



ВЫПУСК № 2 | ДЕКАБРЬ 2025

рады представить выпуск

Моя профессия- Крым

В ВЫПУСКЕ:

СЛОВО РЕДАКТОРА: О ЛЮДЯХ И ИХ ДЕЛЕ.....	2
СЫРНОЕ ПРИЗВАНИЕ: ИСТОРИЯ ОЛЬГИ, КОТОРАЯ СМЕНИЛА ПРОФЕССИЮ И НАШЛА ДЕЛО ПО ДУШЕ.....	3-8
МИМИНОШИ: СЕВАСТОПОЛЬСКАЯ КУХНЯ С ГРУЗИНСКИМ АКЦЕНТОМ.....	9-12
ТОРТ ОТ КОЛМЫКОВОЙ: ЖИЗНЬ И МАСТЕРСТВО КОНДИТЕРА.....	13-18
ВОЛШЕБНИЦА У ШВЕЙНОЙ МАШИНКИ: КАК СОЗДАЮТСЯ ДЕТСКИЕ ТАНЦЕВАЛЬНЫЕ КОСТЮМЫ ДЛЯ БУДУЩИХ ЗВЕЗД.....	19-23
“АВРОРА” НА КРАЮ ЗЕМЛИ: БЫВШИЙ ОФИЦЕР И ЕГО ДОМ МЕЧТЫ.....	24-29
В ПОИСКАХ СЕБЯ: ИСТОРИЯ ПРОГРАММИСТА, ОБЪЕЗДИВШЕГО ПОЛМИРА.....	30-34
ИРИНА КСЕНОФОНТОВА: ЧЕЛОВЕК, СОЕДИНЯЮЩИЙ СУДЬБЫ.....	35-40
ЗАЩИТНИК МАЛЕНЬКИХ СЕРДЕЦ.....	41-46
“ЗАЛИВ” - ТИТАН КЕРЧЕНСКОГО СУДОСТРОЕНИЯ.....	47-51
ПУЛЬС ПОЛУОСТРОВА: МЕДИЦИНА И СПРАВЕДЛИВОСТЬ.....	52-59

СЛОВО РЕДАКТОРА: О ЛЮДЯХ И ИХ ДЕЛЕ

Дорогие друзья!

Мы рады представить вам наш первый выпуск журнала «Моя профессия – Крым»!

Почему мы решили говорить о профессиях? Все просто: за каждым названием специальности стоит живой человек, его история, любовь к делу и к нашему общему дому – Крыму. Этот журнал – попытка заглянуть за кулисы самых разных сфер деятельности. Мы будем говорить не о сухих вакансиях, а о призвании. О том, как рождается вино в руках винодела, какие пейзажи скрываются за работой перевозчика, о чем мечтает учитель и о многих других сферах, окружающих нас.

Мы искренне верим, что, узнавая о труде других, мы лучше понимаем мир вокруг и находим вдохновение для собственного пути. Наши герои – настоящие энтузиасты, и их энергия заряжает и нас, создателей журнала.

Приятного чтения! Пусть наш журнал станет для вас источником новых идей и открытий!

Ваш главный редактор. Наталья!

АВТОР: АЛИСА МАРЧУК

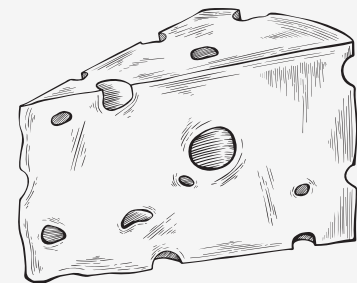
Сырное призвание: история Ольги, которая сменила профессию и нашла дело по душе



Ольга Евгеньевна на работе. Фото: Алиса Марчук.

Более десяти производств по всему Крыму готовят сыры. В основном это небольшие частные сыроварни, где можно побывать на экскурсии с дегустацией. За этикетками крафтовой продукции скрывается мир, полный сложного труда и даже творчества. Мы поговорили с Ольгой Евгеньевной, которая работает на одном из таких предприятий. Она – главный технолог-сыродел, который превращает сотни литров молока в настоящие деликатесы.

Путь в профессию



Ольга Евгеньевна работает на сыроварне более пяти лет, а само предприятие находится в Бахчисарайском районе. Даже место здесь живописное: рядом раскинулась Бельбекская долина, которая большую часть года утопает в зелени.

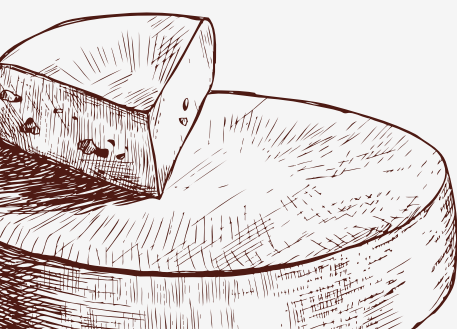


Виды сыра. Фото: «Сапва»

Ольга Евгеньевна не всегда была сыроделом, напротив, в этой профессии она относительно недолго – девять лет. Раньше сотрудница работала поваром, но всегда ощущала, что хочет попробовать себя в другой деятельности.

– В какой-то степени было даже страшно пробовать себя в новом деле – думала, вдруг не получится, тогда только время зря потрачу. Тем более, что у меня уже было образование, стабильная работа и на первый взгляд может показаться, что не стоило рисковать ради неизвестной перспективы. К счастью, меня поддержали родственники и друзья, и я очень рада, что обучилась новой профессии, ведь наконец-то нашла дело по душе, – рассказывает Ольга.

По ее словам, профессия сама нашла ее – в какой-то момент в соцсетях стали часто попадаться различные видео, в которых показывался процесс изготовления сыра. Со временем Ольга поняла, что самостоятельно ищет все больше информации про технологии производства, сорта сыров, влияние региональных особенностей на конечный продукт и многое другое. Тогда она и решила пройти курсы профессиональной переподготовки, приобрести углубленные знания и обучиться новой профессии.



Тайна особого вкуса

Сыр изготавливается из молока, которое поставляют местные фермеры. По мнению многих туристов, у него «вкус другой», по сравнению с привычными продуктами – более насыщенный и ароматный.

Ольга Евгеньевна рассказывает, что это связано с природными условиями, в которых живут животные. Крымский климат действительно формирует особый вкус конечной продукции. Дело в том, что козы и овцы питаются ароматными травами, из которых поглощают эфирные масла и минеральные соли, что потом отражается на вкусе молока и, как следствие сыра, который из него изготавливают.

В центральных районах Крыма местность степная, отчего климат более засушливый – из-за жаркого солнца травы летом концентрируют больше эфирных масел. Молоко из таких регионов будет более жирным, отлично подходящим для сыров с длительной выдержкой.

На юге полуострова климат мягче, более влажный, а растительность сочная – молоко будет слаще, мягче, станет идеальной основой для нежных «молодых» сыров.

– Весной, когда цветут ароматные травы, молоко может не просто приобретать их аромат, но и становиться сладковатым – сыр из такого будет особенно нежным и вкусным, – уверена специалист.



Хранение сыра. Фото: Алиса Марчук.

– Крымский сыр невозможно воссоздать за пределами региона даже если четко следовать рецепту. Его уникальность состоит именно в природных климатических условиях – почве, влажности воздуха, температуре. Даже если перенести те же породы животных в другое место, поменяются условия, в которых они живут, вкус молока станет отличаться от того, каким он был в Крыму, – объясняет сыродел.

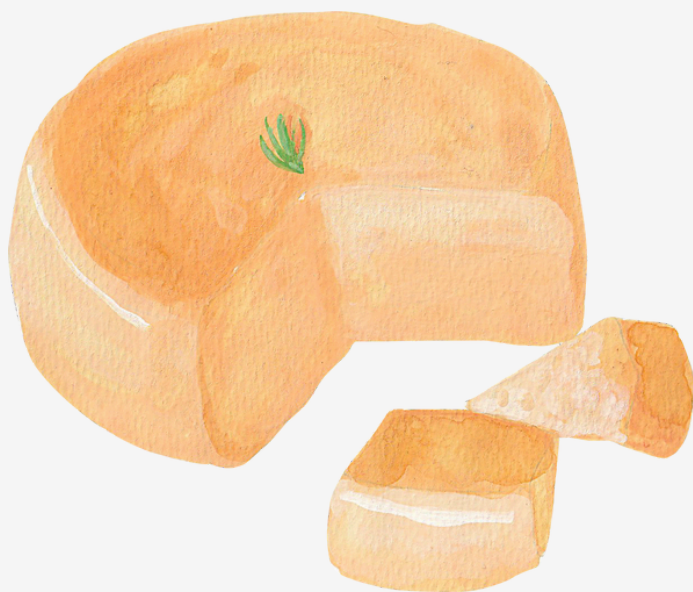
Секреты сыроварения

Все начинается с молока. Именно его характеристики – жирность, белковый состав, кислотность – закладывают основу будущего вкуса.



Пастеризация молока. Фото: Алиса Марчук.

Первый этап в производстве сыра – пастеризация молока. Она бывает трех видов: длительной, кратковременной и мгновенной. В это время молоко обрабатывается от содержащихся в нем микроорганизмов и подготавливается к дальнейшим производственным процессам.



Следующим этапом в молоко добавляют закваску и сычужный фермент, запуская процесс свертывания. После этого образуется смесь, которая по консистенции напоминает гель. Свертываемость молока получается различной и зависит от того, при какой температуре в него были внесены добавки. Из полученной смеси отделяют сыворотку, ее нагревают и перемешивают.

Определить готовность сгустка к следующему этапу – целое искусство. Мастер оценивает его, опуская в верхний слой специальный шпатель и приподнимая получившуюся массу. По линии разлома судят о готовности сгустка к разрезанию. Если она чистая, а сыворотка зеленоватая, то сгусток можно разрезать. Если сыворотка белая, а линия разлома неравномерная, то сгусток пока не готов и нужно еще подождать. В среднем такой процесс может занимать от получаса до нескольких часов – все зависит от того, какой сорт сыра изготавливается, – делится эксперт.



Сгенерировано ИИ

После всех процессов получается сырная масса, в которую можно добавить ароматные травы, орехи, соль и другие добавки. Это один из самых «творческих» этапов, ведь существует огромное количество разных вариантов приправ, которые придадут уникальности вкусу готового продукта. После этого будущий сыр раскладывают по специальным формам и отправляют под пресс. Этот этап может быть многоступенчатым, с постепенным увеличением давления, чтобы окончательно удалить лишнюю влагу.

Главное таинство начинается позже – в камерах созревания. Здесь сыр проводит от нескольких недель до нескольких лет.

Это самый требовательный этап: продукт переворачивают и чистят, некоторые сорта сыра специалисты могут хранить в рассоле, посыпать пряностями и даже протирать алкоголем. Самое главное, чтобы в помещении поддерживалась особая температура и влажность.

– У каждого сорта сыра свой «домик», они не перемещаются из камеры в камеру. В некоторых помещениях стоят увлажнители воздуха, в других – осушители. В одной камере живут брeвибактерии, а в другой – белая благородная плесень. Условия и технологию нужно соблюдать очень строго, чтобы сыр был вызревшим, ароматным, – подытожила специалист.

Как выбрать сыр?



По словам Ольги, весь секрет вкусного сыра кроется в его основе. Единственно верные варианты – натуральное или обезжиренное молоко. Продукт не должен изготавливаться из восстановленного молока – так он точно потеряет свои свойства и вкус.

– При нажатии сыр должен как бы слегка «пружинить», не липнуть к рукам и не крошиться. Цвет продукта не должен быть неестественно ярко-желтым, потому что такого эффекта можно достичь только с помощью добавления красителей», – объясняет Ольга.

Но даже найденный идеальный сыр можно испортить ошибками, которые начинаются прямо в магазине. Часто сырные головы нарезают на много маленьких кусочков и упаковывают их в пленку – такой продукт практически не хранится, теряет свои вкусовые качества.

– Если есть возможность, лучше купите кусочек, который отрежут прямо при вас – так вы сможете оценить его настоящий аромат и структуру, – советует специалист.



– Прежде всего в магазине вы должны обратить внимание на состав сыра – чем он окажется короче, тем лучше. Не должно быть растительных жиров, слишком большого количества консервантов, – отмечает эксперт.

Настоящий сыр имеет ярко выраженный молочный, сливочный вкус и аромат. Он не должен быть пустым, пресным или, наоборот, отдавать химией. Например, излишняя соленость продукта, которая перекрывает все другие оттенки вкуса, может говорить о том, что производитель маскирует низкое качество ингредиентов, а кисловатый запах сыра свидетельствует о нарушении технологии или неправильном хранении.

Помимо того, чтобы купить качественный продукт, важно научиться его правильно хранить. Лучше не покупать большие куски сыра, потому что прежде чем вы успеете их доесть, они потеряют влагу и станут более жесткими. Эти изменения происходят быстро – всего за несколько дней после вскрытия упаковки, и тогда сыр теряет свой первоначальный вкус. Если кусочек все же залежался, он подойдет для приготовления различных блюд, где его вкус раскроется по-новому.

Автор: Елизавета Сарафанова

Миминоши: Севастопольская кухня с грузинским акцентом



Кафе «Мининоши» в Севастополе. Фото: Елизавета Сарафанова.

Севастополь, дышащий морской свежестью и пропитанный историей, хранит в себе не только памятники героического прошлого, но и уютные уголки, где время замедляет свой ход, а каждый гость чувствует себя желанным. Одним из таких мест, без сомнения, является грузинское кафе «Миминоши», где за атмосферу радушия и вкуснейшие хинкали отвечает она – администратор Селена Азимова.

Великий хинкальный марафонец

Представьте себе: промозглый ноябрьский вечер в Севастополе. Небо хмурится, а ветер с моря пронизывает до костей. Внутри «Миминоши» – тепло, аромат специй и аппетитный запах свежеприготовленных хинкали. И тут, в самом центре зала, за одним из столиков, сидит мужчина, чье лицо выражает небывалую решимость. Он – Игорь, турист из Воронежа, с детства обожающий грузинскую кухню. В этот вечер он решил испытать свою судьбу и проверить, сколько хинкали может съесть человек за один присест.

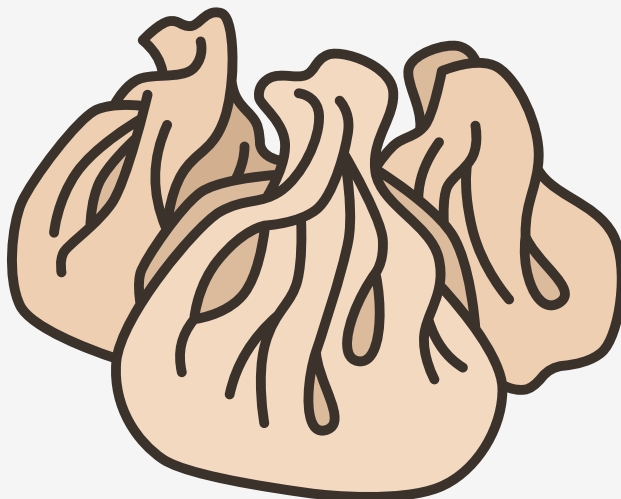


Сгенерировано ИИ

Ее слова, сказанные с искренним восторгом и добротой, не только успокоили Игоря, но и сделали этот вечер незабываемым не только для него, но и для всего персонала «Миминоши». Этот случай – лишь один из многих, где Селена, своим природным обаянием и чутким отношением, превращает обычный ужин в маленькое торжество.

Селена, как обычно, с улыбкой и готовностью помочь, подходит к его столику. Она не удивляется, ведь Игорь уже успел сообщить ей о своем необычном намерении. Сначала он смело справился с десятью. Потом – с двадцатью. К тридцатому у него появилась легкая одышка, но взгляд оставался решительным. Команда кухни, наблюдая за ним через открытую дверь, с восхищением готовила все новые и новые порции. Когда Игорь, к удивлению всех, начал следующий десяток, а именно, остановился на отметке в *тридцать два хинкали*, и с торжественным видом заявил, что готов сдать, именно Селена подала ему стакан тана и тепло улыбнулась:

«Игорь, вы – настоящий герой! Никто у нас еще не доходил до такого. Поздравляю вас с вашим личным рекордом!»



От финансовых грамот до искусных хинкали



Но кто же эта девушка, чья энергия и забота так сильно чувствуются в каждом уголке «Миминоши»? Селена родом из Узбекистана. В третьем классе переехала в Симферополь. По окончании школы, как и многие амбициозные молодые люди, она поступила в *Финансово-экономический колледж*. Учеба давалась ей легко, цифры и графики не казались чем-то отстраненным. Ее мечтой было работать в банке, заниматься аналитикой, строить карьеру в мире финансов, где все четко, логично и предсказуемо. Она представляла себя в строгом костюме, с портфелем, уверенно идущей к своей цели.



Селена с клиентом «Миминоши». Фото: из «ВК».

Однако, жизнь, как известно, полна сюрпризов. После получения диплома, Селена начала искать работу по специальности. Но рынок труда в Симферополе, как и во многих других городах, оказался конкурентным. Вакансий было немного, а те, что появлялись, требовали либо большого опыта, либо имели крайне низкую оплату.

Параллельно, Селена подрабатывала в сфере обслуживания, чтобы свести концы с концами. Именно там, в одном из уютных кафе, она впервые ощутила, насколько ей нравится живое общение с людьми, возможность сделать их день чуточку лучше.



Фото: Селены из «ВК».

«Я всегда любила грузинскую кухню», – рассказывает Селена, – «Ее вкус, ее душа. И когда мне предложили стать администратором здесь, в «Миминоши», я поняла – это мое. Это возможность создавать атмосферу, дарить людям радость. Пусть это и не финансовая сфера, но здесь я чувствую себя на своем месте, гораздо больше, чем могла бы чувствовать, перекладывая бумаги в банке».

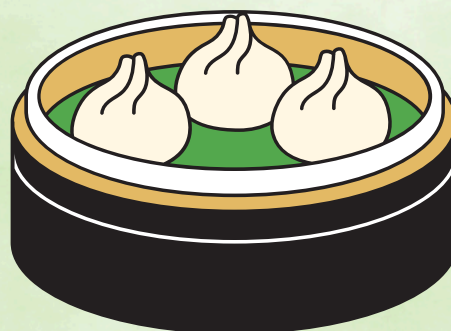
Почему не по специальности? Потому что по душе!

Отказаться от мечты о карьере финансиста было непростым решением. Но Селена поняла, что истинное призвание часто скрывается там, где его меньше всего ожидаешь. В «Миминоши» она нашла свою нишу. Здесь ее природная общительность, умение находить подход к каждому, искреннее желание помочь и сделать отдых гостей максимально комфортным, раскрылись в полной мере.



Селена на работе. Фото: Елизавета Сарафанова.

Селена – это не просто администратор. Она – душа «Миминоши». Она помнит предпочтения постоянных гостей, встречает всех с неподдельной теплотой, умеет разрядить любую неловкую ситуацию своей улыбкой и добрым словом. Именно благодаря ей, каждый, кто переступает порог этого грузинского кафе, чувствует себя так, будто попал в гости к добрым друзьям.



За плечами у Селены – диплом финансового колледжа, но в ее сердце – искусство грузинского гостеприимства. И, глядя на то, как она с радостью помогает официантам, как она обсуждает с поварами новые блюда, как она с улыбкой принимает похвалу от довольных гостей, понимаешь – она выбрала правильный путь. Путь, где вместо строгих цифр – аромат специй, вместо сухих отчетов – смех и радость, а вместо бездушной прибыли – искреннее человеческое счастье. И это счастье она щедро дарит всем, кто приходит в «Миминоши», чтобы отведать настоящие, сочные хинкали в самом сердце Севастополя.



Автор: Анастасия Хламова

Торт от Колмыковой : Жизнь и мастерство кондитера



Фото: Ольга Рауфовна в техникуме.

Профессия кондитера редко терпит случайных людей. Она требует терпения, точности и уважения к делу, которое начинается задолго до появления готового изделия на витрине. Судьба Ольги Рауфовны Колмыковой — пример того, как выбранный однажды путь становится делом всей жизни и сохраняет свою ценность вне зависимости от времени и моды .

Профессиональное образование девушка получила в Феодосийском политехническом техникуме. Обучение там она до сих пор вспоминает с уважением. Именно в техникуме она усвоила основы классической технологии и привыкла работать по нормам, где важна каждая мелочь.

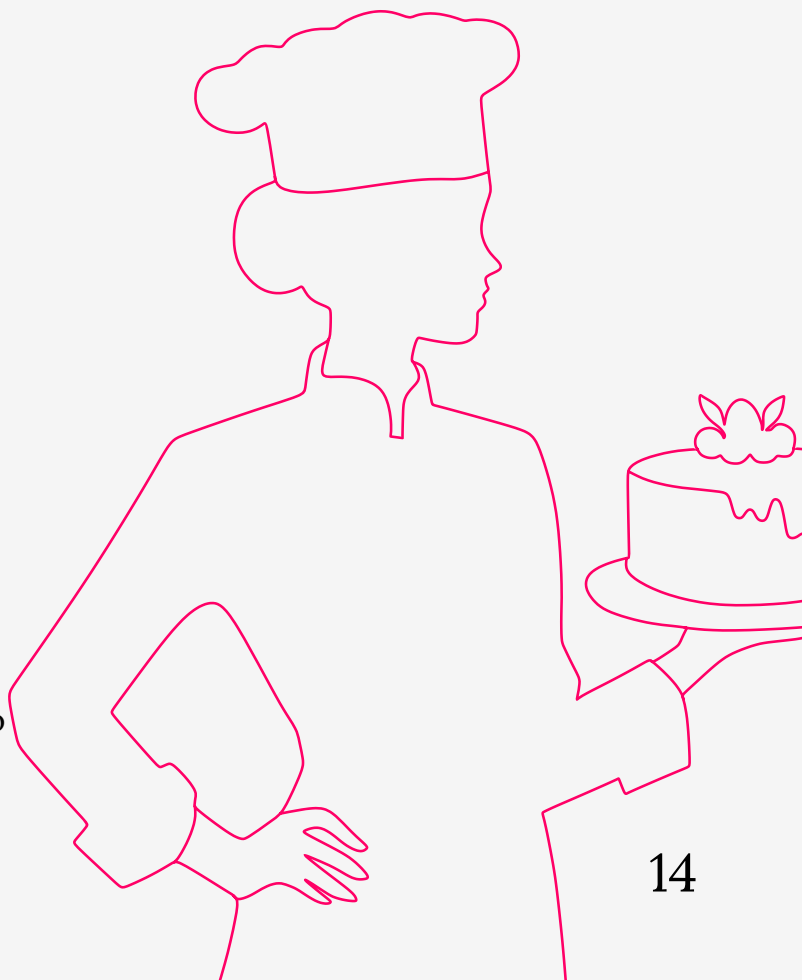


Фото: Юная Ольга Рауфовна.

В середине 1970-х годов Ольга Руфовна начала работать в ресторане «Южный». Ассортимент тогда был не слишком большим, но требования к качеству оставались очень высокими. Она готовила эклеры из заварного теста с шоколадной глазурью, песочные корзиночки с белковым и масляным кремом, трубочки из слоёного теста, пирожные на бисквитной основе. Важно было не только строго соблюдать рецептуру, но и следить за тем, чтобы каждое изделие выглядело аккуратно и имело правильную текстуру.

«Нас учили строго, — рассказывает она. — Ошибок не прощали. Если крем расслоился или корж не поднялся — переделывай. Тогда закладывалась настоящая школа».

Эклер, как она считала, должен быть лёгким, не пустым, с ровным тестом и кремом, который держит форму и не вытекает при надрезе. Особое место занимал торт «Таврида» — сложный в приготовлении, многослойный, с хорошо пропитанными коржами. Такой торт не делали наспех: он требовал внимания, точности и спокойной, последовательной работы.





От эскиза до эклера

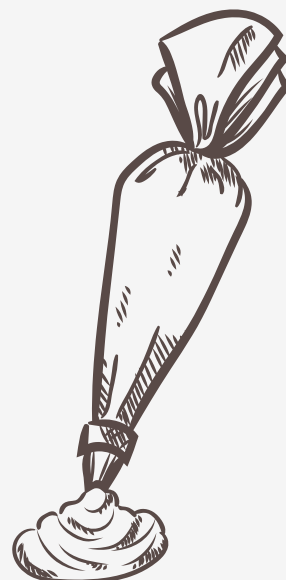
С 1978 по 1986 год Ольга работала на предприятии Торгового морского транспорта. Здесь ассортимент был более массовым, но не менее ответственным. В кондитерском цехе изготавливали булочки, печенье, кексы, пряники, пироги, изделия из дрожжевого и песочного теста.



Фото: Ольга Рауфовна на предприятии.

С 1986 по 1989 год она трудилась в кафе «Литфонд», расположенном в одноимённом парке в Коктебеле — месте, известным как центр культурного вдохновения, где часто собирались писатели и художники. Здесь работа была иной по характеру — больше внимания уделялось внешнему виду изделий, аккуратности отделки, подаче. В ассортименте были пирожные, торты, рулеты, би сквитные изделия, печенье.

«Объёмы были большие, — вспоминает она, — но халтуры никто не терпел. Всё должно было быть одинаковым — и по весу, и по вкусу».



В этом месте все дышало творчеством, — вспоминает Ольга. Даже торт должен был вдохновлять, выглядеть как маленькое произведение искусства». Эта работа требовала точности и спокойствия, и именно тогда она окончательно сформировалась как мастер с «лёгкой рукой».

С развитием кондитерского дела в Россию пришли новые тренды: сложный декор из мастики, велюровое напыление, зеркальная глазурь и, что более важно, готовые кондитерские смеси и улучшители. Она наблюдала за этой эволюцией профессионально и спокойно, но осталась верна своим принципам.

Она не отрицает важность эстетики, считая, что визуальная часть важна для кондитера, однако для неё красота никогда не была первичной.

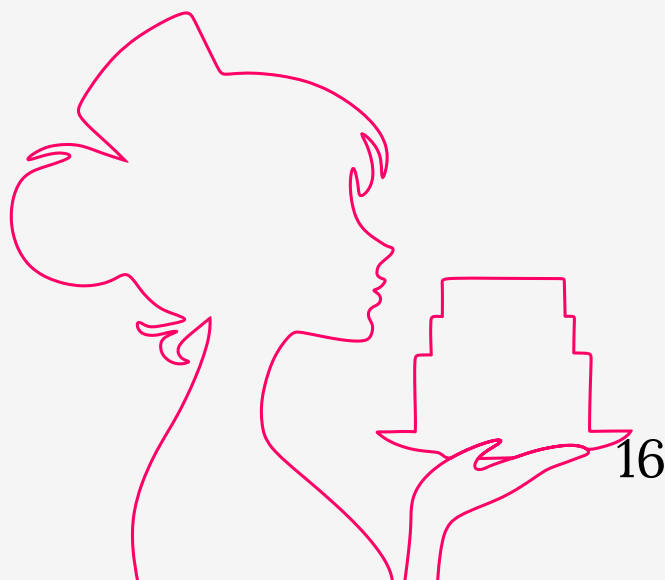


Ольга Рауфовна. Фото: Анастасия Хламова.

Даже после официального выхода на пенсию Ольга Руфовна не прекратила заниматься любимым делом. Профессия стала для неё образом жизни. Сегодня она продолжает печь дома, выполняя заказы для тех, кто знает её много лет: это и бывшие коллеги, и постоянные клиенты «Якоря», и просто знакомые, которые ценят «тот самый» домашний вкус.

«Красота — это хорошо, — говорит Ольга, — но если за красивым внешним видом торта нет глубокого, натурального вкуса, то это перестает быть кулинарией и превращается просто в картинку». Она убеждена, что никакой современный декор не заменит удовольствия от вкуса качественного сливочного масла, хорошей муки и натуральных яиц.

Особый период в её графике — подготовка к Пасхе. Её куличи настолько полюбились многим, что приходится печь больше 10 партий. В отличие от многих современных рецептов, где кулич получается легким и сухим, как обычная булка, Ольга придерживается старых канонов. По её мнению, настоящий кулич должен быть «тяжёленьким», насыщенным и ароматным. Правильно приготовленное тесто позволяет выпечке оставаться мягкой и не черстветь в течение нескольких дней.



Мастер-класс: Секреты и рецепт идеального кулича

Ольга Руфовна охотно делится своими знаниями, считая, что в рецепте нет секретов, а есть только внимание к деталям.



Куличи Ольги Рауфовны.
Фото: из «ВК» Ольги Рауфовны.

Один из главных этапов — вымешивание. Она делает это вручную и долго. Тесто считается готовым, когда оно становится абсолютно гладким и, как она выражается, «живым». «Руки сами подсказывают, когда хватит», — говорит она. После того как тесто дважды поднимется, его аккуратно раскладывают по формам. Выпекается кулич при умеренной температуре, без спешки.

Ингредиенты на 1 кг просеянной муки:

- Молоко: 0,5 литра (теплое);
- Дрожжи: 50 граммов (обязательно живые, прессованные);
- Яйца: 6 штук;
- Сливочное масло: 200 граммов (обязательно высокой жирности, не ниже 82%);
- Сахар: около 300 граммов;
- Наполнители: изюм, ваниль и небольшая щепотка соли.

Технология приготовления:

Весь процесс начинается с опары. Она подчеркивает: опара должна стоять в тепле, в месте, где полностью отсутствуют сквозняки. Она часто говорит, что «дрожжи любят тишину» — это означает не только отсутствие шума, но и спокойную, размеренную обстановку на кухне.

Работа с яйцами требует разделения: желтки кондитер тщательно растирает с сахаром до бела, а белки взбивает в отдельной емкости и вводит в тесто уже на финальном этапе, чтобы придать ему особую структуру. Сливочное масло добавляется растопленным, но важно следить, чтобы оно не было горячим, иначе оно «заварит» дрожжи и тесто не поднимется.

Идеальный кулич? Легко!



Главный совет от мастера Колмыковой прост: к тесту нельзя подходить в плохом настроении или в суете. Оно «чувствует» состояние человека, поэтому залогом удачной выпечки Ольга Руфовна считает спокойствие, добрые мысли и отсутствие спешки.



Кулич Ольги Рауфовны. Фото: Анастасия Хламова.

История Ольги Колмыковой — это история человека, для которого профессия стала частью жизни. Она прошла через смену эпох, предприятий и форматов работы, сохранив главное — уважение к ремеслу и верность традициям. Её труд — это пример того, как спокойная, добросовестная работа на протяжении десятилетий создаёт подлинную ценность и оставляет след в памяти людей, которые помнят вкус её изделий и возвращаются к нему снова и снова.



Куличи. Фото: из «ВК» Ольги Рауфовны.



Автор: Арина Шиш

Волшебница у швейной машинки как создаются детские танцевальные костюмы для будущих звёзд



Мастерская. Фото: Арина Шиш.

За ослепительным блеском сцены, за грацией маленьких балерин и отточенными движениями юных гимнасток стоит невидимая зрителю, но титаническая по своему значению работа.

Это работа художника, инженера, психолога и волшебника в одном лице. Это — швея детских танцевальных костюмов. Её мастерская — лаборатория, где пайетки ловят свет, а покрой помогает двигаться.



Фото: из «ВК» Анны Шарыгиной.

Пошив детского танцевального костюма — одна из самых сложных специализаций в швейном деле. О тонкостях профессии рассказала швея Анна Шарыгина.

- В чем принципиальная разница между шитьём красивого платья для выпускного и костюма для танца?

- Это абсолютно разные вселенные. Платье для выпускного должно быть красивым и хорошо сидеть в статике. А танцевальный костюм — это, в первую очередь, инструмент. Он должен исчезнуть для того, кто его носит. Ребенок не должен думать о том, что бретелька съезжает, шов натирает или юбка мешает поднять ногу. Все подчинено движению. Представьте: у маленькой балерины в пачке 12-15 слоев жесткой сетки. Моя задача — сделать так, чтобы эта конструкция была легкой как пух, идеально держала форму и ни на миллиметр не мешала вращениям и прыжкам. Это инженерия и эргономика.



*-То есть, помимо творчества,
нужно знание физики и анатомии?*



-Безусловно! Я должна знать, как ведет себя тело в арабеске, в скрутке, в прыжке. Например, для костюма гимнастки критично, чтобы ткань тянулась не просто в двух, а во всех четырех направлениях. И швы должны быть такими же эластичными, как и сама ткань, иначе они просто лопнут на шпагате. А при пошиве костюма для чечётки нужно учитывать вес и плотность ткани, чтобы она красиво «играла» от движения ног, но не путалась. Это постоянный расчет.



Фото: из «ВК» Анны Шарыгиной.

- Как рождается образ? Кто его главный автор – хореограф, вы или сам ребенок?



Фото: из «ВК» Анны Шарыгиной.

- Идеальная схема – это треугольник. Хореограф приносит идею, музыку, характер номера. Например, «танец огненных искр» или «история о скрипичном ключе». Затем мы смотрим на юную танцовщицу. Я разговариваю с ней: что она чувствует в этом образе? Считает ли себя искоркой? Это очень важно – чтобы костюм не был ей в тягость, а стал продолжением. И потом уже я, как переводчик, превращаю эти слова и эмоции в эскиз, ткани, выкройку. Часто приносят картинку «хотим вот такое». Но я всегда смотрю на это через призму практичности: «Да, такие рукава красивые, но в них невозможно кружиться. Давайте сделаем их летящими, но короче».

У вас такой красивый и длинный маникюр! Насколько я знаю это ваша такая фишка, но всё же спрощу, удобно ли шить с такой длиной?

- Этот вопрос который каждый раз интересует многих (смеётся), ногти стали моим таким своеобразным танцевальным костюмом и частью образа. Длина и дизайн мне совершенно не мешают, я даже больше скажу если я их спилю, то мне станет неудобно шить!

- В вашей практике наверняка были трогательные или забавные случаи?

- Их много! Самый волнующий момент — когда ребенок приходит на первую примерку готового костюма. Особенно если это его первый серьезный выход на сцену. Он надевает его, подходит к зеркалу, и происходит преобразование. Из обычной девочки он превращается в Приму, в Звезду. У них меняется осанка, взгляд. Они начинают улыбаться себе. В этот момент я понимаю, что сделала все правильно.

А из забавного... Однажды девочка так влюбилась в свой костюм феи, что уговорила родителей разрешить ей спать в нем (в нижней юбке, конечно). Говорила, что так ей снятся волшебные сны. Это ли не лучший комплимент?



Маникюр Анны. Фото: Арина Шиш.

- Что самое трудное в вашей профессии?

- Помимо сжатых сроков? (Задумывается). Наверное, эмоциональное выгорание. Ты вкладываешь в каждый костюм частичку души, работаешь ночами, а потом видишь его мельком на видео с конкурса. Ты — «закулисный гений». Нужно уметь находить радость не в аплодисментах, а в том, что твоя работа помогла кому-то эти аплодисменты заслужить. И еще — боль от того, что дети растут. Шьешь костюм для малышки, а через два года она уже почти невеста, и ей нужны совсем другие наряды. Но с другой стороны, ты растешь вместе с ними, твое мастерство тоже.

- Ваш совет родителям и хореографам, которые заказывают костюмы?

- Главный совет — доверять профессионалу. Часто хочется «и блесок, и рюшей, и подольше, и погромче». Но перегруженный костюм убивает движение. Танец — это прежде всего тело и пластика, костюм должен их подчеркивать, а не скрывать. И еще: начинайте думать о костюме заранее, не за неделю до выступления. Настоящая красота требует времени. Приводите детей на примерки, учитывайте их мнение. Ведь это ИМ предстоит покорять сцену.

- Что вы чувствуете, когда видите «свой» костюм на сцене или на пьедестале?

- Это непередаваемое чувство гордости и причастности. Я не танцую, но частичка моего труда там, под софитами. Когда у ребенка уверенная улыбка, когда он движется свободно — я знаю, что костюм ему в этом помог. А если он еще и завоевывает кубок... (улыбается). Тогда в мастерской начинается маленький праздник. Потому что это наша общая победа — хореографа, танцора и той, кто сшил для него крылья.



Фото: из «ВК» Анны Шарыгиной.

Когда зажигаются софиты и юные танцоры выбегают на паркет, зрители видят гармонию, грацию и красоту. Но часть этой красоты, ее материальная, тактильная основа, рождается в тихой мастерской, под мерный гул швейной машинки и в свете лампы, в которой отражаются тысячи стразов. Швея детских танцевальных костюмов — это соавтор успеха. Она не выходит на поклон, но без ее умелых рук, тонкого вкуса и понимания детского тела танец потерял бы половину своей магии. Она создает не одежду, а "вторую кожу" для мечты, в которой так удобно парить над сценой.

Автор: Наталья Мовчанова

«Аврора» на краю земли: бывший офицер и его дом мечты



Дорога к «Авроре». Фото: Наталья Мовчанова.

Здесь, на косе, где ветер поёт в ушах, а волны перекачивают миллионы ракушек, он нашел своё настоящее дело. Не ради больших денег, а ради того, чтобы каждый вечер видеть над головой то самое «звездонутое небо» и знать, что большой дом из детской мечты, наконец, построен. Только стены у него теперь — из морского воздуха, песка и бескрайнего крымского горизонта.

«Аврора» на краю земли: бывший офицер и его дом мечты



Домики «Авроры». Фото: Наталья Мовчанова.

Эта мечта вела его через годы учёбы и службы. Отучился в ПТУ, а потом поступил в военное училище в Армянске, в 1978 году. Стал лейтенантом, служил на Дальнем Востоке и в Венгрии. — До сих пор помню, как мне лейтенантские погоны вручали — 20 июня 82-го. На выпуск ещё приезжали из Авроры жена с сыном. С Авророй очень много воспоминаний связано.

— Почему в Авроре строить начал... Я провел здесь почти всю жизнь, с самого детства. Родители жили очень бедно. Отец — инвалид войны, под Сталинградом потерял ногу. Пока работал главным агрономом, доходы были побольше. А когда на пенсию ушёл — получал 30 рублей. Мама учителем работала, зарабатывала около 80 рублей. Но на семью этого не хватало.

И почему-то с детства хотелось большой дом. Когда родители брали меня с собой в Евпаторию или в Симферополь... Мне ещё Севастополь очень нравился — многоэтажки, дома красивые. Я всегда с огромным удовольствием напрашивался с ними поехать.

Вот и засело с детства: «Вырасту — построю большой дом!»

И вот, вернувшись, он взял и построил. Тот самый большой дом в посёлке Аврора.

— И когда начал этим заниматься, взял да построил в три этажа. Большой домик получился.

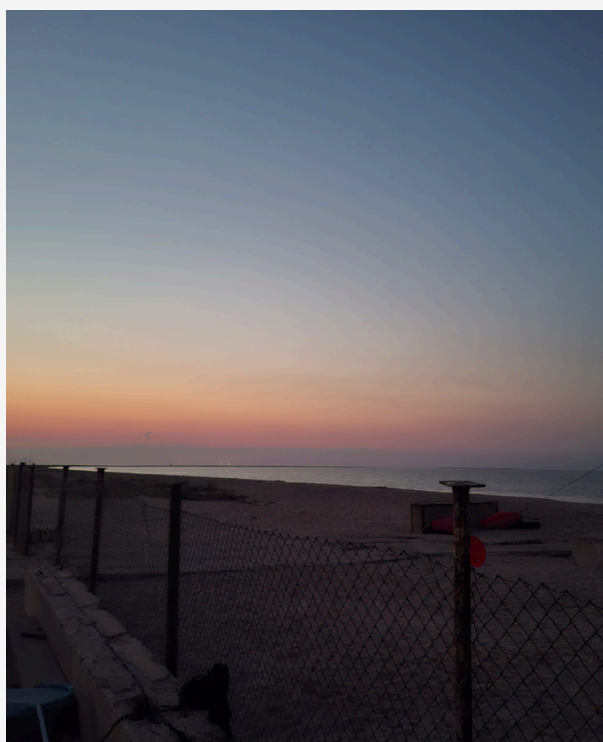
Но реальность внесла свои суровые коррективы. Мечта о доме у моря столкнулась с капризами природы.

— В Авроре построили большой дом, но там... не очень хорошее море. Мелкое, много тины, волны загоняют грязь. Получается, место не очень и отдыхающие расстраиваются, — констатирует Юрий Иванович.

Однако сдаваться было не в его правилах. Решение родилось дерзкое и прямое: если море у дома плохое, нужно найти идеальное и привезти к нему людей. — Вот и решили, чтобы им было лучше, выкупить участок у Бакальской косы. Купили автобус и возили туда людей. На обед приезжали в Аврору, здесь завтракали, обедали, ужинали. Автобус ходил три раза в день — все были довольны. Не я их возил, наняли водителя. Так начался новый виток его пути — дорога к настоящей мечте.

Дорога к мечте: путешествие на Бакальскую косу

Это путешествие из шумного Симферополя в безлюдную тишину. Сначала автобус до села Стерегущее. Вы мчитесь по современной трассе мимо бескрайних полей. А затем, проехав чуть дальше, начинается степь. Сухая, жаркая, продуваемая ветрами, которые здесь зовутся «крымскими муссонами». Иногда за окном мелькают виноградники, похожие на зелёные реки, и стада овец, пасущихся под присмотром пастухов. Всё как в открытке: солнце, пыль, запах полыни. По дороге мы проедем два города— Саки и Евпатория. После короткой остановки в каждом, начинается самая продолжительная и безлюдная часть пути. Дорога идёт через сёла, где время, кажется, остановилось десятилетия назад. Потом асфальт сменяется грунтовкой. Автобус начинает подпрыгивать на ухабах, а за окном остаются только редкие птицы да заброшенные фермы.



Закат на Бакальской косе. Фото: Наталья Мовчанова.

Конечная остановка, но не для нас. Это лишь начало финального испытания: до самой косы от неё предстоит пройти пешком около семи километров по раскалённой степи. И за ней открывается она— коса. Узкая песчаная стрела между двумя морями, где под ногами хрустят миллиарды раковин, а ветер и полное уединение становятся главными спутниками на нашем пути к кемпингу «Аврора».

Философия места: два моря и звездонутое небо

Сегодня автобус уже не ходит, зато на косе вырос уютный кемпинг. Юрий может часами рассказывать о местной природе, и его слова — лучшая реклама.

— На косе хорошо тем, что если ветер северный — у нас волна, а с той стороны штиль. Если южный — у нас штиль, а там штормит. В целом здорово здесь. Потому нет ила, песок на дне. Вода все равно остаётся чистой даже при шторме, — объясняет он. — Когда тихо можно подойти к берегу, а там рыбки, креветки, крабики ползают. Как блошки мельтешат.



Баклан на пляже. Фото: Наталья Мовчанова.



Море. Фото: Наталья Мовчанова.

Он не приукрашает, отмечая, что вода здесь не всегда кристальна, как у скалистых берегов, но в её изменчивости есть своя прелесть. И ради рассветов и тишины сюда стоит приехать.

— Когда просыпаешься — птички поют. Тишина. Не в шуме и суете, а на рассвете, в пять-шесть, когда солнце только встаёт. Тогда они очень красиво цвиринькают... Особенно хорошо весной: всё зеленеет, и пока я работаю, птицы громко щебечут. В общем, природа изумительная. Ещё дельфины постоянно к берегу приплывают. Видно, как они охотятся. Рыба вверх с воды выпрыгивает, хочет куда-то сбежать, а ее окружили дельфины.

Будни хозяина: от креветки до стройки



Вид из «Авроры». Фото Наталья Мовчанова.

Даже сейчас он с головой погружен в дела. Гости здесь разные. Это не только кайтсёрферы, облюбовавшие «крымские Гавайи» за постоянный ветер, и рыбаки, но и те, кто ценит уединение. Как поделился один из постояльцев: «Для бюджетного туриста и для любителей чистого моря, воздуха и самого звездного в Крыму неба — здесь самый подходящий вариант!».



Пляж. Фото: Наталья Мовчанова.

Но романтикой будни здесь не назовёшь.

— Наверное, хотелось сделать так, чтобы, как будет возможность меньше работать — больше отдыхать. Еще и с этого отдыха деньги получать. Но со временем понимаешь, что отдыхать не получается. Одна работа только, — с иронией признаётся Юрий.

— Рыбаков у нас много. Часто приходил один, дядя Слава. Он любил вечером с фонариком к воде подходить, креветок рассматривать, как они прыгают. Вентерь он ставил не каждый день.

А есть у нас ребята, которые арендуют место для ловли креветки — всё официально. Они его каждый день устанавливают. Но улов нестабильный: то мало, то много. Часто вылавливали всего килограмм пять за ночь.

А Слава уже настолько опытный был, что, когда приезжал, сначала светил в воду. Посветит — и уходит, не ставит снасти. И так несколько раз. Говорит: нет смысла. Он фонариком, оказывается, проверял, сколько креветки, стоит ли ловить. Бывали у него очень большие уловы — по двести-триста килограмм за ночь. За сезон ему хватало раза пять вентерь поставить.

— С материка многие приезжают. Бывало, и ребята с Украины гостили, — подтвердил Юрий. — До сих пор помню фразу одного такого: «У вас здесь такое звездонутое небо». Да, звёзды здесь яркие. Кажутся совсем близко, будто можешь дотянуться.

Но пока до заката рано. После обеда Юрий переключается на стройку — сейчас он собственными руками обустраивает летнюю столовую для гостей. А вечером к беседкам часто приходит баклан — пернатый постоялец, который уже привык к людям.

— Вечером он сначала по берегу топает, территорию осматривает. Потом идёт к забору, обходит его и уверенно устраивается на ночлег прямо в беседке. Я его подкармливаю немного, он уже даже ручной стал, даётся гладить. Правда, может клюнуть, чтоб наглеть не начинали. И мы с ним познакомились! Пока мы общались, он так и поглядывал в нашу сторону: то ли с опаской, то ли с надеждой на еще один перекус.



Друг баклан. Фото: Наталья Мовчанова.

Автор: Елизавета Сарафанова

В поисках себя: история программиста, объездившего полмира



Фото: из «ВК» Александра Арзубова.

Александр Арзубов – человек, чья жизнь напоминает захватывающий роман, полный неожиданных поворотов и смелых решений. Он прошел путь от механика морского судна, объездившего полмира, до востребованного программиста, нашедшего свой дом в солнечном Таиланде. Его история не про смену профессий, а про преодоление себя, жажду знаний и веру в возможность начать все с чистого листа.



Александр родился и вырос в Ялте, где небо казалось ближе, а горизонт – ограниченным. После окончания колледжа он выбрал профессию, казавшуюся ему надёжной и мужской – механик морского судна. Так началась его жизнь, полная приключений, лишений и незабываемых впечатлений.

Первое время было нелегким. Тяжёлый физический труд, постоянная качка, замкнутое пространство корабля, месяцами отрывающего от семьи и друзей – все это требовало невероятной выносливости и силы духа. Рейсы длились по полгода, а иногда и дольше. Корабль, старый сухогруз, бороздил моря и океаны, доставляя грузы в самые разные уголки мира.

Жизнь на корабле была суровой. Строгая дисциплина, однообразная еда, скудные условия проживания. Но были и свои плюсы : в озможность увидеть мир, познакомиться с разными культурами, обрести настоящих друзей среди экипажа. Александр научился ремонтировать практически любую технику, разбираться в сложных механизмах, работать в команде и находить выход из самых сложных ситуаций.

"Помню свой первый рейс в Индию, – рассказывает Александр , – Мы заходили в порт Мумбаи. Местные жители, увидев меня, белого человека, были очень удивлены . Дети тянули за руки, спрашивали, откуда я, пытались потрогать меня . Это было одновременно забавно и немного неловко. Я чувствовал себя экспонатом в зоопарке, но в то же время ощущал невероятный интерес к их культуре и образу жизни" .



Работа на корабле. Фото: из «ВК» Александра Арзубова.

"Однажды, в открытом море, сломался двигатель, – рассказывает Александр , – Мы были в сотнях миль от берега, и от наших действий зависела безопасность всего судна. Работали сутки напролет, не спали, не ели, пока не смогли запустить двигатель. Это был невероятный стресс, но и невероятное чувство удовлетворения, когда мы справились" .

Однако, несмотря на все приключения и приобретенный опыт, Александр чувствовал, что это не его путь. Он устал от постоянных разлук с семьей, от тяжелого физического труда, от однообразия морской жизни. Александр мечтал о чем-то другом, о более спокойной и творческой работе.

Переломный момент: поиск нового пути

Возвращаясь из очередного рейса, Александр начал задумываться о смене профессии. Он всегда интересовался компьютерами, но никогда не думал, что это может стать его работой. Однажды, в порту Сингапура, он познакомился с молодым человеком, Альбертом, работавшим программистом. Разговор с ним перевернул его представление о возможностях IT-индустрии.

"Он рассказывал о своей работе, о создании сайтов и приложений, о свободе творчества и высоких зарплатах, – вспоминает Александр. – Я был удивлен. Мне казалось, что это что-то из области фантастики. Но Альберт убедил меня, что это вполне реально, и что я тоже при большом желании могу научиться программировать".

Вернувшись домой, Александр начал изучать основы программирования. Он проходил онлайн-курсы, читал книги, смотрел видеоуроки. Это было непросто, особенно после физической работы в море. Но он был полон решимости и не сдавался.

"Первое время было очень тяжело, – признается Александр. – Я ничего не понимал, все казалось сложным и непонятным. Но я не отчаивался. Я понимал, что это инвестиция в мое будущее, и что если я приложу достаточно усилий, то смогу добиться успеха".



Таиланд: новая жизнь, новые возможности

Через год упорной учебы Александр почувствовал себя увереннее в своих знаниях. Он начал выполнять небольшие заказы на фрилансе, создавая простые сайты и приложения. Но ему хотелось большего. Начинаящий программист мечтал о работе в международной компании, о возможности работать над интересными проектами и жить в теплой стране.

И тогда он принял решение переехать в Таиланд. Александр выбрал эту страну из-за ее красоты, гостеприимства и относительно низкой стоимости жизни. Он надеялся, что здесь ему будет легче найти работу и адаптироваться к новой жизни.

"Переезд в Таиланд был для меня настоящим приключением, – рассказывает Александр, – Я приехал сюда с любимой девушкой, но без каких-либо связей и гарантий. Но я был полон оптимизма и уверенности в своих силах".

В Таиланде Александр быстро нашел работу в небольшой IT-компании. Он начал с позиции младшего разработчика, но благодаря своему упорству и трудолюбию быстро продвинулся по карьерной лестнице. Он участвовал в разработке различных проектов, от сайтов и мобильных приложений до сложных корпоративных систем.

"Мне очень нравится работать в Таиланде, – говорит Александр, – Здесь отличный климат, дружелюбные люди, вкусная еда и много возможностей для развития. Я чувствую себя здесь как дома".

Сейчас Александр – опытный программист, востребованный специалист в своей области. Он работает над интересными проектами, путешествует по стране, занимается йогой и наслаждается жизнью, доказывая себе и другим, что никогда не поздно менять свою жизнь и идти к своей мечте.





Сгенерировано ИИ

История Александра Арзубова – это вдохновляющий пример того, как можно изменить свою жизнь к лучшему, если не бояться мечтать и идти к своей цели. Он доказал, что даже после многих лет, проведенных вдали от дома, в тяжелых условиях, можно найти свое призвание и обрести счастье в новом месте. Его путь от механика морского судна до программиста – это история о смелости, упорстве и вере в себя. И эта история, безусловно, заслуживает того, чтобы быть услышанной.

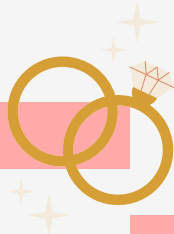
Автор: Анастасия Хламова

Ирина Ксенофонтова: человек, соединяющий судьбы



Фото: из «ВК» Ирины Ксенофонтовой.

Ирина Ксенофонтова уже более десяти лет работает в органах ЗАГС — месте, где ежедневно переплетаются человеческие судьбы. В профессию она пришла в 2012 году, сразу после окончания юридического факультета КФУ им В.И Вернадского. Юридическое образование дало ей прочную основу: знание законов, внимательность к деталям, ответственность за каждое принятое решение. Но настоящая профессиональная школа началась именно здесь — за столом регистратора, где за сухими строками документов всегда стоят живые люди, их чувства, надежды и переживания.



Ее первые годы в профессии были связаны с одним из самых психологически сложных направлений ЗАГСа — государственной регистрации смерти. Эта работа требует не только безупречного знания законодательства, но и огромной душевной стойкости. Ей приходилось встречать людей, переживающих утрату близких, растерянных, оглушённых болью и горем.



Фото: из «ВК» Ирины Ксенофонтовой.

Годы такой работы научили её глубокому сопереживанию, внутренней собранности и умению находить правильные слова даже тогда, когда слова даются особенно трудно. Этот опыт стал прочным фундаментом, когда в 2020 году Ирина перешла в отдел регистрации браков и с головой окунулась в совершенно иную, светлую сторону профессии.

«Наша работа — это не только радость и праздники. Большая её часть связана с регистрацией смерти. В такие моменты мы стараемся помочь родственникам не только с оформлением документов, но и с дальнейшими шагами — взаимодействием с Пенсионным фондом, органами социальной защиты, другими ведомствами. Для людей это тяжёлое испытание, и важно поддержать их не только профессионально, но и по-человечески», — рассказывает Ирина.

Сегодня её рабочие дни наполнены волнением, радостью и ожиданием праздника. Она ежедневно встречает пары, которые делают один из самых важных шагов в своей жизни. По словам Ирины, профессия регистратора требует особого мастерства: здесь важна каждая деталь — от интонации до паузы.

«Во время торжественной церемонии даже неправильно поставленная интонация может привести к недопониманию между ведущим и гостями», — отмечает она.

Каждая регистрация для неё – словно небольшое, но очень ответственное выступление. Важно всё: темп речи, чёткость формулировок, настроение и искреннее тепло.

Особое внимание Ирина уделяет музыкальному сопровождению. Она сама формирует репертуар и подбирает композиции для каждой пары. Это могут быть классические свадебные марши, современные лирические песни или мелодии, имеющие для молодожёнов личное значение.

Со временем Ирина стала тонким психологом. Она с первых минут чувствует настроение новобрачных. Кто-то стоит, едва сдерживая слёзы, кто-то собран и торжественен, а кто-то не может скрыть счастливой, почти детской улыбки. «Существует мнение, что невесты более эмоциональны, но по моим наблюдениям, женихи плачут на церемониях даже чаще», – улыбается она.

За годы работы она научилась чувствовать людей буквально с первых минут общения. Опыт подсказывает ей, где чувства искренни, а где за торжественной внешней стороной скрывается лишь стремление к эффектной картинке.

«Музыка задаёт атмосферу. Мне важно, чтобы она звучала именно для этой пары, отражала их характер и настроение», – говорит она.



Фото: из «ВК» Ирины Ксенофонтовой.

«Есть одна закономерность, которую я замечаю уже не первый год. Пары, которые в первую очередь стремятся выбрать “красивую дату” для регистрации, нередко относятся к браку как к событию, а не как к ответственности. К сожалению, такие союзы чаще распадаются довольно быстро».

При этом, по словам Ирины, настоящую любовь не нужно подчеркивать цифрами в календаре. Она сразу видит, кто пришёл в зал по-настоящему осознанно, а кто — ради формальности или красивой фотографии.

«Когда люди действительно любят друг друга, это видно сразу: в том, как они смотрят, как держатся за руки, как волнуются. Такие пары приходят не за датой, а за началом совместной жизни», — отмечает она.

Современные молодожёны всё чаще стремятся сделать свою свадьбу необычной и запоминающейся. Молодёжь любит креативить и отходить от привычных шаблонов. Кто-то приходит с букетом, составленным в виде брокколи, кто-то выбирает свадьбу в стиле гангстерской эпохи — с подтяжками, жилетами и шляпами. Бывают церемонии в народных костюмах, с элементами традиционной культуры и фольклора. А однажды свидетели появились в зале в костюмах динозавров, чем вызвали искренний смех и восторг у гостей.



Букет брокколи.
Фото: Анастасия Хламова.



Молодожёны с динозаврами.
Фото: Анастасия Хламова.



Брак под прицелом.
Фото: из «ВК» Ирины Ксенофонтовой.

«Каждая такая пара создаёт свой маленький мир, и наша задача — с уважением принять эту индивидуальность и поддержать её», — подчёркивает Ирина.

Однако ЗАГС — это не только свадьбы. Это учреждение, в котором фиксируются важнейшие события человеческой жизни. С первого документа — свидетельства о рождении — здесь начинается юридическая история человека. Сюда приходят, чтобы зарегистрировать рождение ребёнка, вступить в брак или расторгнуть его, восстановить утерянные документы, найти архивные записи, получить разъяснения по закону.

Особое место в жизни ЗАГСа занимают юбилеи семейной жизни. Здесь торжественно отмечают серебряные, золотые и другие годовщины свадеб. Пары, прожившие вместе десятки лет, вновь надевают обручальные кольца, благодарят друг друга за пройденный путь и делятся историями своей любви. Эти церемонии наполнены особым теплом, уважением и мудростью прожитых лет.



Фото: из «ВК» Ирины Ксенофонтовой .

«Работа сотрудников не прекращается ни на день — они рядом тогда, когда людям особенно нужна помощь и поддержка».

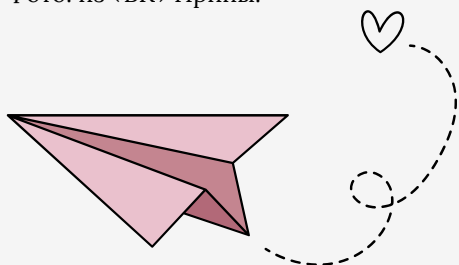


Золотая свадьба.

Фото: из «ВК» Ирины Ксенофонтовой.



День семьи, любви и верности.
Фото: из «ВК» Ирины.



Особенно много счастливых лиц бывает 8 июля – в День семьи, любви и верности. В этот день залы ЗАГСа наполняются цветами, улыбками и искренними словами. Для сотрудников это всегда напряжённый, но по-настоящему светлый рабочий день.

Неудивительно, что именно эта дата пользуется особой популярностью у молодожёнов: многие стремятся сочетать регистрацию с праздником, который символизирует любовь и семейное счастье. В этот день пары особенно торжественно произносят свои «да», а атмосфера наполнена особым теплом и радостью, которую разделяют все присутствующие.

Путь Ирины Ксенофонтовой – это более десяти лет жизни рядом с людьми: в радости и в горе, в начале новых историй и в минуты прощания. Она видела, как создаются семьи, как люди переживают потери, принимают непростые решения и начинают новую главу своей жизни. Её работа – это умение быть опорой, говорить важные слова вовремя и создавать ощущение, что именно этот момент – самый значимый. Это путь человека, который с вниманием, достоинством и искренним человеческим теплом помогает другим пройти самые важные этапы их жизни.

Автор: Алина Марчук

Защитник маленьких сердец



Фото: Андрей Иванович и его собака.

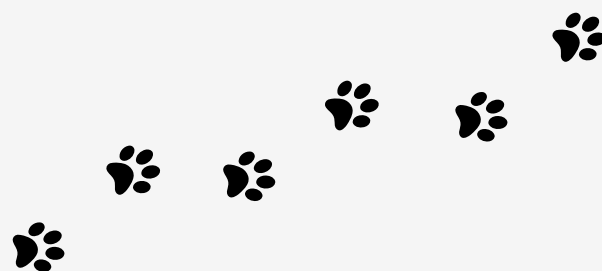
Они умеют прощать ошибки и продолжают любить, не требуя ничего взамен. Не все врачи после удачной операции слышат «большое спасибо» – некоторые получают царапины и взгляд, который можно понимать по-разному. Для Андрея Ивановича, который работает ветеринаром более 30 лет, такие проявления эмоций – самые искренние. Он рассказал, с какими трудностями сталкиваются специалисты и как за время его работы изменилось отношение людей к домашним питомцам.

– Почему вы выбрали профессию ветеринара?

– Если честно, решающим фактором стало банальное удобство. В 1988 году, когда я только поступал в университет, в Симферополе было всего четыре вуза. В сельскохозяйственном институте как раз открыли новый факультет – ветеринарный. Он находился ближе всех к моему дому – мне нужно было проехать одну остановку и пройти минут 20 пешком. Так я и попал в профессию. Полное осознание моей своего рода «миссии» пришло уже гораздо позже.

– В тот год, когда вы пошли учиться, ветеринарный факультет только набрал первый поток студентов. Было ли сложно поступить?

– Когда я поступал, у нас был конкурс – полтора человека на место, а когда выпускался – уже четыре. В целом поступить было не трудно несмотря на то, что альтернатив в Крыму не было. Сложности были скорее во время самой учебы – из 75 первокурсников до выпуска доходило только чуть больше половины, остальных отчисляли из-за неуспеваемости.



– Вы окончили институт в 1994 году. С какими главными трудностями тогда сталкивались молодые специалисты?

– В то время главной проблемой была крайне низкая материально-техническая обеспеченность отрасли, особенно в городах – не хватало медикаментов, оборудования – все это стоило дорого и купить его было сложно.



– А как выглядело само ветеринарное сообщество Крыма в те годы?

– Тогда не было такой сети частных клиник, как сейчас. Вся ветеринарная служба в основном держалась на государственной структуре. В Симферополе, помимо госучреждений, было буквально парочка полулегальных частных кабинетов. Ситуация начала меняться, когда факультет стал выпускать больше специалистов – они-то и начали открывать свои клиники, заниматься частной практикой. Кроме того, значительную часть ветеринарного сообщества до начала 90-х составляли специалисты из колхозов и совхозов, а с изменением общественного строя эти виды хозяйств закрылись или переформатировались, а вместе с ними исчезло большое количество рабочих мест. В отрасли произошло много изменений: некоторые сельские ветеринары остались работать в глубинке, но уже на частных предприятиях, другие же – переехали в город и стали заниматься лечением домашних питомцев.



Фото: Андрей Иванович на работе.

– Как тогда относились к молодым специалистам? Были ли у вас сложности трудоустройством после окончания института?

– В целом найти работу после выпуска было несложно, молодые специалисты тоже были востребованными – опыт работы в любом случае приобретался во время практики. Факультет как раз открыли, потому что в тот период в регионе была очень сильная потребность в кадрах, сфера была обеспечена ими только наполовину.

– Ваша практика началась с сельскохозяйственных животных?

– Да, конечно. Еще на учебе мы проходили практику на молочно-товарных и свино-товарных фермах. После института я около 10 лет работал в государственной ветеринарной службе эпизоотологом. Такие врачи контролируют распространенность различных массовых болезней среди животных – эпизоотий, это как эпидемии у людей. Я занимался как раз сельскохозяйственными животными – коровами, свиньями, козами и другими. Мы делали им прививки, проводили санитарные обработки на фермах, осматривали и лечили заболевших животных. Позже, уже в частных клиниках, основными пациентами стали домашние питомцы.

– Есть ли специфика работы ветеринаром именно в Крыму?

– Как курортный регион Крым не накладывает особой специфики – нет сезонного наплыва туристов с питомцами, в этом плане в течение года все приблизительно одинаково. Но есть климатически-эпизоотические особенности. Например, чума плотоядных – «чумка» собак, как ее чаще называют, здесь часто протекает в более тяжелой форме по сравнению с северными регионами. Она даже описана в литературе XIX века как «крымская болезнь». К сожалению, за долгий исторический период частота возникновения этого заболевания у животных практически не изменилась, и оно по-прежнему периодически встречается.

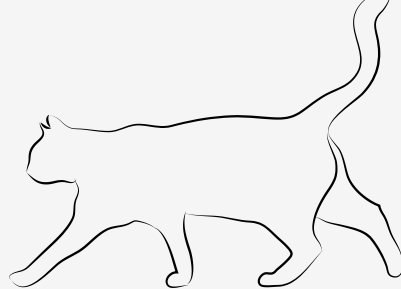
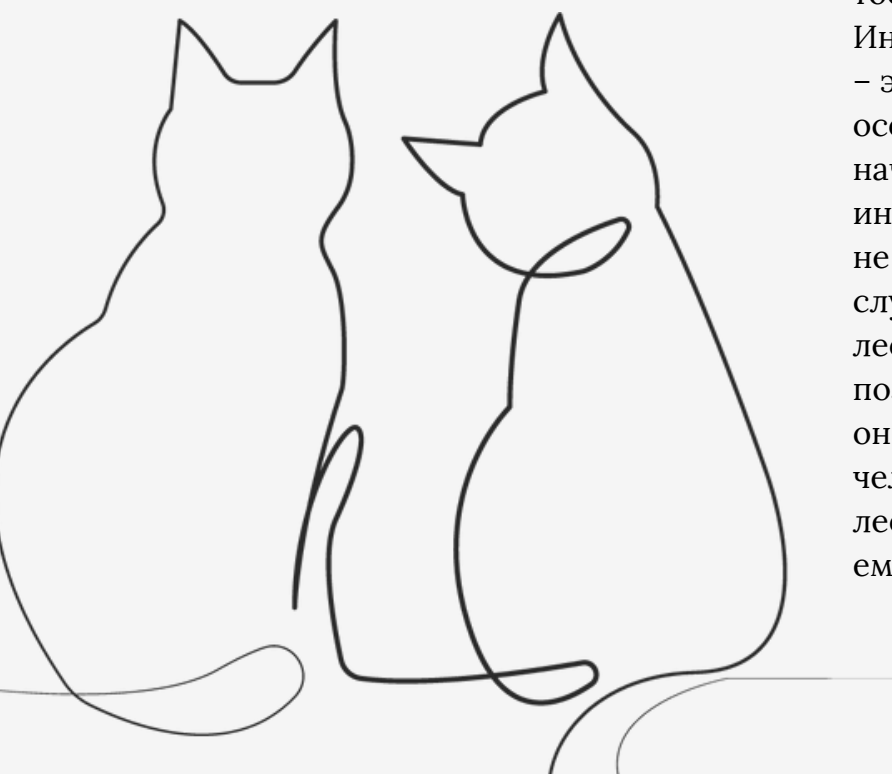


– Считается, что быть ветеринаром – эмоционально тяжело. Как вы справляетесь с этим?

– Со временем вырабатывается профессиональная привычка, некая «душевная мозоль». Но без этого нельзя – нужно оставаться собранным, чтобы помогать. Тем не менее, ветеринарные врачи всегда искренне стараются спасти животных, вылечить их. Для самого себя я определяю это так – мне нужно изучать больше информации, расти в профессиональном плане, и тогда я смогу помочь большему числу животных.

– С какими животными работать сложнее всего?

– Это очень субъективно. Знаю, что некоторые коллеги считают «сложными» кошек, ведь те не выполняют команды хозяев и прежде чем начать осмотр бывает нужно большее количество времени, чтобы успокоить животное. Я же считаю, что отдельный подход нужен к каждому питомцу – к тому же многое зависит от того, насколько животное социализировано, как воспринимает чужих людей и смену обстановки и других вещей. Животное не скажет, что болит, поэтому важно «слышать» его без слов, а мнение владельца иногда подвергать здоровому сомнению, ведь люди порой боятся признаться, что не уследили за питомцем, накормили его чем-то неподходящим. Если хозяева будут честно рассказывать, что конкретно происходило с питомцем и какова их роль в этом, специалисты смогут поставить более точный диагноз и помочь быстрее.



– Есть ли история спасения, которая запомнилась вам больше всего?

– Я тогда только начинал работать, и как-то в клинику заводчик принес щенка, чтобы усыпить. Щенок был очень хилым, слабым и хозяин посчитал, что ему невыгодно его выхаживать. Если честно, я был в ужасе от такого – у животного не было смертельного заболевания, ему просто нужно было время, забота, внимание и лечение. Я убедил владельца отдать малыша мне, забрал его домой и выходил. Этот маленький слабый щенок вырос в огромного красивого сильного пса и верного друга.

– Приходилось ли вам лечить экзотических животных?

– Да, случаи были разные, но в основном «экзотические» пациенты – это редкие породы собак вроде тоса-ину, бордоского дога и других. Иногда приходилось лечить черепах – это было достаточно сложно, в особенности, когда я только начинал работать, потому что информации никакой практически не было. А самый запоминающийся случай – лечение персидского леопарда, который травмировал позвоночник. Это было еще в 90-х, он жил в частном доме у одного человека. Это был не взрослый леопард, а подрастающий котенок – ему было месяцев девять-десять.

– Какой главный совет вы дали бы всем владельцам животных?

– Прежде чем завести питомца – взвесьте ответственность. Часто это импульсивное решение или уступка ребенку, а потом животное становится обузой. Помните: животное отдает вам всю свою любовь без остатка, живет ради вас. Будьте готовы к этой ответственности – не только к радостям, но и к трудностям, расходам, обязательствам. Кроме того, мы склонны очеловечивать животных, что в какой-то степени можно понять в эмоциональном плане, но это не должно отражаться на вопросах рациона, содержания. Важно обеспечивать подходящие условия для питомцев, чтобы они чувствовали себя комфортно и были здоровыми.

– Изменилось ли отношение людей к домашним питомцам в последние годы?

– Благодаря интернету популяризируются ветеринарные знания, люди становятся более ответственными в вопросах ухода за домашними животными – не просто обращаются в ветклинику в случае проблем, но и стараются не допускать возникновения заболеваний, уделяют больше внимания выбору корма, обустройству места, где живет питомец.

– И в заключение, существует мнение, животные в чем-то лучше и добрее людей. Согласны ли вы с этим утверждением?

– В целом – да, согласен. Они чище, искреннее, не лицемерят. Животные умеют прощать людям их ошибки и продолжают любить, не требуя ничего взамен, кроме внимания и заботы. Они отдают себя полностью, с первого дня и до последнего вздоха. В этом есть огромный урок для человека.



Автор: Мария Хорошая

«Залив»: титан керченского судостроения



Фото: kerchbutoma.ru

История завода начинается в 30-х годах прошлого века, когда правительство СССР приняло стратегическое решение о расширении судостроительных мощностей морского флота на Черном море. В 1934 году специально сформированная комиссия выбрала Камыш-Бурунскую бухту в Керчи идеальной площадкой для будущего завода, защищенной от восточных ветров. Вскоре, в том же 1934 году, был подписан приказ о начале строительства Камыш-Бурунского судоремонтного завода.

Уже в 1938 году завод был введен в строй, а к августу 1941 года, с началом Великой Отечественной войны, Камыш-Бурунский судоремонтный и судостроительный завод был включен в число важнейших стратегических предприятий морского флота СССР. После освобождения Керчи от немецких захватчиков, полностью разрушенный завод был восстановлен в кратчайшие сроки, начав производство с серии сухогрузных барж проекта 411-бис.

50-е и 60-е годы стали периодом бурного развития: были построены механический, трубогибочный цеха, достроечная набережная, а в начале 60-х – первый блок корпусных цехов с комплексными механизированными линиями, способными обрабатывать секции до 80 тонн. Именно в этот период завод приступил к реализации программ строительства нефтеналивных судов, а в 1964 году начал постройку судов водоизмещением в 22 тыс. тонн, осваивая технологию отдельного спуска на воду.

В 1966 году предприятие получило свое нынешнее, всем известное название – Керченский судостроительный завод «Залив».

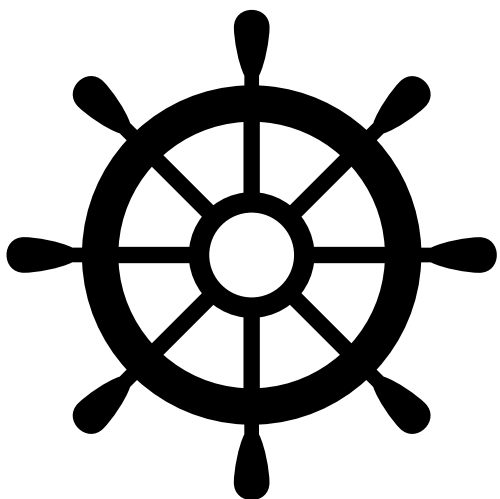


Фото: kerchbutoma.ru

Знаковым событием стало строительство в 1968 году уникального сухого дока водоизмещением 80 тыс. тонн и длиной 320 метров, а также запуск второго корпусно-пускового цеха. Это позволило «Заливу» стать одним из важнейших строителей крупнотоннажного флота СССР. В период с 1945 по 1980 год здесь было построено около 500 судов, включая легендарную серию танкеров типа «КРЫМ» дедвейтом 150 тыс. тонн, а позже – танкеры типа «ПАНАМАКС» с двойными бортами и дедвейтом 65 тыс. тонн.

Вершиной инженерной мысли того времени стал сданный в 1988 году ледокольно-транспортное судно с атомной энергетической установкой – лихтеровоз-контейнеровоз «Севморпуть», грузоподъемностью 1300 TEU. Завод также активно участвовал в военном кораблестроении, выпуская серии морских тральщиков, противолодочных и сторожевых кораблей.

От производства малых торпедных катеров, морских тральщиков и рыболовных ботов, «Залив» вырос в мощную современную верфь. До недавнего времени, на протяжении последних двух десятилетий до воссоединения Крыма с Россией, завод был стопроцентно экспортноориентированным, поставляя продукцию ведущим западноевропейским заказчикам. Это подтверждало его высокий технический потенциал и наличие высококвалифицированных специалистов. В этот период была значительно расширена номенклатура строящихся заказов, освоено производство офшорных судов, контейнеровозов и буровых платформ для добычи нефти и газа.



Сегодня завод обладает всем необходимым оснащением и техническими возможностями для выполнения комплекса судостроительных и судоремонтных работ на всех стадиях производственного цикла. Главный производственный актив предприятия – его сухой док длиной 360 м, шириной 60 м и глубиной 13 м – остается одним из крупнейших в Европе, позволяя строить и обслуживать самые масштабные суда.



Воссоединение Крыма с Россией дало новый толчок к развитию предприятия: завод возрождает полнокомплектное судостроение. Сейчас завод имеет полноценную производственную программу, обеспечивая загрузку мощностей рядом судостроительных заказов, дополняемых большим объемом работ по судоремонту. Производственный и кадровый потенциал предприятия готов к исполнению государственных программ, а коллектив смотрит в будущее с уверенностью, готовый к реализации самых сложных задач.

Погрузиться в повседневную жизнь завода помогает рассказ Никиты, сборщика корпусов металлических судов:

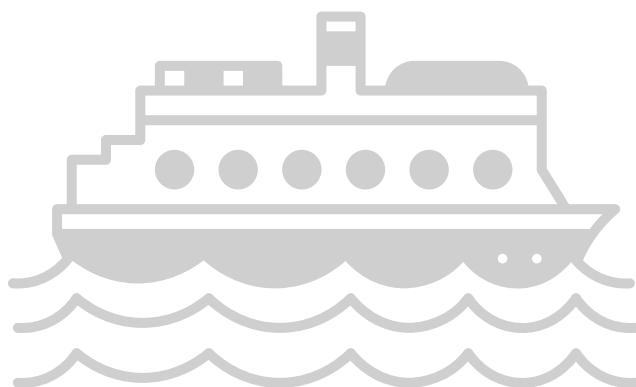
- Я работаю сборщиком корпусов металлических судов. Звучит, может, немного мудрено, но по сути, мы, досборщики, занимаемся тем, что собираем гигантские металлические конструкции. Это значит, что я режу металл – и болгаркой, и плазменным резаком, когда нужен чистый, ровный край. Потом прихватываю детали друг к другу, это такие временные, но прочные сварочные швы, чтобы все держалось, пока не придет очередь сварщиков. И я подгоняю всякие элементы, чтобы миллиметр в миллиметр.

- Тяжело ли? Очень. Ты не просто стоишь и что-то крутишь. Часто металл приходится таскать самому. А резать и прихватывать приходится порой в таких позах, что никакая йога не снилась: согнувшись в три погибели, или вывернувшись на бок. И постоянно эти горячие искры, брызги расплавленного металла, которые летят прямо на тебя, даже сквозь спецовку. Шума у нас тоже хватает, но к этому привыкаешь.



- Мне это было по-настоящему интересно, когда только задумывался о будущем. К тому же, в мои 19 лет, когда все вокруг рвались в айтишники или менеджеры, мало кто вообще задумывался о такой «рабочей» сфере.

А я подумал: «В будущем эти навыки точно пригодятся». В жизни ведь всё может быть – кто знает, что завтра понадобится? Да и дачу кому-то ведь строить в старости надо будет, или хотя бы забор сварить.

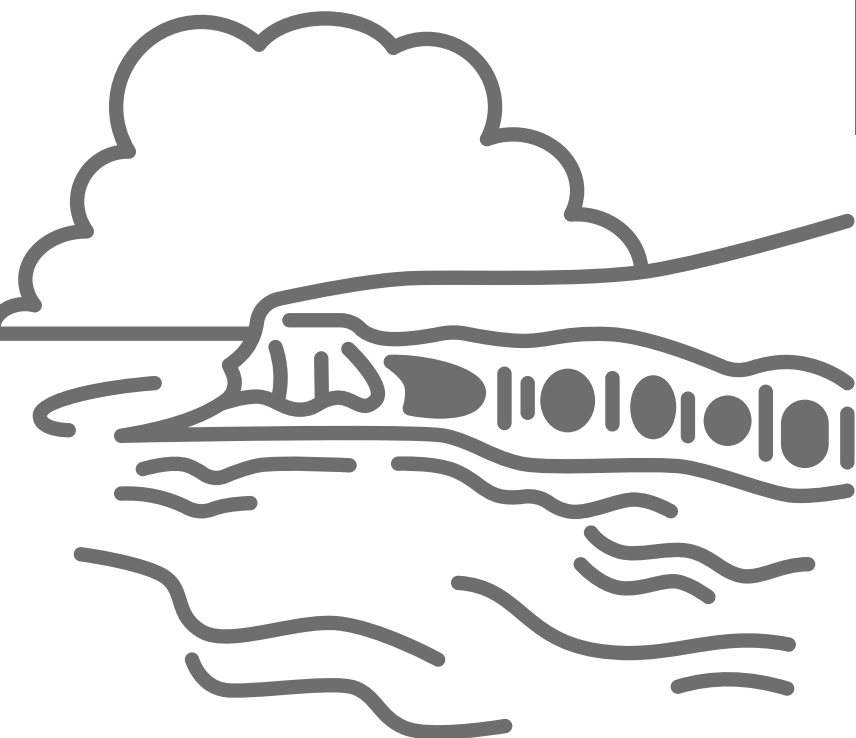


Мой обычный день начинается еще до рассвета. Подъем в пять утра – это норма. Чтобы успеть позавтракать, собраться и добраться до работы. К семи уже надо быть на проходной, а в 7:30 – начало смены. У нас, сборщиков, график обычно посменный – утренние, вечерние, иногда ночные, в зависимости от загрузки и срочности заказа.

Мы работаем на разных участках. Иногда это гигантские секции корпуса, которые потом собираются в огромный корабль, как детский конструктор, только детали весят тонны. Иногда – более мелкие, но не менее важные элементы, где нужна филигранная точность. В процессе часто работаем с чертежами. Сначала это казалось высшей математикой, но со временем научился «читать» их как открытую книгу.

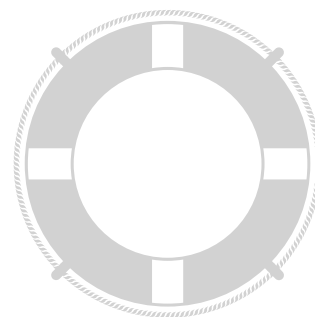
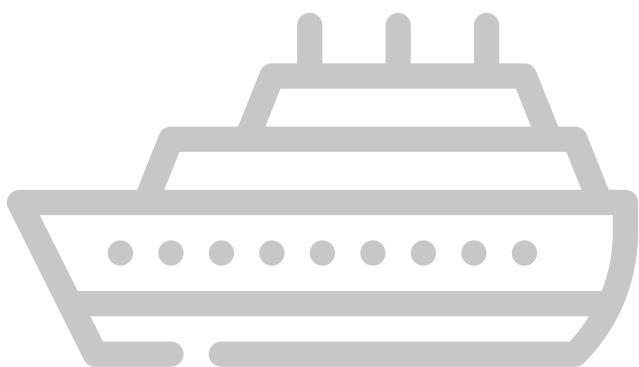
Вокруг меня – грохот, скрежет металла. Постоянно что-то режут, варят, стучат. Но я быстро привык к этому шуму. Мощные краны перемещают многотонные плиты и секции над головой. Нужно быть всегда начеку, постоянно следить за тем, что происходит вокруг. Это не офис, где можно расслабиться. Здесь каждая ошибка может быть очень дорогой – и для проекта, и для тебя самого. Но именно этот ритм, это постоянное движение мне и нравится. Здесь чувствуешь, что живешь и делаешь что-то настоящее.

Приходим в цех – сразу на планерку: мастер распределяет задачи, говорит, что сегодня собираем – часть корпуса, переборку, какой-то модуль. Потом начинается работа. В первую очередь – безопасность: проверка СИЗов (средств индивидуальной защиты), состояние инструмента. Без этого никуда. И дальше – за дело.



Обед у нас по расписанию – полчаса-час, смотря какая смена. У нас на территории есть столовая, готовят вкусно, по-домашнему. Это важный момент, чтобы немного отвлечься, пообщаться с ребятами. Все свои, многие работают здесь годами, некоторые – целыми династиями.

В Крыму работать судосборщиком – это особая история. Летом, конечно, жарко. В цеху, даже с вентиляцией, под жарким солнцем, температура поднимается прилично. Но мы привыкли, пьем много воды, делаем короткие перерывы. Зато зимой, когда штормит и холодно, в цеху тепло, и это ощущается как спасение. А еще, когда работаешь здесь, ты понимаешь, что строишь не просто корабли. Ты строишь для страны. Для Черноморского флота, для нашей обороны. Это дает совсем другое ощущение значимости. Знаешь, что твой труд – это не просто деталь, это часть большого, важного дела. И это, наверное, самое главное.

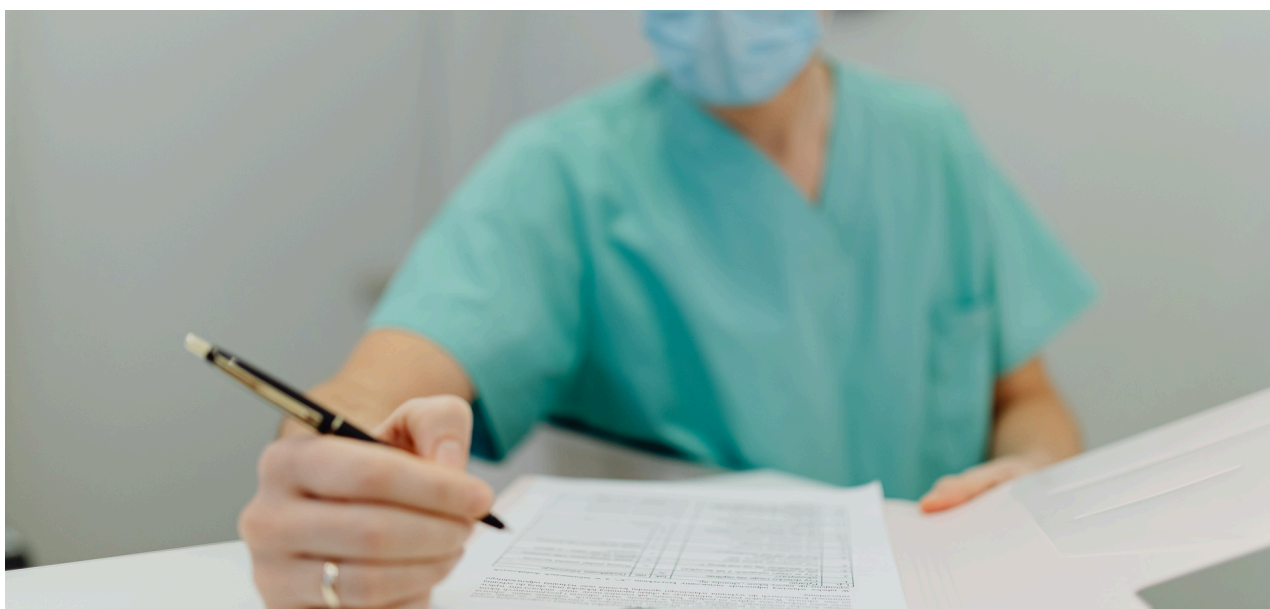


К концу смены я чувствую усталость. Физически выматываешься сильно. Но это приятная усталость. Чувство, что ты что-то сделал, что ты вложил частичку себя в этот металл, в этот будущий корабль. Уходишь с завода, садишься в автобус, и видишь, как над Керчью опускается закат. А где-то там, в цехах, остаются гигантские каркасы, которые завтра будут чуть ближе к своему воплощению. И ты понимаешь, что ты – часть этого. Это и есть «Залив» для меня.»

Керченский судостроительный завод «Залив» прошел долгий и путь, переживая взлеты и трудности, но всегда оставаясь в авангарде отечественного судостроения. Обладая уникальными производственными мощностями, бесценным опытом и коллективом высококвалифицированных специалистов, завод с уверенностью смотрит в будущее, готовый к реализации новых, еще более амбициозных проектов, укрепляя морскую мощь и экономику региона.

Автор: Мария Хорошая

Их работа начинается, когда заканчивается чья-то ЖИЗНЬ



Сгенерировано ИИ

Существует область медицины, которая оперирует фактами, а не предположениями, где диагноз ставится не ради лечения, а ради поиска истины. Это мир, где наука встречается с правом, а каждая деталь может стать решающим доказательством. Речь идет о судебно-медицинской экспертизе – профессии, которая требует от специалиста предельной объективности, аналитического мышления и глубочайших познаний в анатомии, патологии и криминалистике. Здесь нет места эмоциям, лишь холодный расчет и неумолимая логика фактов. Судмедэксперт – это не целитель, это беспристрастный исследователь, чья работа начинается там, где заканчивается жизнь, чтобы пролить свет на обстоятельства, влияющие на судьбы живых и на торжество правосудия.

Истина за гранью

— Моя работа – это не лечение страждущих, это поиск истины, – рассказывает судмедэксперт Елена Яковлева. Когда к нам поступает материал, это всегда следствие какого-то происшествия, трагедии. Мы – последний рубеж, который должен дать ответы следственным органам. Важно понимать, что мы здесь не для того, чтобы осуждать или оправдывать, а для того, чтобы максимально точно и беспристрастно зафиксировать факты. Судебные медики – это, по сути, эксперты, которые работают с останками, с предметами, с тканями, чтобы понять, что произошло.

— Наша главная задача – отвечать на вопросы следствия. Работа начинается с момента, когда я получаю постановление от следователя или суда. В нем четко прописано, что именно нужно выяснить: причину смерти, характер повреждений, их давность. Бывает, к нам привозят тело, которое пролежало неизвестно сколько, или повреждения настолько серьезны, что нужно понять, где здесь основная причина, а где – уже следствие. Мы должны определить все: где были обнаружены повреждения, как они выглядели, какие инструменты могли их нанести. И, что самое важное, мы должны установить, могли ли эти повреждения привести к смерти.



Рабочие инструменты. Фото: Мария Хорошая.

"Анатомичка" и рутина

"Анатомичка" – это место, где время, казалось бы, останавливается, но работа кипит постоянно. Здесь есть свои графики, своя рутина. – Приходишь на работу обычно к восьми, но порой, если ночью было что-то серьезное, можешь приехать и раньше, – продолжает рассказчик. – Мы работаем бригадами, и часто к нам поступают не только целые тела, но и фрагменты. Мы должны внимательно осмотреть каждый элемент, описать его. Я всегда стараюсь донести до молодых специалистов: на этом этапе очень важен каждый миллиметр. Мы осматриваем все – от кончиков волос до пяток. Одежда, личные вещи – это всё улики. Всё описывается: состояние одежды, наличие крови, повреждений.

— Внешний осмотр – это только начало. Мы смотрим на тип телосложения, цвет кожи, наличие каких-то примет, татуировок. Внутри тоже каждая деталь важна: внутренние органы, сосуды, кости. Например, при огнестрельных ранениях мы ищем не только пулю, но и мельчайшие частицы пороха, чтобы понять дистанцию выстрела. В случае утопления – ищем водоросли в легких, чтобы подтвердить, что человек утонул, а не был брошен в воду уже мертвым.

После внешнего и внутреннего осмотра, начинается более тщательное исследование тканей, под микроскопом:

— Из всех органов, подозрительных участков мы берем крошечные кусочки – биоптаты. Они потом исследуются в лаборатории. Именно микроскопическое исследование дает нам окончательный диагноз, позволяет увидеть то, что невооруженным глазом не видно – микроинфаркты, изменения в клетках, которые могут рассказать о болезни или о влиянии ядов. Это как чтение очень сложной, но предельно точной книги.



Фото: из «ВК» Елены Яковлевой.

*От несчастных случаев
до трагедий*

— Бывают очень сложные случаи, когда внешне ничего не предвещает беды. Например, человек умер во сне, без видимых причин. Только после вскрытия выясняется, что у него был тяжелый порок сердца, или двусторонняя пневмония, которая развилась очень быстро. Или, например, спонтанный пневмоторакс – легкое внезапно "схлопывается". Иногда причина смерти – что-то совсем неожиданное, что человек и сам не подозревал.

Таких историй Елена Яковлева может рассказать тысячи:

— Я помню случай, когда нашли молодого мужчину мертвым, без каких-либо внешних повреждений. Вскрытие показало, что у него была двусторонняя пневмония, но уже на такой запущенной стадии, что спасти его было невозможно. Никто даже не подозревал о тяжести его состояния. Вот такие "тихие" смерти, когда болезнь не проявляет себя до последнего, очень тяжелы.

— А бывает, что дело не в болезни. Моя работа часто связана с криминалом. Мы видели последствия самых разных трагедий. Когда речь идет о насилии, особенно в отношении детей, или о жестокости, связанной с алкоголем или наркотиками – это самые тяжелые случаи. Они оставляют свой отпечаток, но мы обязаны оставаться профессионалами.

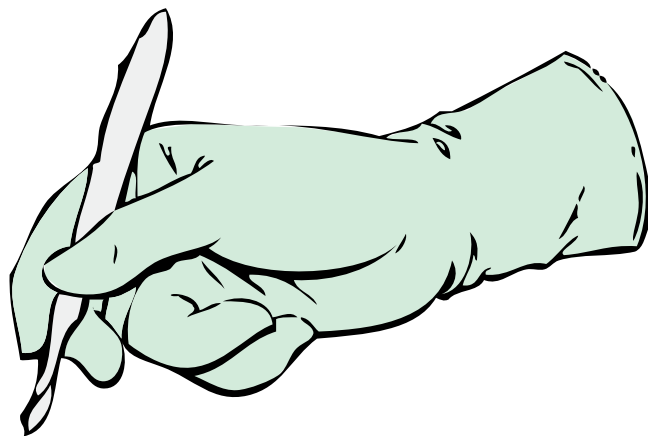
Судмедэксперт не должен пропускать через себя всё это, иначе долго в этой профессии не продержишься:

— Наша задача – не быть судьями, а быть инструментами справедливости. Чтобы те, кто совершил преступление, ответили за свои действия. Чтобы невиновный не пострадал. И чтобы общество могло понять, где у нас есть «болевы́е точки», чтобы предотвратить новые трагедии.

Крымская специфика

Оказывается в Крыму, у работы судмедэксперта есть своя специфика.

— Например, летом, в туристический сезон, увеличивается число ДТП, несчастных случаев на воде, травм, связанных с активным отдыхом. Мы видим последствия солнечных ударов, укусов насекомых, обострений хронических заболеваний из-за смены климата. Это, по сути, отражение жизни региона. По нашим данным можно многое понять о слабых местах – где нужна профилактика, где усилить меры безопасности, – говорит Елена Яковлева.



Елена, чья профессиональная деятельность связана с тонкостями судебно-медицинской экспертизы, выбрала медицину сознательно. Ее путь в эту сложную, но крайне важную сферу был вдохновлен самым близким человеком — матерью. Мать Елены также посвятила свою жизнь медицине, работая обычным врачом-терапевтом, и именно ее ежедневный труд, преданность делу и искреннее желание помогать людям стали решающим фактором для Елены при выборе профессии. Наблюдая за мамой, Елена поняла, что хочет нести такую же пользу обществу, пусть и в другом, более специфическом направлении медицины.

— Моя работа – это всегда поиск. Поиск правды. И хотя мы имеем дело с последствиями, я верю, что по ним можно многое понять о жизни региона, о его проблемах и о том, как их можно решить, чтобы трагедий стало меньше. Я мечтаю, что профилактическая медицина достигнет такого уровня, что моя работа станет менее востребованной из-за снижения числа трагедий, вызванных предотвратимыми причинами. Это будет лучший показатель нашего общего успеха.

Однако путь к заветной цели не был легким. Сама Елена не раз делилась, что во время обучения сталкивалась с колоссальными трудностями и нагрузками, доходило даже до моментов, когда она была готова всё бросить. Казалось, проще отказаться от мечты, чем преодолевать эти преграды. Но каждый раз в такие моменты приходило осознание: «Как можно бросить после всего, что уже пройдено?» Жалко было оставлять уже проделанный путь и вложенные усилия. К тому же, несмотря на все сложности, сама профессия оставалась для нее глубоко интересной и притягательной. Именно это сочетание упорства, искреннего интереса и нежелания сдаваться и помогло Елене успешно завершить образование и стать тем экспертом, которым она является сегодня.



Елена Яковлева на работе. Фото: Мария Хорошая.

МОЯ ПРОФЕССИЯ - КРЫМ

№2, Декабрь 2025

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР Наталья Мовчанова

Группа Ж-Б-О-221, 4 курс

В РАБОТЕ НАД НОМЕРОМ ПРИНИМАЛИ УЧАСТИЕ

АВТОРЫ:

Алиса Марчук

Мария Хорошая

Наталья Мовчанова

Арина Шиш

Анастасия Хламова

Елизавета Сарафанова

РУКОВОДИТЕЛИ ПРОЕКТА:

Заведующая кафедрой журналистики ИММиД КФУ

Д. К. Первых

Доцент кафедры журналистики ИММиД КФУ

Алексей Васильев