в чуме. Глава семейства с 1994 года трудится на рыбодобывающем предприятии на зимнем промысле, его супруга - чумработница. «Удивление» и «драгоценная» - так переводятся имена Нгеймы и Эммы Ненянг - познакомились в Антипаютинской тундре. Прошлой весной они отметили 25 лет семейной жизни. За четверть века они родили и воспитали шестерых детей: три дочери и три сына.

- Младшая дочь в Тобольске учится, старшая за речкой живёт с семьёй. Старший сын в армии, двое учатся в Тазовской школе-интернате. Станут ли они рыбаками - не знаю. Старший, может, будет рыбачить, когда вернётся, - размышляет Эмма Ненянг.

Пока сын-помощник отдаёт долг родине, Нгейме помогает рыбачить зять - муж средней дочери Виолетты. На зиму они приезжают к родителям, а летом живут в тундре.

- Там балок у нас. Я с детства жила в тундре, привыкла к природе, в посёлок не хотелось бы перебираться. Может, позже, когда сын в школу пойдёт, - говорит Виолетта Яптунай.

Пока Виолетта рассказывает о себе, её двухлетний сын не слезит с рук и

# СНЕГАХ

утыкается лицом в мамино плечо - повышенное внимание незнакомых людей ему непривычно. Иосиф Яптунай родился 31 декабря 2017 года на Ямбурге, за три часа до наступления Нового года. Такое необычное имя выбрал ему отец.

- С Виолеттой познакомились в Антипаюте, она тогда в 9 классе училась. Поженились через шесть лет, чувства проверяли, - улыбается Арсентий Яптунай. Молодой человек вырос в семье оленевода и сейчас продолжает заниматься оленями. Помогать тестю рыбачить Арсентий приезжает второй год, говорит, ничего лёгкого нет - и рыбалка, и оленеводство требуют сил и выносливости. Не так просто и гонять на оленьих упряжках - Арсентий Яптунай постоянный участник Слёта оленеводов в Антипаюте:

- Тренируюсь, есть специальные оленя для бега. Думаю, результат зависит больше от погонщика. Я пока первые места не занимал, но для меня призы не важны, главное - адреналин и спортивный азарт! Наверное, я до старости буду гонять на оленях!

В прошлом году на празднике дебютировал и Яптунай-младший: мама сшила ему красивую сорочку, папа смастерил пояс. Итог - первое место в детском конкурсе национальной одежды. А вот бабушка Иосифа не любит ездить на Слёт оленеводов - они с мужем обычно остаются дома и ждут гостей, готова вкусный стол.

- Основные ежедневные блюда - рыбные. Для меня самая вкусная - холодная рыба, а семья всякую любит, какую приготовлю. Делаю и котлеты из мяса, кашу варю. Осенью, когда хлеба мало привозят, сама пеку в духовке. Когда в чуме жили, фирменное блюдо было - запечённая рыба под печкой, вкусная! Сейчас такой не сделаешь, печь в доме не такая, только в духовке запекаю, - рассказывает Эмма Ненянг.

Отсутствии возможности сделать фирменное блюдо - чуть ли не единственный минус переезда в новый дом. Жить стало значительно легче, говорит хозяйка: не надо ставить чум, площадь больше. В доме уже всё обустроено: из Антипаюты привезли мебель, есть газовая плита, в планах хозяина - сделать пристрой.

Нгейме Ненянг в январе исполнилось 50 лет, 26 из них он работает рыбаком. Говорит, сил пока хватает и на рыбалку, и на хозяйство. К 100-летию юбилею Тазовского рыбозавода Нгейма планирует выйти на заслуженный отдых - возможно, к тому времени рыбацкую династию будет продолжать его старший сын.



Арсентий и Виолетта Яптунай с сыном Иосифом всю зиму живут у Нгеймы и Эммы Ненянг



Двое суток добрались до Халмер-Яхи вездеходы с продуктами - на другой технике сюда не доехать



Альфира Гилязитдинова работает продавцом в магазине на Халмер-Яхе шесть лет



В гусеничный вездеход ТМ-130 загружают зимние уловы - через 12 часов рыба будет в Тазовском



Рыбак со стажем Нгейма Ненянг уверен: чем чаще проверять сети, тем лучше - рыба свежее и лунку чистить легче. «На рыбалке нельзя ползать, все действия выполняются по команде «Бегом!» - говорит рыбак

# Пешня и зюзга в по

**Добыча.** Тёплая погода, одна-две лунки, термос с горячим чаем и удочка - так обычно зимой выглядит любительская рыбалка. Любая погода, до десяти лунок с двумя сетями в каждой, вытягивание и заброс сетей вручную - так добывают рыбу бригады «Тазарорыбпрома»



ЕВГЕНИЯ СОЛОВЬЁВА  
РОМАН ИЩЕНКО (ФОТО)

## Места добычи

Основная часть зимней рыбалки проходит на двух факториях - Халмер-Яха и Белые Яры, расположенных на противоположных берегах Тазовской губы. Рыбаки приезжают сюда на зимний период, а весной возвращаются к себе в Находку или на 5-6 Пески.

На Халмер-Яхе трудятся пять бригад, на Белых Ярах - шесть, в каждой по 3-4 рыбака. Больше и не нужно: в отличие от летней или осенней путины, когда несколько рыбаков дружно тянут сети с десятками килограммов улова, зимой достаточно двух-трёх пар рук.

## Технология лова

Зимняя рыбалка длится с ноября по март. Время, когда можно начинать ставить сети, определяет погода: делать лунки можно, когда толщина

льда достигает 10-15 сантиметров. Такой слой выдержит снегоход - места рыбалки располагаются на Тазовской губе в 10 и более километрах от берега, и добираться туда вместе со всем необходимым можно только на технике.

Далее рыбаки определяют место - ровное, чтобы вокруг не было ледяных торосов.

- Измеряем протяжённость: между лунками по прямой - 50 метров, палками отмечаем точки для них. Бурим лунки, потом подо льдом из одной лунки пропускаем нырило - это палка такая с грузиком на конце, метров 25 в длину. В следующей лунке ловим его крючком и дальше багром толкаем к другой лунке и цепляем верёвку. Привязываем сеть и тянем её за верёвку, - описывает подготовку к лову рыбак со стажем Нгейма Ненянг.

В итоге получаются три лунки: из центральной в обе стороны тянутся 50-метровые сети. Лунка сделана в





Из двух майн Нгейма Ненянг с зятем вытащили треть мешка рыбы - это меньше, чем в ноябре



Перед тем, как доставать сети, напротив лунки ставят брезентовую защиту от ветра



Промороженную рыбу сортируют по видам в мешки и сдают приёмщику, который фиксирует, кто, сколько сдал



Владимир Салиндер с коллегами на Белых Ярах из сетей на шести майнах вытаскивали от 13 до 30 рыбёшек

# МОЩЬ!

форме колокола, подо льдом расширяется - так она дольше не замерзает и сеть не цепляется за стенки.

Размер ячеек сети может быть разным - 40 или 60 миллиметров. Кстати, сети рыбаки мастерят сами.

- Мы покупаем «куклы», верёвку и нити. Ленивый рыбак за день сделает одну сеть. Скорость зависит от необходимости и мастерства: за два дня, если не отвлекаться, можно до 12 сетей сделать. Их надолго хватает, если аккуратно использовать. Она может зацепиться за что-нибудь в воде или примёрзнуть во время приливов-отливов. Ещё щука сети рвёт. Если немного повредилась, сами чиним, - рассказывает рыбак Владимир Салиндер.

## Без словаря не разобраться

Как в любой профессии, у рыбаков тоже есть свои термины, которые не всегда сходу можно понять. Три

лунки, между которыми 100 метров, а в центральной находятся две сети, называются майна. Их обычно до десяти на одном участке, который называют порядком. И таких порядков у одной бригады несколько. Проверять майны приезжают каждые 2-3 дня.

Лунки отмечены палками - за это время их заметает снегом. Лунку сначала очищают от снега лопатой, потом пешней продалбливают лёд, который успел наморозиться на поверхности. Когда уже видна вода, в ход идёт зюга - самодельный инструмент в виде сита, которым вычерпывают лёд из лунки. Когда всё готово, вытягивают сначала одну сеть - один рыбак тащит, второй вытаскивает рыбу и расправляет орудие лова. Когда сеть «освободили» от улова, её протягивают обратно и занимаются второй.

- Чем чаще проверять сети, тем лучше - рыба свежее. Если долго не проверять, лун-

ки сильно заметёт, работы будет больше. На рыбалке нельзя ползать, все действия выполняются по команде «Бегом!», - улыбается Нгейма Ненянг. - В ноябре по 2-3 мешка с одной майны снимали, сейчас треть или половина - уходит рыба. Когда меньше станет - поставим сети ближе к берегу, рыба туда стремится, там кислорода больше.

## Выловили - сдали

Когда сети проверены, улов везут на фабрику и раскладывают, чтобы она промёрзла, - например, у Нгеймы Ненянг для этого есть специальный сарай. После того, как рыба проморозится, её сортируют по видам в мешки и сдают. На каждой фабрике есть приёмщик, который фиксирует - кто, сколько и какой рыбы сдал.

- Один день проверяем майны и увозим улов, потом затариваем мешки и взвешиваем - на это ещё

день уходит. Потом два дня отдыхаем - и снова проверять сети. Проще работать в морозную погоду, а когда тепло и ветрено, всё задувает, ничего не видно вокруг. В нашей бригаде четыре человека. Сам я больше 30 лет рыбаку. Родился в семье рыбака, окончил школу и вернулся в тундру - я, как старший сын, должен был помогать родителям. Мы на 5-6 Песках жили. На летней я тоже рыбаку, и ряпушку ловим, - пока тянет сети, рассказывает о своей жизни Владимир Салиндер.

В тот день на Белых Ярах в сети на шести майнах попадали от 13 до 30 рыбёшек - это не так много, говорят рыбаки. В хорошие годы, вспоминают они, с одной майны можно было пять мешков снять...

Сети проверены, инструмент уложен в сани, улов собран. Можно ехать домой, где рыбаков ждёт горячий чай и отдых.

# Будет рыба-будем работать!

**Обработка.** Склад мороженой рыбы, помещение для её сортировки, коптильня, мерзлотник - всё это составляющие цеха обработки «Тазагрорыбпрома»



Одна бригада рыбообработчиц неделю работает в коптилке: засолить рыбу, снять готовую и развесить в печи. На разгрузку печи с рыбой холодного копчения у них уходит меньше часа

ЕЛЕНА ГЕРАСИМОВА  
РОМАН ИЩЕНКО (ФОТО)

**Три самоходных рефрижераторных судна, работающие на летней и осенней путине, тоже относятся к цеху обработки. На каждом судне - по два повара, мастер, весовщик, восемь обработчиков и трое флотских работников. На базе летом трудятся 20 грузчиков и 10 обработчиц, зимой объёмы добываемой рыбы меньше, снижается и число работников - 16 грузчиков и 10-12 обработчиц**

## Мерзлотник

Бригады обработчиц чередуются: по неделе работают в коптилке, на сортировке, в мерзлотнике. Сейчас в подземном сооружении делают поддерживающий ремонт: выдалбливают ледяную «подошву», затирают стены снежной «кашицей».

- В среднем температура держится минус 10-12 градусов. Часть мерзлотника берут в аренду местные предприниматели, в том числе для хранения пант. И для предприятия тоже держим места. В один год не пошла реализация рыбы, и нужно

было её где-то хранить - тогда мерзлотник очень выручил, спустили туда 250 тонн. В последние годы проблем с реализацией рыбы нет, - говорит начальник цеха обработки Андрей Чернов.

## Сортировка

Рыба из тазовских рек отправляется в Тюмень, Томск, Омск, но прежде, чем она дойдёт до покупателей, продукция проходит через руки обработчиц.

Сначала работают грузчики - замороженную рыбу из мешков они высыпают на сортировочный стол. Когда фронт работы готов, обработчицы приступают к сортировке по видам и размерам. Восемь человек справляются с несколькими десятками килограммов уловов за полчаса - у всех большой опыт, рыбу различают с первого взгляда.

- На рыбзаводе работаю с 1992 года, сначала чумработницей, потом сторожем, рыбаком - два года сети тянула наравне с мужчинами, сейчас шестой год зимой обработкой занимаюсь. Отличать рыбу просто: у пыжьяника острый носик, сырок серенький, у щёкура голова кругленькая. Плотва совсем другая, её не спутать, - показывает отличия Эмма Ядне.

Работать в постоянном холоде непросто, поэтому каждого работника «Тазагрорыбпром» обеспечивает тёплой спецодеждой, а режим установлен в соответствии с вредными условиями труда: получасовые перерывы через каждые полтора часа работы.

## Коптильня

Здание, где расположена коптильня, можно найти по характерному запаху дыма. Здесь делают три вида продукции: вяленую, холодного и горячего копчения. Процесс занимает не один день: сначала рыбу надо засолить, а если она замороженная в брикетах, то перед засолкой её надо дефростировать. Уловы, доставленные с зимних участков, солят сразу. Соль - только крупного помола, она лучше всего подходит для рыбы.

Ряпушка солится меньше всех: в металлических чанах её засыпают солью, а через 2-3 часа вычерпывают образовавшийся сок. На следующий день рыбу промывают и развешивают для вяления - через двое суток она готова. Плотва солится сутки и три дня вялится, сырку перед копчением нужно просолиться почти трое суток.



**Тамара ГОЛУБЦОВА,  
оператор копиль-  
ных установок:**

7 февраля было 36 лет как я работаю на рыбозаводе. Начинала с обработки, в бригаде работала до 2001 года, потом в копилку перешла. Моя задача - топить печи для копчения, следить за работой вентиляторов для вялки рыбы. Семь вентиляторов гоняют прохладный воздух, через двое суток вкусная вяленая ряпушка готова. Для холодного и горячего копчения печи разные, по две штуки. Главное - следить за температурой, чтобы рыба не сварилась. Для холодного копчения нужно от 17 до 23 градусов, она готовится 2-3 суток. Для горячего копчения - до 107 градусов, через два часа рыба готова. За сутки сжигаем мешок опила ольховых пород - очень хороший опил привозят!



**Зарима ТИМКАНОВА,  
обрабатчица:**

Папа был рыбаком, я с детства с ним ездила, и он мне предложил поступать в Тобольский рыбопромышленный техникум. Студенткой приезжала сюда на практику на приёмку рыбы, сортировку. Было интересно учиться, и на практике очень понравилось - решила остаться здесь после учёбы, вот уже год работаю. Сортируем по видам - меня ещё на первом курсе рыбаки и приёмщицы научили отличать рыбу и не путать пыжьян с сырком. Они различаются не только цветом чешуи, но и формой: у сырка сплюснутый нос в виде треугольника, у пыжьяна с горбиком. Щуку сортируем по весу: мелкая до 1,7 килограмма, средняя до трёх килограммов, остальная крупная. Вес уже на глаз научилась определять!



**Елена САЛИНДЕР,  
чумработница:**

Я приезжаю на базу работать каждую зиму. Летом - чумработницей уже 19 лет, муж Владимир Салиндер - потомственный рыбак, 33 года работает на рыбозаводе. Всю жизнь с рыбой, сама даже ловила для дома, поэтому работа нравится. Больше люблю работать с холодной рыбой, а в копилке сложнее всего навешивать ряпушку для вялки. На зимней рыбалке муж трудится на Белых Ярах, летом на Яунтарке рыбачим. Для меня самая вкусная рыба - щёкур и копчёный сырок. У меня четверо детей, сын учился в Тобольске в рыбопромышленном техникуме, летом практику здесь проходил, ему нравится. Останется ли рыбаком - не знаю, посмотрим.



**Андрей ЧЕРНОВ,  
начальник цеха  
обработки:**

Родился я в 30 километрах от Тобольска, с детства рыбачил, всегда тянуло к рыбе. Поэтому поступил на специальность «Ихтиология и рыбоводство». В 2001 году приехал сюда на практику на НРС помощником шкипера. В 2003-м окончил техникум, взяли мастером цеха обработки. Отработал пять лет, ушёл в рыбнадзор, а через два года, после сокращения, вернулся. Два года здесь на базе, потом появилась НРС-3 - работал на ней в верховьях. И вот уже лет 6-7 как начальник цеха. Конечно, хочется развития: скоро перейдём в новую копилку, там новое оборудование, будем вакуумить продукцию, фарш делать, пельменная машина есть. Будет рыба - будем работать!

В один голос обрабатчицы признаются, что сложнее всего развешивать ряпушку, потому что мелкая. А вот снятие копчёного сырка или пыжьяна проходит быстро: вчетвером разгрузить печку можно минут за 40.

- Обрабатчицы занимаются засолкой, развешивают рыбу и снимают готовую из печей. Вот, например, вчера они вяленую сняли, сегодня снимают холодного копчения. Горячего копчения за день у нас выходит 180 килограммов - делаем три раза по 60 килограммов. Сырка на холодное копчение за раз можно поместить в печь до 900 килограммов, ряпушки на вялку - до 750, - рассказывает оператор копильных установок Тамара Голубцова.

Оборот копилки в неделю составляет 1,5 тонны ряпушки, 1,3-1,4 тонны рыбы холодного копчения. Горячее копчение делают реже - у такой рыбы срок хранения 48 часов, поэтому коптят при наличии спроса.

Все виды рыбной продукции можно приобрести в магазине. Когда завершается зимняя рыбалка, то специально оставляют запас сырья до начала летней путины: чтобы в магазине всегда была свежемороженая, копчёная и вяленая рыба.



**Грузчики высыпают замороженную рыбу на специальный стол, после чего обрабатчицы приступят к её сортировке по видам**

# «Рыбозаводской» -



**Торговля.** Копчёный щекур, свежемороженая и вяленая ряпушка, сырок холодного копчения, свежемороженая щука - такую продукцию общества «Тазаггорыбпром» можно купить в магазине районного центра «Сэври». Именно эта торговая точка вот уже многие годы остаётся местом притяжения всех любителей северных деликатесов



**Продавец Светлана Барсукова всегда посоветует покупателям, какую продукцию общества «Тазаггорыбпром» стоит приобрести в «рыбозаводском» магазине**

АНДРЕЙ АРКАДЬЕВ  
РОМАН ИЩЕНКО (ФОТО)

- Ой, не надо меня фотографировать! - одна из покупательниц стремительно оплачивает два полных пакета с рыбой и скрывается за входной дверью. Но не беда: за ней и так стояла небольшая очередь, так что поинтересоваться мнением о продукции тазовского предприятия есть у кого.

Мужчина берёт десятикилограммовый брикет свежемороженой ряпушки, полмешка сырка и пакетик вяленой рыбы.

- Нет-нет, это не всё мне одному. Коллеги попросили купить. Мы работаем на Заполярке и регулярно приезжаем в Тазовский, бывает, что несколько раз в неделю и обязательно заходим за рыбой. Давно распробовали, насколько она вкусная. Обычно берём по 4-5 килограммов, а сейчас, раз скоро вахта заканчивается, купил на всех побольше, чтобы ещё и домой, в Тюменскую область, отвести гостинцев тазовских, - объясняет вахтовик Сергей Кузнецов.

Пока он выносит свои покупки на улицу, небольшой торговый зал вновь заполняется людьми. Женщины уже на входе знали точно, зачем сюда пришли, и, почти не глядя, выбирают из холодильника дары тазовских рек, а мужчины, оглядев широкий ассортимент, вздыхают и берутся за телефон:

# как знак качества



**Директор торговой точки Наталья Игнатенко работает в магазине более 20 лет. Самый ходовой товар здесь - продукция общества «Тазагоррибпром»**

- Да, и щука есть, и щёкур. А ряпушки взять? Как выглядят? Вроде хорошая. Ну, сейчас в whatsapp фото отправлю - сама посмотри.

Получив вердикт от своей второй половинки, покупатели-мужчины набирают то, что им было велено, и становятся в очередь.

Рыба в магазине «Сэври», несмотря на то, что здесь довольно большой выбор продуктов питания, остаётся самым ходовым товаром. Директор торговой точки Наталья Игнатенко работает в магазине уже более 20 лет.

- Сколько за год рыбы продаём - мы не считаем отдельно, но очень много! Бывает, что и полтонны за день берут. Плюс всегда участвуем в выездной торговле, в ярмарках. В магазин часто приходят гости посёлка - по их покупкам это сразу заметно. Если местные берут пакетик рыбы, то приезжие набирают сразу много - и себе, и друзьям-знакомым на земле. Как признаются сами вахтовики, их домой без тазовской рыбы уже не пускают, - говорит Наталья Игнатенко.

Кроме реализации рыбной продукции, «Сэври» участвует и в обеспечении жителей факторий и бригад на рыболовецких песках продуктами первой необходимости. Работают и по заявкам, отгружая товар на места проживания работников «Тазагоррибпрома», и отвозят приезжих рыбаков в самом магазине.

«Сэври» давно уже ушёл в свободное плавание, выйдя из структуры рыбодобывающего предприятия, но все до сих пор по привычке называют магазин «рыбозаводским». И звучит это - как знак качества.

**Качество.** Продукция общества «Тазагоррибпром» всегда востребована на сельскохозяйственных ярмарках, проходящих как в нашем районе, так и за его пределами. В качестве доказательства: выдержки из материалов газеты «Советское Заполярье» разных лет с комментариями покупателей



- Наша бригада сейчас находится на вахте в посёлке Новозаполярном, работаем бурильщиками, съём сваи и специально приехали сюда на праздник. Купили местной рыбы в ярмарочном домике «Тазагоррибпрома», - рассказал гость района Олег Чибук, держа в руках несколько пакетов с покупками. - Купил, наверно, килограммов 10 рыбы - щука, сырок, копченая и вяленая ряпушка. Сейчас отнесу эти пакеты и вернусь за свежемороженой. У нас там большая бригада работает, человек 100, надо, чтобы на всех хватило попробовать, потому что очень вкусная у вас в районе рыба! Мы сами с Белоруссии, с Гомеля, у нас там нет ни сырка, ни ряпушки, поэтому всегда стараемся купить здесь.

► «Первая. Рыбная. Наша!» № 83 от 15.10.2015 года



«Как всегда, рыбка из Тазовского района пользовалась огромной популярностью среди новоуренгойцев и гостей города - именно у прилавка «Тазагоррибпрома» задолго до начала праздничных гуляний выстроилась очередь из знатоков качества нашего «живого серебра».

- Последние лет пятнадцать покупаю рыбу только здесь, у тазовчан. Беру впрок себе и дочери. На других продавцов даже не смотрю, - признаётся жительница города Вера Краско.

Виктор Сидлецкий также готов выстоять огромную очередь, хотя справа и слева можно приобрести такую же рыбу у других производителей:

- Копчёную рыбу из Тазовского люблю, покупаю только её многие годы. Именно тазовчане владеют вкусными рецептами её приготовления, она получается в меру солёной, а запах копчения всегда умопомрачительный! Я уверен, что этот производитель поставляет качественную рыбу и при обработке не использует никаких вредных веществ».

► «Северный колорит в Новом Уренгое», № 22 от 21.03.2019 г.



«Очередь к прилавку с тазовскими вкусами от общества «Тазагоррибпром» - самая большая. Благо, погода способствует ожиданию, и люди не уходят, не купив рыбы.

- В прошлом году попробовали тазовскую рыбу - очень вкусная! Приходим в основном за копчёностями, ради них готовы и очередь выстоять, - говорит жительница Нового Уренгоя Наталья Барабаш.

- Всякой рыбы купил, каждый год беру здесь. Я вообще рыбу люблю, в любом виде. У тазовчан, думаю, она свежее, поэтому и покупаю. Немножко пришлось постоять в очереди за вкусной рыбой, но это не страшно, - улыбается покупатель Виктор Мальцев».

► «Налетай, покупай!», № 23 от 23.03.2017 г.



«- Не знаю даже, сколько в килограммах купил, просто взял полный пакет вяленой ряпушки, сырка холодного копчения. И то, и то вышло на тысячу рублей. Я скоро еду в отпуск в Калмыкию, вот и купил, чтобы угостить своих южных друзей. Они уже пробовали нашу рыбу, она им очень нравится, - рассказал Чингис Камашев.

Если одни покупали в палатке общества «Тазагоррибпром» полными пакетами, то другие - целыми брикетами по 20 килограммов.

- На три семьи сразу купил. И сам я очень люблю жареную ряпушку, думаю, на пару месяцев нам хватит такого брикета, - объяснил столь масштабную покупку Виктор Мишук».

► «И себя побаловать, и друзей угостить» № 89 от 09.11.2019 г.

Столовая рыбозавода, а потом и общества «Тазарорыбпром» давно известна не только работникам предприятия, но и далеко за его пределами. Пообедать вкусно и недорого здесь можно всегда. Исключение составляют 4 месяца в году - с декабря по апрель, когда столовая закрыта для массового посещения. Но и в это время поварам есть чем заниматься



# Всегда накормят вкусно и по-домашнему

ОЛЫГА РОМАХ  
РОМАН ИЩЕНКО (ФОТО)

- Зимой делаем очень много пельменей - рыбных, мясных, котлеты, фарш. Без дела не сидим! В этом году рыбный фарш хорошо идёт в магазине, покупатели больше стали брать филе, поняли: чем самому возиться с рыбой, проще взять готовое. Раньше к нам в столовую зимой не ходили, а сейчас люди хотят у нас обедать даже зимой. Но в этом году мы откроемся 1 апреля. Хотя горячая пора начнётся в марте - сначала выездная торговля в Новом Уренгое на Празднике народов Севера, потом Слёт оленеводов в райцентре, где мы будем кормить участников, - рассказывает заведующая столовой ООО «Тазарорыбпром» Наталья Федосеева.

Такая популярность столовой вполне объяснима. Кто хоть раз там обедал, знает: готовят здесь вкусно, по-домашнему. Каждый день в меню не менее 11 блюд: два горячих, несколько салатов, мясо, рыба и гарнир. В обязательном порядке готовится малосол - его тазовчане заказывают постоянно.

Наталья Федосеева работает в столовой с 1997 года, с открытия этого здания, и застала времена, когда из продуктов были только сушёные овощи и мясо, - тогда удивлять посетителей особо было нечем.

- Когда я приехала, из продуктов были сушёные морковь и лук, и огромные туши говядины. Я была в шоке: как варить суп? Лук бросали вместо картошки, а потом ещё и в зажарку кла-

ли, специи добавляли, но было невкусно. Потом, когда ещё зимник был, частенько привозили замороженные овощи, мы всё это перерабатывали, чтобы хуже не стало. Раньше был гуляш и гречка, макароны - в дефиците, редко их привозили, - вспоминает Наталья. - Потом становилось всё лучше и лучше. Сейчас делаем то, что люди заказывают.

В этом году исполняется 20 лет, как Наталья Ивановна возглавляет столовую. А ведь всё могло сложиться по-другому. Она ехала на Север всего на три месяца - подзаработать. Да так и осталась, и вот уже 23 года трудится на одном месте. А сейчас, говорит заведующая, и не представляет, как можно расстаться с таким коллективом: вместе они

почти семья, за каждого она готова поручиться.

- У меня коллектив, наверное, самый лучший в Тазовском! Для меня повара - даже не коллеги, мы прикованы друг к другу, как подруги, сёстры, столько лет вместе! Ирина работает уже 18 лет, Наталья - 10. Они - повара от бога, всё от них зависит, - с гордостью рассказывает о своих подчинённых Наталья Ивановна. - Подсобные рабочие, конечно, меняются, потому что за время работы многим учатся и им хочется расти дальше, да и зарплату больше получать.

С теплотой о коллегах и заведующей рассказывает и Ирина Нуждина. Её поварской стаж больше 30 лет, хотя в школе она не мечтала о такой профессии. Тогда, рассказывает женщина,



«Самый лучший коллектив в Тазовском» - именно так говорит заведующая столовой «Тазагро-рыбпрома» о своих коллегах. В этом дружном коллективе, сегодня работают 7 человек



**Родные сёстры Наталья и Ирина не расстаются даже на рабочем месте**



**Мечта Любови Шушаковой сбылась. Но девушка совсем не жалеет, что получила другую специальность**

было одно желание: уехать из небольшой деревеньки Алтайского края. А когда одноклассница поступила в речное училище, Ирину Владимировну тоже потянуло за речной романтикой, захотелось страну посмотреть.

- Я 13 лет работала на флоте в Омске, часто в навигацию бывала и в Тазовском. А в 2002 году устала от романтики, приехала в Тазовский. Думала, лет 5 поработаю и всё... Но уже 18 лет кашеварю в «рыбо-заводской» столовой. Мой главный секретный ингредиент - душа, я её вкладываю в каждое блюдо. Этому меня научили ещё на практике. Больше 30 лет прошло, а помню, как сейчас - сварила гороховый суп, его повара попробовали и сказали: «А душу-то ты куда дела? Да, ты всё положила по рецепту, а душу не вложила». И я этот урок запомнила на всю жизнь. Всегда пробую то, что готовлю, прежде чем отдать на раздачу. Стараюсь, чтобы это было по-домашнему. Когда я устраивалась, Наталья Ивановна сразу сказала: мне надо, чтобы готовили по-домашнему. Это

по мне, - признаётся повар Ирина Нуждина.

Волею судьбы второй повар столовой - родная сестра Ирины Владимировны Наталья, она младше на 13 лет, но истории у них схожи.

- В деревне не было работы, собирались уезжать под Петербург, но тут сестра предложила поехать на Север. Я с удовольствием согласилась, потому что мы очень близки с Ириной. В 2007 году пришла в столовую разнорабочей, со временем стала учеником повара, отучилась в Омске и в 2010 году тоже стала поваром, - рассказывает Наталья Тиминская.

Для их семьи повар - это призвание: из 5 сестёр трое выбрали эту профессию, а ещё по их стопам пошёл племянник.

- Я - счастливый человек: утром спешу на работу к своим коллегам, которые для меня - вторая семья, а вечером с таким же удовольствием бегу домой, чтобы к приходу домашних приготовить ужин. И, несмотря на то, что я уже пенсионерка, мне ещё много чего хочется сделать, - утверждает Ирина Нуждина.

Ещё один член дружного коллектива - Любовь Шушакова.

- Два года назад я пришла в столовую «Тазагро-рыбпрома», да так здесь и работаю. Конечно, не сразу всё получалось, учиться и работать - две большие разницы. Но сейчас для меня уже нет невозможного: заварные пирожные, кексы, пироги, булочки - всё это я делаю каждый день, и всё разлетается. Мне моя работа нравится! В будущем планирую отучиться на технолога общественного питания, - говорит повар-кондитер Любовь Шушакова.

Плох тот солдат, который не мечтает стать генералом. Вот и Любовь хочет учиться, чтобы когда-нибудь стать, как Наталья Ивановна, заведующей. Кто знает, быть может, даже в этой столовой. Или в новой. Заветная мечта всего коллектива - новое здание с просторным залом, где можно будет готовить не только обеда, но и завтраки, и ужины, и где этот дружный небольшой коллектив будет кормить вкусно и по-домашнему уже не 150 человек в день, а гораздо больше.

**Советское  
Заполярье**

общественно-политическая газета Тазовского района

**Гл. редактор В.А. Анохина**

**Учредитель:** Администрация Тазовского района

Газета зарегистрирована в Западно-Сибирском управлении Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия 19.10.2007 г. Регистрационный ПИ № ФС17-0805.

**Индексы для подписки в отделении «Почты России»:** 54351, 78720.

**Издатель:** Департамент внутренней политики Ямало-Ненецкого автономного округа. 629008, г. Салехард, пр. Молодежи, 9.

**Адрес редакции:** 629350, Россия, Ямало-Ненецкий автономный округ, п. Тазовский, ул. Спортивная, 9.

**Телефоны:**

гл. редактор ..... **2-12-54**  
гл. бухгалтер ..... **2-10-41**  
журналисты **2-21-72, 2-23-86**  
издательский центр .. **2-23-86**

**E-mail:**

tazovsky-smi@yandex.ru

**Сайт:**

www.sovetskoezapolyarye.rf

Номер набран, сверстан и отпечатан в редакции газеты «Советское Заполярье». Подписан в печать 13.02.2020 года в 15.00. Свободная цена.  
**Тираж** 825 экз.

На основании ст. 42 Закона РФ «О средствах массовой информации» редакция «СЗ» не обязана публиковать все материалы (письма и другие сообщения), поступающие в редакцию. За содержание объявлений редакция не отвечает. Мнение авторов публикаций не обязательно отражает точку зрения редакции.

