

# РЫБАК КАМЧАТКИ



**Кальмар:  
варим,  
жарим,  
запекаем**

→ 9

РЫБАК.КАМ-КРАУ.RU

ГАЗЕТА ВЫХОДИТ С 1952 ГОДА

№ 5 (5819), 6-20 МАРТА 2019 Г.

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС 51830

ЗА ВЫСОКИЕ УЛОВЫ!

> ПОЗДРАВЛЯЕМ <



**Дорогие  
женщины!**

Примите  
самые теплые  
поздравления  
с замечательным  
весенним  
праздником -  
Международным  
женским днем!

Этот чудесный день пробуждает  
самое искреннее чувство благодарности  
к нашим матерям, женам, дочерям,  
сестрам и коллегам.

Своей красотой, обаянием и душевной щедростью вы во все времена вдохновляли мужчин на подвиги и свершения, поддерживали в трудный час и помогли поверить в свои силы. В самые сложные моменты жизни вы всегда находите необходимые слова, становитесь для нас надежной опорой в делах и в стремлении добиться больших побед.

Дорогие жительницы Камчатки, сегодня нет такой сферы деятельности, в которой вы не были бы успешны. Работая на самых ответственных участках, вы неизменно проявляете высочайший профессионализм, настойчивость в достижении поставленных целей, умение находить нестандартные и эффективные решения.

Спасибо вам за улыбки, неиссякаемую доброту, сердечность, умение сделать каждый день светлым и радостным!

От всей души желаю вам весеннего настроения, цветов, улыбок, исполнения желаний! Семейного благополучия и крепкого здоровья вам и вашим близким! Будьте счастливы и любимы!

С праздником!

**Губернатор Камчатского края  
Владимир ИЛЮХИН**

## Шеф Валентина



И все-таки интересно, судьба ведет человека по жизни или мы в силах определить свой путь, смело шагая к мечте? Об этом накануне 8 Марта мы рассуждаем с Валентиной Мотреску, шеф-поваром с 15-летним морским стажем и просто очаровательной женщиной

> Окончание на стр. 4-5 <

**РЕКЛАМА В ГАЗЕТЕ  
«РЫБАК КАМЧАТКИ»  
23-41-95**



WWW.FISHNEWS.RU

**16+**

# Стартовала «Берингия-2019»

4 марта в Эссо был дан старт «Берингии-2019». 18 каюрам предстоит пройти более 1,3 тысячи километров

«Отправлять каюров в главную гонку из Эссо стало уже доброй традицией, ведь именно Быстринский район мы считаем колыбелью ездового спорта», – сказал губернатор Владимир Илюхин. – Именно отсюда много лет стартовала «Берингия». Здесь же в 2017 году прошел первый Кубок «Берингийское единство». Каждый год «Берингия» ширится событиями и географическими названиями, прирастает расстояниями, участниками и даже регионами. И это хороший знак.



Он говорит нам о том, что «Берингия» развивается, «Берингия»

живет, она интересна и востребована».

Глава региона пожелал участникам соревнований легкой трассы, быстрой езды и попутного ветра.

Как сообщает пресс-служба губернатора и правительства края, в экспедицию отправились 18 каюров. Среди участников 14 камчатских спортсменов: Валерий Эльви, Никита Ревенок, Евгений Кутынкава, Алексей Суздалов, Валентин Левковский, Евгений Бородай, Александр Чуприн, Иван Субботин, Андрей Казаков, Герман Айначин, Алиса Ищенко, Андрей и Анастасия Семашкины, Андрей Притчин. В борьбу за победу также выступили Вячеслав Демченко из Москвы, Михаил Шелковин из Республики

Карелия, хабаровчанин Денис Рябухин и гражданка Швейцарии Алексия Шоффа.

Первоначально планировалось дать старт 3 марта. Но начало гонки пришлось отложить на сутки из-за погодных условий: в реке Черемшинка, по которой проходит часть маршрута, резко поднялась вода, на поверхности льда образовалась шуга. Пришлось прокладывать новый безопасный путь.

В этом году в обеспечении гонки задействованы 5 высокопроходимых автомобилей: три КамАЗа для волонтеров, перевозки топлива и кормов для животных, а также два «Урала», которые доставляют личные вещи, дополнительный корм и продовольствие. Эти машины будут сопровождать гонку до Паланы. Затем груз переместят на снегоходную технику. В этом году на маршрут выйдут 14 снегоходов.

По предварительным расчетам, расстояние, которое пройдут каюры «Берингии-2019», составит 1 343 километра. Маршрут 2019 года разделен на 16 этапов. Самый протяженный – 1 этап – с. Эссо – р. Чаба – с. Хайрюзово: каюрам предстоит пройти 210 километров за сутки. Самый короткий этап – с. Усть-Хайрюзово – с. Ковран, на котором расстояние между контрольными пунктами составляет всего 17 километров. В поселках Палана и Оссора участники будут отдыхать сутки: для них подготовлена большая программа.

**Соб. инф.**

**▶ ПОБЕДИТЕЛЕМ ГОНКИ-ПРОЛОГА СТАЛА НАТАЛЬЯ ОРЕХОВА, А «БЕРИНГИЙСКОГО ЕДИНСТВА» – ВАЛЕНТИН ЛЕВКОВСКИЙ**

В преддверии старта «Берингии-2019» каюры испытали себя в гонке-прологе и в борьбе за кубок «Берингийское единство»

Гонка-пролог является пятым этапом Кубка России по ездовому спорту в снежных дисциплинах. На старт 23 февраля были выставлены 39 упряжек. Спринтерскую дистанцию 10 километров первой преодолела елизовчанка Наталья Орехова за 23 минуты 12 секунд. На втором месте – жительница Петропавловска-Камчатского Ксения Хорошилова. Бронзу завоевала Дарья Кривогорницына из Елизова. Четвертое и пятое места заняли гости из Москвы и Республики Карелия Анна Еремина и Михаил Шелковин.

2 марта спортивную программу продолжила гонка за кубок «Берингийское единство» в Эссо. Здесь на старт вышли 17 каюров. Быстрее всех 10 километров преодолел Валентин Левковский, его результат – 30 минут 22 секунды. Серебро соревнований завоевал Никита Ревенок, пройдя гонку за 32 минуты 39 секунд. Всего на 26 секунд от него отстал Александр Чуприн. На четвертом месте – Евгений Кутынкава. Почетный пятый результат у Алексея Суздалова.

## ▶ СПРАВКА

Традиционная камчатская гонка на собачьих упряжках «Берингия-2019» организована Правительством Камчатского края.

Официальные спонсоры: ООО «Газпром трансгаз Томск», АО «Золото Камчатки», ЗАО «Тревожное зарево», ПАО «ВТБ», группа компаний «Ренова», АО «Управляющая компания «Аэропорты регионов», ПАО «Новатэк», группа компаний «ННК».

Спонсоры: корпорация «ПАРУС», АО «Корякэнерго», группа компаний «Аэрофьюэлз», ООО «Юсас-Строй».

Технические партнеры: ООО «Авиационная компания «Витязь-Аэро», камчатский филиал ПАО «Ростелеком», ООО «ИнтерКамСервис», филиал ПАО «МТС» в Камчатском крае.

Информационная поддержка гонки: информагентство «Камчатка», радиостанция «Авторадио Камчатка», телеканал «СТС Камчатка».

## > Регион <

### Проезд на чемпионат и первенство будет бесплатным

Бесплатные автобусы до горнолыжного комплекса «Морозная» будут курсировать по будням во время проведения чемпионата и первенства России по горнолыжному спорту 27 марта – 3 апреля

Как сообщает пресс-служба губернатора и правительства края, соревнования такого уровня на Камчатке состоятся впервые за 19 лет. Чемпионат и первенство России состоятся на территории «Морозной». 6-дневная программа включает соревнования по таким дисциплинам, как слалом, параллельный слалом и слалом-гигант.

По словам и. о. министра транспорта и дорожного строительства края Анатолия Банникова, в будние дни общественный транспорт будет ходить бесплатно каждые 30 минут. В выходные стоимость проезда составит 25 рублей, для льготных категорий граждан услуга будет предоставлена бесплатно по соот-

ветствующим проездным билетам. Автобусы будут курсировать с интервалом 10 минут. До горы Морозной маршрут пройдет от автостанции города Елизова через улицы Рябикова и 40 лет Октября. В обратном направлении – через улицы 40 лет Октября и Ленина – до елизовской автостанции. Кроме того, услугами общественного транспорта в выходные дни смогут воспользоваться и автомобилисты. Для них предусмотрены бесплатные шаттлы от специализированных парковок до места проведения соревнований.

Анатолий Банников добавил, что к началу чемпионата будут организованы три стоянки для автотранспорта, каждая вместимостью 100–250 машин. На автопарковках будет организована работа волонтеров и сотрудников дорожной полиции.

Организаторы призывают гостей соревнований воспользоваться общественным транспортом во избежание пробок в часы проведения мероприятий.

**Соб. инф.**



## По льду «Вулкана»

На катке «Вулкан» впервые прошли детские соревнования. Лед опробовали юные хоккеисты 6–7 лет.

Первый в Петропавловске каток с искусственным льдом был построен в 2018 году на улице Солнечной. Как расска-

зала исполняющая обязанности министра спорта края Наталья Глубокая, при подготовке скользящей поверхности используются рефоборудование и ледозаливочная машина. Хоккейная площадка по периметру оборудована стеклопластиковыми бортами, скамейками для запасных игроков и рефери. Также на территории комплекса расположено холодильное оборудование, машины, обеспечивающие намораживание

льда, технические объекты для обеспечения его заливки, четыре раздевалки, туалеты и медицинский пункт.

Сейчас на катке «Вулкан» проводятся тренировки по хоккею как для спортсменов, так и для любителей. Каждое воскресенье и в праздничные дни там устраивается массовое катание, коньки можно взять напрокат.

Первые детские соревнования прошли здесь в конце февраля: искусственный лед опробовали детские команды по хоккею в ходе открытого турнира среди юных хоккеистов 6–7 лет.

По информации пресс-службы губернатора и Правительства Камчатского края, идет работа по включению катка во всероссийский реестр объектов спорта, что необходимо для проведения официальных региональных соревнований. Кроме того, готов проект по строительству крытого ледового катка, который также разместится на улице Солнечной рядом с открытой хоккейной площадкой.

**Соб. инф.**



2 марта «Рыбаку Камчатки» исполнилось 67 лет. Дата не круглая, но этот год для нас по-своему юбилейный



# Наш «Рыбачок» вперёд летит!



> Кирилл МАРЕНИН

Первый номер газеты увидел свет в марте 1952 года. Тогда она называлась «За высокие уловы». Прошло время, и стало очевидным, что такое название не совсем подходит печатному изданию.

Вот цитата из письма, которое пришло в редакцию в начале 1960-х от читателей – экипажа плавбазы «Эскимос»: «Газета по содержанию удовлетворяет нас. Недовольны мы лишь ее названием – «За высокие уловы». Уловы делаются людьми. Газета прежде всего должна показывать челове-

ка, красоту души и поступков советского рыбака!»

Прежнее название не нравилось и коллективу газеты.

«Мы хотим еще раз испытать судьбу – поднять вопрос о переименовании нашей газеты, – обращались в 1967 году работники редакции в Союз журналистов.

– Уроки нашей повседневной практики и вкус людей, призванных в меру своих возможностей воспитывать в других нормальный вкус, кричат о том, какой это анахронизм и несуразица – название «За высокие уловы». Некоторые из нас стесняются писать на материк своим родителям и

друзьям-коллегам, в какой газете они работают».

«Наличие предлога «за» делает название неизменным в падежном склонении. Если правомерна рубрика «Почта «Камчатской правды», то в той же конструкции совершенно нелепо построение предложения «Почта «За высоких уловов», – писал редактор газеты Василий Андреев первому секретарю Петропавловск-Камчатского городского комитета КПСС Дмитрию Качину.

Среди вариантов, которые предлагались на замену, были «Звезда рыбака», «Рыбак Востока». Но в итоге выбор пал на «Рыбака Камчатки». Под новым названием газета вышла 1 января 1979 года. Так что 2019-й стал по-своему юбилейным: 40 лет назад наш «Рыбак» стал «Рыбаком».

Пожелаем рыбацкой газете всегда оправдывать свое гордое название!<

> Регион <

## Что пожелать оленеводу?



В первое воскресенье марта на Камчатке отметили День оленевода

«Оленеводство всегда было и остается для многих коренных северян основным способом хозяйствования, а для территории – отраслью, без которой невозможно ее дальнейшее развитие и процветание, – говорит министр сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей промышленности края Александр Кучеренко. – Профессия оленевода требует большой самоотдачи и самоотверженности. Желаю всем предста-

вителям этой профессии успешных трудовых будней, крепкого здоровья и семейного благополучия. Спасибо за ваш добросовестный труд».

По словам Александра Кучеренко, в рамках программы развития сельского хозяйства в крае предусмотрено возмещение части затрат на содержание поголовья северных оленей, а также на материальное обеспечение и техническое оснащение предприятий. В прошлом году на поддержку оленеводческих хозяйств из федерального и кра-

евого бюджетов было выделено более 240 миллионов рублей.

В 2018-м оленеводческие хозяйства испытывали трудности с увеличением численности стада. Это связано с обилием снега и нарастания льда на пастбищах, а также с последствиями пожара в Тигильском районе в 2016 году, после которого произошла нехватка естественного корма. Тем не менее удастся сохранить поголовье оленей в хозяйствах всех категорий на уровне 44 тысяч голов (для сравнения: в 2011 году этот показатель составил 38,7 тысяч голов).

Сегодня в Камчатском крае оленеводством занимаются восемь организаций.

Соб. инф.

Подписка

на издания  
медиахолдинга  
FISHNEWS

2019



Журнал: 4 номера в год



Газета: 12 номеров в год

Отдел подписки: тел.: 8 914 707 05 28  
e-mail: antonina@fishnews.ru

&gt; Окончание. Начало на стр. 1 &lt;

**> Дарья КОЖЕМЯКА**

Студентка Львовского техникума общественного питания Валя наверняка бы очень удивилась, скажи ей кто-нибудь, что сердце свое она отдаст холодным морям и суровой жизни на огромных пароходах, что ее волшебным тортам будут радоваться настоящие морские волки.

\*\*\*

Впрочем, мысли о морской романтике у девушки появились уже в юности. Откуда? Где Львов, а где море? Может, из книг, которые она так любила, может, новости рассказывали о далеких портах Турции или Ливана, куда заходили советские суда. Известно только, что будущий технолог, подавшись внутреннему порыву, написала в одесское пароходство. И знаете, через некоторое время прилетел вызов на рабочее место. Но в Одессу наша героиня так и не поехала: прямо перед госами родила дочь Марьяну. На ее место отправилась односторонняя Валентина. Да так и осталась, потому что вышла замуж за старпома. «Но мысль, что буду работать в море, сидела в голове, – рассказывает Валентина Петровна. – Если уж суждено, обязательно придешь к своей мечте. Только вот каким путем – покажет жизнь».

А путь вел на восток. Ровно 30 лет назад, как жена декабриста, она отправилась на далекий полуостров за мужем (после армии его вызвали на работу в Океанрыбфлот). Ребята дали комнату в общежитии, затем семья получила квартиру. Дочек стало двое: компанию Марьяне составила сестра Анна. Не украинские кафе или рестораны, а камчатский Моргидрострой стал местом работы Валентины Петровны на несколько лет.

– Я работала на берегу, меня все устраивало, – продолжает свой рассказ Валентина Мотреску. – Но Союз развалился, дети подросли, пришла пора дать им образование. И хотя девочки окончили школу с отличием, на «вышку» пришлось зарабатывать, береговая зарплата не дотягивала. Так как кварти-

ру мы получили в одном из домов «маленькой деревни» под названием Сероглазка и с соседями жили дружно, устроиться на работу в колхоз им. Ленина труда не составило. Поговорила со своими девочками, переделала гражданский диплом на морской и... В августе исполнится 15 лет, как я хожу в море. Пролетели они как один день.

\*\*\*

– Мой первый пароход назывался «Атлантик-Квин». Сейчас – «Михаил Старицын». Вышла в море обычным поваром, но прямо в рейсе капитан назначил шефом. Я плакала, отказывалась. Казалось бы, работа привычная, но здесь все абсолютно другое – оборудование, специфика и режим: камбуз работает непрерывно, само море было в новинку! К тому же я никогда не занималась выпечкой хлеба. Как технолог, конечно, знала, как это делается, но на практике пришлось познавать все с нуля методом тыка. Никогда не стеснялась спрашивать совета, все уметь невозможно, даже сейчас. Теперь хлеб, да и вся остальная выпечка – мои любимчики. Дружу с тестом, чувствую его руками. Домашние всегда просят: «Мама, испеки торт», а внуки (одному 10 лет, другому – три) обожают мои блинчики. Секрет прост: я очень люблю то, что делаю. С плохим настроением можно запороть любое блюдо. Повара, бывает, меня спрашивают: «Петровна (поначалу я ругалась на такое обращение, но пришлось привыкнуть), что ты там шепчешь?» А я ведь действительно разговариваю с тестом, прошу его подняться, быть вкуснее. Особенно когда штормит. «Ты мой хор-ро-о-оший, – говорю будущему хлебушку, – мальчикам надо вкусно покушать! Труд у них тяжелый...» А сама себя ловлю на мысли: кто посмотрит со стороны, подумает: «Ну, приехала!»

Валентине Петровне довелось работать не только в колхозе, но и в «Поллуксе», и в Океанрыбфлоте. Ходила она на танкерах и даже на СРТМ-К, хотя женщин здесь не встретишь, болтанка больно суровая. «Но уж очень меня просили в зиму выйти, надо было товарищей выручать». Сейчас она трудится в

# Шеф



компании «Экология плюс». У фирмы свой пирс, два танкера возят грузы. Но сердце шеф-повара все же принадлежит «рыбакам».

\*\*\*

Жизнь в море полна историй – веселых и не очень.

– Однажды к нам (в Океанрыбфлот) часть экипажа привезли из г. Армавира. Утром вышли в рейс. Приходит на камбуз дневальная, молодая девчонка, рассказывает, что все дела закончила. Я люблю пошутить, все мои это знают. «Да не все ты сделала, говорю, надо подойти к старпому, мы уже получили персональные спасательные плотники...» «А я еще нет, – взволновалась девушка. – Какой он должен быть?» «Оранжевый, – отвечаю уверенно, – синенький не бери, это для мальчиков». Старпом тогда долго не мог понять, что происходит. И так, и эдак пытался объяснить ей, что персональных спассредств не существует. Думала, он меня убьет! Кстати, девушка эта потом познакомилась с парнем с тралвахты. Вся их любовь проходила у меня на глазах, наставляла влюбленных на путь истинный, когда ругались. После рейса они поженились и уехали в Армавир. Мы и сейчас на связи.

А то приехал повар из Владивостока. Приходит утром на камбуз со стопкой книг.

– Что ты принес? – спрашиваю.

– Книжки! – отвечает. – Буду читать, как готовить надо.

Тут-то я и испугалась. Он месяц ходил по пятам с тетрадкой, все записывал. «Берешь горсть соли...» – говорю ему. Он так и пишет. Да посмотри ж ты хотя бы для приличия, какая у тебя горсть, а какая у меня! Камчатцы, кстати, всегда знают свою работу. А вот приезжие частенько диплом повара покупают. Когда за спиной 99 человек экипажа учиться некогда!

Был еще один ученик. Из Калининграда. Попросила Серёжу сварить манную кашу. «Как ее варить?» – спрашивает. «Для начала надо промыть через дуршлаг», – по-

шутила я. Но «специалист» иронии не понял. Так и слил всю банку крупы в мойку... Если бы я хотела учить, преподавала бы на берегу, работала мастером производства, но в море приходят работать! Этого же искали по всему пароходу, часто находили спящим у матросов. Я же про сон забыла. Через два месяца терпение капитана лопнуло. Уже и слон бы научился, сказал он. Гореповар нашел приют в обработке.

\*\*\*

– Лет 10 назад московские корреспонденты, приходившие на пароход, просили: расскажите о морской романтике. Да нет в море романтики, отвечаю, сплошная работа! Она только в книжках. «Что же тогда меня сюда тянет как магнитом? – спрашиваю сама себя. – Раньше понятно – детей надо было поднимать. А теперь-то что? Уже ведь на пенсии». Но документы всегда дер-

**БЫВАЕТ ЛИ СТРАШНО? А КАК ЖЕ! ТОЛЬКО «БЕЗБАШЕННЫЕ» НЕ БОЯТСЯ ШТОРМА! НО ОБ ЭТОМ ОБЫЧНО ДУМАТЬ НЕКОГДА – РАБОТЫ МНОГО**

\*\*\*

– Готовить мне никогда не надоедает – ни дома, ни в море, – уверена Валентина Мотреску, – это мой выбор. Хотя мама до сих пор его простить не может, ведь после отличной учебы в школе мне прочили иняз. Но и по прошествии стольких лет считаю, что поступила правильно. Получаю огромное удовольствие от своей творческой работы. Помню, на «Старицыне» было дело: приготовила котлеты из белорыбицы (умею их делать и люблю). Прибегают стармех: «Из чего котлеты? Из курицы ведь?» «Из рыбы, конечно», – отвечаю. «Ах, прости!» – расстроился он. В любые рыбные котлеты я добавляю размягченное (как пластилин) сливочное масло. Хорошо вымешиваю в фарше. Так котлеты получаются сочные. Хлебушек не кладу, только сырую манку. На килограмм фарша примерно горсть крупы. Добавляю морковь и лучок. Правда, сырой лук в рыбные котлеты не кладу: он дает железный привкус. Прежде слегка припускаю на сковороде и через мясорубочку. Бывает, подглядываю секреты мастеров. Складываю свои собственные кулинарные паслы.

жу готовыми, а значит, в любой момент могу сорваться в рейс. Может быть, люди? Пожалуй! Ведь в жизни встречались в основном хорошие. С кем-то трудимся бок о бок ни один год, с кем-то судьба сводила на один рейс, но дружба остается.

Ее любит молодежь, многие зовут ласково – Мамаля. Да потому что смотрит на них, как на своих детей, жалеет. Особенно практикантов, ребят, которые впервые вышли в море, оторвались от мамы.

– Прибежит. «А можно яблочко?» Конечно, бери, говорю. Понимаю, что за угол не купишь. Где-то поранился, бежит: пожалуйста, пойдете со мной к врачу. Иду... Посажу, по голове поглажу, в макушку поцелую. Порой самой смешно: то в роли жилетки выступаю, то пожуру. Но почему-то никто не обижается. Уезжают с Камчатки, но не перестают звонить, в соцсетях находят, фотографии шлют: «Я женился! А вот наш ребенок. Приезжайте к нам в гости...»

Это не просто экипаж, это команда, где сущность человека как на ладони. И очень многое зависит от капитана. Если он хороший, заботливый, то и атмосфера на пароходе спокойная, почти семейная.



# Валентина

Я работала со многими хорошими капитанами, но, конечно, есть любимчик, – смеется Валентина Петровна, – капитан Океанрыбфлота Андрей Борисович Романчук. Работать с ним – за счастье, настолько домашнюю обстановку создает на его судне. Сколок не допускает, чутко следит за настроением своих людей, любую проблему решить поможет, даже если она на берегу.

\*\*\*

– Самое тяжелое время в море – осень. Шторма один за другим. Работать невозможно, но надо, промышленное задание никто не отменял. И во льдах, как зимой, не спрячешься. Я не укачиваюсь, но таблетками «Драмина» всегда запасаясь, вдруг кому пригодятся. Соленым огурцом или сухариком подкармливаю матросиков – когда начало качать, пить таблетки поздно. Редко, но бывало, что старпом распорядился выдать сухой паек. И хотя на камбузе закреплено все, что только возможно, – оборудование, холодильники, даже посуда, – бывают шторма, срывающие крепеж. А если большой крен, из кастрюли все равно все выльется, как ни привязывай. Меня часто спрашивают, бывает ли страшно? А как же! Только «безбашенные» не боятся шторма! Но об этом обычно думать некогда – работы много.

Конечно, не обошлось и без трагедий. И люди бесследно пропадали, и нервы у некоторых сдавали, и санавиация зависала над пароходом не раз. Несчастные случаи зачастую от несоблюдения элементарных правил безопасности, от распушенности и безответственности. Не каждый понимает: наколбодишь ты, а пострадают все. Даже зуб заболел, и отлаженный механизм нарушен. Было со мной однажды такое. И вроде медкомиссию прошла, но зубная боль не отпускала целый месяц. И надо же, как нарочно, в экспедиции ни одного стоматолога, всю слизистую лидокаином сожгла. Но работу не бросила.

А вот горячее время – хороший улов. На подвахту не идут только капитан и наш шеф-повар. Но порой лучше бы она, потому что чай и ужин никто не отменял, а готовить и накрывать приходится одной на всех.

Наш заработок зависит от хвоста. Голодный человек не будет хорошо работать. Рефы плохо заморозили – пошла забраковка продукции. Заартачилась машина – в полсилы пашет завод.

У тралвахты свой фронт работ, на мосту – свой. Здесь нет лишних людей, от каждого зависит успех и то, ради чего человек лишает себя комфорта и уюта, общения с близкими, идет на тяжелый труд, – рассуждает Валентина Петровна. – Поэтому, когда у меня есть время, люблю сходить в завод, помочь ребятам. И работу эту знаю. А если ко мне на камбуз придут дневальные матросы, помогут картошку почистить или ведро с рыбой донести, в долгу не останусь, всегда вкусеньким угощу. Так что помощники у меня не переводятся.

\*\*\*

В море ценят простые радости. Вот на льду отдыхают маленькие



пушистые белочки – только черный носик и глазки выдают, а мама с папой вокруг плавают. Вот громкая связь прорезалась: «По правому борту киты!» И вот уже экипаж наблюдает за фонтанами махин, размеренно следующих своим путем.

– И хотя мой обычный маршрут – это каюта – камбуз – каюта, иногда так приятно присесть поболтать с девчонками. А сауна! Негласное правило на судне: наше время – это 2 часа два раза в неделю после ужина да с веничком, да с масочками разными. Женщина в море всегда остается женщиной. А вот мужчины здесь – не мужчины, а рыбаки! – смеется Валентина Мотреску. – 8 Марта в море – всегда праздник! Поздравляют все – от командира до матросов, дарят хо-

рошие конфеты, можно и потанцевать. В свою очередь, я обеспечиваю каждого именинника тортом. Иногда к нему добавляю пачку кофе, фрукты или конфеты. А уж на Новый год, его тоже доводилось отмечать в рейсах, закатываем шикарный праздничный обед. Разнообразие вносят и ремонты портах Кореи, Китая. Можно прогуляться, подыскать подарки для родных. Однажды в Даляне нам сделали подарок – поездку. Ездили в Порт-Артур. Очень там понравилось: чистое, ухоженное кладбище российских героев. Приятна такая забота...

Китай нравится даже больше, чем Корея. Народ здесь дружелюбный, нас и в гости домой приглашали, и в национальный ресторан, где довелось попробовать каких-то

жучков и мушек. Во Франции лягушек и улиток ела: что ж я, здесь откажусь?

А еще есть на флоте одна старая-добрая вкусная традиция, которая еще больше сплавливает коллектив. Если выдается свободное время (что, конечно, бывает крайне редко), все желающие собираются в столовой команды и лепят пельмени. Вы не поверите, но мужчины порой спрашивают: «А когда в следующий раз будем лепить?» Есть и фанаты, которые не пропускают ни одного дня лепки.

\*\*\*

Дома Валентину Петровну ждет семья и дача. «Мамочка, когда же ты приземлишься на берег?» – спрашивают девочки, обещают открыть ей свою мини-пекарню,

чтобы воплотить любую задумку, самый смелый эксперимент. Но по огоньку в ее глазах видят: распрощается она с морем не скоро, а потому за теплицами придется снова следить самим. Там, на даче, свой сказочный уголок с цветами, фонтанами, фигурками птичек и гномиков. Что ж, наша героиня выросла на земле – бабушка жила в деревне, так что с детства в огороде нарабаталась. Оттуда и ее любимое блюдо. На Камчатке о таком знать не знают.

– Дома его не готовлю, дети не поймут, – делится Валентина Петровна, – но мама всегда встречает им на Украине. С виду это обычные голубцы, но начинка... Тертая на мелкой терке картошка с зажаркой, немного пшеничной каши. В капустном листе все эти ингредиенты тушатся на медленном огне часа два. Затем их заливают сметанным соусом. И снова на медленный огонь. Ничего вкуснее в жизни я не ела!

– Я люблю у мамы абсолютно все блюда, – рассказала мне дочь Валентины Петровны Марьяна Талапина. – У нее просто нет невкусной еды, это все подтвердят. К сожалению, ни у меня, ни у сестры так не получается. Дома мама тортики на каждый праздник размером с целый противень готовит! Потому ее на все суда готовы с руками оторвать: экипажи, с которыми она работала, были накормлены подомашнему. Общалась с ребятами с маминых пароходов, ее выпечку до сих пор вспоминают, говорят: нам даже дома никто так не готовил.

– Странно, но у нас в семье нет больше никого, кто связан с ресторанным бизнесом. Есть медики, артисты, педагоги, обе дочери – юристы с красным дипломом, но ни одного работника общепита. Старший внук Саша – чемпион края по кикбоксингу, представляет край на межрегиональных конкурсах по английскому языку, радуется школьными оценками. Кем внуки вырастут? – задается вопросом счастливая бабушка. – Не знаю, главное, чтобы были хорошими людьми. <







# БИЗНЕС-ГАЗЕТА Деловая Камчатка

№5 (53), 6 марта 2019 г.

РЫБАК  
КАМЧАТКИ

Губернатор Владимир Илюхин выступил с инвестиционным посланием, в котором подвел итоги деловой активности прошлого года, поставил цели развития предпринимательства в регионе



## Держим курс на развитие!

По словам Владимира Илюхина, хотя наш край остается дотационным, экономисты фиксируют повышение собственных доходов. На первое место по налоговому сборам в краевой бюджет вышла рыбная отрасль – 19,7 процента. На 15,8 процента увеличен объем отчислений от добычи полезных ископаемых, на 14,3 процента – в обрабатывающих производствах. По итогам 2018 года объем валового регионального продукта оценивается на уровне 216 миллиардов рублей с приростом на 1,9 процента.

сельского хозяйства, сферы общественного питания, грузооборота автомобильного и морского транспорта, а также розничной торговли и платных услуг населению.

По оценкам экономистов, этот рост основан на расширении внутреннего спроса – потребительского и инвестиционного. В результате Камчатка третий год подряд входит в число регионов с высокими темпами наращивания экономического и налогового потенциала.

Как отметил Владимир Илюхин, сначала Камчатка вошла в двад-

цать регионов страны по валовому региональному продукту за 2017 год составляет 990,8 млн рублей.

Отдельно губернатор остановился на реализации национальных проектов, в которых сведены основные задачи на ближайшие 6 лет – в экономике, развитии инфраструктуры, технологий, науки и социальной сферы.

«Часть этих задач направлена на улучшение делового климата и повышение конкурентоспособности предприятий напрямую – это малый бизнес, экспорт, цифровая экономика и повышение производительности труда. Другой блок задач оказывает значительное влияние на развитие бизнеса через повышение уровня жизни населения – это здравоохранение, образование, городская среда, экология, автодо-

роги, культура, магистральная инфраструктура», – сказал Владимир Илюхин.

Одним из приоритетных направлений остается развитие малого предпринимательства. Камчатский край занимает одну из лидирующих позиций среди регионов по количеству субъектов малого и среднего предпринимательства на тысячу жителей. Из ближайших задач – создание в крае сервисно-ориентированной модели инфраструктуры.

«Что мы вкладываем в эти изменения: это работа с самозанятым населением, формирование у молодежи предпринимательского мышления и развития бизнес-способностей, специальные меры поддержки для бизнеса, ориентированного на спорт и вовлечение

людей с ограниченными возможностями, выпускников детских домов. Система должна быть настроена на сопровождение бизнеса на всех этапах: от популяризации предпринимательской деятельности и зарождения идеи вплоть до выхода на экспорт», – подчеркнул губернатор.

21 марта на Камчатке начнет свою работу форум предпринимателей, в рамках которого будут работать площадки для обсуждения самых актуальных вопросов представителями бизнес-сообщества, Правительства Камчатского края и федеральных органов власти.

**По материалам пресс-службы губернатора и Правительства Камчатского края**

**КАМЧАТКА ТРЕТИЙ ГОД ПОДРЯД ВХОДИТ В ЧИСЛО РЕГИОНОВ С ВЫСОКИМИ ТЕМПАМИ НАРАЩИВАНИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОГО И НАЛОГОВОГО ПОТЕНЦИАЛА**

Глава региона отметил, что рост экономики края обеспечен за счет увеличения промышленного производства (основное влияние оказала рекордная лососевая путина),

цатку лидеров, потом поднялась на 8-е место. По итогам 2017 года наш край уже занял вторую строчку. Федеральный грант по итогам оценки эффективности деятельности ис-

### ▶ В ТЕМУ

#### РАБОТА ИЩЕТ ЧЕЛОВЕКА

В 2018 году новую работу нашли 7,5 тысячи жителей Камчатского края. На мероприятия по обеспечению занятости камчатцев бюджет региона направил 61 миллион рублей.

По словам руководителя агентства по занятости населения и миграционной политике края Натальи Ниценко, эти средства пошли на профессиональное обучение и повышение квалификации камчатцев, которые искали работу, помогли им в реализации собственных бизнес-проектов.

Численность зарегистрированных безработных граждан в прошлом году уменьшилась на 9,1 процента. На конец декабря 2018-го она составила 2 594 человека. Количество сокращенных работников в крае снизилось почти в 1,5 раза по сравнению с 2017 годом.

В рамках программы переселения на Камчатку соотечественников, проживающих за рубежом, в 2018 году на полуостров прибыло более 250 человек: учителя, врачи, медицинские сестры, водители и продавцы.

В течение 2018 года работодатели края заявили в службу занятости о наличии более 28 тысяч вакансий.



# Здесь терминалу быть!



«Мы планируем, что во втором полугодии 2019 года дочерняя компания ПАО «НОВАТЭК» подаст заявку на получение статуса резидента ТОР «Камчатка», – сказал Денис Соловьев.

Компания также планирует реализовать в нашем крае ряд социальных программ. Осенью она намерена привезти на Камчатку ведущих врачей узких специальностей, чтобы они осмотрели нуждающихся в консультации детей и при необходимости направили их в медицинские центры Дальнего Востока или Москвы. Кроме того, ПАО «НОВАТЭК» является генеральным партнером всех сборных России по футболу, поддерживает развитие детского футбола в регионах своего присутствия.

Соб. инф.  
Фотографии с сайта novatek.ru

В Бечевинской бухте может быть создан пограничный пункт пропуска. Это упростит работу с иностранными судами, которые будут подходить сюда для перевалки сжиженного природного газа

Напомним, что ПАО «НОВАТЭК» (один из крупнейших независимых производителей природного газа в России) планирует строить в Бечевинской бухте свой терминал. В первом квартале этого года инвестор подаст заявку на расширение границ морского порта Петропавловск-Камчатский на акваторию Бечевинской бухты. Кроме того, обсуждается возможность открытия здесь пограничного пункта пропуска. Это необходимо для работы с иностранными судами, которые будут подходить к терминалу для перевалки сжиженного природного газа. «Реализация проекта ПАО «НОВАТЭК» должна дать стимул развитию сопутствующих видов бизнеса:

### СПРАВКА

ПАО «НОВАТЭК» будет доставлять сжиженный природный газ с «Ямал СПГ» и в будущем «Арктик СПГ 2» танкерами ледового класса по Северному морскому пути в Бечевинскую бухту. Через терминал, расположенный там, СПГ будет перегружаться на обычные газовозы для доставки в страны Азиатско-Тихоокеанского региона.

Объем частных инвестиций в проект составит порядка 70 миллиардов рублей. Плановый срок запуска первой очереди комплекса – 2022 год. Ожидается, что мощность терминала составит до 20 миллионов тонн в год, а период его функционирования превысит 40 лет.

судоремонту, бункеровке судов, привлечь в порты полуострова другие суда и грузы. Параллельно мы ведем работу с нашими партнерами из Ленинградской области, которые создают у себя на территории глубоководный порт, и планируют строить на Камчатке причалы для транспортировки контейнеров и генеральных грузов по Северному морскому пути», – отметил заместитель председателя правительства края Юрий Зубарь.

По словам заместителя председателя правления ПАО «НОВАТЭК» Дениса Соловьева, важным решением для проекта стало принятие Государственной Думой в первом чтении поправок в закон «О территориях опережающего социально-экономического развития в РФ», в соответствии с которыми в границы ТОР могут быть включены акватории.



ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС 51830  
Газета

# РЫБАК КАМЧАТКИ

<p><b>РЫБАК КАМЧАТКИ</b></p> <p>Вызываем огонь на себя</p> <p>16+</p>	<p><b>РЫБАК КАМЧАТКИ</b></p> <p>Рыбаки против ТЕЛЕКИЛЛЕРОВ</p> <p>16+</p>	<p><b>РЫБАК КАМЧАТКИ</b></p> <p>БАРЬЕР! ЕЩЕ БАРЬЕР!</p> <p>16+</p>	<p><b>РЫБАК КАМЧАТКИ</b></p> <p>Новогодний бутерброд</p> <p>16+</p>	<p><b>РЫБАК КАМЧАТКИ</b></p> <p>Самый обычный год</p> <p>16+</p>
---	---	--	---	--

Тел. (415-2) 23-41-95 kam-fisher@yandex.ru



Честное слово, совершенно неудивительно, что в страшных историях про морских чудовищ нет никаких гигантских селедок или, например, камбал. А вот кальмар гигантский есть. А все потому, что он и в своем обычном размере – ну вообще не красавец. Ну судите сами: тело в виде мешка, с одной стороны которого ромбовидный хвост, а изнутри с другой стороны торчит голова с клювом вместо рта, вокруг которого по кругу десять рук (щупалец) с присосками... Жуть! Да еще и передвигается это чудовище в воде хвостом вперед, используя реактивный метод



# Десять рук и один клюв

> **Катя ПОЖАРСКАЯ**

Кстати, это только для нас, дальневосточников, все это звучит забавно, а чистка и разделка кальмаров не представляют никакой сложности. Жителей центральной части страны неочищенные кальмары реально пугают и своим внешним видом, и перспективой как-то освободить их от кожи, головы и внутренностей. Вот поэтому в последнее время очень актуальным продуктом на рынке является филе кальмара. А ведь его тоже надо уметь выбирать – ибо не все очищенные кальмары одинаково полезны... Впрочем, об этом чуть позже.

## ТИХООКЕАНСКИЙ И КОМАНДОРСКИЙ

Надеюсь, все вы знаете, что кальмар – это моллюск. Не рыба, не мясо, не креветка и не морское животное – а головоногий моллюск из отряда десятируких. Ближайшие его родственники – осьминоги и каракатицы. Видов кальмаров огромное множество, и живут они практически во всех морях и океанах. Вкусные из них далеко не все.

Нам, как всегда повезло, потому как самые вкусные (по утверждениям рестораторов мира) кальмары – тихоокеанский и командорский – добываются именно на Дальнем Востоке. Продолжительность жизни у обоих видов небольшая – до двух лет. Тихоокеанский крупнее командорского, зато командорский нежнее и вкуснее.

Добывает наш флот кальмаров при помощи донных тралов во время миграции и нереста моллюсков с тихоокеанской стороны Курильских островов. Промысловики рассказывают, что мест, удобных для траления, в этом районе крайне мало, поэтому весь промысловый российский флот собирается на небольших «пятачках».

Хорошие скопления кальмаров есть и в других районах, но рельеф дна там настолько сложен, что ни один донный трал не выживет – будет порван об острые скалы. А других орудий лова для промысла кальмаров мы не используем. Поэтому добычу этих моллюсков нельзя назвать простой работой.

## КАЛЬМАР НА НАШИХ ПРИЛAVКАХ ПОДОРОВАЛ. НЕОЧИЩЕННЫЕ ТУШКИ В СУПЕРМАРКЕТАХ СТОЯТ 120–150 РУБЛЕЙ ЗА КГ

Это опять же к слову о том, что в последнее время кальмар на наших прилавках подорожал. Неочищенные тушки в супермаркетах стоят 120–150 рублей за килограмм. Они, кстати, без головы, так что даже в случае их покупки встреча с клювами и щупальцами вам не грозит. Но лень, как известно, – двигатель прогресса, а поэтому большей популярностью, конечно, пользуется филе кальмара – это полностью очищенные от внутренностей и шкуры кальмаровые тушки, часто лишенные даже хвоста. Такое филе в Петропавловске можно приобрести сразу от нескольких производителей – ПАО «Океанрыбфлот», колхоз им. Ленина, АО «Акрос» и «Камчатская рыбная фактория». Первые три производителя расфасовывают его в килограммовую картонную коробку, «Фактория» – в вакуумную упаковку примерно такого же веса. Цены на продукцию зависят не столько от того, кто филе произвел, сколько от конечной точки продаж.

Нам встречалось кальмаровое филе по ценам от 280 до 390 рублей за килограмм. Чуть дороже стоит наш любимый кальмар за пределами полуострова. На просторах интернета нам встретилось большое

количество отзывов покупателей из разных регионов о продукции, к примеру, ПАО «Океанрыбфлот». Все отзывы положительные. Особенно восхищает потребителей то, что при размораживании нашего кальмара в отходы уходит лишь пригоршня воды и пару оставшихся на тушках пленок. «Понравилось, что

мы платим деньги именно за продукт, а не за лед и лишнюю воду», – пишут они.

Как ни странно, на камчатский рынок каким-то ветром иногда заносит и привозного кальмара. Наверняка вам встречались в прозрачных пакетах совершенно белоснежные кольца кальмара. Есть и тушки на развес, тоже отличающиеся нескандальной белизной. Как правило, поступает этот товар из Поднебесной. И таким белым он там становится после банального отбеливания. Да, вы не ослышались: китайцы кальмара чистят и отбеливают при помощи неких химических составов, придавая ему, как они считают, лучший товарный вид. Как сия процедура влияет на качество продукта, одному богу известно. Поэтому мы бы посоветовали все-таки воздержаться от покупки отбеленных моллюсков. Натуральный цвет филе кальмара – светлый, но чуть кремовый, а по краю тушки бывает еще и тоненькая розовая полосочка.

Кстати, что касается самого кальмара, то с точки зрения полезности – он идеален! Мало того, что моллюск богат протеином, который полностью усваивается человеческим организмом, так он еще и не накапливает в себе никаких вредных веществ, чем часто грешит отдель-

ная морская рыба. Поэтому кушать кальмаров можно детям и даже беременным женщинам. А для всех остальных, даже для спортсменов и худеющих кальмар вообще – находка. В его мясе содержится 20 процентов белка и всего лишь 2 процента жира и углеводов. В ста граммах отварного кальмара всего 110 ккал.

## ВАРИМ, ЖАРИМ, ЗАПЕКАЕМ?

Кальмаров жарят, варят, запекают, готовят из них бефстроганов, котлеты, пельмени, дальневосточную солянку с морской капустой, отбивные и так далее. И не нам вас, дальневосточников, учить, как это делать. Все ведь и так знают, что замороженный кальмар перед приготовлением нужно полностью разморозить. Всем известно и то, что варить его нужно не более 2–3 минут, чтобы он оставался нежным и ароматным.

Но все-таки кое-то интересное мы хотим вам предложить. Китайские повара готовят очень вкусное и красивое блюдо из овощей с каль-

маром. Секрет этого блюда – интересная нарезка моллюска в виде шишек. Смотришь на эти шишки из кальмара и думаешь, что они сделаны при помощи волшебной палочки. А это вовсе не так. Нарезается так кальмар очень просто.

Положите сырую тушку в один слой на разделочную доску. Ножом нанесите по всей ее длине наискосок надрезы, не прорезая кальмар на всю толщину. Потом нанесите такие же надрезы крест-накрест с первыми. Затем надрезанные тушки можно сварить целиком. Они скрутятся в трубочки, а надрезы превратятся в «чешуйки», как на шишках.

Нарежьте крупно лук, болгарский перец и морковь. Разогрейте в сковороде масло, быстро обжарьте в нем овощи, добавив в процессе по паре столовых ложек устричного и соевого соусов. Отваренные тушки кальмара нарежьте на «шишки» нужной длины и добавьте их к овощам. Обжарьте все вместе еще в течение 2 минут. Готово! <

## Буи шестигранной конструкции с креплением «ПОЛУСФЕРА» для постановки ставных неводов

- Головной буй: шестигранник с диаметром 54см, длиной 100см, объем 190литров.
- Рамный буй: шестигранник с диаметром 54см, длина 90см, объем 170 литров.

Материал буя – полистирол, плотность 20кг/м<sup>3</sup>. Буй обтянут полиэтиленовой делью Ø60мм из плетеного шнура Ø5мм. На торцах буя закреплены одинаковые металлические крепления «Полусфера» с одной стороны для пикульных оттяжек, с другой для рамы невода.

### Положительные стороны данной конструкции:

1. Буй всегда будет на плаву из-за применяемого материала, полистирола. Вес одного буя готового к постановке – 10 кг, не впитывает влагу, не боится проколов и ударов лодки.
2. Такая конструкция минимально собирает на себя морские водоросли. В наборные мальчики (кукуруза) водоросли набиваются между поплавками, что требует постоянной их очистки, а место подвязывания оттяжек всегда находится глубоко под водой.
3. Крепление «Полусфера» позволяет подвязывать угол рамы и угол садка ближе к бую, что не дает углу тонуть во время переборки невода и изъятия улова из садка.
4. На новое крепление можно подвязать четыре оттяжки не мешающие друг другу с нахождением узла над водой, что обеспечит удобство при набивании оттяжек у борта лодки.
5. Металлическое кольцо и два полукольца выполнены из прутка Ø16мм. и сварено аргонодуговой сваркой это повышает надежность и прочность.



alex.vvo@mail.ru тел.8-902-060-9060

Реклама



# За исключением шельфа и экономзоны



**Правительство России внесло изменения в правила подготовки и принятия решения о предоставлении водных биоресурсов в пользование. Однако в некоторых СМИ эти изменения были неверно истолкованы**

> **Сергей НИКОЛАЕВ**

«Парламентская газета» сообщила о вступлении в силу постановления Правительства РФ от 8 февраля 2019 года № 96 «О внесении изменений в правила подготовки и принятия решения о предоставлении водных биоресурсов в пользование». Новость опубликована под заголовком «Росрыболовство отстранили от выдачи лицензий народам Севера». Со ссылкой на упомянутый документ сообщается, что отныне за разрешением на промысел биоресурсов внутренних вод России представители коренных малочисленных народов должны обращаться в органы исполнительной власти регионов.

Такая новость взбудоражила сообщество КМНС, породив множество вопросов. И первый, самый очевидный вопрос: в какие региональные органы исполнительной власти теперь обращаться за разрешениями? Кто получит эти полномочия в Камчатском крае? Минрыбхоз?

Я попросил прокомментировать ситуацию врио заместителя министра рыбного хозяйства края Владимира Давыдова. По словам Владимира Германовича, постановление Правительства РФ от 8 февраля 2019 года № 96 неверно истолковано некоторыми журналистами и общественниками. На самом деле органы исполнительной власти субъектов РФ никогда не выдавали и не будут выдавать разрешений (лицензий, промысловых билетов) на промысел.

Внимательно прочтем правила подготовки и принятия решения о предоставлении водных биоресурсов в пользование (постановление Правительства РФ от 15.10.2008 № 765). А именно – пункт 3, в котором речь идет о предоставлении водных биоресурсов представителям КМНС.

И в старой, и в новой редакциях говорится, что предоставление водных биоресурсов во внутренних водоемах в пользование для рыбо-



ловства в целях обеспечения традиционного образа жизни и традиционной хозяйственной деятельности коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока осуществляется на основании решений, принимаемых органами исполнительной власти субъектов РФ.

В этой части изменений нет. Власти регионов по-прежнему принимают решения в отношении водных биоресурсов внутренних вод РФ (издаются соответствующие региональные приказы), а территориальные органы Федерального агентства по рыболовству на основании этих решений выдают разрешения.

В пункте 3 изменилось другое: теперь территориальные органы ФАР принимают решения только в отношении водных биоресурсов внутренних морских вод, территориального моря РФ, а также анадромных, катадромных и трансграничных видов рыб и не принимают решений в отношении водных биоресурсов континентального шельфа и исключительной экономической зоны РФ. Континентальный шельф и экономзона России просто исчезли из пункта 3, а также из пункта 13, где речь идет о том, куда должны обращаться представители КМНС

с заявкой на предоставление водных биоресурсов.

Дело не в том, что правительство потеряло доверие к ФАР. Вероятно, оно просто решило, что объекты континентального шельфа (прежде всего, краб) и исключительной экономзоны РФ не могут использоваться в целях обеспечения традиционного образа жизни и традиционной хозяйственной деятельности. Впрочем, и раньше со стороны КМНС на эти объекты не было высокого спроса. Наверное, он мог бы вырасти в перспективе. Но правительство своим постановлением № 96 исключило такую вероятность.

В остальном жизнь течет своим чередом. Как и раньше, представители КМНС могут подавать по прежним адресам заявки на предоставление им в пользование водных биоресурсов внутренних вод, внутренних морских вод, территориального моря России.

Как рассказал Владимир Давыдов, ежегодно в целях обеспечения традиционного образа жизни и традиционной хозяйственной деятельности в Камчатском крае выделяется в среднем 6,5–7,5 тысячи тонн красной рыбы, до 2 тысяч тонн корюшки и голецов, около 900 тонн белорыбицы (минтая, трески, наваги и т. д.). 2019 год не станет исключением. <

> Спорный вопрос <

## Как поймать 0,09 штуки крылатки?

**Губернатор Камчатки обратился в Росрыболовство с предложением изменить порядок расчета при добыче коренными малочисленными народами морских млекопитающих**

Как сообщили в пресс-службе губернатора и Правительства Камчатского края, после внесения ряда изменений в отраслевые нормативные акты на федеральном уровне представители КМНС региона стали получать разрешение на добычу дробного количества морских животных. Так, в этом году более чем 400 камчатцам было предложено выловить 0,09 штуки крылатки, 0,277 части ларги, 0,11 – морского зайца.

«Очевидно, что такое положение дел с дроблением частей добываемых морских животных недопустимо, – считает глава региона Владимир Илюхин. – Фактически люди не могут организовать промысел. И эту ситуацию

нужно разрешить. Собственно, с этим вопросом я и обратился в Росрыболовство. Сегодня ключевую роль играет мнение науки. Но позиция должна быть конкретной и аргументированной: или предоставить возможность осуществлять полноценный промысел в разрешенных пределах, или на какое-то время вводить мораторий для сохранения популяции. В любом случае нужно решение. В Росрыболовстве это признают. И мы договорились, что в ближайшее время будет проведен детальный анализ сложившейся ситуации».

Применяемый норматив, при котором количество предоставляемых водных биоресурсов за-



висит от размера заявки, выявил еще одну проблему: некоторые пользователи превышают необходимые им объемы, а те, кто никогда не занимался добычей морских млекопитающих, подают заявки на вылов, не планируя его осуществлять. В итоге люди, для

которых эта деятельность является основным источником дохода, получают меньшие квоты. По информации территориального управления Росрыболовства, в последнее время суммарно заявленный объем по морским млекопитающим значительно воз-

### ▶ СПРАВКА

Применяемый расчет квот регламентирован изменениями в приказ Министерства сельского хозяйства «Об утверждении административного регламента предоставления государственной услуги по подготовке и принятию решения о предоставлении водных биологических ресурсов в пользование».

Из-за того что заявленный объем превышал фактически выделенные квоты, расчет произвели по формуле из административного регламента, устанавливающей прямое соотношение между предоставляемыми водными биоресурсами и количеством заявителей. Результатом стали дробные части морских млекопитающих, предлагаемые к вылову камчатцам.

рос – с 3 тысяч штук в 2014 году до 8 тысяч штук в 2019 году.

**КОЛЛЕКТИВ МУЖЧИН ОРДЕНА ДРУЖБЫ НАРОДОВ  
РЫБОЛОВЕЦКОГО КОЛХОЗА ИМ. В.И. ЛЕНИНА ОТ ВСЕЙ  
ДУШИ ПОЗДРАВЛЯЕТ ПРЕКРАСНЫХ ДАМ С ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫМ  
ВЕСЕННИМ ПРАЗДНИКОМ –  
МЕЖДУНАРОДНЫМ ЖЕНСКИМ ДНЕМ!**

Женский праздник – это самый прекрасный день в году: цветы, поздравления, улыбки, комплименты, а самое главное – красивые и радостные лица женщин. В любой работе вы – первые и лучшие: совершаете открытия и украшаете быт, храните очаг и делаете жизнь прекрасной. Вся наша жизнь наполнена теплом и светом ваших обаяния и доброты. Ваши поддержка и любовь вдохновляют нас на созидание, вселяют мужество и волю. Как бы далеко ни шагнуло человечество в своем развитии, никогда не обесценятся материнское слово, забота женских рук. Искренне желаем всем вам здоровья, молодости и красоты, материнского счастья и семейных радостей, мира и благополучия!

**С 8 марта!**

**Милые женщины!**

Примите искренние поздравления с Международным женским днем 8 Марта! Во все времена вы даете нам силы для свершений, дарите нам любовь и веру в наши возможности. Спасибо вам за все, что вы делаете для нас, для семьи, для детей.

Мы восхищаемся вашим жизненным оптимизмом, энергией, умением сочетать работу и профессиональные достижения с удивительной женственностью и невероятным обаянием.

Благодаря вам остаются незыблемыми вечные ценности, украшающие нашу жизнь, – любовь, семья, верность. Вы храните домашнее тепло и семейный очаг, добиваетесь заслуженных успехов в профессиональной и общественной деятельности. Свою душевную заботу, мудрость и умение сопереживать вы щедро дарите, делая нашу жизнь счастливой.

Благодаря нежной и крепкой материнской любви вырастают умные и талантливые дети, совершаются великие подвиги и открытия. Вы – источник вдохновения и гармонии, мира и спокойствия. Любые трудности легко преодолит, когда рядом с нами матери, жены, бабушки, дочери, сестры – наши замечательные женщины! От всей души желаю вам всем доброго здоровья, огромной взаимной любви, нежного внимания родных и близких! Пусть в вашей жизни будет как можно больше светлых и радостных дней!

**8 Марта**

С уважением, депутат Законодательного собрания Камчатского края, генеральный директор ПАО «Океанрыбфлот» Е.А. НОВОСЕЛОВ

**Дорогие женщины, примите  
наши самые искренние  
поздравления с замечательным  
весенним праздником – 8 Марта!**

Только представительницы прекрасного пола способны соединить в себе нежность и настойчивость, мудрость и вечную молодость. Только у женщин достаточно сил, чтобы делать карьеру, наполнять уютом дом и окружать заботой близких. И вы по праву занимаете главное место в нашей жизни.

Спасибо за вашу доброту и внимание, за мудрость и ангельское терпение и за то, что служите для нас источником вдохновения и возвышенных чувств. Пусть в этот радостный день вас окружают самые близкие и любимые люди и ваши глаза лучатся от счастья как можно чаще! С праздником весны, дорогие женщины!

С уважением, мужчины  
коллектива  
ООО «Устькамчатрыба»

**8 МАРТА**

**С Праздником!**

**Дорогие  
камчатские  
женщины!**

Примите самые теплые поздравления в день 8 Марта!

Сегодня уже нет той области и сферы, где бы вы ни трудились, улучшая, укрепляя, украшая нашу Камчатку! Вы успеваете быть любящими женами, заботливыми матерями, лучшими хозяйками, незаменимыми специалистами во всех отраслях, грамотными руководителями.

Родные наши, будьте же всегда здоровы и жизнерадостны. Пусть близкие и дорогие люди согревают вас своим теплом! Пусть радуют своими успехами дети и внуки, а мужчины не устают совершать для вас подвиги! Будьте любимы и счастливы!

С уважением,  
от имени коллектива  
ООО «Камчатская рыбная фактория»,  
руководитель  
Владимир Викторович КОСТРОВ

**8 Марта**

# Груз без права передачи



**Охотоморская минтаевая экспедиция – главная морская путина на Дальнем Востоке. Увы, она редко обходится без «сюрпризов», которые грозят остановкой промысла. 2019-й не стал исключением из этого правила**  
**>Сергей НИКОЛАЕВ**

По данным КамчатНИРО, сейчас в северной части Охотского моря минтай добывает более 115 супертраулеров, крупно- и средне-

тоннажных судов. Еще около 20 мало- и среднетоннажных судов ведут снорреводный лов у Западной Камчатки. Общий вылов всеми орудиями лова с начала года к концу февраля превысил 350 тысяч тонн. Этот вал продукции после переработки надо постоянно перегружать с добытчиков на перевозчики для транспортировки на берег. Система должна работать как конвейер, но ей грозит серьезный сбой. Источник угрозы – статья 9.1 федерального закона о государственной границе, которая вступила в силу 27 января.

Речь идет о том, что российские суда, прошедшие пограничный, таможенный и другие виды контроля при убытии с территории России, в случае неблагоприятных гидрометеорологических условий могут заходить из открытого моря во внутренние морские воды и терморе для безопасной перегрузки. В прежней редакции закона в этом случае допускалась перегрузка и улова, и продукции.

Статья 9.1 позволяет перегружать только улов водных биоресурсов. По мнению погранслужбы, это живая, свежая или охлажденная рыба. Обезглавленный минтай, филе, икра (то есть основной груз ОМЭ) в данную формулу не укладываются.

Поскольку в ходе минтаевой путины зимне-осеннего сезона гидрометеорологические условия Охотского моря являются неблагоприятными очень часто, возникает проблема: что делать рыбакам в непогоду, если надо перегрузить продукцию, а им не разрешают для этого заходить в терморе? Остаются два пути: либо производить перегрузы при плохой погоде в открытом море, рискуя людьми и судами, либо стопорить работу на неопределенное время. Второй вариант не сильно лучше первого.

На прошлой неделе Союз рыбопромышленников и предпринимателей Камчатки провел семинар, посвященный этому вопросу. На разговор были приглашены пред-

ставители рыбацких компаний и пограничного управления по восточному арктическому району.

Начальник отдела по охране морских биоресурсов Дмитрий Гинзбург пояснил позицию своего ведомства, сразу упредив возможные упреки в его адрес. Да, разработчик данного законопроекта – пограничная служба. Но, по словам Дмитрия Гинзбурга, в первоначальном варианте разрешалась перегрузка и улова, и продукции. Никаких ограничений погранслужба в этой части не планировала. В установленном порядке документ был внесен в правительство, а оттуда направлен в Государственно-правовое управление президента. Юристы управления по соображениям, им одним понятным, исключили из проекта перегруз продукции. Когда документ поступил в правительство на повторное согласование, министерство сельского хозяйства и Федеральное агентство по рыболовству согласовали новый вариант без возражений.

Учитывая сказанное выше, Дмитрий Гинзбург посоветовал рыбакам обращаться с вопросами и жалобами в свои отраслевые ведомства. А погранслужба будет исполнять закон, плох он или хорош. Хотя она согласна, что запрет на

перегруз продукции во внутренних морских водах и терморе является нецелесообразным и даже абсурдным.

«Решение начальника пограничного управления о возможности такого перегруза будет превышением его полномочий. В случае принятия этого решения останется ждать, когда конкретно прокурор ему об этом напомнит», – отметил Дмитрий Гинзбург.

Как было сказано на семинаре в СРПК, есть неофициальная информация о том, что уже после вступления в силу статьи 9.1 руководство ФАР пыталось срочно о чем-то договориться с пограничной службой. Судя по всему, пока договориться не удалось.

Между тем до завершения минтаевой путины остается всего лишь около месяца. За это время дальневосточным рыбакам надо добыть еще порядка 600 тысяч тонн рыбы. Времени на решение проблем, возникших со статьей 9.1, катастрофически мало. Если их не решат в ближайшей перспективе, последствия могут быть крайне печальными как для отрасли в целом, так и для многих рыбных компаний, которые получают основной доход именно от Охотоморской минтаевой экспедиции. <



> Погранслужба сообщает <

## Задержан «Мыс Екатерины»

На минтаевом промысле в Охотском море задержано судно «Мыс Екатерины» (порт приписки Невельск). В отношении капитана и судовладельца возбуждены административные дела

Как сообщила пресс-служба пограничного управления по восточному арктическому району, судно задержали после того, как его проверила инспекторская группа ППК «Шкипер Гек». По мнению пограничников, экипаж СТМ «Мыс Екатерины», осуществляя специализированный промысел минтая, использовал орудия лова, которые не соответствуют требованиям правил рыболовства. Этими орудиями было добыто более 220 тонн минтая. В отношении капитана СТМ «Мыс Екатерины» и владельца судна возбуждены дела об адми-

нистративных правонарушениях. «Мыс Екатерины» доставлен в Петропавловск-Камчатский для разбирательства.

Напомним, что в декабре 2018-го в преддверии минтаевой путины в пограничном управлении по восточному арктическому району состоялось совещание, на которое были приглашены представители рыбацкого сообщества. На этой встрече пограничники рассказали, какие нарушения наиболее часты на промысле. В частности, речь шла об использовании несоответствующих орудий лова при добыче минтая.



Спустя месяц начальник пограничного управления Роман Толлок, будучи гостем президиу-

ма Союза рыбопромышленников и предпринимателей Камчатки, сказал, что декабрьский разговор

не пошел на пользу, нарушения продолжают, в связи с чем будут приняты меры. «Ждите, граната полетела», – предупредил рыбаков Роман Толлок.

Однако массовых задержаний в Охотском море не произошло. Пока «граната» прилетела только на «Мыс Екатерины».

В качестве владельца судна в сообщении пресс-службы погрануправления указано ООО «Ай-руп». Согласно российскому морскому регистру судном владеет ООО «Экарма-Сахалин». Пять лет назад ООО «Ай-руп» и судно «Мыс Екатерины» фигурировали в заявлении ФАС о том, что южнокорейские бизнесмены контролируют группу российских рыболовных компаний.

**Соб. инф.**

Прекращено административное дело в отношении капитана РС «Чарымово». В его действиях не обнаружено состава правонарушения. Но отсутствие вины не освобождает рыбаков от наказания

> Кирилл МАРЕНИН

Напомним, что 13 февраля сейнер «Чарымово» после двух суток промысла прибыл в бухту Богатырёвку, чтобы выгрузить рыбу для переработки на местном заводе. Это был законный улов, который создает на Камчатке рабочие места, налоги, наполняет полки магазинов продукцией. Однако родной берег встретил рыбаков неласково – вооруженным пограничным спецназом, арестом судна и орудий лова. Пограничники не дали разгрузить судно, изъяв у капитана промжурналы (без записи в журнале выгрузка запрещена). В итоге рыба превратилась в перемороженный фарш, а судно не смогло вовремя вернуться на промысел, простояв у пирса с забитым трюмом больше 10 часов. Создав рыбакам на ровном месте кучу проблем, люди в погонах покинули место событий с чувством выполненного долга.

Сначала капитану было сказано, что его вина заключается в использовании двух разрешений в течение одного рейса. При доставке рыбы на берег действительно запрещено работать по двум разрешениям и более в одном рейсе, но только если они выписаны на разных юридических лиц. Разрешения «Чарымово» были оформлены на одну компанию и на одну подзону. Натолкнувшись

# Ты виноват лишь тем, что вышел в море



на этот факт, военная мысль приняла иной вектор. В постановлении по административному делу в отношении капитана РС «Чарымово» ему вменяется уже совсем другое, а именно отсутствие в промысловом журнале записи о весе улова. Однако и это нарушением не является, так как с 2018-го капитанам разрешено отражать в промжурнале вес улова после того, как он доставлен, выгружен и пересчитан (а выгрузку в нашем случае помешали начать как раз сами пограничники).

Завершается постановление парадоксально. С одной стороны, из документа следует, что дело возбуждено не без причины (то есть спецназ не зря пригнали и пароход не просто так арестовали). А с другой – в действиях капитана не найден состав административного правонарушения, потому дело подлежит прекращению. Все свободно, всем спасибо.

Что же произошло на РС «Чарымово» 13 февраля? Может, виновато несчастливое число? Может,

пограничники решили отработать на мирных рыбаках тактику борьбы с терроризмом? Или дело в личной неприязни должностного лица погранслужбы к определенной компании? Не будем строить догадок. Сейчас важно другое: положено начало новой практике наказания без вины.

Оказывается, можно нагрянуть с оружием и в масках на любое рыбацкое судно, арестовать его, остановить выгрузку под предлогом административного

дела, которое будет прекращено буквально на следующий день за отсутствием состава. И жаловаться вроде не на что, и обжаловать нечего: дело закрыто, никто не оштрафован, рыбаков отпустили с богом. А то, что весь рейс – насмарку, улов погублен, потеряно промысловое время, экипаж – на нервах, судовладелец – в убытке, – это мелочи, нюансы.

Камчатские (да и не только) рыбаки, возьмите на заметку это свежее «ноу-хау» пограничной службы. Теперь при подходе к российскому берегу будьте готовы абсолютно ко всему, включая спецназ.

Будет не лишним назвать одного из наиболее активных участников этой истории, автора упомянутого административного постановления. Это начальник группы режимно-контрольных мероприятий отдела в г. Елизово пограничного управления по восточному арктическому району Александр Зарубин.

P. S. Когда у капитана РС «Чарымово» изъяли промысловый журнал, очевидно, его пытались вынудить начать разгрузку без журнала ради спасения результатов тяжелого рыбацкого труда. Но он выгрузку не начал. Это обошлось рыбакам недешево. Поступил капитан иначе – совершил бы административное правонарушение, за которое ему и судовладельцу пришлось бы платить намного дороже. Так что советуем капитанам, которых загоняют в такое безвыходное положение, не поддаваться на провокации. <

> Ресурсы <

## Инвесторы рыбных заводов не получили квот

Камчатская рыбопромышленная компания «Витязь-авто», по данным картотеки Арбитражного суда Москвы, подала заявление на Росрыболовство. Причина – компания не получила положенных квот на инвестиционные цели, объяснил «Ведомостям» ее гендиректор Алексас Раманаускас

В 2017 г. государство выделило 20% общего допустимого улова на инвестиционные цели: инвестор обязуется построить завод или промысловое судно, а Росрыболовство – выдать квоту на вылов рыбы.

Компания «Витязь-авто» в 2018 г. построила завод, прошла необходимые процедуры, но в приказе о распределении квот на 2019 г. себя не обнаружила, рассказывает Раманаускас.

Росрыболовство, объясняя невыдачу квоты, ссылается на заключение комиссии, в которую помимо представителей самого агентства входят сотрудники минвостокразвития и минпромторга: на заводе не установлена одна из

двух заявленных машин для производства фарша, а системы обеспечения технологической водой и воздухом, а также силовое электропитание рыбоперерабатывающего оборудования отключены. Значит, соответствие завода ранее одобренному инвестиционному проекту не подтверждено, поэтому у Росрыболовства, говорит его представитель, и не было оснований для предоставления квоты с 2019 г.

Все необходимые требования соблюдены, возражает Раманаускас: завод построен, право собственности зарегистрировано, он введен в эксплуатацию, комиссия уведомила обо всем этом в уста-



новленный срок – такой порядок и закреплен постановлениями правительства и договором между инвестором и Росрыболовством. А тех требований, продолжает он, которые стали причиной невыдачи квоты, – в частности, что электропитание и другие системы в момент проверки должны быть включены, – в документе нет. Все заявленное в проекте оборудование в момент проверки было на

заводе, но одна из двух машин находилась не на штатном месте: завод был законсервирован, потому что путина закончилась, объясняет Раманаускас.

Требований к заводу, предъявленных Росрыболовством, нет в документах, подтверждает президент Всероссийской ассоциации рыбохозяйственных предприятий, предпринимателей и экспортеров (ВАРПЭ) Герман Зверев.

«Витязь-авто» вложила в завод 600 млн руб., получив банковскую гарантию на 900 млн руб., сообщил Раманаускас. Исходя из общего допустимого улова 2019 г. она рассчитывала на получение квот, которые позволили бы добывать около 14 тыс. т минтая и сельди.

Росрыболовство готово предоставить компании квоты, когда у нее будет завод, соответствующий одобренному проекту, настаивает представитель агентства. Если это произойдет в 2019 г., то компания получит квоты 1 января 2020 г. на 15 лет, добавил он.

Схожая ситуация и у другой камчатской компании – «Укинский лиман». (...)

Представители зампреда правительства Алексея Гордеева, а также минпромторга и минвостокразвития на вопросы «Ведомостей» не ответили. Представитель минсельхоза сообщил, что за проект отвечает минпромторг – он создал комиссию, куда включил представителей Росрыболовства и минвостокразвития. Комиссия, продолжает представитель минсельхоза, выявила несоответствие заводов «Витязь-авто» и «Укинского лимана» одобренным инвестиционным квотам, и у Росрыболовства не было оснований выдавать им квоты.

«Ведомости»

# Когда история оживает

Интересно разглядывать старые фотографии, но старая киноплёнка – это совсем иное. Благодаря ей история оживает, обретает свой голос

> Кирилл МАРЕНИН

Первая на Дальнем Востоке студия кинохроники (ныне ФГУП «Далькиностудия» Минкультуры России) была основана в 1927 году. За десятилетия создан огромный фонд киножурналов и документальных фильмов о жизни дальневосточников.

У киностудии есть страница на «Фейсбуке» и канал на «Ютубе», где она публикует старые сюжеты после оцифровки. Некоторые из них стали «хитами» соцсетей. Например, об открытии в 1960-х в Петропавловске-Камчатском первых закусовых автоматов или строительстве городка для рыбаков Тралового флота.

С 2016 года идет разговор о передаче фонда Далькиностудии в Государственный архив России. Конкретная дата пока не названа, но в планах госархива вывезти все материалы в «ближайшее время».

Как показывает практика, архивы, переданные в Москву, обычно становятся недоступными. Но пока кинолетопись Дальнего Востока находится в Хабаровске, она доступна всем.

## КИНОДОКУМЕНТЫ – ЭТО ЖИВАЯ ИСТОРИЯ, И КАЖДЫЙ В НЕЙ НАЙДЕТ ЧТО-ТО ИНТЕРЕСНОЕ ДЛЯ СЕБЯ

Вполне вероятно, что в архиве студии хранятся сюжеты, в которых вы сможете увидеть своих родных, близких и даже самих себя. А если организация, в которой вы работаете, родилась в советские годы, то в кинохронике наверняка есть упоминание о ней. Например, там нашли уникальные кадры с легендарными капитанами рыбацкой Камчатки, когда готовили документальный фильм, посвященный 50-летию Океанрыбфлота.

Я познакомился с директором Далькиностудии Олегом Чуриловым и попросил ответить на несколько вопросов.

– Олег Владимирович, продолжает ли ваша студия снимать сю-



жеты или сейчас вы только храните пленки прежних лет?

– Студия продолжает снимать документальные фильмы. В этом году приступаем к съемкам двух документальных фильмов с рабочими названиями «Последние из удэге» и «Большое путешествие Мамия Риндзо». Оба фильма с интересными историями и обширной географией исследований и путешествий. Я думаю, что это будут первые фильмы нового уровня развития дальневосточного документального кино. Кстати, на базе студии мы хотим создать первый в регионе Дальневосточный центр кино, где будет Музей кино, будет возможность всем желающим пройти обучение основам операторской съемки, научиться писать сценарий и снимать по нему фильм, посмотреть фильмы – участники различных фестивалей и т. д.



экспедиции Челюскина, материалы из фильма «Неведомая земля Камчатка» и т. д.

Что касается материалов, которые были сняты Дальневосточной студией кинохроники, наиболее ранняя хроника сгорела во время пожара на студии в 1958 году. Поэтому архив пленки начинается с 1959 года.

Крайний документальный фильм «Врата небес» мы сдали в 2018 году.

– Какое количество старой киноплёнки оцифровано и за чей счет?

– Оцифровано менее 5 процентов. Основная работа сделана благодаря патриотизму работников киностудии. Часть пленок оцифрована за счет частных лиц и компаний, заинтересованных в приобретении сюжетов, имеющих в распоряжении нашей студии.

– Предусмотрены ли в вашем бюджете средства на реставрацию и оцифровку пленок?

– Форма собственности студии – ФГУП. Это подразумевает контроль ее деятельности со стороны государства, коммерческую систему заработка денег самим предприятием только за счет уставной деятельности – то есть съемок документальных фильмов. На Дальнем Востоке данное направление не развито, поэтому свободных средств, которые можно было бы пустить на оцифровку и реставрацию архива, студия не имеет. Никакого финансирования деятельности студии со стороны государства не предусмотрено.

– На ваш взгляд, насколько высок интерес у дальневосточников к киноархиву, к истории своей малой родины?



тов о Колыме. Со мной связались, выяснили некоторые вопросы – и все.

Представитель Республики Саха (Якутия) сам обратился ко мне с предложением оцифровки сюжетов, касающихся Якутии.

Некоторые крупные предприятия региона тоже не проявили интереса, в то время как ряд организаций заинтересованы в сохранении истории строительства, становления и своего развития для поддержания корпоративного духа.

К сожалению, многие не знают о том, что Далькиностудия еще существует и существует ее архив. Многие, найдя мою страничку на «Фейсбуке» и на «Ютубе», вспоминают, что их когда-то снимала студия кинохроники, просят найти тот или иной сюжет. Люди пишут нам и из других регионов, и из-за границы. Многие ищут своих родственников – бабушек, дедушек, которых когда-то снимала студия, а многие находят в том числе и себя в опубликованных сюжетах. Все это можно увидеть в отзывах и словах благодарности на страницах студии в интернете.

Кинодокументы – это живая история, и каждый в ней найдет что-то интересное для себя. Кому-то интересно, как выглядело то или иное место. Кто-то заново переживает те чувства, которые он испытывал в то время, которое видит на экране. А самое главное в том, что мы сами должны знать историю и сохранить ее для потомков. Ведь не секрет, что сейчас переписывается история в угоду чего-либо или кому-либо. Только посмотрев кинодокумент, можно увидеть и понять, как все было на самом деле. <

На фото: кадры из фильма, посвященного БМРТ «Сероглазка» и капитану Анатолию Пономарёву (Дальневосточная студия кинохроники, 1970-е).



# «Кванториум Камчатка»: НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Детский технопарк «Кванториум Камчатка» провел день открытых дверей. Гостям технопарка представили его **НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ**

«Кванториум» – это новый формат дополнительного образования детей в сфере инженерных наук. На Камчатке пилотный вариант детского технопарка в мини-формате был запущен в ноябре 2017 года по поручению губернатора Владимира Илюхина. Сейчас его посещает более 800 ребят от 7 до 18 лет.

За последние месяцы проведена серьезная работа по обновлению центра. Как рассказала заместитель председателя Правительства Камчатского края Виктория Сивак, в 2018 году регион получил из федерального бюджета около 80 миллионов рублей на приобретение современного оборудования для «Кванториума». 14 миллионов рублей из краевого бюджета были направлены на ремонт помещений,



покупку мебели и обучение педагогических работников.

В результате к двум первоначальным направлениям обучения в технопарке («Робототехника», «Информационные технологии») добавилось еще пять: «Геоквантум» (геоинформатика), «Аэроквантум» (сборка, программирование и управление беспилотниками), «Hi-tech» (электротехника, работа с 3D-принтерами и сканерами), «Промышленный дизайн» (разработка дизайна объектов и товаров), «Энерджиквантум» (изучение альтернативной энергетики).

Новые возможности технопарка были представлены 26 февраля на дне открытых дверей для школьников и их родителей.

«Занятия в «Кванториуме» ведут специалисты, прошедшие двойной отбор, – рассказал директор технопарка Андрей Юхин. – Первым испытанием для них было всероссийское онлайн-анкетирование, следующий этап – обучение по федеральной программе на базе «Сколково». Наши преподаватели еженедельно выходят на связь с коллегами из других субъектов, обсуждают текущие вопросы, консультируются и обмениваются опытом».

В своем послании Федеральному Собранию 20 февраля этого года президент России сказал о необходимости обеспечить доступность дополнительного образования для всех детей страны. Владимир Путин

также сообщил, что за три предстоящих года за счет расширения сети детских технопарков, «Кванториумов», центров цифрового, естественно-научного, гуманитарного развития будет создано порядка миллиона новых мест для дополнительного обучения детей.

## СПРАВКА

Детский технопарк «Кванториум Камчатка» находится в краевом центре по адресу: ул. Комсомольская, 2а. Режим работы администрации: понедельник – пятница с 9:00 до 17:00.  
Телефоны: 8-924-894-26-34, 34-26-34.



Камчатское землячество «Гамулы» с прискорбием сообщает о том, что 20 февраля 2019 года в г. Зеленограде на 85-м году жизни после тяжелой и продолжительной болезни скончался один из учредителей землячества, заслуженный работник культуры РФ, известный на Камчатке врач, певец и художник

**ЛОНГИНОВ**

**Евгений Филаретович.**

Землячество выражает искреннее соболезнование родным и близким Евгения Филаретовича. Память о нем останется с нами.



**ВЫШЕЛ НОВЫЙ ВЫПУСК**



Скачать журнал можно на сайте [kamlayf.ru](http://kamlayf.ru)

Рекламная служба «Камлайф»: 47-77-07, 300-444

**Вырежи купон и получи журнал по адресу ул. Советская, 50, оф.5**



**Фабрика орудий лова – ООО «Морское снабжение»**

Производство, реализация всех видов канатов, делей, наплавов.  
Изготовление любых промышленных орудий лова.  
Более 15 лет на рынке сетеснастных материалов!  
Подробности на сайте: [www.moresnab.ru](http://www.moresnab.ru)

**УВАЖАЕМЫЕ РЫБАКИ!**  
На наплава МС-25, -30, -85 действуют специальные **СКИДКИ ДО 12%**



Тел.: 8 (423-34) 2-43-52, т/ф: 8 (423) 260-48-97; e-mail: [moresnab@mail.ru](mailto:moresnab@mail.ru).

fm 102.0  
**РАДИО РОССИИ КАМЧАТКА**



Тел.: 29-81-98, 29-87-12.

**Оптимус**



Лиц. АСД-41-1118 от 08.06.2000 г.

**превосходство над расстоянием**

• Осуществляет пассажирские перевозки комфортабельными автобусами по Камчатскому краю.

• Доставка групп туристов в труднодоступные районы Камчатки вахтовыми автобусами.

РЫБАК  
КАМЧАТКИ 16+

Выходит с марта 1952 года.  
№ 5 (5819)

Газета зарегистрирована 27.08.2008 Управлением Федеральной службы по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия по Камчатскому краю.

Свидетельство ПИ № ТУ 41-00026.

Учредители:

> Аппарат губернатора и Правительства Камчатского края;  
> АО «Рыболовецкое предприятие «Акрос»;  
> ОАО «Камчатрыбпром»;  
> ПАО «Океанрыбфлот».

Издатель:

ООО «Камчатский Край – Единая Камчатка».

Адрес издателя: 683038, г. Петропавловск-Камчатский, Космический пр., д. 3а, 3 этаж, оф. 311, 312.

И. о. директора:

Гончаров Алексей Валерьевич.

И. о. главного редактора:

Маренин Кирилл Александрович.

Выпускающий редактор:

Маренин Кирилл Александрович.

Рекламный отдел:

тел. (415-2) 23-41-95,  
e-mail: [reklama13.2010@mail.ru](mailto:reklama13.2010@mail.ru)

Адрес редакции: 683038, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Лукашевского, д. 5, 3 этаж. Подписной индекс 51830. Электронный адрес: [kam-fisher@yandex.ru](mailto:kam-fisher@yandex.ru). Тираж 5 000 экз.

Печать офсетная.

Объем 4 п. л.  
Отпечатано: Владивостокский филиал ООО «Типографии «Комсомольская правда», г. Владивосток, инд. 690017, ул. Героев-Тихоокеанцев, 5а; тел.: (423) 261-47-16.

Цена свободная.

Номер подписан в печать 5 марта 2019 г.  
По графику: в 18.00.  
Фактически в 18.00.

Дата выхода в свет: 6.03.2019 г.

Для лиц старше 16 лет. В газете использованы фотографии фотоагентств ИТАР-ТАСС, «Россия сегодня», Shutterstock, фотоиллюстрации частных авторов.

При перепечатке материалов ссылка на газету «Рыбак Камчатки» обязательна. Мнение автора может не совпадать с мнением редакции. За содержание рекламных материалов ответственность несут рекламодатели.

Следующий номер газеты выйдет 20 марта 2019 г.

© ООО «Камчатский Край – Единая Камчатка», 2019

# Судовое снабжение от А до Я

Тел. 8-914-024-99-77



## Компания «Фреон» предлагает к продаже:

- Хладагенты (фреон), холодильные масла, насосы фреоновые,
- Профессиональный рефрижмент,
- Оборудование и материалы для пайки,
- Манометры, термометры, мановакуумметры,
- Течеискатели, электронные весы, гигрометры,
- Линейные компоненты, фильтры и элементы, запорная арматура,
- Компрессоры, ресиверы, вентиляторы, виброгасители, шланги,
- Сальниковые уплотнения, клапанные доски, подшипники,
- Резинотехнические изделия, фторопласт, поливинилформаль, труба медная, силикагель, кальций хлористый.



Все для ремонта и обслуживания бытовых и промышленных холодильников

Тел./факс 42-43-56; ул. Ленинская, д. 38, офис 115.  
Сот. 8-962-217-90-57

Реклама

## ГРУППА КОМПАНИЙ РЕФ-АЛЬЯНС

С целью создания кадрового резерва из квалифицированных специалистов для работы на транспортных рефрижераторных судах «Меркурий», «Айс-Стрим», «Айс-Винд», «Айс-Кристалл», «Амбер Балтик» принимаем анкеты лиц, желающих работать в стабильной развивающейся компании.

### ТРЕБУЕТСЯ:

- Капитан-наставник с опытом работы в море не менее 5 лет на рефрижераторных судах (конвекционных) для работы в офисе компании.

### Требуемые специалисты для формирования кадрового резерва:

- Помощники капитана
- Механики
- Электромеханики
- Рефрижераторные механики

Оплата труда достойная и своевременная.

Заполнить анкету (в разделе «вакансии») и ознакомиться с деятельностью компании можно на сайте компании: [ref-alliance.com](http://ref-alliance.com)



ТЕЛЕФОН: 8 914 787 28 40

Реклама

## Продам 2-комнатную квартиру



с. Мильково, ул. Томская, 7.  
Окна ПВХ, балкон расширенный, остеклен, ПВХ, встроенный шкаф с зеркалами, прихожая, кухня. Цена 1,7 млн руб.

Тел. 8-900-436-15-95.

Реклама

## Присоединяйся!



Группа  
«Камчатка  
навсегда!»:  
Нас уже более  
16 тысяч  
ИЩИТЕ  
НАС НА  
«ФЕЙСБУКЕ»

Реклама

## > Веселуха <

Мальчик, оставшийся на второй год, предсказывал одноклассникам будущее.

\*\*\*

Мальчик спрашивает:

– Тетя Галя, а зачем вы все время краситесь?

– Чтобы быть красивой.

– И через сколько лет это даст эффект?

\*\*\*

– Раньше ведь оно как было?

– Как?

– А теперь шо?

– Шо?

– Вот и я говорю!

\*\*\*

Бабушкам и дедушкам, которые плохо себя вели, Дед Мороз дарит внуков на все зимние каникулы.

\*\*\*

– Цените людей, которые приходят в те моменты, когда плохо не им, а вам.

– Судебных приставов, что ли?

\*\*\*

Чем тише сидит ребенок в соседней комнате, тем страшнее туда заходить.

\*\*\*

– Отключили интернет на 10 минут, вышел поболтать с семьей, вроде неплохие люди.

\*\*\*

– Поставил маленькую дочку в угол. Немного постояв, она вздыхает: «Выпусти уже, жизнь-то проходит».

\*\*\*

– А правда, что куриный супчик помогает при простуде?

– Да, ведь в курочке много антибиотиков.

\*\*\*

Внук, который провел все лето у бабушки в деревне, измеряет давление лучше участкового врача.

\*\*\*

– Что ты хочешь на ужин? Пикантную говядину, аппетитную семгу или сочную курицу?

– Аппетитную семгу.

– Вообще-то, я у кота спрашивала!

\*\*\*

– Мои детские наказания превратились во взрослые радости: рано ложиться спать, не выходить на улицу, обеденный сон.

\*\*\*

– Сколько тебе к ней идти?

– Минут 40.

– А если пойдете навстречу друг другу?

– Тогда 40 минут и еще где-то час ждать.

МАГАЗИН

# ОКЕАН

Ежедневно  
с 10.00 до 20.00

ПРИХОДИТЕ, МЫ ВСЕГДА РАДЫ ВАМ!

Продукция  
ООО «РНЗ Совра»

## 41 РЕГИОН

Рыба      Утра

свежая      Кулинария

охлажденная      Море

мороженая      продукты

копченая

Высокое  
качество

Натуральный  
продукт

Умеренная  
цена

Скидки  
и акции  
каждую неделю!

Тел. +78008815988      ВКУСНОСТЕЙ НЕ ПЕРЕСЧЕТЬ! УЛИЦА ТУШКАНОВА, ДОМ 6.

Реклама

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

# СНАБКОМПЛЕКТ

snabkomplekt41.ru

ОРГАНИЗУЕМ  
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ  
СНАБЖЕНИЕ

СУДОВАЯ ЗАПОРНАЯ АРМАТУРА

ЭЛЕКТРОТОВАРЫ  
(светильники, прожекторы, лампы)

ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛИ от 0,18 кВт

РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ КАБЕЛЯ  
(КГ, КНР, КНРЭ, КМПВЭ)

ЦВЕТНОЙ МЕТАЛЛОПРОКАТ  
(пруток, втулка, труба, листы)

НАСОСЫ и ЗИП

ИНСТРУМЕНТ и РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ФАНЕРА и OSB

490-290 ☎ 400-661

Реклама