

# Легализация рыбы

В Култук открыли цех по переработке омуля, сига и хариуса.

«Омулевъ» – под таким фирменным названием, вероятнее всего, скоро появится байкальская рыба на прилавках Слюдянского района. 2 октября в поселке Кул-тук торжественно открылся цех по переработке омуля, сига и хариуса. Теперь здесь совершенно легально будут изготавливать экзотику Байкала – рыбу вяленую, малосольную и холодного копчения. Местные бизнесмены – семья Кузьминых – шли к этому событию не один год. В дело было вложено около 2 млн. руб-лей (в основном кредиты), но оно того стоит.

## По внешнему виду не судят

Облупленный серебристый вагончик и расположенное за ним буквой «Г» одноэтажное деревянное здание сложно принять за мини-завод по переработке рыбы. Строение больше похоже на обычную поселковую школу. Мы даже сначала проехали мимо. Но первое впечатление порой обманчиво.

– Мы с семьей переехали в Култук из Ангарска в 1998 году, – вспоминает Наталья Кузьмина, хозяйка предприятия. – Давно хотели выехать из этого промышленного города, так как экология нас не устраивала. Продали тогда квартиру, гараж, дачу и надеялись приобрести здесь дом и открыть свой бизнес. Но дефолт 1998 года не дал нам этого сделать – остались с копейками. И все эти годы, можно сказать, выживали, торгуя, как и остальные жители поселка, рыбой на «серпантине».

Однако надежду на лучшее Кузьмины не теряли. Пять лет назад приобрели старое здание и начали обустривать его, параллельно пытаясь легализовать свой бизнес. Раньше в этом доме находился детский сад, потом школа искусств, после – оно долгое время стояло без хозяина, постепенно приходя в негодность. Наталья Кузьмина рассказывает, что досталось оно им в ужаснейшем состоянии, даже полов не было.

– Мы провели реконструкцию дома – укрепили фундамент, стены, – начала экскурсию Наталья Кузьмина. – Видите, как землетрясение потолка в гармошку собрало? А сколько плитки вывалилось! Не укрепили бы здание – разрушения были бы серьезнее. Рядом находится детский сад, который сильно пострадал, хотя он на год моложе. К сожалению, не успели в этом году отделать дом сайдингом.

Поэтому и внешний вид у мини-завода непрезентабельный. Зато внутри практически евроремонт. Конечно, я несколько преувеличиваю. В помещениях с повышенной влажностью стены отделаны обычной керамической плиткой, в остальных – более современным пластиковым материалом. Потолки обшиты ДВП. Но все сделано с душой – аккуратно и симпатично.

## Шесть кругов до нужного вкуса

Первое производственное помещение, куда мы вошли, предназначено для чистки рыбы. Здесь компактно установлены четыре ванны, в которых сырой омуль, сиг и хариус работники цеха будут освобождать от внутренностей, удалять жабры (именно в кишечнике и жабрах, как правило, содержатся различные бактерии, опасные для человека), а затем тщательно промывать рыбу.

– Вот здесь у нас посолочная, – повела нас Наталья Алексеевна в следующее помещение, где так же установлены ванны с деревянными решетками для пресса. – Есть сплит-система для поддержания необходимой температуры – +5 и –5 градусов. Очень удобное оборудование, поскольку на полу не занимает места. Мы также ведем специальный журнал, в который заносится время, когда рыба поступила на засолку, номер ванны и время, когда нужно вынимать рыбу.

После засолки партия поступает в «отсек» для отмочки. Причем через другую дверь. Санитарные правила требуют, чтобы поток рыбы не пересекался в процессе переработки.

Отмочка – весьма важное звено в технологической цепочке. Как правило, рыба солится неравномерно – спинка и брюшко ведь разной толщины. И чтобы просолилась спинка, приходится пересаливать брюшки. В

отмочке же происходит обратный процесс – то, что тоньше, вымачивается быстрее, что толще – медленнее. В результате соленость у рыбы выравнивается.

После этого рыба насаживается на палочки, которые, кстати, предприниматели делают сами. Петр Кузьмин сконструировал станок для их изготовления. Так что спички и зубочистки, часто встречаемые в рыбе, продаваемой на том же «серпантине», в легальной продукции вы не увидите. Вообще глава семейства, занимающийся технологическим процессом на мини-предприятии, – мастер на все руки. Например, он сам сделал вентиляционную систему в цехе, покупка которой обошлась бы в 150 тыс. рублей. А так – в десять раз дешевле.

В большом помещении, где проходит процесс отмочки, расположены и сушильные камеры. Здесь на решетках вялится рыба. Одновременно может поместиться до 4 тыс. штук (около тонны).

– В сушилке достигается нужная температура за счет системы теплых полов. Это наше ноу-хау, – улыбнулся Петр Кузьмин. – Рыба должна сушиться при температуре не выше +30 градусов, иначе она сварится.

Завершающий этап технологического процесса приготовления вкуснейшей байкальской рыбы – фасовочный цех, где продукция сортируется, завешивается и раскладывается по коробкам. В будущем, когда предприятие нормально заработает, семья бизнесменов заключит договор на поставку тары с фирменным логотипом.

Из фасовочного цеха дверь ведет на улицу. Там, в метре от здания, находится склад готовой продукции, где так же установлена сплит-система, поддерживающая нужную температуру. А в серебристом вагончике – холодильник для свежей рыбы.

### **Запуску мешают вода, вернее, ее отсутствие**

– Мы получили санитарное и ветеринарное заключение на проект создания цеха, – отметила Наталья Кузьмина в завершение экскурсии, когда мы дегустировали продукцию. – Сотрудники Роспотребнадзора брали анализы смыва, пробы воды, осматривали помещения. В результате выдали и экспертное заключение на вид деятельности, что дало нам право в течение месяца выпускать пробные партии. Только после этого наша рыба пройдет сертификацию.

Однако уже две недели цех стоит из-за отсутствия воды. Недалеко от здания на водопроводе произошел прорыв – видимо, отголоски землетрясения. Предприниматели надеются, что Роспотребнадзор пойдет им навстречу и продлит срок в связи с возникшими обстоятельствами.

– Но это все временные трудности, – не отчаивается хозяйка предприятия. – Мы так долго шли к легализации нашего бизнеса, что готовы еще немного подождать. Дело в том, что прежняя администрация Слюдянского района никак не желала пойти нам навстречу, постоянно препятствуя развитию. Например, с 2003 года мы не могли подвести электричество к зданию. Нам говорили, что мощностей не хватает. Но с приходом новой администрации дело сдвинулось с мертвой точки. Электроэнергии, кстати, оказалось в избытке. Новый мэр очень помог нам, понимая всю необходимость легализации торговли рыбой. Причем он начал помогать нам еще задолго до нашумевшего июльского отравления (тогда после употребления в пищу омуля, купленного на култукском «серпантине», 14 человек заболели ботулизмом, один умер в больнице. – Авт.).

Как только цех заработает в нормальном режиме, рыба появится на прилавках Слюдянского района. Сейчас у Култукского тракта недалеко от сгоревшего кафе «Байкальский серпантин» строится павильон, где и будут продаваться легальный омуль, хариус и сиг под брендом «Омулевъ». Со временем подобный павильон появится рядом с цехом. Месторасположение выгодное – у дороги, ведущей в популярный среди туристов Аршан. А года через два-три предприниматели планируют открыть торговую точку у Култукского тракта по пути в Слюдянку.

Однако еще нет цены на рыбу. Себестоимость будут просчитывать после того, как цех запустят на полную мощность. Кстати, это порядка 500 кг в сутки. Предприниматели утверждают, что рыба у них будет дешевле, чем сегодня на «серпантине», или, во всяком случае, не дороже. На мини-предприятии планируется трудоустроить около десяти человек. Зарплату обещают 6–10 тыс. рублей. Между прочим, для сотрудников имеется отдельное помещение, где они смогут отдыхать в перерывах и готовить себе обед.

В дальнейшем мини-завод будет расширяться. К следующему лету Кузьмины планируют начать изготавливать омуль горячего копчения. За зиму они надеются получить необходимый сертификат и приобрести оборудование. Как говорит хозяйка, открывать цех и не делать рыбу горячего копчения, которая пользуется огромным спросом, было бы просто экономическим преступлением.

– Будем приглашать к сотрудничеству и людей, торгующих сегодня на «серпантине», – подчеркнула Наталья Кузьмина. – Те, кто сам делает и продает рыбу, наверное, не согласятся, а вот работающие на хозяина, возможно, откликнутся. Понятно, что будет очень много недовольных. Ведь рыба – это единственная возможность заработать, потому что в Култукке нет никаких производств. Но мы вложились в этот бизнес, нам приходилось подчас очень трудно, зато теперь мы можем спокойно заниматься своим делом. К нам никто не придет, не оштрафует, не предъявит претензии, не сломает стол для продажи.

### На «серпантине» не верят в успех Кузьминых

Недовольные, конечно, есть. На обратном пути в Иркутск мы остановились у лотков с рыбой на пресловутом култукском «серпантине». Кто-то открыто обвинил семью бизнесменов в том, что из-за них начались гонения на нелегалов. Многие продавцы на мои вопросы отвечали вопросами, подробно спрашивая, как там у Кузьминых – запустили ли цех, где собираются торговать, вкусная ли рыба. Интерес постепенно сменился уверенностью в том, что ничего у бизнесменов не получится, поскольку выгодное место продажи (то есть «серпантин») уже занято.

– Пусть себе торгуют, лишь бы нас не трогали, – рассудительно заметила Ирина, третий год продающая рыбу. – А то сейчас по два-три раза в неделю проверки. Правда, штрафуют не всех поголовно, а выборочно. На прошлой неделе меня оштрафовали на 2 тысячи рублей. Но мы все равно никуда не уйдем – никуда. И в цех Кузьминых за копейки я не пойду работать, даже если позовут. Мы в летний период по 20 тысяч в месяц зарабатываем. На жизнь хватает. Но думаете, мне самой нравится стоять здесь на ветру с утра до вечера?! Тоже хочется привести себя в порядок, хорошо одеться и пойти на нормальную работу...

Впрочем, что, собственно, мешает Ирине осуществить свою мечту? Опыт Кузьминых говорит о том, что все получится, если не опускать руки и уверенно идти к поставленной цели.

Автор: Анна Виговская    © Областная газета    ПРИБАЙКАЛЬЕ, БАЙКАЛ    👁 2466    09.10.2008, 13:47    📌 281

URL: <https://babr24.com/?ADE=47979>    Bytes: 10034 / 10006    Версия для печати

[👍 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](mailto:newsbabr@gmail.com)

### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto: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](#)