

ЗАЛИВ ВОСТОК

рыбацкие новости + деревенский интернет



Выходит с марта 2007 года

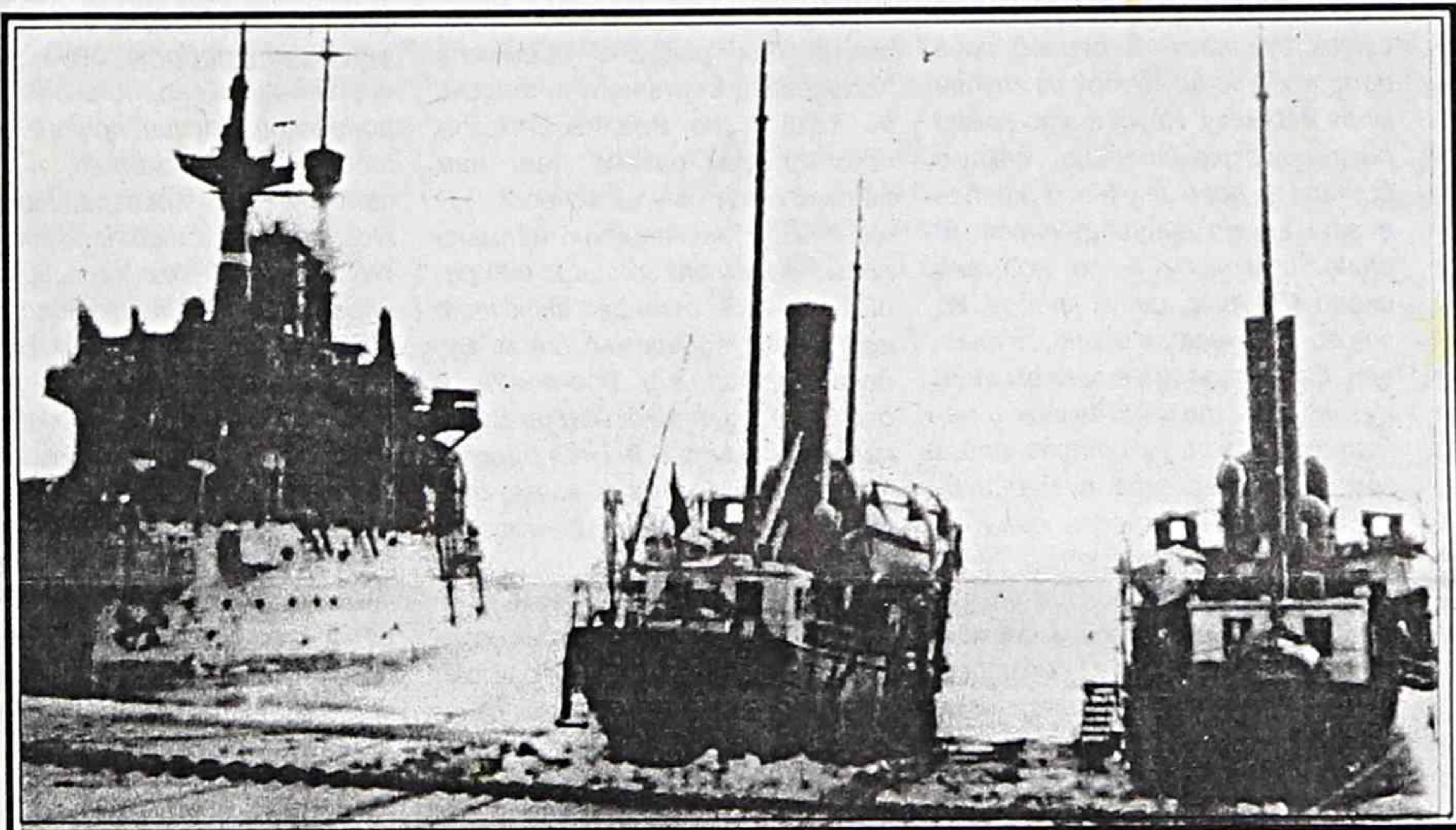
<http://zalivostok.wordpress.com/> № 20 (184) 22 октября (четверг) 2015 г.

25 октября - День освобождения Дальнего Востока от белогвардейцев и интервентов

Валентина ВАРАВВА

Лейтенант Дыдымов - партизан

Аким Дыдымов, основатель китобойной базы в гавани Гайдамак (залив Восток), погиб 31 декабря 1890 г. Его именем был назван охранный крейсер «Лейтенант Дыдымов».



Охранные крейсера «Командор Беринг» и «Лейтенант Дыдымов» во Владивостоке во время Гражданской войны и интервенции. Слева — японский линейный корабль «Хизен» (бывший «Ретвизан»)

«Во второй половине XIX в., в интересах охраны отечественных морских промыслов от иностранного браконьерского промысла в Ледовитом и Тихом океанах, метко названного в тот период хищничеством, Российская империя, при отсутствии и малочисленности таможенного надзора на Дальнем Востоке и Русском Севере, стала активно применять возможности крейсерства кораблей военно-морского флота и иных ведомств. <...> В связи с тем, что охрана морских промыслов велась в первую очередь с целью пресечения хищничества иностранных промышленников в российских территориальных водах и на российском побережье, одной из задач крейсерства становилась борьба с контрабандным вывозом морских биоресурсов. В зависимости

от ситуации крейсерство решало и иные задачи».¹

«С 1907 по 1919 гг. им «крейсером «Лейтенант Дыдымов» > командовал Альфред Андреевич Линдгольм <...>. Крейсер «Лейтенант Дыдымов» выполнял задания Тихоокеанской научно-промысловой экспедиции в районах Охотского моря, татарского пролива и лимана реки Амур. В 1920-1921 гг. крейсером командовал Макар Иванович Ледок».²

«Первый оперативный рейс на крейсере «Лейтенант Дыдымов» под руководством командира партизанского отряда П.И. Назаренко

был сделан в июле 1921 года в Императорскую гавань, где нужно было захватить экспедиционный отряд белых, большой запас продовольствия и технического имущества. В Императорскую гавань «Лейтенант Дыдымов» прибыл с десантом в 30 человек при одном оружии и пулемете, а белых <...> было 300 человек. <...> Без единого выстрела и адских потерь экспедиционный отряд белогвардейцев был обезоружен. <...>

Сентябрь 1921 год. Из бухты Святой Ольги на корабле «Лейтенант Дыдымов» в бухту Нельма прибыл Ольгинский партизанский отряд красных численностью около 30 человек. Командиром отряда был М. Мицкин, а комиссаром В. Колесниченко, в прошлом солдат-артиллерист. Штаб партизан-

ского отряда поставил задачу отряду контролировать побережье в Северном Приморье, а также работу онских концессий и промыслов».³

«Приказом председателя Военного Совета НРА и Флота ДВР В.К. Блюхера № 343 от 24 октября <1921 г.> ей было присвоено наименование отряда судов с литером «Б». В отряд входили суда: охранный крейсер «Лейтенант Дыдымов», посыльное судно «Диомид», буксир «Диомид», катера «Рында», «Амур», «Павел», пароход «Монгугай». Комиссар флотилии Булатович. <...>

5 ноября небольшой отряд партизан под руководством начальника Василия Колесниченко, комиссара Чердынцева и помощника командира роты Мицкина на крейсере «Лейтенант Дыдымов» вышел в рейс на север. Сначала всё шло хорошо. В бухтах шёл сбор денег. На крейсере был представитель от земской управы, а такую власть японцы уважали и относились с доверием. Никто не мог представить, что имеют дело с партизанами. Дело подходило к успешному завершению, когда в бухте Датта партизан настигла беда. <...> В условиях строжайшей секретности меркуловцами была организована специальная экспедиция в составе хорошо вооружённых ледоколов военного порта «Илья Муромец» и «Байкал», судов Владивостокской крепостной артиллерии «Батарея» и «Магнит». На всех судах разместились крупные отряды офицеров, гардемарин и юнкеров. За несколько дней до отхода этого отряда для плавания вдоль Приморского побережья вышел японский броненосец «Миказа», чтобы продемонстрировать силу интервентов и оказать в случае необходимости поддержку белым».⁴

«17 ноября 1921 год. На рейде недалеко от устья реки Тумнин, рядом с небольшим поселением Датта, на охранным крейсере «Лейтенант Дыдымов» находилась часть экспедиционного партизанского отряда красных. <...> Неожиданно в бухту Лессепса (Датта) на корабле «Илья Муромец» прибыл хорошо вооружённый белогвардейский отряд.

После первых оружейных залпов партизаны попытались уйти вверх по течению реки Тумнина. Не зная фарватера, они посадили крейсер на мель в устье реки. 18 человек из воинской команды и 6 человек из судовой команды крейсера на шлюпках спешно достигли берега. Командир партизан М. Мицкин приказал всем уходить в тайгу, т.к. с «Ильи Муромца» велся интенсивный оружейный огонь по берегу и по поселку. Белые сняли «Лейтенанта Дыдымова» с мели и на буксире доставили его в Св.Ольгу. Освободив там село от ольгинских партизан, отряд белогвардейцев убыл во Владивосток...» Так крейсер оказался в руках белогвардейцев. <...> Из Владивостока была организована эвакуация кадетского корпуса в Китай. 22 ноября преподаватели с семьями и кадеты погрузились на корабль, и он взял курс на Шанхай».⁵

«Флотилия 23 ноября 1922 г. прибыла в порт Фузан, а затем направилась в Шанхай. Утром 4 декабря, когда корабли находились в 150-180 милях от Шанхая, внезапно налетел шквал от норд-оста, превратившийся в шторм силой 8-9 баллов. В Шанхай «Лейтенант Дыдымов» не прибыл. Последний раз его видели вечером 4 декабря с тралящика «Парис». Крейсер почти не имел хода, его поворачивало то по волне, то против. Тралящик сам имел повреждения, поэтому не мог оказать помощь. Обстоятельства гибели «Лейтенанта Дыдымова» так и остались невыясненными. На корабле погибли 11 офицеров, 3 гардемарина, 34 человека команды и 29 пассажиров».⁶

Фото: https://www.google.ru/search?q=%D0%BE%D1%85%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D0%BA%D1%80%D0%B5%D0%B9%D1%81%D0%B5%D1%80+%22%D0%BB%D0%B5%D0%B9%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D1%82+%D0%B4%D1%8B%D0%B4%D1%8B%D0%BC%D0%BE%D0%B2%22&window=1&sa=N&biw=1280&bih=642&itbm=isch&imgil=8cFdPVTAlhZM%253A%253BA4D_2_zLgm-D_M%253Bhtrp%25253A%25252F%25252Fwww.russkiyimir.ru%25252Fmedia%25252Fmagazines%25252Farticle%25252F99331%25252F&source=iu&pf=m&fir=8cFdPVTAlhZM%253A%25252CA4D_2_zLgm-D_M%252C_&usg=__P6H8GcfFxdMcd4qyWQJ2KcdROW%3D&vod=0CDYQyjdqFQoTcPC7sqLs8gCfCsXcgodKC4Ekg&ei=Hn4WwvC0HcSvygOo3JCQCQ#imgrc=genFbbVlmpFPm%3A&usg=__P6H8GcfFxdM

5. Бендик Е.Э. Приморская Ливадия. От Душкино до Анны: записки краеведа [Текст] // Е.Э. Бендик. — Владивосток: Изд-во Дальневост. Федер. Ун-та, 2011. — 280с. — 112 ил. // 6. Погибли без боя [Интернет ресурс] // Литература. История России // [Режим доступа] <http://www.istmira.com/istros/pogibli-bez-boya/page/73/> // стр. 73 // Дата обращения 8.10.2015

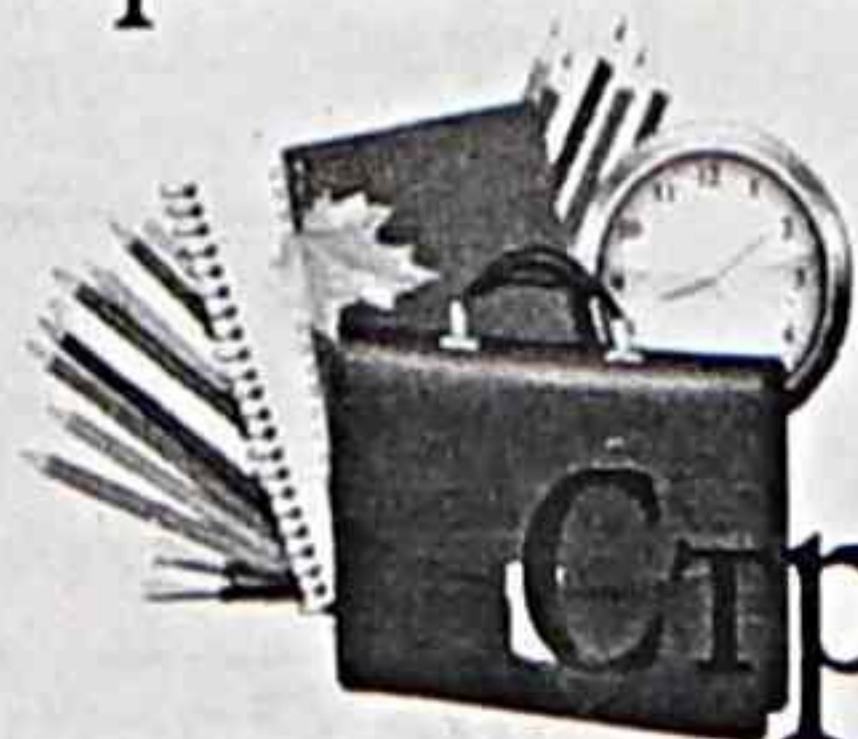
3. Борбат Сергей. В пламени Гражданской войны [Текст] // стр. 75-77
4. Назарова Елена. Обзор партизанского движения в Ольге 1918-1922 гг. (8) [Интернет ресурс] // [Режим доступа] <http://t-rm.livejournal.com/154779.html>

Рыбацкие огни № 1.
Спецвыпуск



Стр. 5-9

Школьный причал № 18 (70)



Стр. 12

Елена БЕНДЯК

Крабоконсервный завод князя Шаховского в Тафуине

Стр. 2-3

Валентина ВАРАВВА

Первые консервные заводы Ливадии

Стр. 3-4

Елена БЕНДЯК, краевед, член общества ОИАК

Крабоконсервный завод князя Шаховского в Тафуине

В поиске истины. Историк Мандрик. Сведения о береговых рыболовных участках в заливе Петра Великого за 1915 г.

По случаю дня рождения или когда построили крабоконсервный завод князя Н.Н. Шаховского в бухте Тафуин

Местные краеведы п. Южно-Морской и п. Ливадия долгие годы не могли четко ответить на этот вопрос. В различных публикациях разных лет и у разных авторов назывались совершенно и разные даты: от 1913 до 1916 г.г. На какие источники полагались авторы, объяснений не было. Наиболее авторитетным по анализу событий был Анатолий Тимофеевич Мандрик, ученый-историк из Института истории, археологии и этнографии народов Дальнего Востока ДВО РАН, который в работе «История рыбной промышленности российского Дальнего Востока» называет годы постройки завода Шаховского 1915-1916 г.г., одновременно с еще двумя заводами в Приморье (с. 55).

А тут и Ливадийским краеведам повезло. В момент работы с бухгалтерскими документами рыбокомбината «Тафуин» за 30-е годы в Государственном архиве Приморского края (ГАПК) г. Владивостока нашлась справка, в которой написано, что крабоконсервный завод был введен в эксплуатацию в 1916 г.

Казалось бы, вопрос исчерпан. Но последовало продолжение.

Очень много интересных документов о рыбной отрасли, и о крабовом промысле хранится в

Российском государственном историческом архиве Дальнего Востока (РГИА ДВ) и в Приморской краевой публичной библиотеке им. А.М.Горького в г. Владивостоке. И вот, очередная находка. Стали попадаться документы, рассказывающие про крабоконсервные заводы Приморья как раз в интересующие нас годы. Анализируя их, можно сделать окончательный вывод.

Из Отчета заведующего рыбным промыслом при Приамурском управлении Государственных Имуществ Б.А. Гейнемана за 1910 г.: «...Крабовый промысел в настоящее время сильно развился. В заливе Петра Великого в отчетном году было взято 28 лодочных билетов. Лов крабов производится в два периода: весной с марта до начала мая и осенью с половины октября до декабря. Промысел был сосредоточен главным образом в Уссурийском заливе, от маяка Скрыплева до бух. Шамора, затем у о. Рейнеке, и в заливе Америка у о. Лисий. Весь улов шел на местный рынок по цене от 30 до 70 коп. за штуку. Средний улов около 5000 шт. на каждую лодку, но были уловы в 15000 и даже до 20000 шт.».

Статистический отчет смотрителя рыболовного Юго-Западного

участка за 1912 г.: «...Для лова крабов выбирались лодочные билеты. Так билетов в отчетном году было выбрано 108, из которых большинство в заливе Америка и Восток. Лов производился особыми крупноячеистыми ровными сетями длиной до 11 сажень.

В хороший день в такую сетку попадались от 3-х до 5 крабов. Каждая лодка имеет в среднем до 80 таких сетей, причем выборка производится всегда половинным количеством, а другая половина сетей сушится. В период лова происходит ход крабов из глубин моря к берегу. Идут в это время почти исключительно самцы, большие, полные. Мясо крабов в это время очень ценится... В отчетном году было поймано около 400 тыс. штук крабов. Из этого количества около 15 тыс. шт. было продано в свежем виде на Владивостокский рынок и небольшая часть их отправлена в замороженном виде в Европейскую Россию. Оптимальная цена во Владивостоке колеблется 12-19 руб. за сотню штук. При такой цене доставка крабов в свежем виде мало выгодна, поэтому большинство промышленников сушат мясо крабов и продают его в сушеном виде для отправки

в край, где этот продукт очень ценится. Один пуд сушеного мяса получается приблизительно из 50 крабов и продается во Владивосток 8-10 руб.

...Промысел этот специально корейский. Из 108 лодок русским принадлежит только 18, но и на последних рабочими были главным образом корейцы. Всего этим промыслом было занято 810 человек рабочих, из них 37 были русским и 773 – русско-поданными корейцами»....

Как видим, о консервах еще никто и не помышлял.

Отчет смотрителя рыболовного Юго-Западного района за 1914 г.: «...В очередном году промысел этот вызвал к себе интерес, и у некоторых из промышленников являлось намерение приготовить их мяса крабов ценные консервы. Начатые в этом направлении опыты дали отличные результаты, так что в самом ближайшем будущем можно ждать постройки крабовых консервных заводов, успех которых несомненен...».

А вот это уже ближе к теме.

А вот статистический отчет смотрителя рыбного промысла Колобова о состоянии промысла за 1915 г. во Владивостокском промышленном районе дает нам полный ответ на наш вопрос.

«...Владивостокский промысловый район от границы с Кореей до м. Поворотного включает небольшое побережье от м. Будакова до устья р. Тюмень-Ула и два больших залива Петра Великого и Посыета – и имея береговую линию, считая со всеми бухтами и островами в 400 морских миль длиной...»

Владивостокский промысловый район лежит во вне конвенционных водах, и весь промысел в нем находится в руках исключительно русско-поданных с русско-поданными же рабочими.

...Район богат разнообразием своих промыслов. Кроме рыбы ловятся крабы, шримсы, трепанг, трех видов ракушки и морская капуста. Рыба ловится круглый год и не только неводами на береговых участках, но и подо льдом неводами и сетками и с лодок в открытом море...

Побережье района имеет густое население, участие которого во всех промыслах, особенно, рыбном весьма значительно.

...Улов крабов был в очередном году также слабее обыкновенного. Районом лова крабов является восточная часть залива Петра Великого – заливы Уссурийский, Восток и Америка и отчасти залив Амурский. Промышленниками было поймано приблизительно 380000 шт. крабов. Из этого количества около 25000 шт. или 3125 пудов было перевезено во Владивосток для продажи в свежем виде, из 326000 шт. было приготовлено 6520 пудов сушеного мяса для желтого рынка, а 29000 шт. пошли на приготовление баночных консервов на двух специальных заводах.

Заводы эти первый год приступили к работе. дело еще не вполне налажено, но рынок в Европейской России принял этот товар весьма охотно, и представляется неограниченным. Поэтому является надежда, что со временем из большинства улова будет готовиться этот ценный товар для Европы и вытеснит приготовление дешевого сушеного мяса. На одну фунтовую банку чистого веса в общем идет один краб. Из самца же средней величины выходит 1½ банки.. Всего приготовлено было этих консервов на обоих заводах 615 пудов чистого веса. Всего же крабового товара было привезено на рынок (6520 плюс 615 плюс 3125), т.е. 10260 пудов...».

Сведения о береговых рыболовных участках Владивостокского промыслового района (в зал/ Петра Великого) за 1915 г.

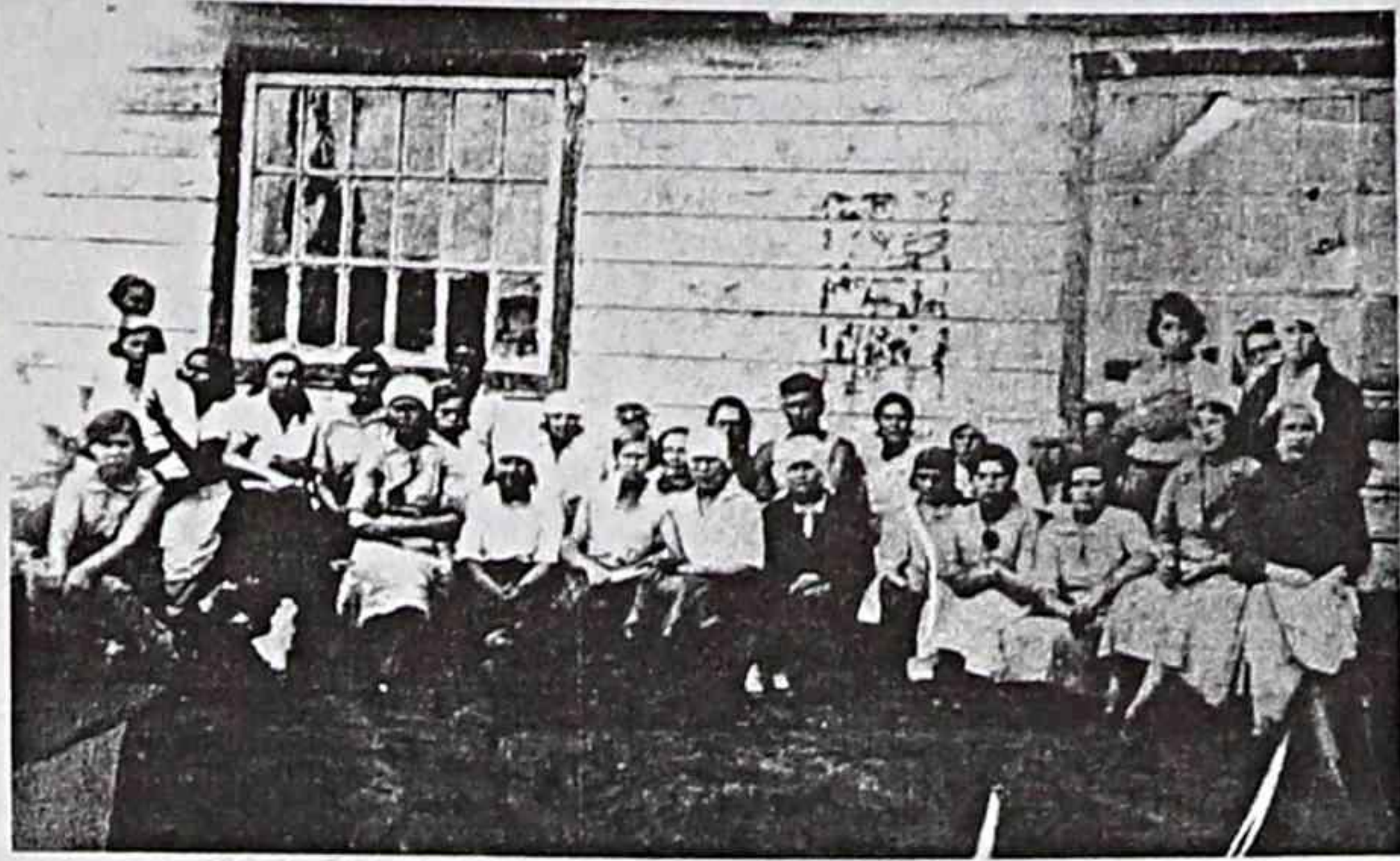
Номера рыболовных участков	Названия и местоположения участков	Имя, фамилия арендаторов	Число рабочих на участке	Арендная плата в год
	Уссурийский залив, восточный берег			
70	В бухте на западной стороне от м. Шевелева	Шевелев Владимир Михайлович	7	150
70а	В бухте Суходол у м. Красного	тоже	6	50
71	В заливе Восток, бух. Гайдамак	Кейзерлинг, граф	6	100
	Бухта Находка			
73	На северном берегу бух. Находка около 1 версты к ю-з от м. Шефнера	Т-во И.И.Федечкина и К ^о	7	55
74	На южном берегу бухты Находка	тоже	7	110
75	У м. Баснина	Макарчук Спиридон	3	70
76	В заливе Америка, бух. Мусатова против о-ва Лисьего	тоже	3	140
77а	К югу от о-ва Лисьего около м. Попова	Суворов Иван	4	50
78	В заливе Америка около скалы Бахирева	Борис Дей	4	50
71	В бух. Тихая Заводь на сев. Стороне м. Пашинникова	Марков Михаил Игнатьевич	4	50

Описание консервного завода князя Шаховского

Постройки на участке, какие именно	Стоимость постройки в отдельности	Служащие на промысле			
		Управл.	Мастеров	Контрищик	Механ. и
1. Фабрика, размеры 4x10 саж	10,000				
2. Машинное отд. С сушил. Аппаратом, размеры 9x1½ саж	10,000	1/жалов. 150 руб.	1/450 руб.	1/150 руб.	1/100 руб.
3. 2 жилых дома для служащих и рабочих, размеры оба 4x6 саж. по 3000 руб. каждый	6,000				
4. кухня и столовая для рабочих, размеры 4x2	600				
5. ледник, размеры 10x5	2,000				
6. Пакгауз, оббит железом, размеры 8x4	1700				
7. Сарай дерев., размеры 3x1½ саж	100				
8. Крабоварка, размеры 3x3 саж	300				
9. Коптильня, размеры 3x2	50				
10. Ледник кирпичн., размеры 4½x3 саж	200				
11. 3 фазы для краболовов, размеры 4x3 саж. по 100 руб.	300				

Консервные заводы

1. В бух. Гайдамак Шаховской князь - попудная оплата
2. На южном берегу бух. Находка Т-во И.И. Федечкина и К^о Владивосток, торговля на Семеновском базаре) – попудная оплата.



Работники консервного завода «Тафуин»

Крабов поймано заводом – 71000 шт., куплено 15300 по цене 26 руб. сотня.

Итого: 86300 шт.

Изготовлено консервов 1079 ящиков, коробок – 51800 шт. Цена ящика 40 руб.

Шримсов выработано 80 ящиков, полубаков – 4000 шт. Цена ящика 25 руб.,

полубака – 50 руб.

Морской капусты 80 ящиков, 4000 банок. Цена ящика 20 руб., в 50 банок.

Продано:

крабы – в склады, не продано,

шримсы – не продано,

морская капуста – не продано.

Примечание: куплено шримсов 209 пудов, по 6 руб. пуд.

Поймано морской капусты 2000 пудов

Число рабочих:

русс. муж. 15 чел., 40 руб./мес. каждый.

русс. жен. 40 чел., 30 руб./мес. каждая.

руско-поданный кор. 3 чел., 40 руб./мес.

иностранец: кор. 10 чел., 35 руб./мес.

кит. 15 чел., 30 руб./мес.

Имеется на промысле сетей 1000 шт., стоимость их 4500 руб.

Кунгасов: 3 кунгаса, размеры 12x3 арш., стоимость каждого 250 руб.

Постоянное место жительства князя Н.Н. Шаховского и рыбопромышленника И.И. Федечкина - г. Владивосток.

Смотритель рыболовного Владивостокского промыслового района в письме в Приморскую областную Земскую управу 17.01.1918 г. за № 68 сообщает:

«...В 1916 г. на заводе Федечкина и К° приготовлено 45000 банок крабовых консервов, 6240 банок консервов из морской капусты с мидиями (?) и 2600 банок селедочного паштета.

На заводе князя Шаховского приготовлено консервов: из крабов 52000 банок, из шримсов – 4000 полубанок, из морской капусты 4000 банок.

Консервные заводы как таковые пользуются правом исключительного приготовления консервов и нужные для этого продукты моря по большей части скупают от местных крестьян и корейцев производящих промысел с лодок...».

Так что предприятие ЗАО «Южморрыбфлот» можно поздравить в этом году со 100-летием!

Но справедливости ради нужно сказать, что как следует из

диссертации одного из историков: «...Первые попытки наладить производство консервов из крабов предпринял в 1908 г. капиталист Кейзерлинг... Он использовал построенный в бух. Гайдамак для обработки китов завод для производства тука из рыбы, скупаемой у крестьян и выпустил там несколько пробных партий консервов. Их качество было не высоким, т.к. на заводе не было ни специального оборудования, ни опытных мастеров. В 1910 г. Кейзерлинг прекратил попытки...».

А в доказательство еще один документ из архива. Г.Г. Кейзерлинг 1 ноября 1908 г. обращается к Заведующему рыбными промыслами за справкой:

Заявление

Имею честь покорнейше просить Вас о выдаче удостоверения о местном производстве нижеупомянутых консервов, отправляемых по почте в Европейскую Россию:

1) Шримсы 1 ящик 18 банок весом 8½ фут

2) Шримсы 1 ящик 10 банок весом 9¼ фут

3) Крабы 1 ящик 8 банок весом 8½ фут

4) Лососина 1 ящик 4 банок весом 7¼ фут

И получает удостоверение:

Дано сие Акционерному Обществу Графа Г. Кейзерлинга и К° в том, что шримсы 1 ящик – 18 банок 8½ фут, 1 ящик – 10 банок 9¼ фут, крабы 1 ящик – 8 банок 8½ фут, лососины 1 ящик – 4 банки 7¼ фут русского происхождения приготовлены на консервном заводе в бух. Гайдамак в заливе Петра Великого.

А еще у нас в бухте Гайдамак в фактории графа Кейзерлинга в 1903 г. был построен бондарный завод по изготовлению бочек «для укупорки как китовой продукции так и продукции рыбного промысла, а также и чаны для посола последних. Завод этот – первый в Восточной Сибири и пока – единственный этого рода».

Источники:

1. Приморский Генерал-Губернатор. Материалы по изучению Приморского края. Выпуск 1. Рыбный промысел в водах ДВ в 1910 г. Отчет заведующего рыбным промыслом при Приморском Управлении Государственных Имуществ Б.А. Гойномана. Под редакцией Управляющего государственными Имуществами Хабаровск, 1911 г. с. 36
2. РГИЛ ДВ Ф. 61, оп. 1, д. 24, с. 19, д. 33, с. 16
3. РГИЛ ДВ Ф. 183, оп. 1, д. 4, с. 2, 5, 65, 101
4. Егоров Н. Г. Диссертация «Рыбная промышленность Дальнего Востока России в эпоху капитализма», 1990 г., с. 130
5. РГИЛ ДВ Ф. 461, оп. 1, д. 2, с. 84
6. РГИЛ ДВ Ф. 1, оп. 1, д. 1615, с. 51

Валентина ВАРАВВА,

гл. редактор газеты «Залив Восток», член Союза журналистов России

Первые консервные заводы Ливадии

Первый консервный завод на территории микрорайона «п.Ливадия» Находкинского городского округа был основан в фактории графа Генриха Гуговича Кейзерлинга в 1907 году, а второй – князем Николаем Шаховским на месте нынешнего ОАО «Южморрыбфлот» в апреле 1915 года, т.е. предприятию в этом году исполнилось 100 лет. Дата эта точно установлена в октябре текущего года (2015 г.) на основании архивных документов Еленой Бендяк, краеведом, членом общества ОИАК.

Что представляли эти консервные заводы в начале XX века? Давайте заглянем в историю. Материал составлен на основании статьи Николая Амурского «Фактория «Гайдамак» (1907 г.) и статьи В. Зиновьева «Из истории прошлого Тафуина» (1949 г.).

Консервный завод графа Г.Г. Кейзерлинга

Имя графа Кейзерлинга обычно связывают с китобойным промыслом и китобойной базой в гавани Гайдамак: До сегодняшнего дня ничего в подробностях не было известно о его консервном заводе. Факторию «Гайдамак» и консервный завод в нем описал в 1907 году Николай Матвеев-Амурский, историк ДВ и Приморья, хозяин типографии во Владивостоке, редактор газеты, автор стихов и статей. Он отмечал, что Фактория «Гайдамак» являлась одним из наиболее известных уголков дальневосточного побережья на рубеже конца XIX- начала XX вв.

События Русско-японской войны очень сильно подкосили производственную деятельность в Приморье. Не исключением стала и компания Кейзерлингов в гавани Гайдамак. Еще до войны в фактории произошел пожар, во время Русско-японской войны японцы конфисковали китобойные суда у графа. Компания понесла огромный урон. Матвеев пишет: «Призванный было к жизни дикий уголок побережья оказался совершенно заброшенным, жизнь замерла и отсутствовала два года <Русско-японской> войны и более года после нее... В настоящее время фактория «Гайдамак» снова призвана к жизни. За последнее время выстроено два каменных здания. Одно из них для консервного завода; другое – бочарный завод.

По идее предпринимателей деятельность фактории отныне будет сосредоточена на производстве засолки рыбы и консервов не только рыбных, но даже овощных и из дичи (фазаны, козули и пр.)».

Для консервного завода «устроено хорошее каменное здание. Внутри его сделаны копильни, печи, котлы и все, что необходимо для подобного завода. Заправляет делом мастер, выписанный из Европейской России, долгое время занимавшийся тем же делом.

Пока производятся опыты с рыбными консервами (килькой, корюшкой и пр.) и фазанами. Первые образцы произведений этого завода <...> вывезены во Владивосток. Для хранения продуктов производства в горе вырыт обширный погреб и имеются два ледника. Для производства льда устроен пруд...

... Предполагается кроме консервов рыбных и мясных (из дичи) здесь же производить консервы овощные...».

Помимо основного консервного производства в фактории развивалось и вспомогательное производство – бочарное, жестяно-баночное, полеводческое. Из-за пустынности побережья, отдаленности от Владивостока, предпринимателям фактории «Гайдамак» приходилось волей-неволей иметь все свое.

Для засолки сельди существовал лабаз, где в полу было вырыто 27 огромных чанов, в которые входило от 23 000 до 40 000 шт. сельдей. Из этих чанов рыбы раскладывалась в малые

5-ти пудовые бочонки. Соль для засолки выписывали через Владивосток по 50 коп. за пуд (1пуд=16 кг). Засолкой руководил опытный мастер, выписанный из Керчи. Он же занимался и копчением рыбы.

Бочки для засолки рыбы делали здесь же, на своем заводе, обставленном новейшими машинами, которые механическим путем изготавливали клепки и донышки, а также обрабатывали их. Здание, где изготавливали бочки, было каменное, основательно устроенное с особым теплым отделением для машины. Бочки собирали китайцы, главный рабочий элемент фактории. В 1907 году бочарный завод Тихоокеанского общества являлся чуть ли не единственным в Уссурийском крае, по крайней мере, по части оборудования машинами современного образца... Для надобностей бочарного завода, а также для других нужд имелись лесопилки с горизонтальными и вертикальными пилами. Бочарным заводом управлял немец В., выписанный из Петербурга с завода «Новая Бавария»...

Другим интересным заводом, почти единственным в крае на то время, являлся завод для производства банок для консервов. Он был оборудован станками новейшего образца, которые производили отдельные части банок. Вместе с изготовлением банок для собственного консервного завода исполнялись заказы на них от владивостокских фирм. Станки приводились в действие маленькой 12-ти сильной машиной. На производстве консервных банок преимущественно работали китайцы, но было и несколько русских.

Для производства овощных консервов рассчитывали на поставку овощей китайцами, корейцами и окрестными жителями, а также на производство собственных запасов. При этом планировали привлечь местных жителей для выращивания необходимых для фактории овощей всякими способами – предоставлением выписанных семян или предоставляя небольшие ссуды и пр.

Для развития садов из Европейской части России выписали опытного садовника. С 1908 года предполагали произвести обширные запашки земли.

Тафуинский консервный завод

Если описание консервного завода графа Кейзерлинга написано от лица-очевидца на момент существования события, то Тафуинский консервный завод описан по воспоминаниям через десятки лет. Тем не менее, это также интересно. Дается практически без изменений.

В 1949 году историю Тафуина изложил на страницах газеты «Тафуинский рыбак» В.Зиновьев.

(Продолжение стр.4)

Валентина ВАРАВВА,

гл. редактор газеты «Залив Восток», член Союза журналистов России

Первые консервные заводы Ливадии

(Продолжение. Начало стр.3)

Он откровенно отмечает, «точное время возникновения Тафуинского консервного завода не известно. Однако еще в 1914-1915 гг. было известно, что в заливе Петра Великого работает несколько консервных заводов («завод в Тафуине - владелец князь Шаховский, в Находке - Федичкин и Лисунов»). Они были построены американской фирмой «Скотт», которая снабжала заводским оборудованием, банкетарой и др. материалами. Выработка консервов производилась под руководством американских специалистов, и все консервы вывозились в Америку той же фирмой «Скотт». <...>

Работа промыслов и консервных заводов в то время производилась посезонно, на зимний период промысла и заводы закрывались до весны.

Тафуин в то время, если смотреть с рейда, представлял красивую панораму. Слева и справа выдвинулись скалистые выступы, которые густым лесом от середины бухты тянется низина, заросшая кустарником и травой. Дальше с трех сторон постепенно поднимающаяся возвышенность, окружающая бухту, и тоже покрытая лесом. В левом углу бухты на берегу под горой, окруженные лесом расположились 4-5 корейских фанз. Вверху за низиной по ключу виднелся казенный домик, когда-то имевший назначение кордона.

В правом углу бухты, на площади не более гектара, на месте существующего завода, располагался завод со всеми бытовыми и служебными производственными строениями, окруженными лесом. Лес придавал красивую декорацию. Завод размещался в помещении размером 12-13 метров в длину и 8-9 в ширину.

Во второй линии позади завода стояло два дома. В одном из них располагались два общежития - мужское и женское с длинными нарами около стен. Во втором доме размещались управляющий заводом и его немногочисленный штат служащих, в нем же была контора. Вот все, что представлял из себя Тафуинский завод к моменту перехода его в собственность Дальгосрыбпрома. Столовой, как таковой, при заводе не было, прием пищи рабочими производился в общежитии, где они жили.

Берег выглядел пустынно, никакой пристани не было на заводе, не было даже шлюпки. Ловцы краба пользовались собственными средствами лова и базировались по месту своего жительства, в бухтах Гайдамак, Средняя, Тихангоу, Людзянза и т.п. На завод приходили на своих шаландах только для сдачи крабов.

Внутренний вид завода представлял одно сплошное помещение. При входе в завод, слева вдоль стены, помещалось пять автоклавов для варки крабов, представлявших деревянные бочки со змеевиками. Параллельно автоклавам размещались столы для разделки крабов. Во второй линии стояли корыта для мойки крабового мяса и сортировочные столы. В третьей линии стояли столы, на которых производилась укладка мяса в банки. Далее, в правом углу, стоял станок для предварительной закатки банок, а в противоположном углу - второй такой же станок для окончательной закатки между этими станками стоял паровой ящик - «Вакуум».

Все процессы работ производились вручную. Никакой механизации не было, за исключением закаточных станков, которые приводились в движение моторами. Банки под закатку подносились работниками в особых корзинах из проволоки и подавались в станок самим закатчиком, затем в этих же корзинах предварительно закатанные банки ставились в «Вакуум» - длинный ящик, закрытый со всех сторон, перегороденный внутри продольной невысокой

перегородкой. Эту работу выполнял рабочий, вооруженный длинной палкой. По прохождении этого ящика, банки также вручную убирались и ставились под окончательную закатку. За смену в этом заводе вырабатывалось 40-50 ящиков консервов.

Поставщиками краба были частные лица, проживающие около залива, а так же и вдали от берегов, занимавшиеся в межпутинное время огородничеством. Лов крабов производился на парусных шаландах, ставными сетями.

С первых же дней перехода завода в распоряжение Дальгосрыбпрома ловцов стали объединять в артели и заключать с ними договора на лов краба, оказывали помощь в приобретении шаланд. С этого же момента приступили к реконструкции завода и строительству бытовых и служебных помещений.

В 1925 году завод имел возможность вырабатывать до 250 ящиков консервов в сутки. Были построены столовая, пекарня, баня, склад для хранения материалов и готовой продукции. По склону образовался небольшой рабочий поселок.

В 1927-1928 годах, когда переименованный в Дальгосрыбтрест переключился на лов сардины, Тафуинский завод подвергся новой реконструкции. Было, прежде всего, заменено старое руководство, состоящее из иностранных, чванливых специалистов. На смену пришли советские специалисты. С этого момента начался бурный рост строительства. Расширен корпус завода, пополнено оборудование. На месте небольшого хутора раскинулся большой поселок с его служебными и культурно-бытовыми зданиями городского типа.

С первого же года на сардинный лов было выпущено до 50 парусных кунгасов, которые затем ежегодно заменялись моторными судами - дрейфтерами и сейнерами. Производственная программа по выработке продукции за один год увеличилась в 3-4 раза, развиваясь с каждым годом больше и больше.

С прекращением хода сардины некоторые скептики пророчили замирание рыбного промысла на Востоке, в том числе и рыбокомбината Тафуин. Сейчас уже нет нужды доказывать вздорность подобных пророчеств, сама жизнь доказала, на что способен коллектив советских людей, руководимый партией большевиков. Доказательством этому служит замечательный памятник - Знамя Государственного Комитета Обороны».

Заключение

Все меньше становится белых пятен в истории микрорайона «п.Ливадия» Находкинского городского округа. Нашлась наконец-то точная дата образования Тафуинского крабконсервного завода (ныне ОАО «Южморрыбфлот»). Расширилась информация о фактории «Гайдамак» графа Кейзерлинга. Прделана огромная работа по восстановлению истины, поиску новых фактов. Хотелось бы, чтобы жители были более активны в сохранении истории наших поселков. Архивные данные прекрасно дополняются описаниями очевидцев. Они оживляют статистическую информацию.

В этом году исполнилось 15 лет ООО РПК «Рыбацкий путь», хочется, чтобы история предприятия сохранилась. Формировать ее нужно уже сегодня. Не за горами юбилей (2017 г.) р/к «Тихий Океан». Уже сейчас необходимо подумать о сборе информации и выпуске достойного издания.

Призываем рыбопромышленные предприятия активно включиться в проект «Рыбацкие огни». Это поможет в сборе информации, как о предприятии, так и о людях, создавших его славу.

Октябрь 2015 г.

Юбилей почетного ветерана Гайдамакского СРЗ



Иван Григорьевич ЕРЕМЕНКО. Фото 1959 г.

23 октября Ивану Григорьевичу ЕРЕМЕНКО исполняется 85 лет.

Иван Григорьевич проработал на Гайдамакском судоремзаводе до выхода на пенсию - 35 лет.

Работал бензорезчиком в корпусном цехе, водителем АТУ. Имеет более 30 поощрений. Дважды: в 1959 и в 1990 году занесен в Заводскую Книгу Почета. Ветеран труда

Желаем тебе, Иван Григорьевич, крепкого здоровья, благополучия и еще долгих лет жизни.

Совет ветеранов пос. Ливадия

ВНИМАНИЕ!

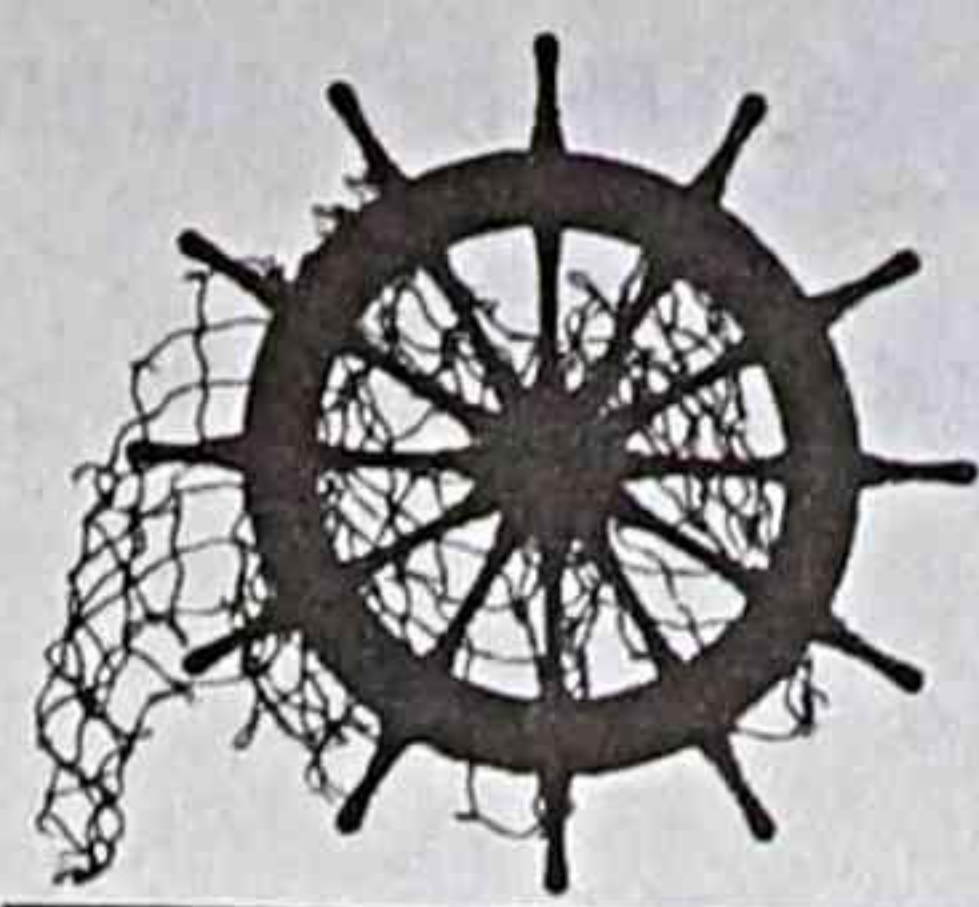
Уважаемые жители микрорайона «п.Ливадия»!

Проект «Рыбацкие огни» продолжает свою работу. Закончился первый этап конкурса творческих работ (сочинение, рисунок и т.д.). Но Вы можете принять участие во втором этапе, который заканчивается 1-го ноября 2015 г. Спешите рассказать о своих родных, близких и знакомых рыбаках, о нашем рыбацком поселке, о рыбацких семьях, о рыбацких династиях. Мы ждем Ваши работы. Помните, это конкурс! Оформляйте сочинение красиво, грамотно. Требования к сочинению: объем - не менее 2-х страниц А4, кегль 14, интервал 1,5; вступление, основная часть, заключение. Приветствуется художественное оформление.

Работы принимаются: Библиотека п.Ливадия, ул.Заречная 2, Библиотека школы № 26 п.Ливадия, Библиотека школы № 27 п.Южно-Морской, по e-mail: valentina810@mail.ru

УСПЕЙТЕ до 1-го НОЯБРЯ 2015 г.

Руководитель проекта Е. Бендяк



Рыбацкие ОГНИ № 1

Проект «Рыбацкие огни». Цели, задачи, участники

Проект «Рыбацкие огни» Дома культуры с. Анна НГО стал победителем II Всероссийского конкурса «Культурная мозаика малых городов и сёл» при поддержке Благотворительного фонда Елены и Геннадия Тимченко, под эгидой Министерства культуры Российской Федерации

Цель проекта:

Привлечь внимание к уходящей в прошлое истории небольших рыбацких поселков в Приморье, судьбы которых во многом схожи.

Но каждое село имеет свою уникальную историю, которая забывается и теряет значимость для местных жителей и, что особенно печально, для подрастающего поколения.

Опираясь на историческое рыбацкое прошлое небольших Приморских поселков, способствовать формированию идей, вокруг которых объединятся жители

и почувствуют свою ответственность за судьбу поселка.

Задачи проекта «Рыбацкие огни»:

1. Объединить активных, творческих людей, занимающихся изучением и сохранением истории десяти рыбацких поселений юго-западного побережья залива Петра Великого.

2. Привлечь к совместной работе школьников и их родителей, активных пенсионеров к поиску семейных документов о родственниках-рыбаках, новых экспонатов, а также к участию в творческом конкурсе на рыбацкую тему.

3. Заинтересовать руководителей местных рыбацких предприятий принять участие в проекте и общественной жизни поселков, познакомить их с историей родственных предприятий.

4. Провести конкурс исследовательских работ.

5. Организовать экспедицию

по рыбацким поселкам вместе с дизайнером, оператором и журналистом.

6. Создать объединенную передвижную выставку на рыбацкую тему из лучших экспонатов каждого поселка.

7. Написать общую историю заселения рыбаками южного Приморья под названием «Рыбацкие огни Южного Приморья».

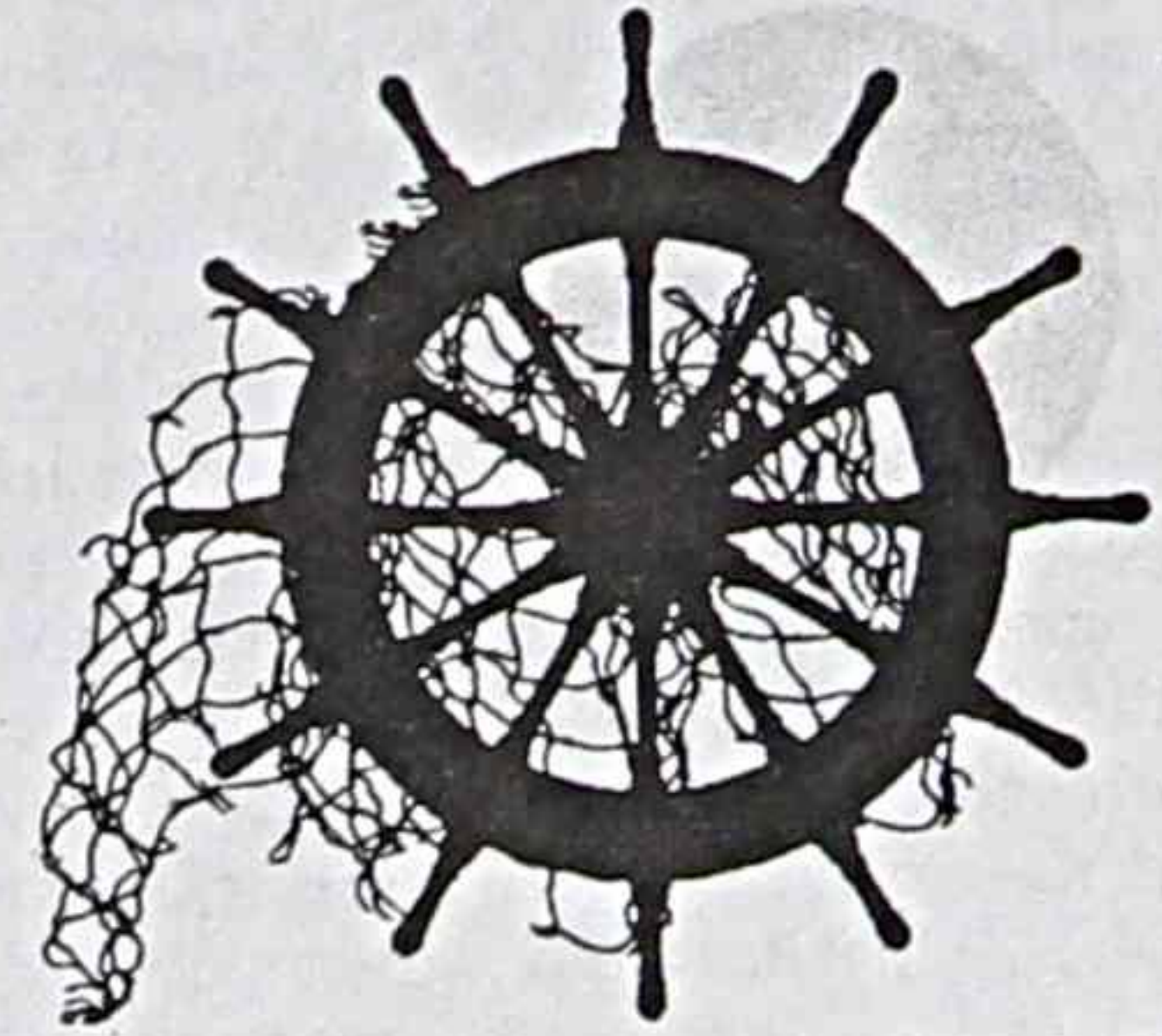
8. Оформить карту-маршрут по рыбацким поселкам.

Участники проекта:

п.Авангард
п.Анна
п.Козьмино
п.Ливадия
п.Подъяпольск
п.Преображение
о.Путятин
п.Средняя
п.Южная Лифляндия
п.Южно-Морской



КУЛЬТУРНАЯ
МОЗАИКА
ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС ПРОЕКТОВ
ДЛЯ МАЛЫХ ГОРОДОВ И СЁЛ



проект «Рыбацкие огни»

Мы в сети!

«ВКонтакте»: <https://vk.com/ognianna>

«Фейсбук»: <https://www.facebook.com/ognianna>

Новости проекта, фотоотчёты, конкурсы

Социальный проект Дома культуры поселка Анна направлен на изучение и сохранение истории рыбацких поселений, существующих с конца 19 века на юго-западном побережье залива Петра Великого: Новый Мир, Подъяпольск, Путятин, Анна, Южно-Морской, Ливадия, Средняя, Авангард, Козьмино, Преображение

Елена БЕНДЯК, руководитель проекта «Рыбацкие огни»

Рыбацкие огни зажигают сердца жителей рыбацких поселков

Что в плане на ближайшую неделю:

20 октября в 16 ч. в музее «Залив Восток» в п. Ливадия состоится конференция «Мы с тобой рыбаки» в рамках проекта «Рыбацкие огни». На конференции будут выступать школьники из п. Ливадия, Южно-Морской и с. Анна с презентацией истории 10 поселков, участников проекта. В музее Ирина Владимировна Ермилова, старейший хранитель музея, готовит выставку экспонатов, рассказывающих о рыбацкой истории наших местных поселков. Также будут размещены картины на рыбацкую тему детей из Художественной студии Валентины Петровны Барановой, преподавателя ИЗО средней школы № 27 п. Южно-Морской, художника. Будут выставлены работы учащихся художественного отделения ДШИ № 4 п. Ливадия. Принесут свои поделки и местные умельцы.

В качестве гостей приглашены местные краеведы, члены совета ветеранов, представители администрации, библиотекари школ, учителя, работники МВЦ г. Находки. А главным гостем, конечно же, будет Татьяна Борисовна Афанасьева, прилетающая из Новосибирска, редактор МОФ «Сибирский центр поддержки общественных инициатив», представитель Фонда Елены и Геннадия Тимченко.

После конференции планируется рабочее совещание команды проекта с двумя кураторами по работе проекта, также будут обсуждаться вопросы по проведению даль-

нейших мероприятий, таких как подведение итогов Конкурса исследовательских работ, экспедиция по рыбацким поселкам, которая стартует 6 ноября в п. Преображение.

Что сделано:

5.10. 2015 в музее «Залив Восток» п. Ливадия прошло совещание членов команды проекта по вопросам организации конференции «Мы с тобой рыбаки».

20.10.2015 г. Был разработан план мероприятий конференции «Мы с тобой рыбаки», распределены обязанности по подготовке, намечен список гостей и участников.

В музее Ирина Владимировна Ермилова оформила выставку по рыбацкой истории п. Ливадия, Южно-Морской, Средняя, Авангард, с. Анна, где представлены различные фото и документы. В залах музея можно увидеть предметы рыбацкого промысла.

Валентина Васильевна Варавва в своей газете «Залив Восток» регулярно размещает информацию о том, как идет работа в рамках Конкурса исследовательских работ. Призывает жителей поселков более активно включаться в совместную работу. Начинается публикация первых материалов. Жители присылают стихи, пишут о своих родных, об известных капитанах, о том, как работали на рыбацких предприятиях. Начали поступать конкурсные работы от наших партнеров из г. Большой Камень, п. Подъяпольск, п. Преображение.

Ученики художника, учителя по изобразительному искусству средней школы № 27

Валентины Петровны Барановой подготовили для конкурса 14 работ.

Елена Юрьевна Свиридова, фотодизайнер, помогает в обработке старых фото, в оформлении печатных документов для музея и для проекта «Рыбацкие огни».

Станислав Борисович Сорокин, председатель Совета ветеранов, старожил п. Ливадия, главный инженер Гайдамакского судоремонтного завода в 70-90-е годы, помогает анализировать, обобщать найденные архивные документы, помогает в написании краеведческих статей в различные печатные источники.

Марина Николаевна Данилова, руководитель Дома культуры с. Анна, решает в проекте административные вопросы, а также вместе жительницей с. Анна Анжелой Серафимовной Коряковой готовят в будущей сборник материалы по рыбацкой истории с. Анна.

Елена Эдуардовна Бендяк, краевед-исследователь, каждый месяц по три дня работает в историческом архиве г. Владивостока и библиотеке им. Горького с целью сбора документов о заселении южного побережья переселенцами-рыбаками. Уже найдены многочисленные материалы об образовании эстонской рыбацкой деревни Лифляндской (затем Южная Лифляндия, сейчас вошла как микрорайон в г. Большой Камень), о Хмыловке-Рыболовке, о Промысловке, Козьмино, Преображении, об острове Путятин и других наших поселках. Найдены отчеты Смотрителя рыболовных промыслов Юго-западного района за 1912, 1914, 1915 гг., из которых можно узнать много интересного о том, как был организован

рыболовный промысел. А буквально 7-8 октября найдены документы о строительстве в 1915 г. двух первых крабokonсервных заводов: один - Товарищество И. Федечкин и К°, размещался на побережье бухты Находка, второй - князя Н.Н. Шаховского, на побережье недалеко от мыса Пещурова (сейчас бухта Южно-Морская, до 1972 г. Тафуин).

Это просто удивительная находка, о которой местные краеведы мечтали не один год. Поиски предпринимались, но такого отличного результата, как в этот раз не было. Если производство Федечкина и К° со временем остановилось, то производство князя Шаховского выкупило в 1924 г. государство. Оно получило дальнейшее развитие, было преобразовано в рыбокомбинат «Тафуин», потом в р/к «им. Надибаидзе», потом в Базу сейнерного флота, а сейчас это предприятие «Южморрыбфлот». Так что мы поздравляем коллектив ООО «Южморрыбфлот» со 100-летием!

Кроме этих важных сведений найдено еще очень много интересной информации, которая ляжет в основу сборника «Рыбацкие огни».

14.10.2015 – в МВЦ г. Находка прошло совещание координатора проекта М.Б. Нурғалиевой с администратором проекта М.Н. Даниловой и руководителем проекта Е.Э. Бендяк по финансовым и кадровым вопросам проекта, по организации встречи куратора из г. Новосибирска Т.Б. Афанасьевой Также уточнялись моменты по организации ноябрьской экспедиции по рыбацким поселкам и о создании комиссии по оценке конкурсных работ.

Ю.Р. Вальдман, Большой Камень

Национальная кухня дальневосточных эстонцев

Добровольные эстонские переселенцы начали появляться на Уссурийской земле во второй половине XIX века. Тогда их миграция на Дальний Восток не была массовой. К началу февраля 1897 г., согласно первой Всероссийской переписи населения, во всей Приморской области проживало только 70 эстонцев (59 мужчин и 11 женщин). В основном это были люди активного трудоспособного возраста - от 25 до 40 лет. Из них на юге области (Южно-Уссурийский край) находился 51 человек, в т.ч. во Владивостоке - 39 человек.

Однако правительственным решением с 1899 г. было организовано массовое переселение эстонских крестьян с целью создания в заливе Петра Великого отечественного рыболовства. На восточном побережье добровольцы из Эстляндской и Лифляндской губерний образовали селение Лифляндское (1899) и Линда (1903). Следует отметить, что в этих населенных местах проживали не только эсты (эстонцы), но и представители других народов. Часть эстонцев размещалась также во Владивостоке, Хабаровске, Славянке и в других жилых местах. По официальным данным, на январь 1918 г. во Владивостоке проживало 150 эстонских семей, Хабаровске - 100, Лифляндии и Линде - 90 (600 человек), Посьете - 15, Славянке - 10, Тавричанке - 10. На 26 декабря 1926 г., по данным первой Всесоюзной переписи населения, численность эстонцев во Владивостокском округе Дальневосточного края составляла 1547 человек, в т.ч. 1146 сельских и 401 человек городских жителей.

«Посланцы Балтики», проживающие на побережье Японского моря, быстро приспособились к новым социальным и природным условиям. По своим интересам, целям и устремлениям эта этнографическая группа, являющаяся субэтносом по отношению к эстонской нации, оставалась изолированной прослойкой в местной крестьянской массе российского Приморья вплоть до конца 40-х гг., сохраняя национальное самосознание, язык, культуру.

Наибольшей относительной устойчивостью как элемента материальной культуры дальневосточных эстонцев сохранялась система питания, основанная на сочетании продуктов земледелия, животноводства и рыболовства.

Основное кулинарное меню эстонской семьи составляли супы, каши из крупы и муки, овсяный кисель, картофель и овощи. Заметную роль на состав пищи оказывало влияние рыбы, которую употребляли в самых разных видах: свежую, соленую и вяленую. Продукты рыболовства рассматривались как не замена привычных продуктов, а как каждодневный продукт питания. Среди населения бытовало мнение, что если на завтрак не поест рыбы, то весь день будешь голодным. Рыба в разных видах была на столе в каждом доме три раза в день.

Большую роль в питании оказывали и мучные изделия, в первую очередь кислый ржаной хлеб (ЛЕЙБ). Иногда хлеб выпекали из ячменной

или овсяной муки. Характерно, что само слово «хлеб» на эстонском языке означает и пищу, и пропитание вообще. Всю остальную еду, в особенности мясо, рыбу и масло, называли ЛЕЙВАКОРВАНЕ, что дословно означало «добавка к хлебу». Подавался хлеб к столу всегда. Из ячменной муки выпекали также особый, замешанный на простокваше, особый плоский хлеб - КАРАСК.

Доставался хлеб крестьянину тяжким трудом, и обращались с ним почитательно: за столом его резал обычно сам хозяин. Хлеб запрещалось бросать на пол. Входя в комнату, где в это время едят, произносили пожелание: «Чтобы доставало хлеба!» («ЯЕТКИ ЛЕЙВАЛЕ!»)

Достаточно распространенными были картофельные, капустные и гороховые супы, сваренные с салом и мясом. Наибольшее предпочтение эстонцы отдавали свинине. Мясо отваривалось обычно одним куском. Употребляли мясо (соленая и копченая свинина, говядина, баранина) экономно, помня наречную мудрость: «Мясо не для еды, мясо для приготовления пищи».

Характерными блюдами являлись **Достаточно распространенными были картофельные, капустные и гороховые супы, сваренные с салом и мясом.**

лись крупяные (главным образом ячменные), овощные и овощекрупяные каши. В качестве основного блюда иногда являлась каша из картофеля или отварной картофель с густым соусом, сливок и мясом, мясного фарша или колбасы.

Популярным блюдом являлась МУЛЬГИКАПСАД - квашеная капуста, с нежирной свиной и перловой крупой. Часто ели ТААРИКАПСТА - тушеную капусту с квашеной свеклой (в эту смесь для брожения добавлялся квас).

В мясных вторых блюдах преобладала нежирная свинина. Колбасы готовили кровяные, «белые», с начинкой на крупы. Картофель к столу варился обычно чищенным (реже в «мундире»), и к нему подавался соус из сметаны, муки и шпига. Жарить предпочитали на свином жире. Растительное масло использовалось редко.

Своеобразие вкуса у эстонцев достигалось в результате необычных сочетаний пищевого сырья (например, рыбы со свиным салом, горох с молоком). Общий вкус национальной кухни - натуральный, слегка кисловатый.

В ассортимент сладких блюд входили хлебный суп, кисель со взбитыми сливками или молоком, манный мусс с фруктовым соком, овсяный кисель с холодным молоком или сливочным маслом, яблочная запеканка, блины с вареньем, пироги, пирожки.

Традиционным напитком эстонцев, пак и других народов Прибалтики, было пиво. Его название (ЫЛУ) сходно с теми, что употребляются в скандинавских и балтийских языках. Без пива, как крепкого напитка, ни отмечалось ни одно семейное событие - пиво варили на крестины, свадьбу, похороны, а также ко всем праздникам и толоке. Молоко шло в пищу преимущественно летом. Очень распространенным повседневным напитком был квас (КАЛИ). Широко употреблялся по утрам кофе, но не натуральный: его варили из смеси предварительно обжаренных и смолотых зерен ржи, ячменя и овса. Чай пили редко, главным образом фруктово-ягодный.

Популярной была КАМА. Этот напиток приготавливался из предварительно обжаренных и молотых зерен ячменя, ржи, овса и гороха, смешанных со свежим молоком или простоквашей.

Стол зажиточных крестьян отличался от бедняцкого в основном только количеством блюд. Причем, и хозяева, и наемные работники обычно питались вместе. Завтрак был в 8 - 9 часов, обед - в 14 - 15, а ужин - в 20 - 21. В страдную пору прибавлялся полдник (ООДЕ).

Разнообразие в рацион питания вносили праздничные и обрядовые блюда. Обязательно на столе появлялся ржаной хлеб - СЕПИК.

На масленицу выпекали блины и булочки со взбитыми сливками, варили бобовый или гороховый суп со свиными ножками. Стол на Пасху и Троицу украшали крашеными вареными яйцами. В Иванов день (24 июня по ст. ст.) воздух наполнялся копчеными колбасками. На стол в Мартынов день (11 ноября) подавали жареных гусей и брюкву, сваренную *со свиной головой. К Рождеству делали кровяную колбасу с начинкой из крупы. Считалось, что эта колбаса приносит в дом счастье и довольство.

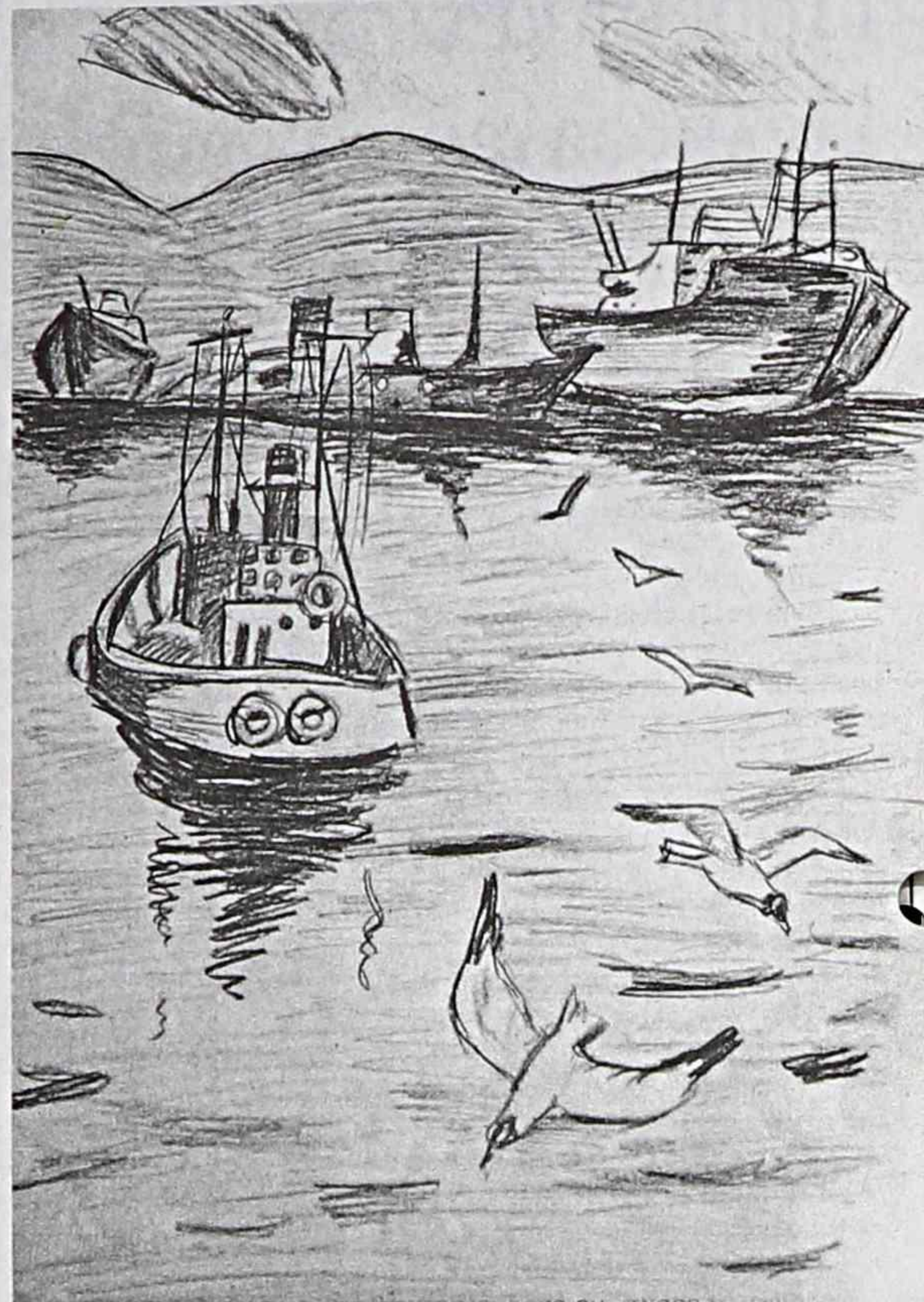
Обязательно в день свадьбы подавался мясной студень (СУЛТ). На смотрины новорожденного приносили ячменную или пшеничную кашу, оладьи или блины. Ячменная каша была традиционным блюдом по окончании вывоза на поля навоза, а в некоторых местах и поминальным блюдом. Гороховый суп со свиными ножками появлялся на мясопуста.

В послевоенное время в обиход дальневосточных эстонцев стали прочно входить блюда окружающего русского населения, чему способствовали этнокультурные контакты, сеть общественно-национального питания. Употребление в пищу национальных блюд заметно сократилось.

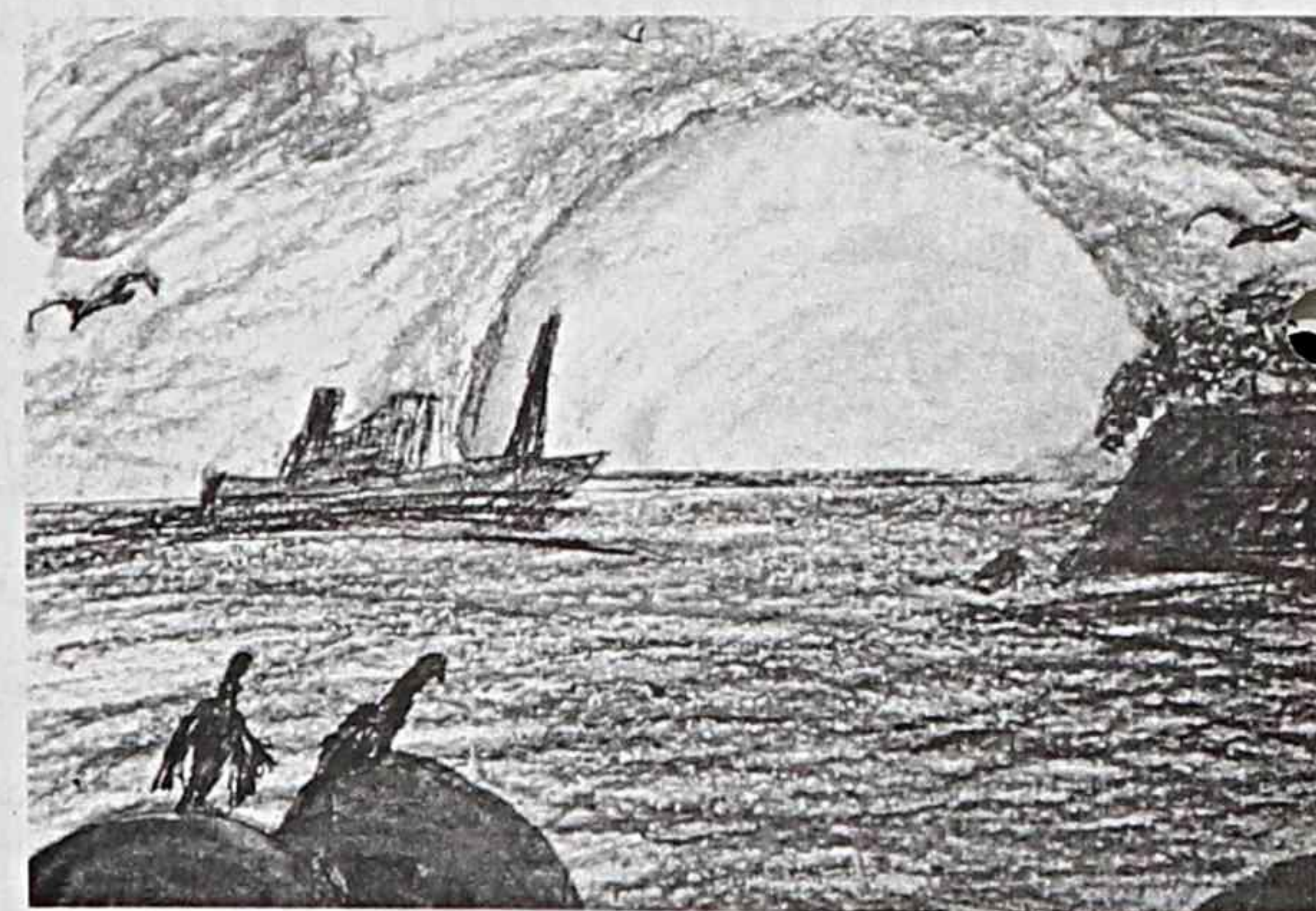
Сейчас сохранились отдельные кушанья. Вот лишь некоторые рецепты приготовления блюд дальневосточных эстонцев как части материальной культуры.

(Продолжение стр. 7)

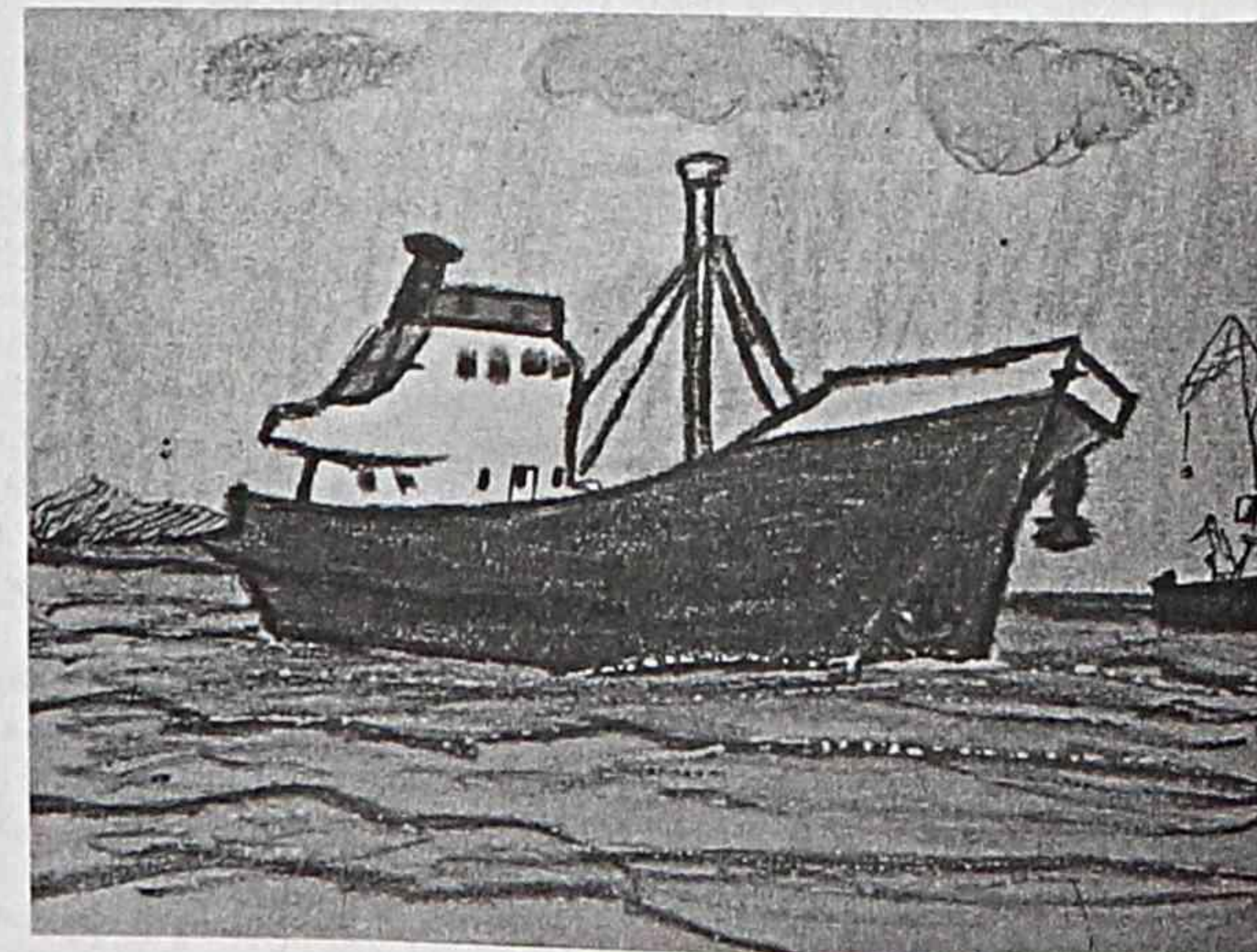
Рисунки детей на конкурс Художественная студия Валентины БАРАНОВОЙ



МЕДВЕДЕВА Ксения, 7 кл. Порт



ТОМКИН Максим, 6 кл. Домой



ШАДРИН Матвей, 7 кл. В ожидании разгрузки

Ю.Р. ВАЛЬДМАН, Большой Камень

Национальная кухня дальневосточных эстонцев

(Продолжение. Начало на стр.6)

РОЛЬМОПС (сельдь в маринаде).

Выпотрошить 2-3 сельди и замочить в холодной воде. Отдельно замочить молоки. Снять кожицу с рыбы, разделить на филе, тщательно удалив все мелкие косточки. На середину каждого кусочка положить несколько ломтиков очищенного от кожуры соленого огурца и морковь из маринада. Свернуть филе плотными валиками и сложить в стеклянную банку.

Снять пленку с молок и хорошо растереть их ложкой, после чего заправить растительным маслом (2 столовые ложки) и смешать с маринадом. Залить сельдь маринадом и плотно закрыть, поместить в прохладное место на 6—8 дней.

Приготовление маринада.

Вскипятить 1 стакан воды. Добавить в нее 5 столовых ложек 6-процентного уксуса, сахар и соль по вкусу, специи (лавровый лист, черный перец-горошек, гвоздика), нарезанные кружочками по одной штуке моркови и репчатого лука, корень петрушки. Маринад охладить и использовать для заливки рольмопса.

МОЛОЧНО-РЫБНЫЙ СУП

Нарезать (400 г) филе трески кубиками. Вымыть 4 средних картофелины, очистить, нарезать брусочками. Почистить и мелко нарезать 1 корень петрушки и 1 среднюю луковицу. В кастрюле вскипятить воду (1л), положить рыбу и довести до кипения. Добавить картофель, корень петрушки, лук. Посолить и варить на среднем огне 8-10 минут.

В холодное молоко (2 стакана) всыпать 1 столовую ложку пшеничной муки, размешать до однородности. Влить молоко с мукой в суп, хорошо размешать. Варить до готовности картофеля еще 10-12 минут. При подаче в каждую тарелку положить по кусочку сливочного масла и посыпать зеленью.

(Кстати, в эстонской кухне встречаются непривычные для нас блюда, в которые входят на первый взгляд не сочетаемые продукты: рыба со свиным салом, яблоки с бычьей кровью, молоко и рыба, молоко и горох, картофель в качестве десерта и некоторые другие).

КИЛЛАТУХЛИД

(свинина с картофелем).

Постную свинину (600 г) нарезать ломтями поперек волокон. В кастрюле вскипятить небольшое количество воды, опустить туда мясо, посолить по вкусу и варить на среднем огне 25-30 минут. Готовое мясо достать из кастрюли и переложить в глубокую сковороду.

Почистить 4 крупных картофелины, нарезать мелкими кубиками, добавить к мясу. Посолить, залить сметаной (1,5 стакана). Долить в сковороду воды (0,5 стакана), накрыть крышкой и тушить около 1 часа на среднем огне до полной готовности.

(Никаких пряностей, даже лук, в киллатухлид не добавляют - эстонцы вообще не слишком большие любители пряностей и специй).

КАРТУЛИПОРСС

(«картофельные поросята» со свиной).

Нежирную свинину (600 г) нарезать квадратиками (толщиной 1—1,5 см), обжарить в сковороде со сливочным маслом (2 ст. ложки) с обеих сторон почти до готовности (по 2-3 минуты), посолить по вкусу. Картофель (1 кг) почистить, отварить в подсоленной воде до готовности (около 25 минут). Размять картофель вилкой или толкушкой, влить три четверти стакана горячего молока и сметану (0,5 стакана), всыпать манную крупу (3 ст. ложки). Помешать до состояния эластичного пюре.

Кусочки мяса со всех сторон покрыть пюре, сформировав колобки. Слегка взбить 1-2 яйца, смазать колобки и равномерно обвалить в муке или манной крупе. Противень смазать маслом, вы-

ложить на него колобки. Духовку разогреть до 190—200 градусов. Запекать «поросята» в течение 20-30 минут. При подаче подать сметану.

(Вместо сметаны к «картофельным поросьятам» можно подать популярный у эстонцев соус из сметаны и майонеза, смешанных в пропорции 2:1).

МАКСКАСТМЕС (тушеная печень).

Печень (300 г) залить холодной водой и оставить на 2-3 часа. Затем печень ошпарить кипятком, снять кожицу, вырезать протоки, обсушить, нарезать небольшими кусочками, запанировать в муке. Нашинковать мелкими кубиками репчатый лук (1 луковицу), обжарить на сливочном масле 2-3 минуты. Соль добавлять по вкусу. Выложить кусочки печени на сковороду и жарить на слабом огне 5-7 минут до загустения. После добавить сметану (2 ст. ложки), тщательно перемешать и снять с огня. При подаче блюда каждую тарелку можно украсить зеленью петрушки или укропа.

МУЛЬГИКАПСАД

(свинина с квашеной капустой).

Перловую крупу (1 стакан) перебрать, хорошо промыть, залить холодной водой на 6—8 часов. Свиную грудку (400 г) промыть, нарезать крупными кубиками. В глубокую кастрюлю уложить мясо и квашеную капусту (400 г), пересыпая перловкой. Добавить 1 чайную ложку семян тмина, посолить и поперчить по вкусу. Залить водой на 2—3 сантиметра выше уровня продуктов. Тушить на среднем огне под крышкой не менее 1 часа. В конце варки перемешать. Можно добавить в готовое блюдо сливочное масло или сметану.

Подавать мультыкапсад рекомендуется с отварным картофелем.

СЫЙР (сыр с тмином).

Свежий творог (1 кг) протереть через сито. Вскипятить молоко (3 л), добавить творог. Подогреть, помешивая, на среднем огне (4—5 минут), пока молоко не превратится в сгусток, а творог не начнет тянуться. Снять с огня.

Полученную массу откинуть на сито, дать стечь жидкости. В глубокой сковороде разогреть сливочное масло (150 г), выложить туда полученную массу и подогреть, помешивая, 10-12 минут, пока масса не станет тягучей.

Взбить 2 яйца, добавить в сковороду, тщательно перемешать. Посолить по вкусу, всыпать 1 столовую ложку молотого тмина, тщательно перемешать. Готовый сыр влить в глубокую кастрюлю, дать застыть.

При подаче нарезать кусками. Оставшийся продукт хранить в прохладном месте.

(Едят сыйр как самостоятельное блюдо, с салатом из овощей. Особенно сыйр вкусен со свежим ржаным хлебом. Если при приготовлении сначала взбить в пену белок, а потом добавить желток, то сыйр станет нежнее).

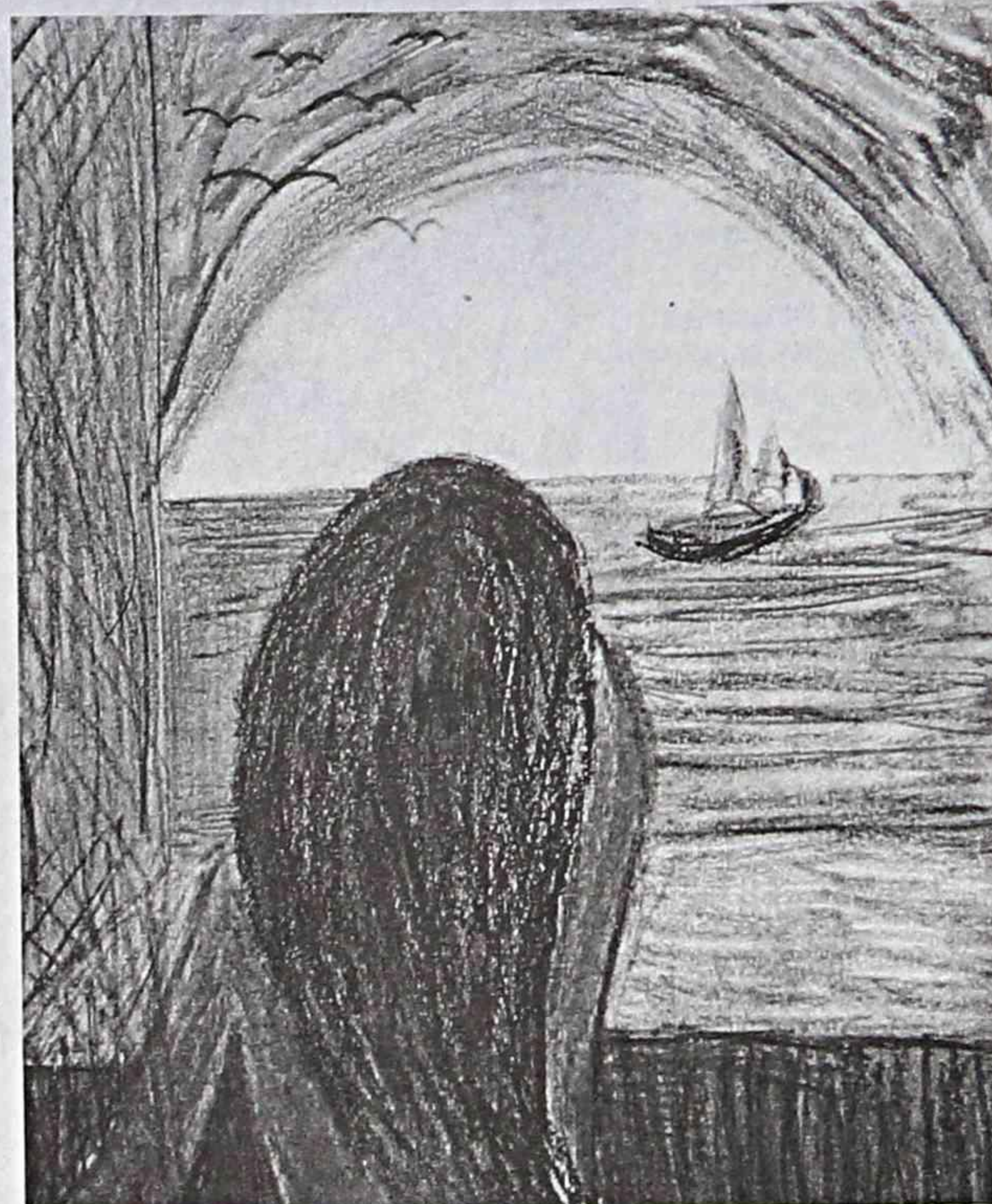
БЛИНЫ ЛИФЛЯНДСКИЕ

Смешать 8 яиц с 8 столовыми ложками пшеничной муки так, чтобы тесто было не густо. Налить туда понемногу 8 стаканов молока, 8 столовых ложек взбитых сливок. Перемешать и приступить к печению блинов.

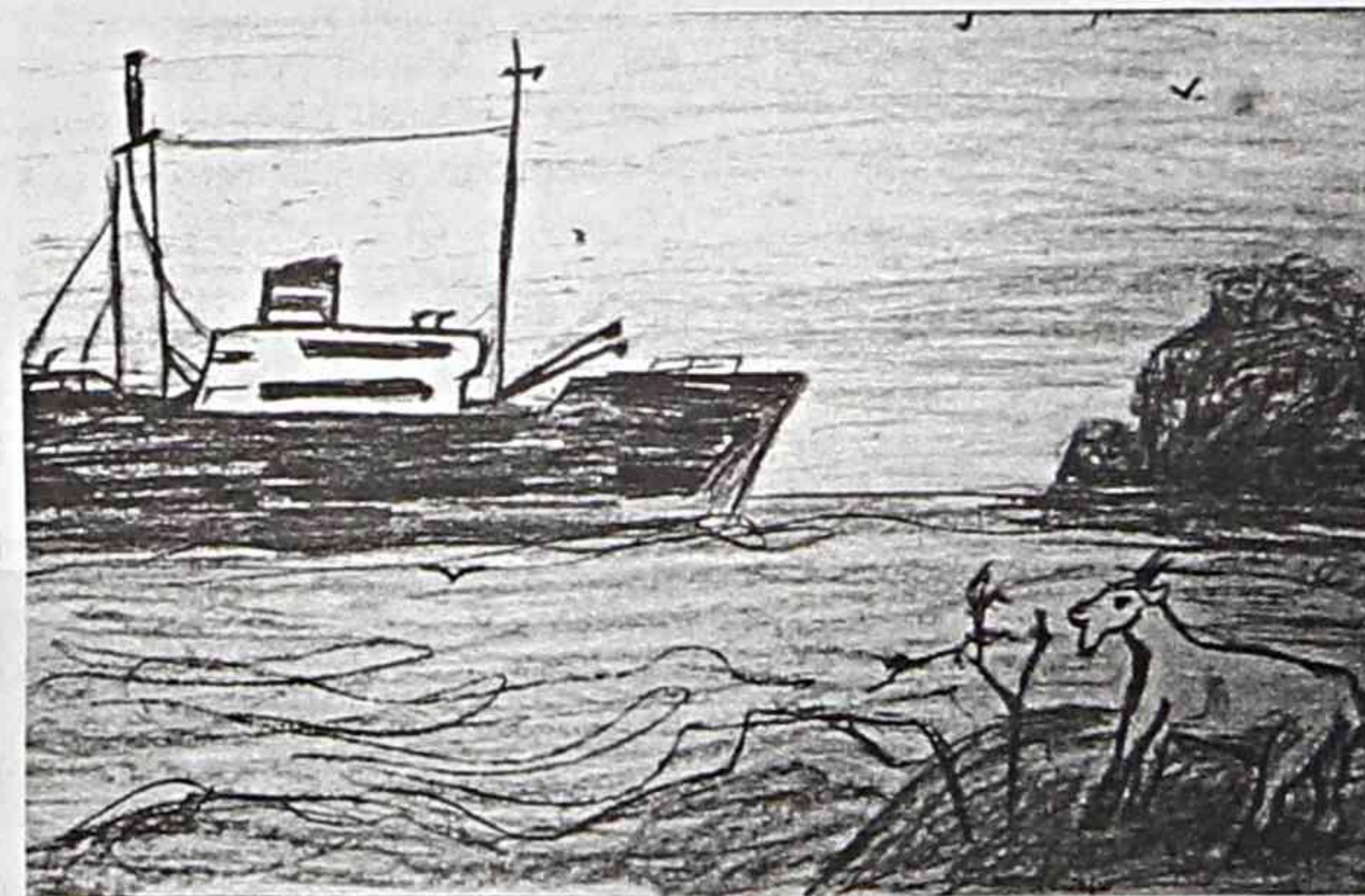
КАЭРАКИЛЕ (овсяный кисель).

Толченый овес (250-300 г) залить теплой водой (1 л) и поставить в теплое место на 10-12 часов. Затем жидкость хорошо процедить и перелить в кастрюлю. Добавить по вкусу соль, 2 столовые ложки сахарного песка и перемешать. Варить на среднем огне до загустевания. Добавить в загустевший кисель сливочное масло (20-30 г), перемешать.

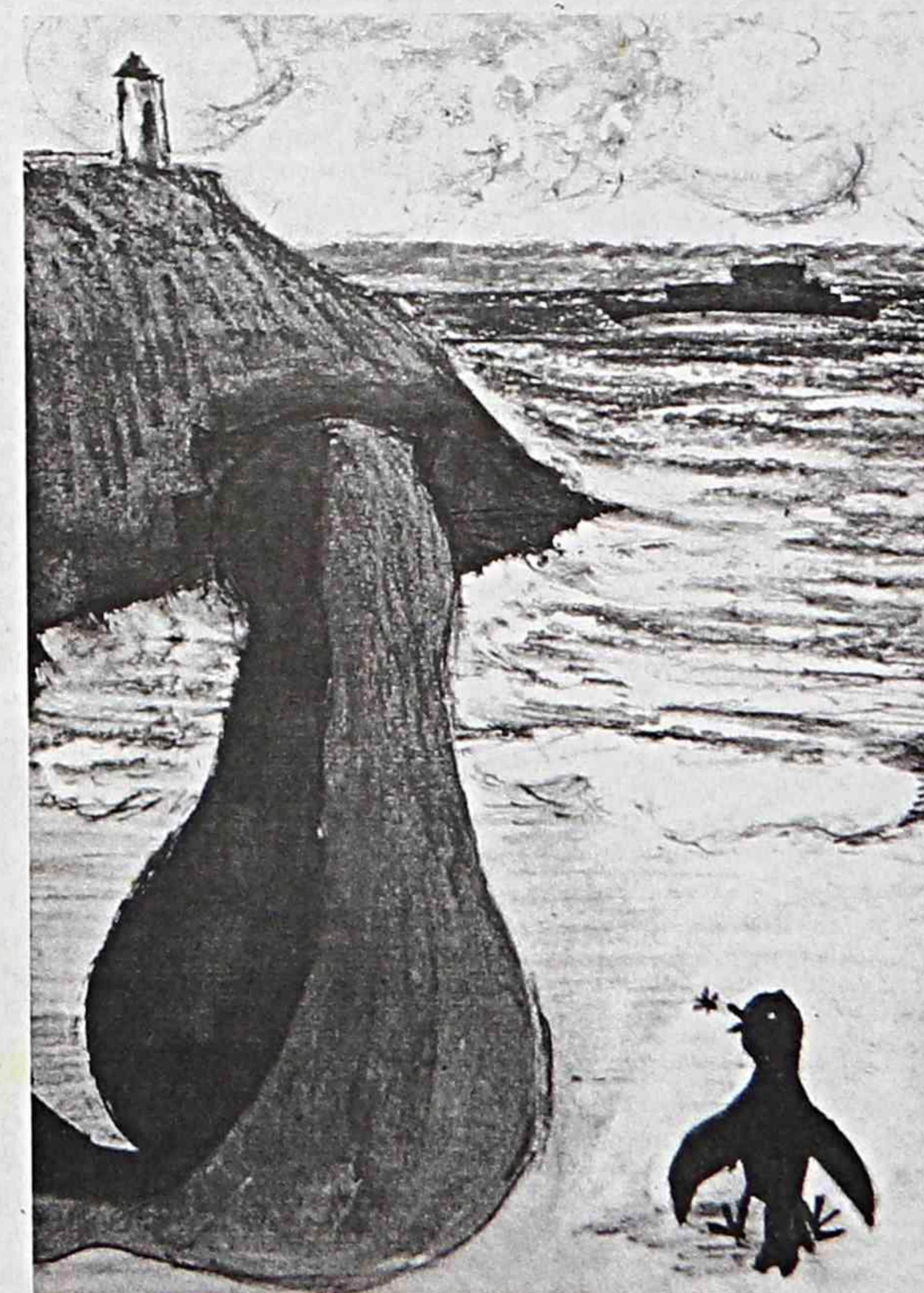
Готовый каэракиле перелить в тарелки, охладить. Подавать к столу с холодным молоком.



ТАРАНОВА Лера, 7 кл. Вид из окна



ГОЛУБОВА Алина, 7 кл. На рыбалку



ГРИПЧИЙ Лиза, 6 кл. В ожидании

Над проектом

5.10.2015. Музей "Залив Восток". Рабочее совещание организаторов проекта "Рыбацкие огни" мкр "Ливадия". Обсуждение предстоящей конференции "Мы с тобой рыбаки" (20-21.10.2015 г.)



Благодарность

Команда проекта "Рыбацкие огни" благодарит за спонсорскую помощь ООО РПК "Рыбацкий путь" (п. Южно-Морской), Центр адаптации морских животных (п. Средняя), Биологическую станцию "Восток" (п. Авангард), ИП Горбушин П.И., О.А. Скрипко, руководителя филиала компании «Ваше право», ИП Марчук И.В., турфирму "Паллада" (г. Находка), "Клио" МВЦ г. Находка, ООО "Морепродукт" (с. Анна), б/о "Анна" (с. Анна), газету "Залив Восток" и всех тех, кто не остался в стороне от нашего социально-значимого проекта. Имена участников, партнеров и спонсоров будут размещены на страницах сборника "Рыбацкие огни", в путеводителе, а также на пространстве интернета. Спешите стать нашим партнером! О Вас узнают многие!

Е.Э. Бендяк, руководитель проекта «Рыбацкие огни»

Галина ГУЛЕВИЧ, п.Южно-Морской

Жизнь в рыбацком поселке

Ночь в рыбацком поселке

Тихонько засыпает
Рыбацкий наш поселок,
Свет в окнах угасает,
Но перерыв недолог.
Нигде не стукнет, не звенит,
Конец всему дневному.
Лишь «скорая» вдруг прошуршит,
На помощь поспешив к больному.
Случайных несколько машин
Куда-то промелькнут,
И звуки приглушенных шин
Вниманье чье-то привлекут.
На небе новая звезда
Вдруг вздумает родиться,
Другая, просто, как стрела,
Куда-то устремится.
А из-за краешка земли
Вдруг полумесец глянет,
Зажжет, как будто фонари,
Светлее сразу станет.
Но вскоре улицы уснут
Спокойно и благословенно,
Часы покоя побегут,
Сон принесет блаженный.
Под утро ветерок взлетит,
На крыши упадет роса,
Заря привычно возвестит,
Что ночь уже прошла.

Море сказки им расскажет,
Песни сыновьям споет,
Всегда с заботой приласкает
И в мир иллюзий «унесет».
О дальних странах все мечтают,
И приключений ждут.
И только годы наши знают,
Куда мечты нас приведут.
И сможет ли Ассоль
Когда-нибудь

здесь встретить Грея?
И сможет ли морская соль
Нас просолить, не сожалея?
Вкус ее, конечно, знает,
Кто с детских лет рыбачит,
Кто о морях во сне мечтает
И ждет в судьбе удачи.
Ну, а мальчишка с ранних лет
На море летом пропадает.
Других занятий у них нет,
Туда их тайны привлекают.
Они с закрытыми глазами
Любую рыбу узнают,
Едва живые вечерами
Свою добычу в дом несут.
Их море стойко закаляет,
Лучи прожарят до костей.
Не сразу даже мать узнает,
Когда домой вернуться к ней.
Каких только чудес
Им море не подбросит.
Всегда хватает их на всех,
А сколько радости приносит?!
Растут лихие мореходы
И все им нипочем.
Пускай проходят годы,
Мы смену терпеливо ждем.

И хочется долго стоять.
Они нам,
все больше и больше смелея,
Пытаются что-то сказать...

Скалы у берега

Отсюда лучше видно море.
Я раньше часто здесь бывал.
Бушуют волны на просторе,
И бьются у прибрежных скал.
Волна доверится скале,
Ей было очень одиноко
От этих сопот вдалеке.
В далеком голубом просторе
Волна так много повидала...
И было счастье, было горе,
По берегам родным скучала.
А одуванчики кивают,
Приветствуя волну.
Они ее встречают,
Как лучик солнца поутру.

Море ПОД ОКНАМИ

А ветер злобно так вздымал
На море пенистые волны,
И каждый набегавший вал
Был яростью наполнен,
С такою силой штурмовал
Береговые скалы,
Такое буйство проявлял,
Проделав путь немалый.
А тучи мчались с моря
И превращались в ключья.
Там где-то на морском просторе
Маршрут их выбран точно.
Быть может,

волны здесь забыли

Что-то свое на берегу...
Мы по запарке не вернули,
Приняв за ерунду.
Или еще чем провинились?
Что нам дают они понять?
Иначе, почему взбесились,
Свой гнев не могут удержать?
Спорить с ними

нет нам смысла,

Соотношение сил не те.
Только тревога вдруг повисла
На притаившейся земле.
Что ж, побушуют и утихнут.
Такое ведь случалось.
Повинной головой поникнут,
Немного ждать осталось.
В суровой злобе побесившись,
Тихонько к берегу прильнут,
С бессилием смирились,
Они немного отдохнут.
А перед дальнею дорогой
Простят нам наши прегрешенья,
А мы по ним с тревогой
Взгрустнем,

вне всякого сомненья.

У моря мы живем

Давно у моря мы живем,
И так к нему привыкли,
Соседство с ним нам нипочем,
Но без него себя не мыслим.
Смешные песенки поем
Про дьявола морского...
А может, все же тайно ждем
Пришельца неземного?
И даже в злые холода,
Вы можете проверить,
Его свинцовая волна
Угрюмо бьет о берег.
Ну что от нас скрывает море?
Какой секрет хранит?
Там на невиданном просторе
Куда волна его спешит?
Скорей всего, наверно,
К далеким берегам...
Но все же непременно
Опять вернется к нам.
Тайн много на земле,
Но больше все-таки на море,
Удастся разгадать их все,
Я думаю, не вскоре.
А, может, это даже лучше?
Ведь все неясное манит...
А море с яростью кипучей
Как прежде бьется о гранит.
А иногда, ласкаясь,
Тихонько к берегу прибьется,
Застенчиво смущаясь,
Нам просто улыбнется.

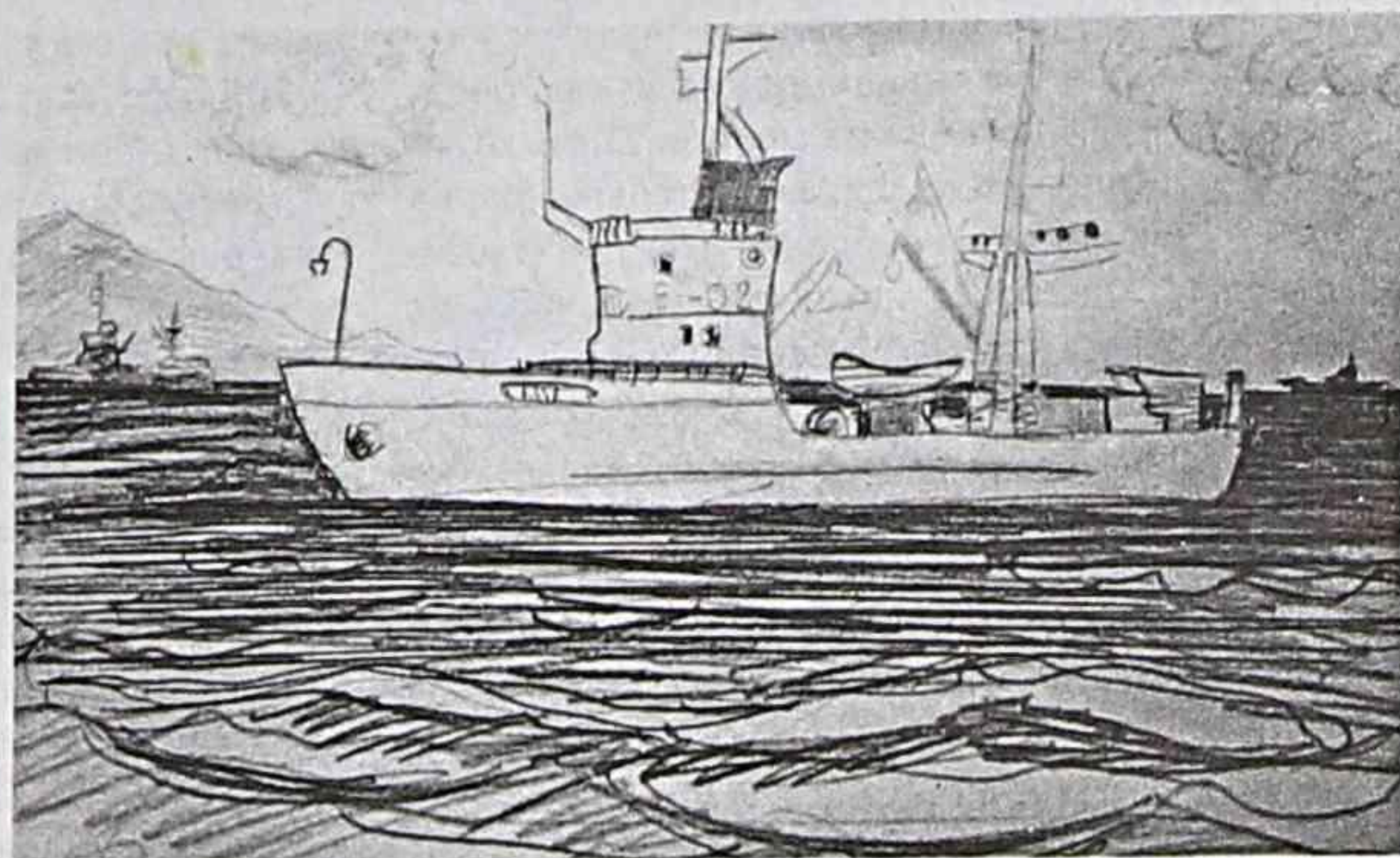
Волны у дома

Волны седые приходят на берег,
Кажется им, что их ждут.
И каждая искренне верит,
Что радость они всем несут.
Когда я смотрю,

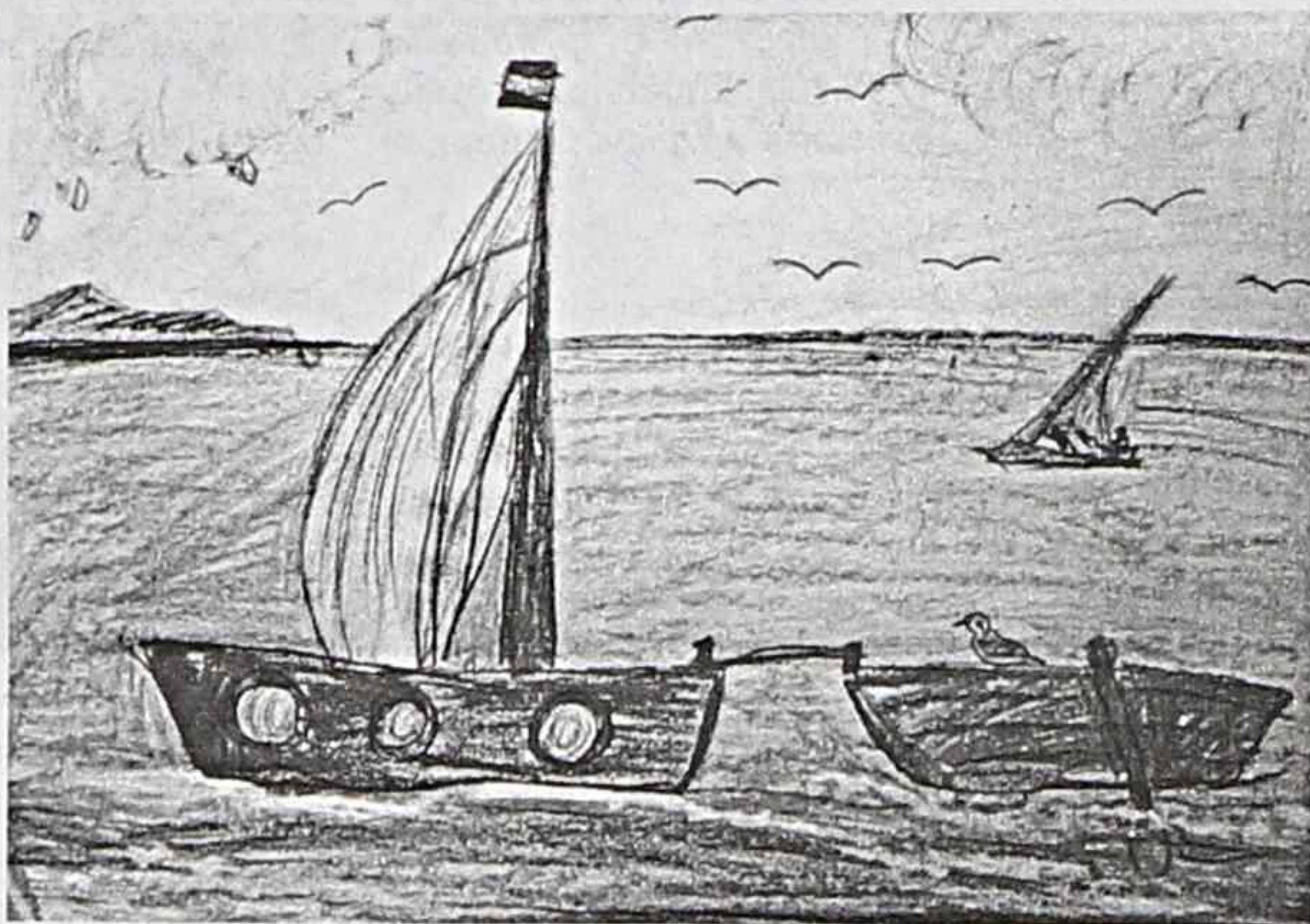
как резвясь и играя,
Волны с шумом бегут,
То ни на что не взирая,
Считаю, что радость несут.
И даже когда

настроенье плохое,
Я слышу, они говорят,
Стремясь захватить
все пространство пустое,
Они мне на помощь спешат.
Я с ними дружна
с тех счастливых времен,
Которые так далеко,
Когда вот так просто и обо всем
Делилась я с ними легко.
Тогда я сюда

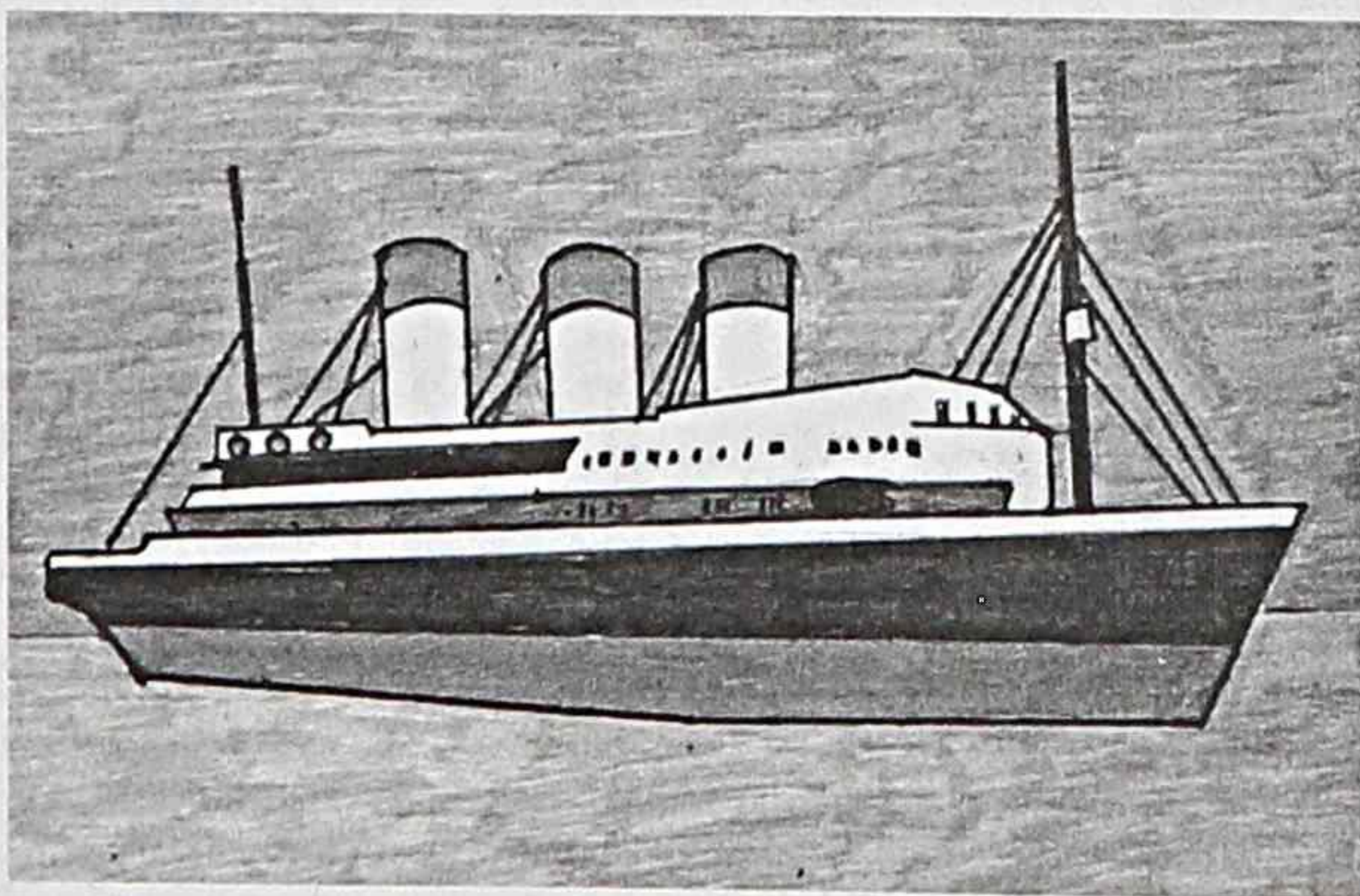
приходила на берег.
Вот здесь на песке посидеть.
И смело могу
всех теперь уж заверить,
Что надо на них посмотреть.
Кажется, сразу вам
станет теплее,



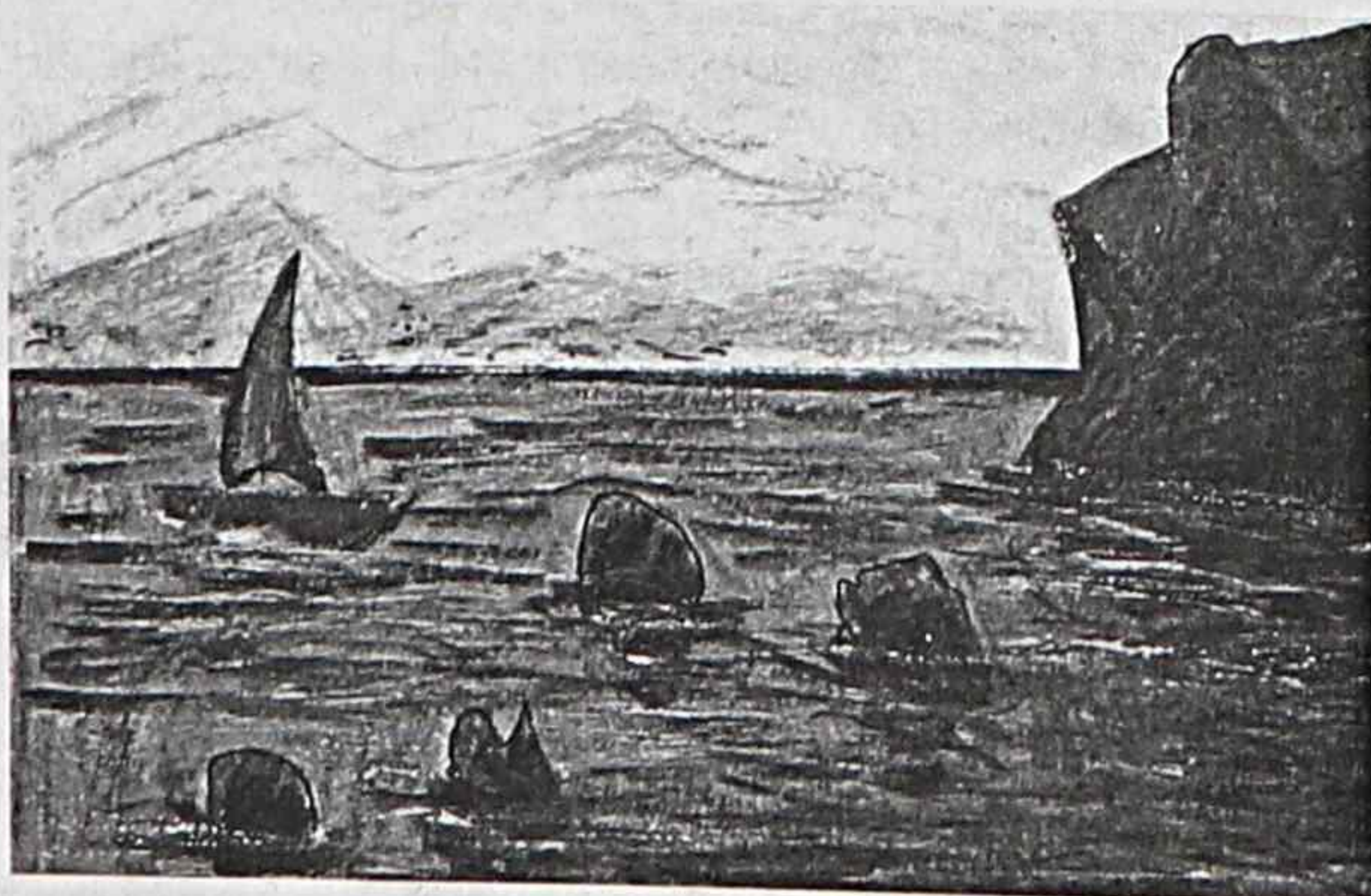
КИМ Станислав, 6 кл. На сайровой путье



СЕЛЮК Маша, 4 кл. Лето в Южно-Морском



ЛЕМЗА Антон, 7 кл. Пассажирское судно



ПОПОМАРЕВА Кристина, 6 кл. Море, сопки, парусник

Капитолина ШИПИЛОВА, г. Владивосток

Юные рыбаки

Витя РЯБОВ, сын рыбака, ушедшего на фронт Великой Отечественной войны против немецко-фашистских оккупантов. Из поселка рыбокомбината Тафуин (ныне Южно-Морской), где жил Витя РЯБОВ, ушли на фронт более тысячи рыбаков. А рыбы нужно было добывать еще больше для страны и фронта. И Витя РЯБОВ организовал бригаду юных рыбаков из таких ребят, как он сам. Все лето ребята трудились вместе со взрослыми на подсобном хозяйстве, и консервном заводе. Было трудно. Рыболовный флот комбината состоял из сейнеров, маломощных с двигателями от 20 до 150 лошадиных сил. И не пополнялся новыми судами, не было запасных частей, двигатели ломались. Приходилось все преодолевать своими силами, путем строжайшей экономии.

В одно время коллектив рыбокомбината стал отставать в соревновании. Это очень взволновало детей. И ребята написали письмо рыбакам в далекую экспедицию. Они попросили своих отцов приложить усилия для победы в соревновании по добыче рыбы.

Мог ли прославленный капитан Николай Андреевич СЫРБО или кто-нибудь другой не выполнить государственного задания? Как посмотрел бы он в глаза своих детей? И рыбаки выполнили наказ своих детей. Пренебрегая опасностью, в шторм и туман добывали они рыбу вдали от родного берега.

Ребята тоже трудились, не жалея сил. Воодушевленные победами Советской армии на фронте в 1944 году, учащиеся средней школы рыбокомбината Тафуин выступили в краевой газете, призывая других школьников организовать соревнование юных рыбаков. Они писали: «Всесторонне обсудив свое участие в этом общегосударственном деле, чтобы не нанести ущерба учебе в школе, берем на себя обязательство: во время хода рыбы мойвы выполнить ее не менее 600 центнеров. Для этого мы создадим бригады юных рыбаков, в которых примут участие 100 человек учащихся. И одну неводную бригаду из 12 учеников. Вызываем на соревнование учащихся Неполной средней школы бухты Средняя.

Дадим фронту и стране больше рыбы!

Пусть наш улов будет вкладом в общее дело разгрома врага – немецких фашистов!»

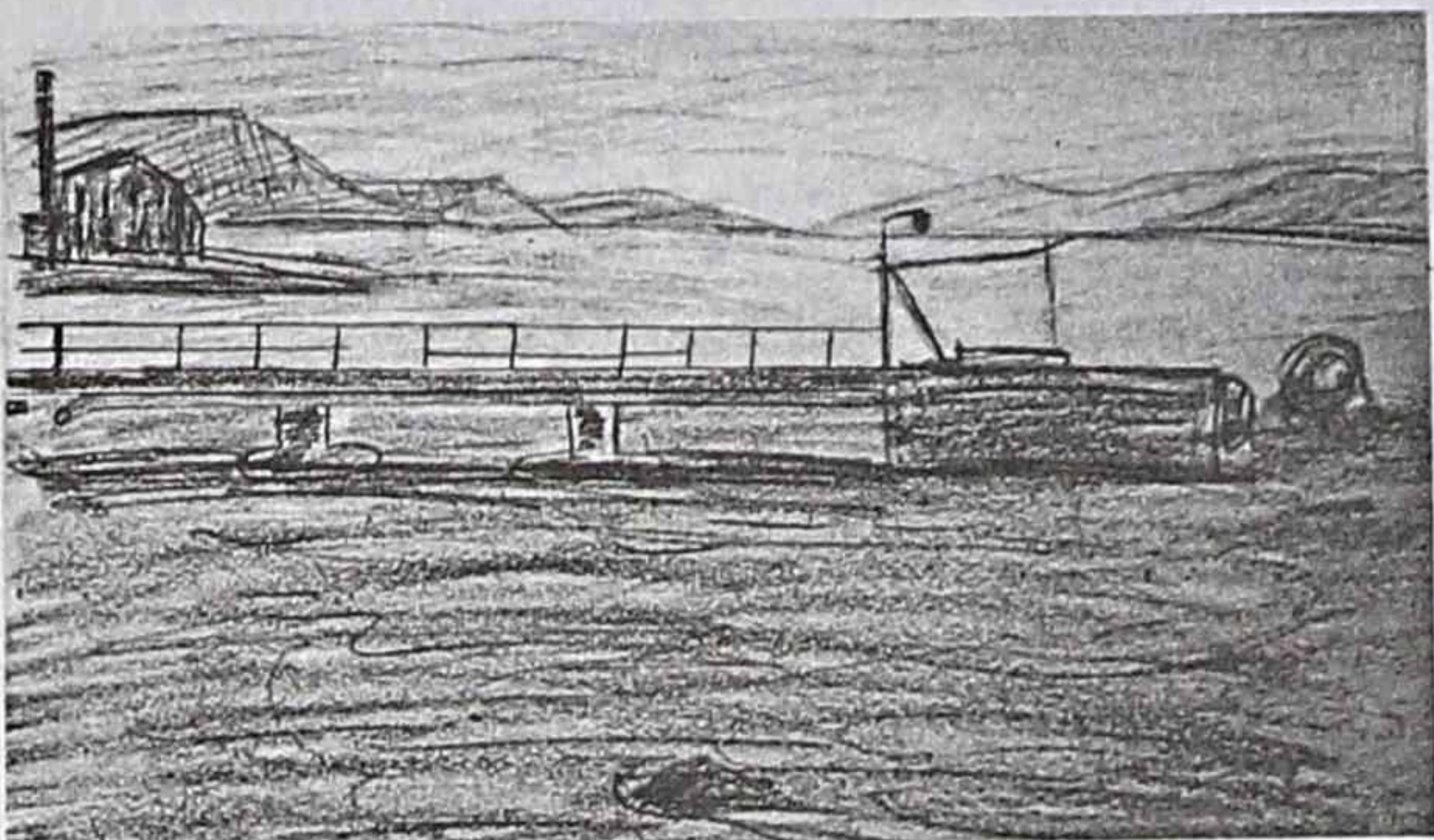
И ребята рыбокомбината Тафуин стали победителями в соревновании юных рыбаков. Бригады Виктора РЯБОВА и Анны ВИТАЛ во время летних каникул добыли 780 центнеров рыбы. Бригада Клавдии ГЛУХОВОЙ на консервном заводе подготовила к отгрузке 15500 ящиков консервов.

Приморский райком комсомола высоко оценил инициативу и труд юных рыбаков. И вручил денежные премии: по 1500 руб. каждой бригаде, бригадирам по 500 руб. и материал на костюмы.

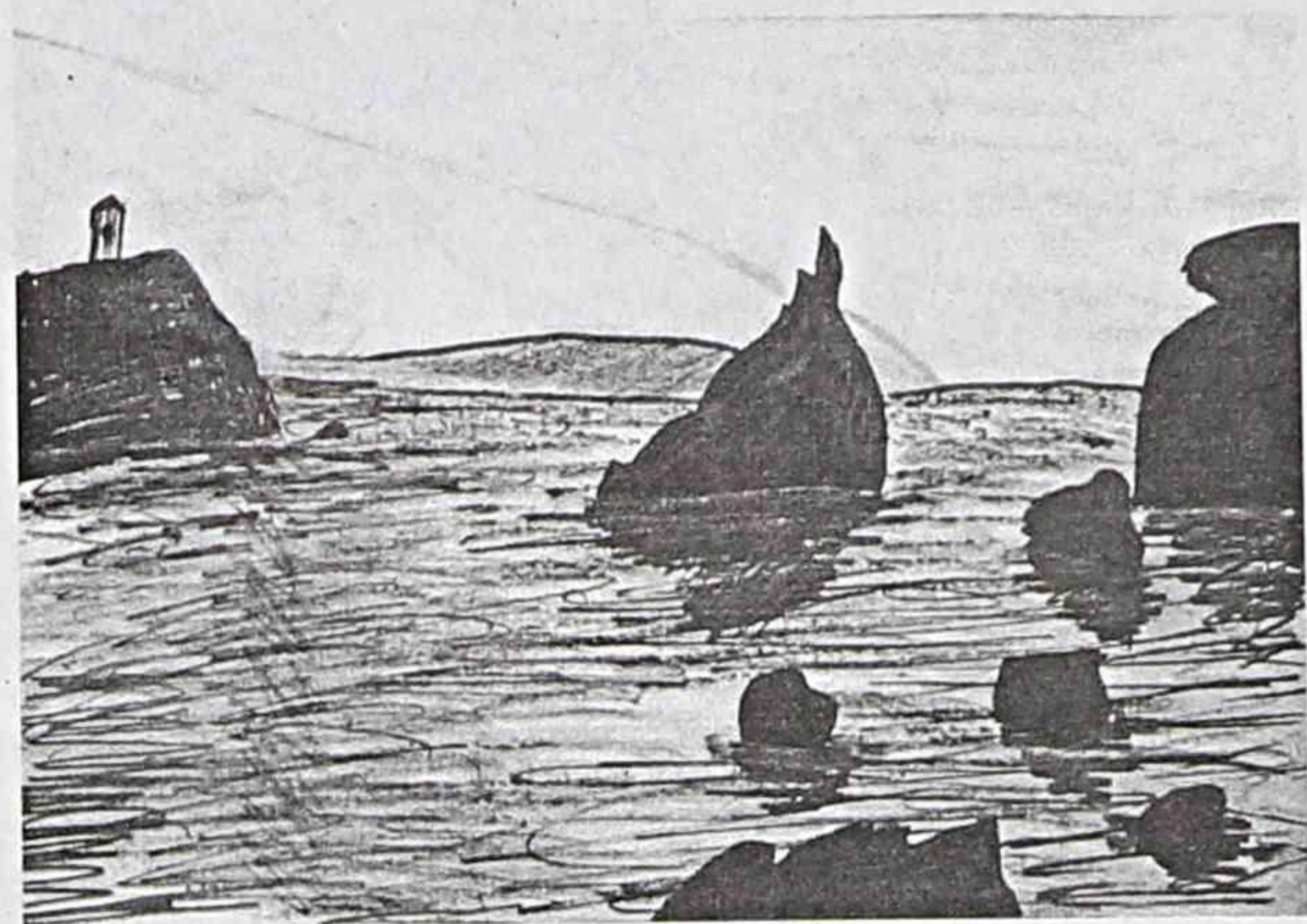
Источник: Домашний архив Э.П. Анацкой.

Авторский подарок из подборки статей и стихов

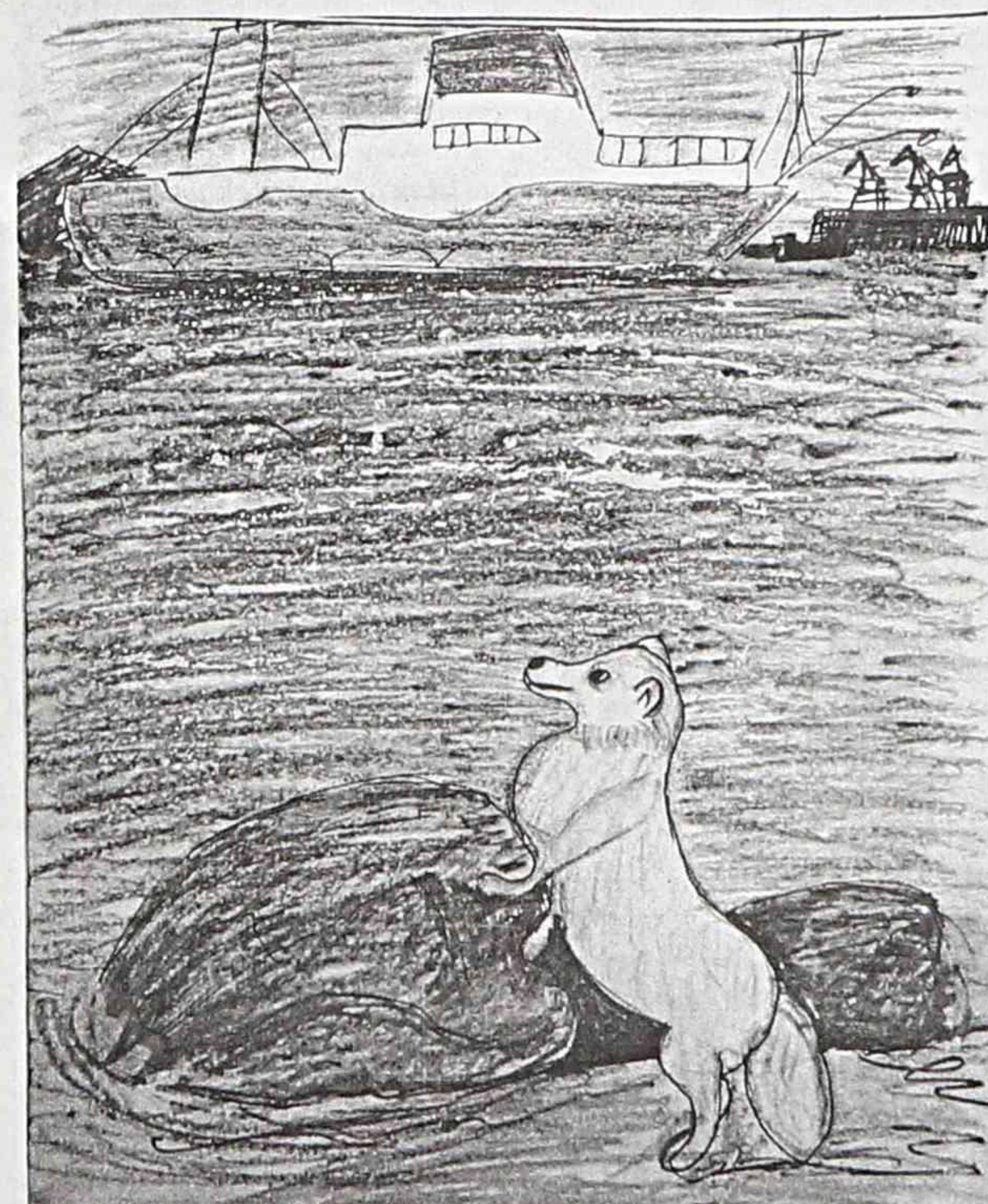
Капиталины Шипиловой, учредителя и редактора детского журнала «Фантазия» № 3, -1992 г., г. Владивосток



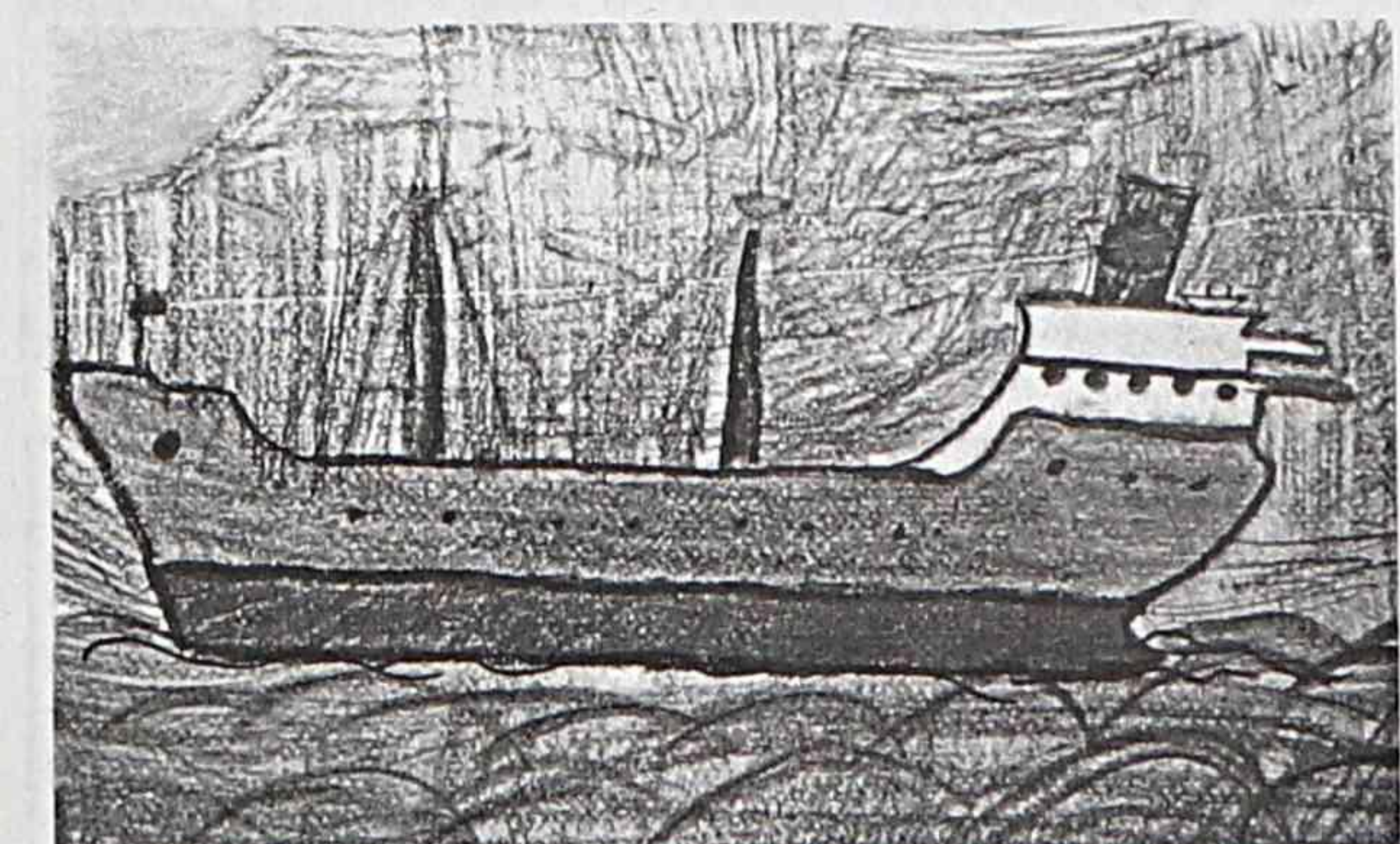
ЕВДОКИМОВ Вадим, 5 кл. Бухта Гайдамак



МАТВЕЕВА Лиза, 6 кл. На рассвете



КУРОВА Юлия, 7 кл. Хозяин уходит на рыбалку



МУЧКИН Денис, 7 кл. Судно в море

Рашид ГАНЕЕВ, 8 кл. Мой рыбацкий поселок – Ливадия

Я живу в рыбацком поселке на берегу Японского моря, с красивым названием Ливадия. Каждый день его жители вдыхают морской воздух и вспоминают историю своих предков, думают о своих родных, чья профессия связана с рыболовством.

Мой рыбацкий поселок пережил многое ... В конце XIX века здесь развивалось китоловство, в XX веке делали из морских водорослей агар-агар. В настоящее время предприятия специализируются на рыболовном промысле и судоремонте.

В нашем поселке практически нет ни одной семьи, в которой не было бы рыбаков, или их никогда не было. Главный заработок всех прибрежных поселений это - море. Богатое своими ресурсами море помогает развиваться нашему поселку. Круглый год рыбаки нашего поселка отправляются на кораблях в море, где добывают рыбу.

Мой рыбацкий поселок очень богат, как историей, так и природной красотой. А название бухты - Гайдамак будет всегда напоминать о паруснике, что открыл ее. Чистые пляжи с кварцевым песком каждое лето привлекают отдыхающих со всей страны, создавая потребность для развития туризма.

Я не хочу, чтобы то, что делали наши предки, вся та история, все те исторические события были утеряны. Именно поэтому я участвую в проекте «Рыбацкие огни», поэтому привлекаю внимание землячков к истории нашего поселка. Я всех призываю написать о рыбаках вашей семьи. Я уверен, вам есть что сказать?

Валентина ВАРАВВА В музей за вдохновением



7 октября 2015 г. музей «Залив Восток» посетил кадетский класс 5-тиклассников (классный руководитель Наталья Юрьевна ОДИНОЧЕНКО). Ирина Владимировна ЕРМИЛОВА, создатель и хранитель музея, рассказала детям историю микрорайона «п.Ливадия» НГО, его рыболюбцевских предприятий. Ребят привели целенаправленно, чтобы они лучше могли подготовиться и написать сочинение на конкурс проекта «Рыбацкие огни».



С Днем Рождения!

Дарите близким радость. тел.65-15-50, 8-924-246-5483, valentina810@mail.ru

Уважаемая
Долматова Юля!
С Днем рождения 22.10!
Пусть, словно в сказке,
сбудутся мечты
И станет жизнь
чудесной, легкой, яркой,
Вокруг цветут прекрасные цветы
И радуют желанные подарки!
Пусть новый день удачу принесет
И станет верным спутником
везенья,
Пусть впереди лишь
только радость ждет!
Любви! Успехов! Счастья!
С Днем рожденья!

*Коллектив и руководство
ОАО «Морепродукт»*

Уважаемый Акоюн
Владимир Михайлович 25.10!
Ваш светлый разум, добрая душа
нам всем без исключения по нраву.
Желаем счастья вам на долгие года
И, думаем, мы будем в этом правы.
Работать, жить, чтобы остался след
И продержался он
как можно дольше.
Прожить желаем вам до сотни лет,
А если со здоровьем, то и больше.
С Днем рождения!

*Коллектив и руководство
ОАО «Морепродукт»*

Уважаемый Еременко
Иван Григорьевич 23.10!
Поздравляем с 85-летием!
В 85 – прекрасный праздник
Хочется здоровья пожелать,
В вашу честь
слов самых добрых, разных,
От души мне хочется сказать!
Пусть у вас все лучше случится
Чтобы жить и горестей не знать.
Чтоб собой и близкими гордиться
Вам желаю только процветать!

*Совет ветеранов
п. Ливадия*

Уважаемый
МАЛЯВИН
СЕРГЕЙ
НИКОЛАЕВИЧ 26.10!
С юбилеем символичным
Вас хочу поздравить я,
Две «Пятёрки» - все отлично
Будет пусть вдвойне всегда,
Быть здоровым и успешным,
Больше радости, добра,
От судьбы подарков щедрых
И семейного тепла!
Спасибо за сотрудничество

*Редакционная коллегия
и Валентина Варавва*

Уважаемые именинники
р/к «Тихий Океан»
ПОДОЛЬСКИЙ
ВАЛЕРИЙ ИВАНОВИЧ 10.10,
КЮНАП
ЕВГЕНИЙ ВИКТОРОВИЧ 16.10,
ПИЩУЛИН
РОМАН ВЛАДИМИРОВИЧ 17.10,
ДОБРЫНИН
ВЛАДИМИР АНАТОЛЬЕВИЧ 18.10
Андреев
Евгений Валерьевич 19.10,
КАЛЕНТЬЕВ
ВЛАДИМИР ДМИТРИЕВИЧ 22.10,
СЫРБО
ГЕННАДИЙ НИКОЛАЕВИЧ 22.10,
Алежайкин
Максим Юрьевич 23.10,
КРАШЕНИННИКОВ
ВИКТОР СТЕПАНОВИЧ 25.10,
Чистяков
Александр Валентинович 25.10,
НИКИФОРОВ
АЛЕКСАНДР СЕРГЕЕВИЧ 26.10,
ГРОМЫКО
АЛЕКСАНДР АЛЕКСАНДРОВИЧ
26.10,
Зензи
Юрий Анатолевич 26.10,
Мацко
Александр Николаевич 26.10,
Коньков
Сергей Викторович 29.10!
С Днем рождения!
Вы, в расцвете сил мужчины,
Сил пока не занимать.
Так что Вам еще вершины
Штурмовать и штурмовать.
Чтобы быть всегда Вам в форме
Так спортсмены говорят,
Чтоб здоровье было в норме,
Крепкий ум и зоркий взгляд.
Возраст Ваш еще не века,
Чтоб позиции сдавать,
Потому, в делах успеха,
Мы хотим Вам пожелать.
Ну, а как уже привычно,
В поздравлениях писать,
Разрешите в жизни личной,
Здоровья, счастья пожелать!

Коллектив и руководство

Уважаемые юбиляры
р/к «Тихий Океан»
ИВАНОВ
ВЛАДИМИР МАТВЕЕВИЧ 19.10
Черных
Сергей Владимирович 30.10!
Без лишних слов, без лишних фраз,
С глубоким чувством уважения
Позвольте нам поздравить Вас
В день светлый Вашего рожденья.
Что пожелать Вам в этот день,
Каких же благ, какого счастья?
Чтоб никогда не унывать,
Не знать болезни и несчастья.
Чтоб Вы не знали никогда
Ни огорчений, ни печали,
Чтобы товарищи, друзья
С улыбкой всюду Вас встречали
С Юбилеем!

Коллектив и руководство

Уважаемые именинники
р/к «Тихий Океан»
КУРДИОКОВА
ЕЛЕНА МИХАЙЛОВНА 19.10,
Заика
Наталья Александровна 23.10,
Копылова
НАТАЛЬЯ НИКОЛАЕВНА 30.10,
Смирных
Татьяна Викторовна 30.10!
Поздравляем и желаем:
Желаем быть
здоровой, энергичной,
Чуть горделивой, симпатичной,
Трудолюбивой, бескорыстной,
Как солнце теплое лучистой.
Чтоб исходящее тепло
К вам людей всегда влекло.
Пусть глаза ваши счастьем сияют,
И цветут лишь улыбкой цветы.
Счастья в жизни мы желаем,
Пусть становятся явью мечты!
С Днем рождения!

Коллектив и руководство

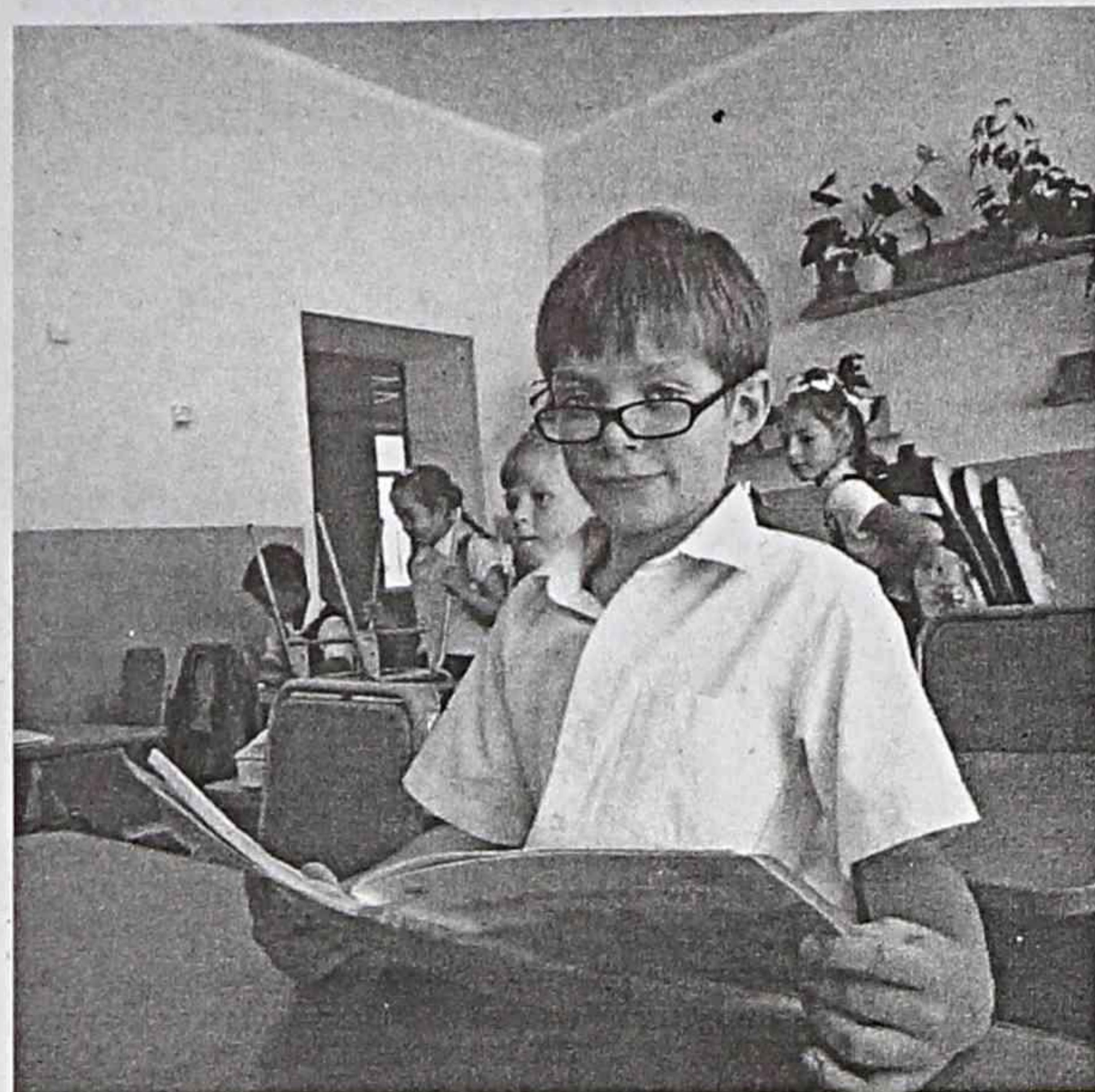
Уважаемый
МАЛЯВИН
СЕРГЕЙ НИКОЛАЕВИЧ 26.10!
Вас с юбилеем поздравляем!
Сегодня день подарков и цветов.
Вам благодарность
все мы выражаем,
Трудиться с Вами коллектив
всегда готов.
Уметь руководить людьми -
непросто,
Доверие коллектива
трудно заслужить,
Мы уважаем Вас,
как опытного босса,
И рады делу общему служить.

*Коллектив и руководство
р/к «Тихий Океан»*

Уважаемый Сева
МИТРОФАНОВ!
С Днем рождения 17.10!
Желаем и впредь развиваться
и совершенствоваться, быть
увлеченным любимым делом,
познавать новое, пробовать себя
в различных сферах, найти себя,
следовать выбранной цели,
равняться только на лучших.
Надеемся на продолжение
сотрудничества с газетой
«Школьный причал». Спасибо
за участие в конференции
«Мы с тобой рыбаки»
Юнкора и В.В. Варавва



Проект «Первоклассник-2014» Второклассник Всеволод МИТРОФАНОВ



Сева МИТРОФАНОВ перешел во второй класс. Сева – человек здравомыслящий, реально оценивает ситуацию. Еще в возрасте дошкольника понимал разницу между детским садом и школой, поэтому в первый класс пошел без особого желания. Его мнение не изменилось и на следующий год, хотя понимает, что это необходимо для достижения цели – быть специалистом в области техники, машин и самолетов. Он откровенно признался, что «не хотел 1 сентября идти в школу, потому что за лето привык гулять с утра до вечера, прыгать, бегать, ходить на море. Отдохнул Нормально».

Летом он сделал открытие, что на море можно утонуть прямо у берега. «Мальчик утонул у берега, т.к. за ним не следили родители», – сообщил он. Вторым его открытием стала информация о курицах, которые могут пролететь около 12 метров.

Любимыми предметами в первом классе были – ИЗО, окружающий мир и физкультура. С гордостью сообщил, что является физоргом и стоит первым в строю. Ценит урок физкультуры за то, что «на ней отдыхают мозги и голова».

В первом классе ходил на кружки – бисер, шитье и журналистика. В 2015 году продолжает сотрудничать с газетой «Школьный причал». По-прежнему предпочитает читать энциклопедии. Среди мультфильмов выделил «Смешарики» и легенду о большом драконе. Понравился фильм «Реальные пацаны». С удовольствием смотрит передачу «Камеди-клуб». Новых друзей не завел.

Валентина ВАРАВВА

Дорогие Ольга и Андрей СЕМЁНОВЫ!
Поздравляем Вас 09.10.2015 г.
С рождением сыночка!
В Доме радость и восторги!
Вот дедуля ходит гордый!
Вот бабулечка хлопочет,
Очень быть полезной хочет!
Чудо, счастье – внук родился!
Ангел к нам с небес спустился!
Пусть же будет Ваш малыш,
Славный, умный, крепкий!
Любим Вас! Здоровья и счастья!

Родители, Женя

Учредитель и главный редактор
газеты «Залив Восток»
Валентина ВАРАВВА
Тел.65-15-50, 8-924-246-5483;
E-mail: valentina810@mail.ru
Дизайн и верстка Варавва В.В.

Редакционный совет:
Елена Бендяк, Ирина Ермилова, Людмила Маркина,
Галина Балан, Дарья Матвеева, Александр Коржавин,
Андрей Воронин, Станислав Сорокин, Галина Кутина

Газета издается на общественных началах.

Адрес редакции: 692953, г.Находка,
п.Ливадия, ул.Заречная, 1,
Тел. 8-924-246-5483;
E-mail: valentina810@mail.ru

Газета выходит 2 раза в месяц по четвергам

Газета отпечатана в типографии
ООО «Реклама+ТВ», г.Находка,
ул.Береговая, 56-Д.
Тираж до 999 экз.

Цена свободная

Редакция не несет ответственности за достоверность информации, опубликованной в рекламных объявлениях.
Соответствующие виды товаров и услуг подлежат сертификации и лицензированию. Перепечатка и использование любых материалов, опубликованных в газете «Залив Восток», допускается только с письменного разрешения редакции. Охраняются Законом РФ «Об авторских и смежных правах». Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов.

ВНИМАНИЕ! Газета выходит 2 раза в месяц. Материал, поздравления, реклама и объявления принимаются по E-mail: valentina810@mail.ru; на магнитных носителях (дисках) через Бендяк Елену («Защита-Находка», п.Ливадия, ул.Новая, 12, Деловой центр, 2 этаж, тел.65-27-02), секретаря Администрации ТУ «посол Ливадия» (Заречная, 1), Ермилову Ирину (п.Ливадия), Гридину Викторю (п.Лива, медпункт); почта п.Южно-Морской - п/я 42; почта п.Ливадия - п/я 54

КОМПОЗИТ

e-mail:composit@bk.ru
http://composit-okna.ru

ОКНА

RENAU, KBE, WINTECH

Алюминиевые и пластиковые раздвижные рамы на балконы и лоджии

Внутренняя и наружная отделка

РОЛЬСТАВНИ, ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

г.Находка, ул.Шоссейная, 94-б тел.61-23-23, 61-22-00
г.Находка, ул.Спортивная, 2 (ст.Приморск) тел.8-914-686-6660
п.Врангель, Восточный пр., 2/3-32 тел.67-45-75
г.Партизанск, ул.Ленинская, 1-г тел.8 (42363) 671-53
п.Вл-Александровское, ул.Комсомольская,25 тел.8 (42365) 22-000

п.Ливадия
ул.Колхозная, 33, тел.77-97-17
(магазин "СТРОЙДОМ" - бывший детский сад колхоза)

*Сдача газеты «Залив Восток» в типографию в 2015 г. 9 и 23 ноября
Просьба обращаться заранее. Спасибо.

ИП Ратченко И.Н.

УСЛУГИ

- ЭКСКАВАТОРА,
- ГРУЗОВИКА С КРАНОМ,
- ГРУЗОВИКА С АПАРЕЛЬЮ,
- САМОСВАЛА 4 WD

доставка

дров, угля, щебня, песка

г.Находка, п.Южно-Морской, ул.Комсомольская, 5-а (СМУ)
8-924-256-4844

ВАШЕ ПРАВО

График работы с 9.00 до 19.00
Обед с 13.00 до 14.00
Суббота, воскресенье - выходной

КОМПАНИЯ НЕДВИЖИМОСТИ

Основной офис: п.Южно-Морской, ул.Победы, 1/1 тел/факс 8 (4236) 65-15-60 e-mail: 651584@inbox.ru
Дополнительный офис: п.Ливадия, Здание автомагазина Вход с торца (рядом с кафе-бар "Мандарин") тел. 8 (4236) 65-15-84;

Начальник филиалов ООО "Ваше право" в микрорайоне Ливадия
СКРИПКО Ольга Анатольевна 8-924-253-4751, 8-914-680-1550

ООО "Аргус+"

ВСЕ ОПЕРАЦИИ С НЕДВИЖИМОСТЬЮ

- Приватизация
- Купля-продажа недвижимости
- Оформление земли
- Работа с септиками, ипотекой
- Аренда
- Оформление наследства
- Консультации по всем вышеперечисленным вопросам

Ежедневно с 9.00 до 18.00
Выходной суббота, воскресенье

п.Ливадия, ул.Луговая, 17 (здание почты, 1 этаж)
тел. 65-03-59
8-924-253-4753 - Нина Юрьевна

Библиотечный комплекс «Ливадия»

предлагает вам следующие услуги:

- Доступ к сети Интернет. Стоимость услуги 5 рублей за 5 минут.
- Помощь в пересылке информации по E-mail: создание электронного почтового адреса, отправка электронной почты. 1 адрес/документ – 20 рублей.

Наш адрес: п.Ливадия, ул.Заречная, 2 (общ)

ООО "Автодор-Ливадия"

представляет предприятиям и населению услуги:

- спецтехники - экскаватора, самосвала, грейдера, вакуумной машины;
- вывоз мусора мусоровозом;
- услуги косильщика травы;
- завоз песка, чернозема, скального грунта;
- уборка территории от мусора и снега;

65-15-05

Требуется - заказывайте!
Песок, природный камень, щебень, отсев.
тел. 65-15-05

ПРОДАМ

туфли черные размер 38, в хорошем состоянии. Натуральная замшевая кожа с лаковыми вставками, каблук 11 см.
Цена: 1000 руб. тел. 89294264968

Читайте газету "Мир путешествий" на сайте газеты "Залив Восток"
<http://zalivostok.wordpress.com/>

Расписание маршрута № 122 (АВТОБУСЫ)

Отправление из п. Южно-Морской
06-25 06-55 07-10 08-05 08-45 09-30 10-20 11-10 12-00 12-50 13-40
14-10 15-10 15-50 16-50 17-20 17-55 19-50 21-00

Отправление из Находки (автовокзал)
06-20 (Анна) 07-00 07-30 08-10 (Анна) 09-00 09-50 10-40 13-30
12-20 13-10 (Анна) 14-00 14-40 15-20 16-10 16-40 17-20 18-00 18-30
20-00 21-00

Расписание маршрута № 122 (МАРШРУТКИ)


Отправление из п. Южно-Морской
07-25 07-40 08-25 09-10 09-55 10-35 11-35 12-35 13-15 13-55 14-40
15-35 16-20 17-10 18-30 19-20

Отправление из Находки (автовокзал)
07-15 07-50 08-20 09-25 10-15 11-00 11-55 12-40 13-30 14-20 14-50
15-45 17-40 18-15 19-10 19-40

Памяти

Иннокентия Гавриловича ХИЖУКА

4 октября 2015 г. ушел из жизни Иннокентий Гаврилович ХИЖУК, участник, инвалид Великой Отечественной войны. Награжден Орденом Красной Звезды, медалью "За победу над Германией"



Администрация ТУ «п.Ливадия», Совет ветеранов п. Ливадия и Южно-Морской, ПО № 16, инициативная группа «Алькор» и жители микрорайона Ливадия выражают искреннее соболезнование родным и близким Иннокентия Гавриловича ХИЖУКА, участника Великой Отечественной войны, в связи с его уходом из жизни.

Внимание!

В статье Валентины ВАРАВВА «Художник с дебаркадера» допущена досадная ошибка в фамилии. Правильно надо читать: ВИТРЕНКО ТАТЬЯНА ВАЛЕНТИНОВНА, директор Музыкальной школы. Извините, пожалуйста.
Валентина ВАРАВВА

НихонКара Nihonkara

ТОВАРЫ из ЯПОНИИ

в наличии и под заказ www.nihonkara.ru
авто- и мотовары с аукционов и магазинов Японии, а также товары для здоровья и красоты
тел. в п.Ливадия
+7-914-324-2433 Галина, e-mail: nihon-kara@mail.ru

ООО «РПК «Рыбацкий путь»
Приглашает вас посетить магазины свежей рыбной продукции
п.Ливадия - возле кафе «Мандарин»
п.Южно-Морской - возле пожарной части ПЧ81
с.Душкино - между АЗС и холодильным комплексом
Часы работы: с 9.00 до 17.00 Выходной - воскресенье




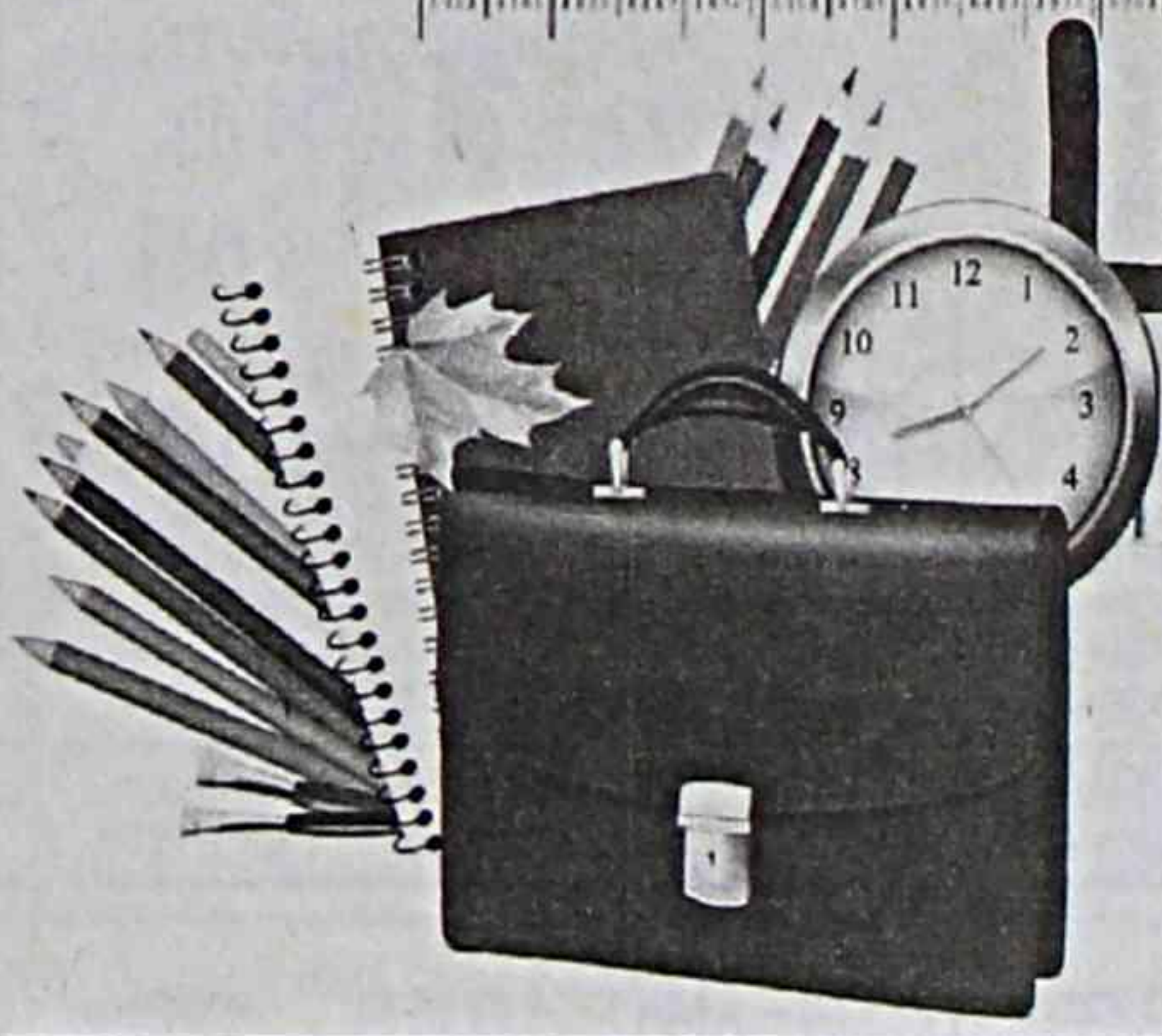
Скоро юбилей у бухты и гавани Гайдамак. Пора готовиться!

Ровно 154 года назад, 23 июля 1861 года, команда парусно-винтового клипера «Гайдамак» под руководством командира Алексея Алексеевича ПЕЩУРОВА, получив первое задание на Дальнем Востоке изучить и описать залив Восток, открыла тихую закрытую гавань, которую назвали в честь своего судна. В следующем году Ливадия, надеемся, будет отмечать 155-летний юбилей этого замечательного события. В 1861 году состоялась и первая публикация об открытии гавани Гайдамак в «Морском сборнике». Нам повезло, что командиром был высокообразованный, владеющий художественным словом человек, который так живописно написал свой рапорт.

Газета и музей с одноименными названиями «Залив Восток» и инициативная группа приглашает всех, независимо от возраста, принять участие в творческом конкурсе, посвященный микрорайону Ливадия в номинациях – сочинение, стих, рисунок, герб и флаг микрорайона Ливадии, проект исторических памятников и скверов. Следите за информацией.

Валентина ВАРАВВА

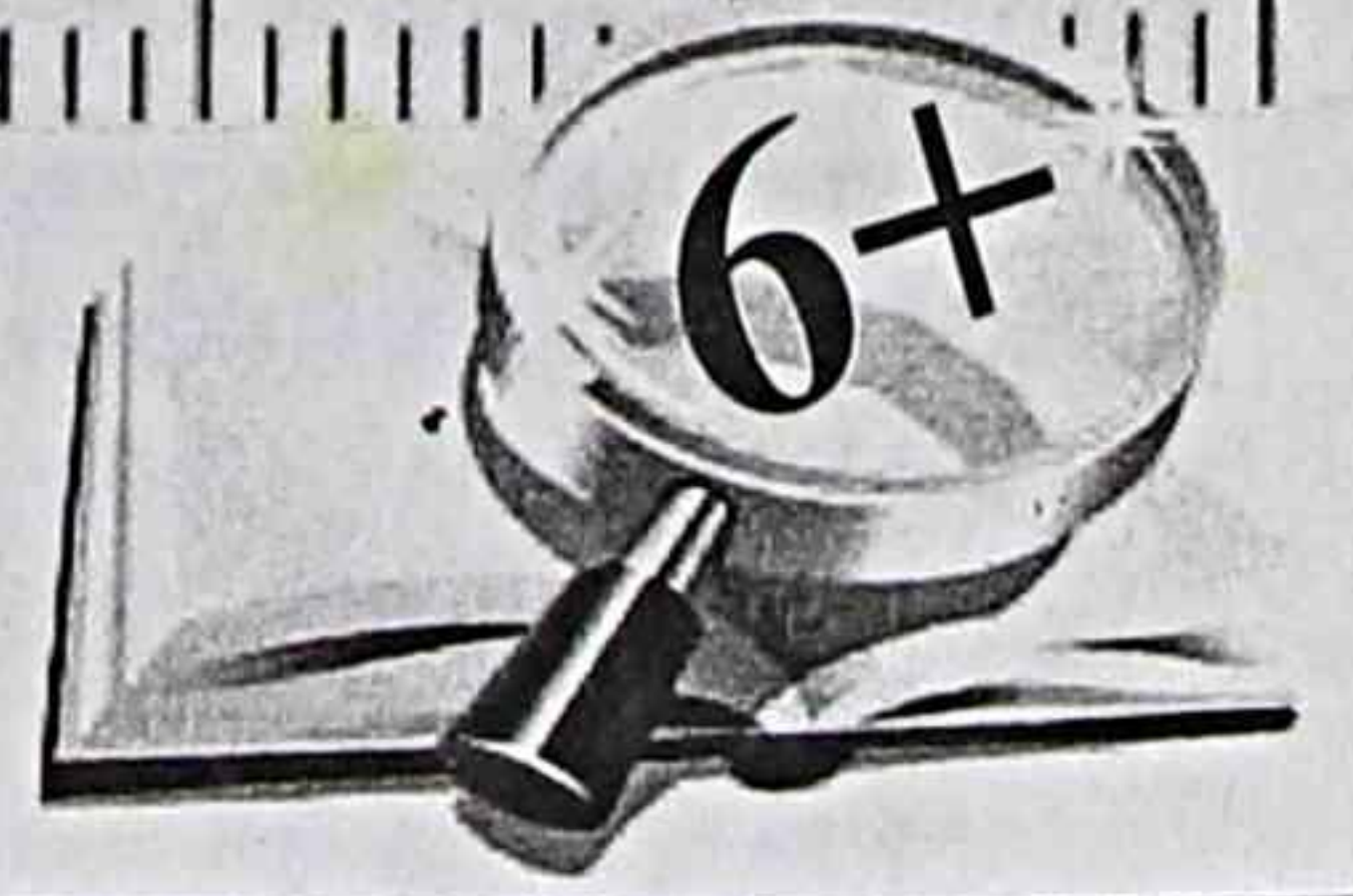




Школьный причал

Газета в газете. Выходит с октября 2012 г.

№ 18 (70)



Рашид ГАНЕЕВ, 8 кл.

Профессия учитель

Абсолютно каждый человек знает о профессии учитель. Учителя - это великие люди, которые дают знания молодому поколению. Но насколько их профессия тяжела и трудна, задумывается не каждый.

Каждый день учитель, несмотря на то, что преподает он в начальной школе или в среднем и старшем звене, всегда готовится к урокам. Когда учитель готовит план урока, в первую очередь думает о том, как сделать так, чтобы дети усвоили новые знания, а не просидели впустую урок. Для закрепления материала учитель даст ученикам домашнее задание. Планы, тесты, контрольные, журнал, проверка

домашнего задания - вот лишь малая часть работы учителей.

Многие подростки просто не понимают, что учитель - это человек, желающий только добра и несущий просвещение. А те, кто не понимают, балуются и срывают дисциплину, мешая остальным получать знания. Это распыляет учителям нервную систему.

Профессия учитель очень трудная и нервная. Именно в руках учителей находится будущее нашего народа, поэтому я призываю всех подростков: «Давайте не будем мешать вести уроки учителям, ведь у них и без нас очень много работы!»

Рашид ГАНЕЕВ, 8 кл.

Мои летние открытия

Вот и пролетело еще одно лето. За этот короткий, но очень всеми любимый промежуток времени многое произошло и изменилось. И, возможно, некоторые сделали для себя какие-то открытия.

Это лето началось, как и все остальные. Радость отдыха от учебы, домашние дела и обиденная жизнь. Словом, все как обычно. Июнь и Июль были месяцами отдыха, после чего в Августе я начал задумываться о том, чем бы заняться.

Этим летом я открыл для себя очень важную вещь. Я интуитивно чувствую

скрытые эмоции людей. Сопоставляя факты, выражение лиц людей в момент общения, их действия и поступки, я могу понять, врет мне человек или нет.

В Августе я устроился на работу, что позволило мне многое понять. Во-первых, я узнал что такое прибыль и какова цена того имущества, к которому я, возможно, не очень бережно относился. Во-вторых, это хорошая практика труда и трудовой деятельности, с которой предстоит столкнуться каждому человеку на каком-нибудь этапе своей жизни (у каждого по

разному).

Общаясь с людьми, я смог понять, как на работу подростков смотрят взрослые. Сделав вывод, я могу вам сказать, что не стоит бояться того, что вы хотите работать и заработать деньги.

Я согласен с высказыванием одного человека: «Нынешнее поколение намного раньше взрослеет». Мир не стоит на месте. Культура, промышленность, наука и в том числе общество постоянно развиваются.

Множество знакомств, интересных разговоров и открытий произошло за это лето, и то, что я вам рассказал, это лишь малая часть. Но о самом интересном и главном я поделился с вами.

Рашид ГАНЕЕВ, 8 кл.

Сентябрь, школа, погода

Вот и закончился первый учебный месяц - Сентябрь. Начало осени по традиции началось с бабьего лета.

Сентябрь - месяц перемен. Сменилась погода, режим дня и, конечно же, началась школа. Первая часть сентября была очень теплой. Отдыхающие с соседних городов на выходные приезжали на наш пляж. Но и местные не упускали момента насладиться последними теплыми днями бабьего лета.

Также в Находке прошел фестиваль красок, который собрал всю молодежь городского округа. Музыка, конкурсы и море краски приносящей веселье можно было увидеть там.

В школе не произошло никаких глобальных изменений, кроме небольшого ремонта. Для учеников открылась новая ступень в обучении, а для первоклассников открылся школьный мир. Как обычно, по традиции на день здоровья прошла спартакиада. Новшеством было то, что проходил день здоровья не на озере, а у школы. После мероприятия несколько классов уехали в детский оздоровительный лагерь «Мечта».

Все шло своим чередом, но вот гроза, пропедшая 27 сентября, двигающаяся от Хасанского района до Триозерья, прогнала бабье лето и принесла с собой не только ужасное количество воды, гром и разряды молний, но и осенние холода. Страшное и одновременно завораживающее грозное зрелище предстало перед глазами людей Приморья.

Вот таким мне запомнился сентябрь 2015. Надеюсь, что следующие месяцы осени будут такими же интересными и зрелищными.

