

Рыбоводство - один из важнейших видов хозяйственной деятельности человека. В октябре работники этого направления отмечают профессиональный праздник вместе с другими работниками сельского хозяйства.

В нашем районе разведением рыбы занимаются на предприятии ООО "СХП "КУЗНЕЧНОЕ". Выращивают здесь форель, сига и осетра. Рыбоводное предприятие находится в живописной местности - в лесу на берегу Ладоги, в 5 километрах от поселка Кузнечное. За год предприятие выращивает более двух тысяч тонн рыбы. Вкусная, выращенная в чистых водах Ладожского озера, продукция СХП пользуется большим спросом у жителей нашего района и области, а также в других регионах России. Продукция компании не раз отмечалась дипломами и почетными грамотами.



В таких садках выращивается форель.

В штате предприятия 55 сотрудников, из них 18 занимаются непосредственно разведением и выращиванием рыбы, остальные специалисты - это работники цеха по переработке и выпуску готовой продукции, а также механики, водители, ветеринар и обслуживающий персонал.

Самое главное место хозяйства - садки, расположенные в акватории, всего их около 120, большая часть предназначена для радужной форели.

С одним из опытных рыбоводов Сергеем Мельником мне довелось недавно познакомиться. Он - уроженец Карелии, а точнее, поселка Ряймея Питкярантского района. Окончил питкярантское училище № 20 по специальности автомеханик. Трудился какое-то время дорожным рабочим в Санкт-Петербурге. Однако жизнь в большом городе парню не пришлась по вкусу. Так что когда родной брат Антон позвал его переехать в Кузнечное, где сам жил, то долго не раздумывал.

- Мой брат знал, что я увлекаюсь рыбалкой, и предложил устроиться в это хозяйство. Так я из рыбака-любителя превратился в рыбовода и уже 10 лет ухаживаю за мальками, которых доращиваю до зрелой трехгодовалой особи, - рассказал мой собеседник.

В своей деятельности молодой рыбовод планирует, организует и выполняет комплекс работ по выращиванию и разведению форели и сига, а также по "дойке" осетров, которых держат на предприятии исключительно ради получения черной икры (процесс этот называется "дойка").

По словам Сергея Мельника, в первую очередь он выполняет функции по высаживанию рыбопосадочного материала в водоем и переселению мальков в взрослые садки. Всего на предприятии 4 участка - "Карантин", куда высаживают мальков, потом подросшую годовалую рыбу переводят на другой участок - "Стрелу", следующий участок "Майорка" содержит двухгодовалых особей, и, наконец, трехгодовалую рыбу транспортируют на 4-й участок - "База", после чего и происходит ее переработка.

- Рыбок разной массы нужно правильно кормить, на кормление обычно затрачивается в день по 10-12 тонн комбикорма на все участки. При этом важно контро-

● МЕДИАПРОЕКТ «ПРОФИ - И ТОЧКА»

ЩЕДРАЯ НИВА



Труд рыбовода нелегкий, потому что нужно все

время работать физически, причем в смене - 12 рабочих часов, и надо делать свою работу при любых погодных условиях. Допустим, одна бочка с выловленной рыбой весит более 50 килограммов, и ее нужно погрузить на трактор или на снегоход (в зависимости от времени года) и довезти до цеха переработки. Так что рыбоводу необходимо поддерживать хорошую физическую форму.



лировать здоровье рыбного поголовья, выявляя отклонения в развитии и диагностируя заболевания, удаляя или пролечивая больных особей, а также стараясь предупредить болезни - регулярно давая рыбкам специальные витамины и необходимые для роста и развития питательные вещества. Кроме того, в мои трудовые обязанности входит чистка садков, мытье и обеззаражи-



Сергей Мельник.

вание рыболовных делей - сетных полотен, которые устанавливаются в садок, а еще чистка механизмов циркуляции воды и воздуха, - добавил мой собеседник.

Между прочим, на всех этапах работы есть свои маленькие секреты, ведь даже при кормлении нужно соблюдать определенные технологии, чтобы корм не разлетался во все стороны, а распределялся в садке равномерно, доставаясь в равной доле каждой рыбе.

Как я узнала у моего героя, в рыбоводстве существует деление видов работ по сезонам. Например, летом и в начале осени в основном проводится кормление рыбы. А с ноября по март - время путины (подъема рыбы), ког-

мую тяжелую, работу. А ещё он очень отзывчивый человек. В бригаде его ценят за готовность прийти в любую минуту на помощь, за всегда позитивное настроение.

В завершение нашей беседы мы поговорили с Сергеем о том, какие качества нужны человеку его профессии. Как заметил мой собеседник, труд рыбовода нелегкий, потому что нужно все время работать физически, причем в смене - 12 рабочих часов, и надо делать свою работу при любых погодных условиях. Допустим, одна бочка с выловленной рыбой весит более 50 килограммов, и ее нужно погрузить на трактор или на снегоход (в зависимости от времени года) и довезти до цеха переработки. Так что рыбоводу необходимо поддерживать хорошую физическую форму.

Приветствуется в этой профессии любознательность, желание учиться, повышать свою квалификацию. Несмотря на то что Сергей уже опытный работник, можно сказать, профессионал своего дела, он постоянно интересуется литературой о выращивании рыбы, вникает в тонкости науки рыбоводства.

По признанию моего героя, он даже в выходные дни не отдалется от производственной стихии, старается все свободное время проводить на природе. Приучает к этому и своих детей - 6-летнего Матвея и 8-летнюю Эмилию. Часто ездит с ними на отдых в Карелию, чтобы попутешествовать по шхерам, половить рыбу или просто насладиться видами живописных мест.

Когда в ООО "Кузнечное" заходит речь о поощрении работников, то среди них почти всегда значится имя Сергея Мельника. Ценит его руководство за умение добиваться высоких результатов в работе. Не случайно он уже назначен на должность бригадира. А еще за добросовестный труд и большой личный вклад в развитие рыбохозяйственного комплекса мой герой неоднократно награждался благодарностями и почетными грамотами комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области. Имеет он и награды муниципальных органов власти^[47]

Людмила ЛОГИНОВА

Фото предоставлены автором



- Выращиваемая рыба проходит ветеринарный контроль. Также специалисты проводят исследования питательной ценности рыбы, в том числе на полиненасыщенные омега-3 жирные кислоты, которые жизненно необходимы для здоровья человека. Наша рыба полностью удовлетворяет потребности в этом важном элементе.



ПРОФИ
- И ТОЧКА