

Пока жив язык – жива и нация

На днях в здании Русскинского музея Природы и Человека имени Ядрошникова Александра Павловича состоялся конкурс чтецов среди носителей хантыйского языка «Слушай, мой край родной!»



Его организовали руководители недавно созданной общественной организации «Ассоциация коренных народов Югры» **Виталий Русскин** и **Станислав Комтин**. Вместе с **Ольгой Савиной**, экскурсоводом Русскинского музея, они составили жюри литературного поединка, где приняли участие воспитанники интерната Русскинской СОШ.

Приветствуя участников конкурса, директор музея **Татьяна Ядрошникова** сказала напутственные слова:

- Хранить свой язык очень

важно – без языка нет нации. То, что вы сегодня пришли на мероприятие, говорит о том, что являетесь неравнодушными к своей культуре. Оставайтесь всегда такими, не стесняйтесь своего языка, разговаривайте на нем, передавайте своим потомкам.



Конкурс чтецов вела культурный организатор школы **Фатима Аушева** – очень тепло, с любовью к детям, создав почти домашнюю атмосферу. Самая младшая участница конкурса **Олеся Покачева** сначала застенчивалась аудитории и не захотела выступить, но, проникнувшись всеобщей доброжелательной атмосферой, к концу мероприятия переборола свою застенчивость.

Как жанр, так и тематика выступлений была различной: сказки, стихи и рассказы на тему охоты, первого снега, других природных явлений. После выступления на хантыйском языке дети тут же давали краткий перевод прозвучавшего произведения на русском и делились, у кого они узнали ту или иную народную сказку. Если в основном устные предания они узнали у своих бабушек, стало известно, что **Валентину Колыванову** сказки рассказывает его отец. Члены жюри наградили его Почетной грамотой за рассказ самой

смешной сказки об олененке. **Яша Рынков**, ученик 4б класса, выразительно рассказал очень большую сказку и вызвал всеобщую симпатию своей непосредственностью. Из выступления самого старшего из конкурсантов **Виталия Вылла** (10б класс), активного общественника, мы услышали рассказ Еремея Айпина.

Линда Сопочина, Игорь Комтин, Данил Нимперов, Ефим Мултанов, Денис Комтин, Зоя Покачева, Римма Тэвлини – все участники отнеслись к мероприятию ответственно и хорошо подготовились. Организаторы конкурса выразили благодарность учительнице родного языка **Татьяне Сайнаковой**, которая помогла детям с выбором произведений и непосредственной подготовкой к выступлению.

Юных литераторов поддержали своим выступлением участники школьной художественной самодеятельности **Владислав Сопочин** и **Сергей Сопочин** – игрой на бубне и танцевальным номером «На охоте», а также семейный ансамбль **Кирилишиных**. Зоя Васильевна со своими детьми, пока члены жюри оценивали выступление чтецов, показали полноценный концерт, исполнив самые популярные песни из своего репертуара.

Члены жюри, определяя победителей в различных номинациях, никого не оставили без внимания, и Почетные грамоты достались всем – за хорошее владение родным языком, за выразительное чтение, за любовь к малой родине и так далее. Конкурс чтецов показал, что дети Русскинской прекрасно владеют своим родным языком, любят его и знают много произведений устного народного творчества.

Мероприятие закончилось дружным чаепитием с русскими пирогами.



Великий путь Дунина-Горкавича

В Год экологии в ХМАО-Югре начали реализовывать масштабный краеведческий проект «Маршрутами А.А. Дунина-Горкавича».

В рамках проекта департаментом недропользования и природных ресурсов округа было решено устанавливать деревянные Памятные знаки в тех местах, где останавливался первый лесничий нашего округа для изучения окрестного ландшафта и впоследствии наносил его на карту, а также описывал в своих научных трудах и публикациях.

15 декабря на территории Русскинского музея Природы и Человека имени Ядрошникова Александра Павловича состоялась установка Памятного знака. В Русскинской он четвертый по счету: первые три установлены в Казыме, озере Нумто и деревне Шапша под Ханты-Мансийском. Планируется установить Памятные знаки еще примерно в 50 местах пребывания Дунина-Горкавича.



На мероприятии участвовали начальник отдела Сургутского лесничества лесничий **Михаил Продан**, участковые лесничьи Ульт-Ягунского лесничества **Усман Девличаров** и Русскинского лесничества **Борис Степанюк**, руководители школьных лесничеств со всего округа. Примечательно, что открытие Памятного знака совпало с ежегодным окружным семинаром школьных лесничеств, который в этом году состоялся в городе Когалым.

После торжественного открытия Памятного знака директор Русскинского музея **Татьяна Ядрошникова** пригласила всех гостей полюбоваться экспозицией «Мир священной реки Тром-Аган».

Теперь перед музеем стоит стела, на которой указана дата пребывания лесовода и выдержка с описанием места из трудов А.А. Дунина-Горкавича, и надпись на ней рассказывает туристам и гостям поселения об истории деревни его словами:

«Население Тромь-Югана и его притоков состоит исключительно из оленеводов; безоленных в этой местности – нет. Поэтому выбор места для постановки зимних юрть находится у них в зависимости от большего или меньшего обилия в известном месте необходимого для оленей корма. Зимой тромь-юганские остяки проживают в стороне от реки, в бревенчатых юртах, расположенных на берегах и боровых островах. Весну и лето население, за малым исключением, не живет при Тромь-Югане, а располагается у речек, в берестяных чумах».

По обе стороны Тромь-Югана идут сосновые бора, шириною до 1 версты. Бора эти проходят на низ без перерыва, от юрть Пирчика до ю. Рыскина и далее до р. Лимпаса. По левую сторону р. Тромь-Югана за опушкой идут болота и тундры, которые тянутся до его вершины. Ширина их неизвестна, - предполагают, что они доходят до р. Инкь-егана».



Справка. Александр Александрович Дунин-Горкавич – инженер-лесовод, самая значимая фигура в исследовании Обь-Иртышского Севера (1854-1927 гг.). Служил губернским лесничим, чиновником особых поручений при министре земледелия. В 1880 году приехал в Сибирь и возглавил Самаровское лесничество Тобольской губернии. Преподавал курсы оленеводства и краеведения в Тобольском зооветеринарном техникуме.

С 1898 года без отрыва от службы начал обследование лесных ресурсов на территории нынешней Югры. За пять лет Дунин-Горкавич проехал на лошадях и оленях, проплыл на лодке и прошел пешком более 50 тысяч километров. Итогом работы стали известные карты Тобольского Севера с подробным нанесением почти всех населенных пунктов и рыболовных угодий региона, которыми пользуются до сих пор.

1902 г.
А.А. Дунин-Горкавич
«Тобольский Север», том 2
Стр. 81, 87



«Дикоросы Югры». Возрождая традиции



Несмотря на мороз, 20 декабря в Русскинской, на берегу Тром-Агана, было оживленно – здесь в складском помещении администрации поселения открылся цех «Дикоросы Югры» по переработке сублимированных продуктов.



При открытии цеха участвовали начальник районного отдела развития предпринимательства **Любовь Максименко** и члены районного совета по развитию малого и среднего предпринимательства.

Как мы уже писали, сургутянин **Андрей Васильевых** решил основать в Русскинской производство сублиматов из даров северной природы – мха, дикоросов, орехов, грибов, рыбы, оленины.

- Когда задумал свое дело, передо мной был выбор, где же его запустить: в Ульт-Ягуне или в Русскинской? Я выбрал Русскинскую потому, что она является культурной «столицей» нашего района, и не жалею об этом. Здесь я нашел под-

держку в администрации поселения в лице главы поселения **Александра Сытова**. Мне выделили под аренду идеальное для производства помещение в 30 метрах от реки Тром-Аган. Пункт приемки и переработки даров природы, расположенный на набережной – это круто, - рассказывает Андрей. - Здание хорошее – крыша отличная, сухая, крепкая. Можно будет со временем расширяться: выкупить его полностью (пока аренду одну треть площади), сделать отдельно цех производства, цех упаковки и склад. Построить второй этаж, базу отдыха сделать, этнотуризмом заняться, - делится он перспективными планами.

Хотя Андрей назвал помещение идеальным, оно потребовало от него хороших вложений. Пробурил скважину: без воды в этом производстве никуда – мох сначала надо тщательно промыть, чтобы очистить от песка, затем долго «варить» его по особой технологии, не доводя до кипения во избежание потери полезных свойств. Провел отопление, хотя батареи не могут нагревать все помещение – требуется утеплить его снаружи, и на помощь пока приходит тепловая пушка. Разровнял и побелил стены, настелил пол досками. Перегородил угол и установил санузел.

Члены районного совета, кто уже был в этом помещении до ремонта, не скрывали приятного удивления, в частности **Марина Демидова**, предприниматель из Белого Яра:

- Андрей молодец! По сравнению с тем, что мы видели до этого дня, помещение стало светлым, чистым – почти жилым.

С ремонтом помещения помогла семейная пара из Сургута. Пока производство не заработало на полную мощность, Васильевых устраивает, что работники ездят на работу из города. Но он начал присматриваться к местным жителям, как к будущим работникам, понимая, что необходимо трудоустроить в первую очередь местных жителей. Главный критерий отбора будущих работников – чтобы люди были без вредных привычек и ответственно относились к работе.

Говоря о самом производстве, оно приводит непосвященных людей в замешательство: что это такое – сублимат, зачем он нужен и с чем его «едят»? Вместе с тем, этот инновационный продукт – вещь очень полезная и нужная.

На открытии цеха Андрей продемонстрировал присутствующим технологический процесс изготовления субстрата мха сфагнум. Первая партия мха, закупленная в Надыме, хранится в цехе в мешках на полке. Несколько мешков заранее приготовили для запуска в производство: помыли в мойке, «поварили» на специальной плите, высушили в лиофильной сушке, которая выполняет также функцию автоклава – при сушке погибают всевозможные паразиты, если таковые имели место быть.



И вот хозяин цеха достает из мешка две пригоршни светлого желто-зеленого, чистейшего ягеля и загружает в дробилку. Полученный порошок засыпает в чистый пакетик и кладет в вакуумный аппарат, который выжимает из пакета воздух и надежно запаковывает его. Все, продукция готова, и ее смело можно пустить в производство: выпекать хлеб, делать шоколадки-мармеладки и напитки. Наличие ягеля позволит им оставаться свежими и сочными продолжительное время, так как он имеет свойство успешно противостоять зачерствению, заплесневению и гниванию.

- Коренные жители всегда знали про полезные свойства ягеля и успешно применяли в повседневной жизни. Свойство ягеля поглощать влагу использовали в уходе за младенцами (вместо подгузников), как антисептик применяли в народной медицине – перевязывали им раны, варили сытное блюдо - кисель. Как известно, все новое – это хорошо забытое старое, и я решил «вспомнить» житейскую мудрость народа ханты и применить в деле, - рассказывает Андрей.

Он полгода назад получил окружной грант на развитие производства, а сегодня отчитался перед членами районного совета по предпринимательству по использованию этих средств.

На грантовые средства молодой предприниматель приобрел оборудование для производства сублиматов: мойку, лиофильную сушку, дробилку, морозильник... Немного справки: при лиофильной сушке происходит обезвоживание и вымораживание исходного продукта (мха, ягоды, рыбы и так далее) при - 93 градусах. К примеру, при сушке 50 кг клюквы 45 кг составляет лед, а 5 кг – концентрат (сублимат) из клюквы, который идет в дальнейшее производство. Сублимат долго хранится и имеет малый вес, сохраняет свою структурную целостность и биологическую активность, а при увлажнении восстанавливает свои первоначальные свойства.

- Грант в 750 тысяч рублей, конечно, небольшая сумма для такого производства, но есть другие меры поддержки предпринимателей. Например, можно подавать на субсидию в районную администрацию, скажем, на ремонт помещения. При трудоустройстве инвалидов и коренных жителей также можно рассчитывать на материальную помощь в виде зарплаты с центра занятости населения. Также под организацию рабочего места выделяется единовременная выплата в размере 88 тысяч рублей на приобретение оборудования, что тоже является приличным подспорьем, - делится опытом с начинающим предпринимателем Марина Демидова.

Так, у нее самой в производстве продукции из дикоросов премиум-класса задействованы 18 человек. Демидова и Васильевых решили наладить сотрудничество: в составе чагового чая с Белого Яра будет присутствовать сублимат ягеля из Русскинской.

Пока у молодого бизнесмена нет своей торговой точки, и он распространяет свою продукцию через соцсети. Сегодня идет процесс переговоров с сетью магазинов «Магнит» о выделении под его продукцию отдельной полки.

- Слышал, что в Югре в целях получения быстрой прибыли рассматривают вопрос выращивания американской крупной клюквы. Но я не поддерживаю этого – что может быть полезнее нашей клюквы, полезной именно для нас и приспособленной именно нашим климатическим условиям? Считаю, что гонясь за большой прибылью, не надо забывать думать в первую очередь о благополучии нашего генофонда, о здоровье населения, - говорит Андрей.

Начинать новое дело всем и всегда тяжело – это большой риск, и берутся за него только смелые. Хочется верить, что Андрей Васильевых сможет реализовать все задуманное, и бизнес его будет процветать, возрождая те традиции, которые были в деревне когда-то на высоте, но были утрачены несколько десятилетий назад.



ООО «ДИКОРОСЫ ЮГРЫ»

ПУНКТ ПРИЕМА И ПЕРЕРАБОТКИ ДИКОРОСОВ:

- принимаем ягоду (весь ассортимент),
- ягель,
- сфагнум болотный,
- орехи,
- шишки (водяника) траву и ягоду,
- хвою лиственницы,
- рыбу и мясо.

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

телефон: 8 904 472 24 24
8 922 258 30 07
email: vasilevikh@mail.ru



АДРЕС:

ХМАО, Сургутский р-р, д. Русскинская, ул. Набережная 13