

Деликатесы к праздничному столу поспели



Владимир МАЗИН,
соб. корр., Республика Башкортостан

Кто в Фёдоровке не знает кооперативную столовую? Да всем она знакома, и не только потому, что расположена в центре села. На первом этаже уютный магазин самообслуживания, где сельчане всегда могут купить горячий, с пылу с жару хлеб, свежайшее печенье разных сортов и, конечно, пельмешки самолепные.

А в столовой, что на втором этаже, улы-

чивые девчата накормят посетителя отличными блюдами. Пробовали – очень вкусно!

Председатель Совета потребительского общества «Гермес» Илдар Нурлыгаянов всегда серьёзен, озабочен, но и тут, в преддверии праздника, стал улыбаться вместе с девчатами. Потому как скоро Новый год. А он требует хорошего настроения от каждого человека, какие бы дела и проблемы его ни заботили.

Спрашиваю Илдара Идгамовича, с какими результатами провожает коллектив юбилейный для потребительской кооперации страны год.

– Да почти по всем экономическим показателям идём с плюсом. Розничный товарооборот превысит прошлогодний результат почти на 5 миллионов рублей, оборот общественного питания вырос где-то на 3 миллиона рублей, та же самая, приятная, картина по производству и заготовкам. Совокупный объём хозяйственной деятельности нынче достигнет 106 миллионов рублей. Рост составит не менее 14 процентов. Это значит, что мы развиваемся, не стоим на месте.

А ведь, кажется, ещё совсем недавно потребительство «Гермес» было хронически

отстающим. Поднялось потреббщество, и это радует и сельчан, и коллектив, и местную власть, которая очень тепло отзывалась о работе «Гермеса».

...После столовой и кондитерского цеха отправляюсь в копильный цех. Здесь тоже чувствовалось приближение любимого народом праздника. Люди работали без передышки, потому как со всего района сюда везли только что забытых гусей, уток, свинину, чтобы получить к празднику копчёные деликатесы.

А вот Виктор Дегтярёв из села Четырман заранее беспокоился о том, что поставить на стол в новогоднюю ночь. Он уже приехал забирать копчёную брюшину от своего поросёнка.

Рабочий цеха Сергей Большеглазов без промедления вручает Виктору выполненный заказ, тот осматривает золотистые куски копчёностей, принюхивается и довольно кивает головой: «Аж слюнки потекли от такого аромата. Как только доеду до дома, сразу попробую, не удержусь. Спасибо мастерам!»

Кстати сказать, небольшой по размерам цех только в ноябре закопчил около 3 тонн свинины, гусей, уток, кур. Сельчане довольны такой услугой: недорого и хорошо. Потреббщество берёт за копчение по 45 рублей за кило мяса.

Побывали мы и в пекарне потребительского общества. В уходящем году здесь было выпечено 330 тонн хлеба, затеянного на хлебных дрожжах. Пекарь Елена Кузнецова честно призналась, что лучше хлеба, чем у потребительской кооперации, в районе не сыщешь.

И последнее. Обратите внимание на лица наших героев. Все улыбки, веселы, красивы. И я пожелал всем им, чтобы в новом году хорошее настроение коллектив не покидало!

На снимке: работники столовой потребительского общества «Гермес» Надежда Оситова, Алёна Фёдорова, Галия Каримова и Лариса Вихляева.
Фото автора

Реклама

ЗАВОД ХЛЕБОПЕКАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ



121309, г. Москва, ул. Новозаводская, д. 18
Тел.: +7 (495) 971-00-89;
+7 (901) 582-32-27 (сервисная служба)
E-mail: sales@crv-bakery.ru
www.crv-bakery.ru

Специальное предложение для потребительских союзов России

Гарантия – 2 (два) года.

В 2011 году линии разделки теста были установлены более чем на 30 предприятиях **Брянского, Владимирского, Смоленского, Тверского и других** областных потребительских союзов.

*Приглашаем вас принять участие в нашей акции «Отдых для друзей!»**

*подробности на нашем сайте www.crv-bakery.ru

ВАКУУМНО-ПОРШНЕВОЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ КТМ 1

Безупречная точность деления!

Делит тесто из пшеничной муки, а также смеси пшеничной и ржаной муки в соотношении 60/40. Смазывается растительным маслом.

За 2 года активного использования, наш тестоделитель окупает себя только за счет безотходного использования растительного масла!

- Корпус из нержавеющей стали
- Диапазон развеса 50-150, 50-400, 100-600, 200-1200, 300-1500 грамм
- Выбор двух разных скоростей, 1600 либо 2000 шт. в час
- Объем бункера 50 кг
- Габаритные размеры 600x1320x1450 мм
- Энергопотребление 1,5 кВт

ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬ КТМ 3

Отличное округление!

- Округляет 1600-2000 шт/час
- Вес округляемой заготовки 50-150, 50-400, 100-600, 200-1200, 300-1500 гр
- Объем ёмкости муки 3 кг

ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ МАШИНА USV-2000

Обращается с тестом мягко, будто руками!

- Установка и размер скалки от 0 до 33 мм.
- Рессорный выскабливательный механизм
- Регулируемая группа скалок формирует до 420 мм длины
- Вырабатывает до 2500 пластов в час, весом от 100 до 1000 гр.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ХЛЕБОРЕЗКА EDM 006

Производительность 1500 шт./ч.
Смазка ножей растительным маслом. Раздув пакетов.

245 000 рублей!

Дополнительный комплект ножей в подарок!

Напекли и ёлок, и драконов

Александр СОЛОВЬЁВ,
соб. корр., Томская область

Любое праздничное застолье позавидовало бы, пожалуй, такому хлебобучному изобилию, такому разнообразию вкусов, красок и ароматов, которые царили на предновогоднем конкурсе пекарей томской потребкооперации. Чего тут только не было!

Традиционные булки, замысловатые вьюшки-завитушки, «драконы», «ёлочки», пироги с начинкой из таёжных грибов и ягод, «ромашки» и даже «крессворды»!.. Недаром Сергей Меденцев, заместитель главы Шегарского района, в котором проходило это хлебное празднество, заметил, что, хотя все эти изделия обладают отличными вкусовыми, а многие ещё и лечебными качествами, любоваться ими можно.

Показ своих изделий их авторы сопровождали такими искренними стихами и частушками собственного сочинения, что невольно все присутствовавшие в зале, включая жюри, проникались творческим процессом, реальным ощущением того, что это не спектакль, что именно с таким вдохновением и настроением трудятся эти мастерицы в цехах своих заводов и на предприятиях общественного питания. Тем более что они показывали не только то, что привезли из районов с собой, но и сотворённые прямо здесь, на конкурсе, на глазах у всех. Всё делалось на совесть.

И когда технологи Елена Извекова из Парабели, Валентина Дягина из Асины, Галина Соснина из Колпашева, Юлия Ярошевич из Каргаска и специалисты из других районов раскрывали рецепты тех или иных своих изделий, то в первую очередь подчёркивали, что главные их составляющие берутся непосредственно из сибирской природы. Потому они притягательны, лечебны и оригинальны. Не случайно и то, что кондитерские и хлебные цеха в этих коллективах, как правило, досрочно справились с годовыми заданиями. А председатель Совета облпотребсоюза Александр Савенко, побывав на днях в северных районах области, с удовлетворением отметил почти повсеместное обновление большинства кооперативных предприятий, в том числе магазинов, столовых и ресторанов в районах.

Что особенно примечательно: доброе мастерство проявляется не единично, оно имеет, можно сказать, массовый характер. Поэтому, подводя итоги конкурса, Правление облпотребсоюза и обком профсоюза в совместном постановлении высоко оценили работу целого ряда потребительских обществ – Асиновского, Бакчарского, Зырянского, Каргасокского, Колпашевского, Парабельского, Первомайского, Шегарского, а также кожевниковского общепита «Колос». Звания «Лучший пекарь года» удостоились Любовь Нестер (Парабельский хлебозавод) и Юлия Ставская (Шегарский хлебозавод).

Обобщая увиденное и услышанное на конкурсе, председатель Правления облпотребсоюза Вера Прыткова признала, что изделия, представленные на нём, не стыдно предлагать на новогодние столы томичей, а само мероприятие для многих кооператоров явилось ярким венцом юбилейного года и задало очень хороший настрой для новых достижений.

На снимке: во время конкурса.

Фото автора

