

## Омуль для продажи будут готовить промышленным способом

Рыба, приготовленная промышленным способом. Теперь такой омуль можно будет приобрести в Култуке. Поможет ли мини-завод ликвидировать стихийные рынки в районе поселка?

Ежедневно продавать рыбу сюда выходит более 20 человек. Все они работают на так называемых "хозяев". То есть получают десять процентов от выручки.

Таким образом продавцы в среднем зарабатывают от трехсот до пятисот рублей в день. После случаев отравления рыбой в июле этого года, один из них даже привел к летальному исходу, торговцев стали часто проверять. Тут же нашлись предприимчивые люди, которые воспользовались такой ситуацией.

- Он подъехал, показал мельком корочки свои и сказал, что: "А вы знаете, что по постановлению рыбой здесь торговать запрещено?" Она попросила показать постановление. Он изъял у нее всю рыбу и забрал деньги, 1000 рублей, и никакой бумажки или квитанции не показал, - говорит продавец рыбы Любовь Польшина.

Сегодня в Култуке открыли мини-завод по приготовлению омуля. Но где будут реализовывать рыбу - пока не решили.

- Нам серьезно помешала ситуация с землетрясением. Она нас отодвинула в решении этих вопросов. Так как ряд объектов, которые мы планировали использовать под реализацию рыбы, - крытые рынки. К сожалению, объект пострадал, он частный. У частного пока руки для восстановления не дошли, - говорит заместитель мэра Слюдянского района Георгий Трифонов.

Зимой продавцам приходится надевать несколько курток и жечь костры, чтобы не замерзнуть на дороге. Строительство павильонов решило бы эту проблему. И самое главное - продукция тогда бы находилась под постоянным контролем эпидемиологов и хранилась в холодильниках, а не на открытом воздухе. Однако торговцам в этом случае придется платить за аренду.

- И если они будут платить - цена, соответственно, вырастет за рыбу, - говорит покупатель рыбы Аркадий Мункуев.

- Если будут павильоны, ну цена я не знаю, как изменится. Будет санитарное состояние лучше и, наверное, и рыбу будут брать больше. Мы сегодня рыбу брать не стали, - говорит покупательница рыбы Марина Новокрещенова.

Власти обещают, что еще до наступления зимы рыбу, приготовленную промышленным способом, здесь можно будет купить в павильонах. А пока частники активно зазывают проезжающих.

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

*Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:*

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

[newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

## НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

---

Телеграм: @babr24\_link\_bot  
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

## ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

---

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

## КОНТАКТЫ

---

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: @bur24\_link\_bot  
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: @irk24\_link\_bot  
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: @kras24\_link\_bot  
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: @nsk24\_link\_bot  
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: @tomsk24\_link\_bot  
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

## ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

---

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: @babrobot\_bot  
эл.почта: equatoria@gmail.com

## СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

---

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)