

Это интервью я взял, когда был в Челябинске в июне этого года. В то время у челябинского храма сознания Кришны не было своего помещения. Все храмовые программы проходили в доме у одного скромного прихожанина — Валерия Долгополова. Познакомившись с ним поближе, я узнал, что он не только предоставил под храм свой дом, но еще и успешно занимается созданием вайшнавского кулинарного предприятия. Он уже обеспечил работой множество преданных и оказывает финансовую поддержку всей ятре. В России это пока еще — редкое явление, и я очень заинтересовался.

Валерий пригласил меня посетить производство. Это был настоящий профессиональный кондитерский цех! Воображение поражали горы, аккуратно испеченных самос и булочек, а также необычайная чистота. Все самосы и булочки аккуратно запаковывались в целлофан с фирменными этикетками: «Фирма «Гаруда». Сделано с любовью!»...

Ангир Мунни дас



Интервью Валерия Долгополова, Челябинск

Я познакомился с сознанием Кришны в 1990 году через «Бхагавад-гиту», которую купил в Одессе, на Дерибасовской, где впервые встретился с преданными. Пять лет назад я начал повторять мантру, стал вегетарианцем. Впервые я побывал в храме Общества сознания Кришны в Ташкенте, купил там «Шримад-Бхагаватам». После возвращения в Челябинск встретился с президентом нашего храма Уттама-Шлокой прабху. Примерно четыре с половиной года я посещаю программы, стараюсь быть чем-то полезным.

Моя супруга — активный распространитель прасада. Сын сейчас служит в армии в Екатеринбурге, уже прослужил год. На воскресные программы его отпускают в храм. На протяжении всего этого времени он остается вегетари-

анцем. Пользуясь случаем, я пытаюсь проповедовать его руководству. Моя мама очень благосклонно относится к Обществу сознания Кришны, особенно последние полтора года. Она помогает преданным, преданные живут у нее безвозмездно (ее квартира недалеко от храма). Наши соседи также посещают программы. Некоторые из них начали повторять мантру, занимаются практическим преданным служением...

Жизнь у меня была бурная. Я закончил музыкальную школу. Двенадцать лет занимался спортом, борьбой, даже был в сборной республики. После школы закончил кулинарное училище, отслужил в армии, затем закончил техникум советской торговли, работал кондитером, бригадиром, начальником кондитерского

цеха. В двадцать два года меня избрали депутатом Горсовета по торговле и общественному питанию. Я стал заместителем директора одного из крупнейших ресторанов, потом работал директором кафе. Моя деятельность была в основном административная. Сейчас я пытаюсь наладить вайшнавское кондитерское производство на базе закрывшейся столовой. По образованию я технолог общественного питания.

Мы начали полтора года назад. У меня были финансовые возможности организовать фирму. Я предложил это нашему президенту храма. Сам я имею не очень много опыта в бизнесе, но у меня было горячее желание организовать людей, которые имеют к этому наклонности. Уттама-Шлока порекомендовал мне



преданных, в частности, Шачидулала.

Полтора года назад, когда я был в Москве, я познакомился на Сухаревском фестивале со Славой Черным, который предложил свою помощь. Меня познакомили также с Вайдынатхой прабуху. Я рассказал, что есть острая необходимость создать для преданных такие условия, чтобы они могли заниматься какой-то работой, потому что неустойчивость отрицательно влияет на дальнейшее пребывание людей в сознании Кришны. Чувство бесполезности, незанятости очень тяготит преданных.

На сегодняшний день у нас произошло становление пред-

производим в основном мучные и кулинарные кондитерские изделия с овощными и фруктовыми начинками, а также работаем на заказ: изготовление пирогов-гигантов с овощными и фруктовыми начинками и тортов-гигантов до 100 кг.

Сейчас мы выпускаем продукции на шесть тысяч рублей в день. Это тот минимум, который дает нам возможность покрыть все обязательные платежи. У нас заключены договоры с пятьюдесятью восемью магазинами и супермаркетами города. Есть свои точки по реализации, их пятнадцать, они работают на десяти рынках Челябинска. Наше предприятие называется «Гаруда». У нас есть «аншлаг», на котором мы характеризуем свои изделия, разъясняем покупателям, что это за пища. «Аншлаг» — это что-то вроде объявления на каждой точке. Теперь мы организуем в каждом магазине специальные отделы нашего предприятия, это согласовано с руководителями торговых предприятий.

У нас очень большие планы. К концу года мы планируем выпуск и реализацию наших кондитерских изделий довести до 20 тыс. рублей в день.

Мы помогаем также в организации праздников. При этом фирма «Гаруда» жертвует до пятидесяти процентов. Стало традицией готовить на каждую воскресную программу два больших пирога по 15 кг, которыми мы угощаем всех прихожан.

Мы планируем наладить прямые связи с главами администрации районов, с руководителя-

ми департаментов. Возобновляются связи с бывшими друзьями, которые сейчас занимаются бизнесом. Они оказывают посильную поддержку, сами приходят учиться, они заинтересованы в этом. Пробуют нашу продукцию... Многие из них бывали в разных странах, пробовали что-то подобное, но нашу пищу называют небывало вкусной. Вот вчера ко мне приехали друзья. Один из них работает в банке, другой — директором нескольких предприятий «Общепита». Они сказали: «Ребята, здорово, что вы есть. Мы всем будем рекламировать, что у вас торты, самосы с маком, с курагой, с изюмом. Ничего более вкусного мы никогда не пробовали!» Наши цены гораздо ниже средних розничных цен. Мы скрупулезно подходили к системе финансово-хозяйственной деятельности, статуса предприятия. Своих ближайших помощников я посылал на курсы повышения квалификации. Так, Шачидулал учился на трехмесячных бухгалтерских курсах. Сейчас у нас официально оплата всех государственных налогов сведена до минимума. Поэтому есть возможность снизить себестоимость продукции. Для того, чтобы привлечь широкие массы населения, мы делаем очень доступные цены.

Сейчас у нас работает 58 человек, включая продавцов, водителей, кладовщиков. На производстве занято 38 человек, из них 16 преданных: три брахмана, двое инициированных, остальные — пока не инициированные преданные. Я всегда советуюсь с нашими брахманами — Уттама-Шлоккой, Умапати, Нрисимха-Чайтаньей прабуху до мельчайших подробностей. Я попытался сделать так, чтобы для работы в каждой смене принимали молодых людей 20-22 лет с опытом работы не менее трех лет, которые закончили кулинарное училище, не имеют дурных привычек. Мы прове-





ли конкурс через бюро занятости всех районов. Из 280 человек мы отобрали пятнадцать. Принимая на работу, мы рассказывали, кто является вдохновителем этой фирмы, какие условия работы. У нас четыре бригады. График — так называемый железнодорожный: день и ночь работаешь, два отдыхаешь. Бригады во всех бригадах — преданные, они посещают программы, читают по шестнадцать кругов, выполняют регулирующие принципы. Ежедневно я провожу общее собрание. А перед каждой сменой — свое собрание. Выясняется, что люди чувствуют изменения, они принимают авторитет наших преданных. Непреданные не чувствуют никакого дискомфорта. У меня зав. производством — женщина, которая работала в Медицинской Академии десять лет, а также старшим технологом в городском управлении общественного питания. Она сказала, что за пять месяцев почувствовала в себе большие изменения, и очень благодарна за то, что судьба свела ее с такими людьми. Практически все ощущают то же, они чувствуют атмосферу духовности.

Во время работы у нас постоянно звучат мантры. По желанию мы включаем лекции. Иногда я приезжаю посмотреть на работу ночной смены. Звучат мантры, атмосфера хорошая, это вдохновляет. Мы проводили видео-программы, показывали кассеты, приглашали брахманов, чтобы рассказать, что такое вегетарианство, что такое Общество сознания Кришны. Все знают о том, что это прасад, пища необыкновенная. Все придерживаются необходимого этикета во время приготовления, никто не пробует, все соблюдают чистоту, у огня работают преданные, а остальные помогают. В каждой смене есть инициированные. У нас есть кухня Кришны, в ко-

торой готовится прасад для преданных каждой смены. Все сотрудники обеспечены двухразовым питанием, завтрак и обед. Эта пища предлагается Панча-таттве, которая находится у нас на кухне Кришны. Готовят брахманы. Первые изделия сразу же предлагаются на алтаре...

Бывает, что звонят родители моих сотрудников. Например, два дня назад мне позвонила мама одной нашей сотрудницы и сказала, что много слышала о сознании Кришны, но имела к этому неоднозначное отношение, а теперь она знает, что ее дочь в надежном коллективе. Дочь была очень замкнутым человеком, и мать волновалась, как она будет работать. А сейчас дочь даже в выходные говорит, что ей хочется поскорее снова на работу, поэтому мать за нее спокойна. Это не единичный случай, и это вдохновляет.

Я пытаюсь следовать наставлениям старших преданных, Гуру Махараджа, Индрадьюмны Свами. Стараюсь всегда ходить в вайшнавской одежде. Мне приходится встречаться с главами администрации, с руководителями служб, санэпидстанции, налоговых служб, госторгинспекцией. Так они получают возможность познакомиться с вайшнавской культурой. Практически со всеми у меня сложились очень дружеские отношения. Они вкушают прасад, у всех есть наши книги. Будучи в Москве, я приобрел несколько пачек «Ведической культуры», а также брошюру «Вайшnavы в России».

Что касается проповеди, то возможности здесь огромные. Людям очень не хватает проповеди. Они понимают, что это очень здорово: вкушать прасад, узнавать о Кришне.

Мы арендуем помещение в триста пятьдесят квадратных метров на территории одной из крупнейших баз Ростоко-

приветствует нас не иначе как «Хари Бол!» или «Харе Кришна!». На территории базы находится автосервис по ремонту американских автомобилей. Директор автосервиса приходит к нам в храм, жертвует на наши программы, приносит фрукты для Божеств. Уже пять месяцев, как он стал вегетарианцем. Со всеми, с кем мы встречаемся, у нас складываются очень теплые и хорошие отношения.

Недавно у меня произошла встреча с заместителем главы администрации по торговле Курчатовского района. Я заручился ее поддержкой. Она попросила нас участвовать во всех программах районного масштаба. Нам бесплатно выделяют торговые места.

Два года назад мне посчастливилось быть на Сухарево. Я очень вдохновился что-то сделать по приезде оттуда. Уже до этого у меня были планы о пристройке к дому алтарной комнаты, а также о строительстве магазина вайшнавской атрибутики и прасада. В Москве я встретился с Джаяпатакой Свами Махараджем. Я попросил у него благословения, сказал, что очень вдохновлен идеей проведения нама-хатт. По приезде в Челябинск всего за три месяца удалось построить алтарную комнату с прихожей, с туалетом и душевой. Помогали все мои знакомые! Стали проходить программы, а в январе приехали Божества. Когда к нам приезжают духовные учителя, на программах присутствуют до ста человек. Бывает даже больше, тогда приходится выносить телевизор, вести прямую трансляцию в другой комнате или на улице. У нас были Джаяпатака Свами Махарадж, Говинда Махарадж. Джаяпатака Свами приезжал в прошлом году, он поблагодарил за то, что мы пытаемся делать.