



К истории переславского сыркомбината

Николай Васильевич Верещагин и его соратник Владимир Иванович Бландов, прибывшие в Ярославскую губернию в 1869 году из поездки за границу, организовали новое трудное дело — производство сыра. Две первые артельные сыроварни, пущенные в эксплуатацию в сёлах Коприно и Палкино Рыбинского уезда в 1870 г., положили начало переработке молока в ценнейший продукт питания — сыр. С тех пор производство сыра распространилось по всей губернии, особенно значительный размах его выработки осуществлён в северных её районах и особенно в Пошехонском уезде.

Несколько обособленно от северных волостей находились районы Ростовской и Переславской зон. Здесь артели по переработке молока созданы лишь в начале XX столетия.

В 1914 году из Ярославской губернии в Москву поставлено 31 642 пуда (506,3 тонны) молока. Молоко ярославских поставщиков обладало высокими экологическими и вкусовыми достоинствами.

В Переславском уезде до начала XX столетия практически не было промышленной переработки молока в сыр и масло. Те небольшие излишки молока, которые были в уезде в летнее время, потреблялись на внутреннем рынке. Из сравнительно немногих животноводческих ферм помещичьих хозяйств, расположенных вблизи железнодорожных станций Рязанцево и Берендеево, молоко по железной дороге направлялось в Москву.

С первых лет советской власти одним из организаторов централизованного снабжения молоком городов, по существу, родоначальником новой отрасли промышленности был Александр Васильевич Чичкин. Располагая заводами по переработке сырья, Переславский район поставлял молоко в Москву вплоть до 1964 года, то есть до периода, когда производство сыра приняло в Ярославской области особенно широкий размах. Вместо молока предприятия области стали отгружать в Москву сыр. Сам переславский завод располагал значительными производственными мощностями по переработке молока в сыр.

В 20-х годах в Переславле вступил в эксплуатацию молочный завод, именовавшийся вначале артелью, разместившийся в бывшей конюшне на стыке улиц Ростовской и Трудовой.

Выработкой сыра Переславский завод в тот период не занимался. Производил цельномолочную продукцию: молоко, сметану, творог, казеин, а излишки сливок перерабатывал на животное масло.

Осенью 1954 года вновь построенный завод стал вырабатывать сыр. Сырзавод объединил в себе 9 заводов и сепараторных отделений: Переславский сырзавод, Рязанцевский молзавод, Берендеевский молзавод, Алферьевский молзавод, Нестеровский молзавод, Слободской молзавод, Новское сепараторное отделение, Веснинское сепараторное отделение, Купанское сепараторное отделение. С тех пор производство масла на прежних заводах Переславского района прекращено и сосредоточено на центральном заводе.

Кристина Кусина,
7-а класс, школа № 6.

Статья написана по материалам школьного музея.