Продукцию предприятия семьи Першиных в Мордовэкспоцентре покупателям предлагала продавец Юлия Ивановна Сухова.

Во время беседы с Эльвирой Саитовной разговор, разумеется, зашел и о перспективах развития малого и среднего бизнесе в районе. И тут неожиданно прозвучало новое для нас имя: Першина, Елена Игоревна. Причем, полученная информация заинтересовала, ведь речь шла не о купле-продаже, а о производстве колбасных изделий в своем мини-цехе. Узнав координаты предпринимателя, мы сразу же связались с ней. И вот что выяснилось.

Колбасные изделия, всевозможные копчености трудолюбивая семья, а здесь имеет место именно семейный подряд, готовит, не прибегая ни к какой «химии», усилителям вкуса и так далее. В колбасе и колбасных изделиях Першиных мясо и только мясо, плюс, разумеется, соль и немного аскорбиновой кислоты. То есть, получается экологически чистый продукт. Процесс, конечно, трудоемкий, но упорства и трудолюбия Елене Игоревне, равно, как и ее домашним, не занимать.
После университета Елена Игоревна получила направление в Торбеево, на гремевший тогда на всю республику мясокомбинат, где она проработала двенадцать лет, а потом ее перевели в Большую Елховку, где назначили начальником колбасного цеха агрофирмы «Октябрьская».
Казалось бы, все складывалось удачно: свой дом, дружная, крепкая семья, любимая работа, но хотелось чего-то большего. Исподволь она пришла к мысли о создании своего колбасного цеха. Муж к тому времени уже вышел на пенсию и поддержал жену. Начинали с нуля на собственные скудные сбережения. Потому дело продвигалось трудно и сложно, поначалу все держалось лишь на голом энтузиазме, но все-таки, в конце концов, удалось закупить необходимое оборудование. И вот тут уже Елена Игоревна, как опытный технолог, сумела воплотить на практике самые смелые замыслы.
- За основу мы взяли микояновскую колбасу, такую, какой ее выпускали в 53-м году. Тогда колбасные изделия с этой маркой славились на всю страну, - рассказывала она нам. – Рецептура исключала какие-либо добавки, кроме пряностей, соли и сахара. Но основной нашей гордостью, конечно же, являются копченые изделия. Для их изготовления используем только опилки ольхи, никакого жидкого дыма! Коптильня у нас

своя, деликатесы получаются отменные.
Что еще остается добавить к вышесказанному? В этом мини-цехе трудятся всего четыре человека: сама Елена Игоревна, ее муж, Сергей Павлович, сын Станислав и его жена Елена. Изделия реализуют в Саранске, во время распродаж на ярмарках выходного дня, да и на заказ делают. Конечно, колбасы, копчености Першиных стоят дорого, но зато это именно то, от чего мы давно уже отвыкли: натуральные продукты из экологически чистого сырья. Помногу изготавливать не получается, выход продукции не так уж и велик, но вся она сделана на совесть. Выручка, естественно, тоже не так уж велика. На необходимые расходы хватает, и ладно, - говорит Елена Игоревна. — На обучение внукам постараемся отложить. Главное, у нас дружная семья, где все понимают и поддерживают друг друга. Есть свое дело. У Станислава растут двое детишек: сын Игорек и дочка Арина. Игорек учится всего лишь в первом классе, но уже начал проявлять интерес к нашему семейному бизнесу. Свободное время любит проводить в цехе, где по мере сил старается помогать нам. Так что и смена подрастает!
ЕЛЕНА СЕВАСТЬЯНОВА