

## Признание

ДЕНЬ РАБОТНИКОВ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ — ОДИН ИЗ САМЫХ «МОЛОДЫХ» ПРАЗДНИКОВ В НАШЕЙ СТРАНЕ. ПРАЗДНИК, В КОТОРЫЙ ЧЕСТВУЮТ НЕ ТОЛЬКО СЕЛЬСКИХ ТРУЖЕНИКОВ, НО И ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ СОТЕН ДРУГИХ ПРОФЕССИЙ.

Сегодня речь пойдёт о славных работниках Нижнетурунского хлебокомбината. Более 66 лет (с 1953 года) он работает на рынке продовольствия, являясь одним из высокотехнологичных и успешных предприятий Свердловской области. На комбинате трудится опытный и высокопрофессиональный коллектив. Посетив Нижнетурунский хлебокомбинат, я открыл для себя много интересного.

Узнал, почему хлеб от Нижнетурунского хлебокомбината такой вкусный. Технологии, применяемые на заводе, полностью исключают использование консервантов, делающих любую хлебобулочную продукцию неестественно ароматной и «не стареющей» годами. Классический формовой хлеб из пшеничной муки является отличным примером сохранения народных традиций хлебопечения. Тщательно отработанная технология опар длительного брожения позволяет производить продукт высокого качества. Мука, вода, соль, сахар, масло — основные продукты в работе комбината. Остальное — дело рук мастеров! Знаете, ведь как говорят о любом продукте, который у одного мастера получается отменным, а у другого — так себе: «Одна мука, да разные ручки!». В нашем случае — именно о муке и руках, к ней прикоснувшихся.

«Как? Вы не видите разницу?! Смотрите, вот одна, а вот — другая», — с удивлением говорит мне Татьяна Феногеновна Захарова заведующий лабораторией предприятия, и показывает два образца муки. На мой взгляд, они кажутся одинаковыми. Ей, проработавшей на производстве не один десяток лет, это кажется странным. А мне... Тяжёлый случай.

Руководители предприятия, бухгалтеры, пекари, кондитеры, технологи, экспедиторы, грузчики, слесари — лишних людей здесь нет. Все эти специалисты нужны производству, и каждый при необходимости готов заменить товарища.



Заведующий производством Марина Сенченко



Выход готового теста

# Хвала рукам, что пахнут хлебом!



Мука, дрожжи и другое сырьё поступают на предприятие от проверенных поставщиков. Всё многочисленное оборудование — современные печи, расстоечные шкафы, тестомесильные машины — комбинат закупает у зарубежных производителей Италии, Германии, Франции. Вот и на днях предприятие приобрело новую высокотехнологичную печь из Швеции в связи с тем, что востребованность в продукции Нижнетурунского хлебокомбината растёт из года в год. За месяц работники Нижнетурунского хлебокомбината предлагают своим потребителям, а их немало (Кушва, Лесной, Нижняя Тура, Качканар, Красноуральск, Лобва, Новая Ляля, Верхотурье) более 130 тонн хлебобулочных изделий, около 10 тонн кондитерских изделий и более 2 тонн сухарей. Кстати, о сухарях. А вы знаете, что сухари пекут, да именно пекут, а не сушат (вопреки устоявшемуся мнению), и пекут не из старых батонов, а из свежего теста. Это второе «открытие», сделанное мной на хлебозаводе.

Лёгкий труд — это только в сказках. И тяжесть труда не всегда измеряется поднятыми килограммами и метрами, пройденными в ходе труда. В процессе своего знаком-

ства с работой хлебокомбината и его работниками я воочию увидел, как пекут хлеб. Такой труд, скажу я вам, дорогого стоит. Замесив тесто, его отправляют в делитель, затем формируют заготовки, которые вручную распределяют по формам и далее — расстоечный шкаф... печь... И всё это не прекращается ни на минуту. И, находясь на производстве, я не увидел ни одного хму-

не исключения. У нас здесь вообще не бывает плохого настроения. Не тот случай. На предприятии работает более 100 человек. Три бригады трудятся в разные смены: утреннюю, дневную, ночную, чтобы во многих городах области люди смогли насладиться чудесным, свежим и ароматным хлебушком от Нижнетурунского хлебокомбината.

К тому же, посетив хлебокомбинат, я понял, что его работни-

ки — это люди, выбравшие для себя непростое дело жизни — накормить жителей не обещанием светлой жизни, а качественным хлебом.

**ЗА МЕСЯЦ РАБОТНИКИ НИЖНЕТУРУНСКОГО ХЛЕБОКОМБИНАТА ПРЕДЛАГАЮТ СВОИМ ПОТРЕБИТЕЛЯМ, А ИХ НЕМАЛО (КУШВА, ЛЕСНОЙ, НИЖНЯЯ ТУРА, КАЧКАНАР, КРАСНОУРАЛЬСК, ЛОБВА, НОВАЯ ЛЯЛЯ, ВЕРХОТУРЬЕ) БОЛЕЕ 130 ТОНН ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ОКОЛО 10 ТОНН КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И БОЛЕЕ 2 ТОНН СУХАРЕЙ**

рого лица, ни тени усталости или недовольства — весёлые, радужные, улыбающиеся, понимающие друг друга с полуслова и полувзгляда труженики хлебокомбината. Надо ли говорить, что наш мир держится на таких людях, скромных и трудолюбивых.

«Может ли хлеб получаться вкусным, если его делают с плохим настроением?!» — интересуюсь я у специалистов предприятия.

«С плохим настроением лучше ничего не делать», — считает заведующий производством Марина Валерьевна Сенченко. И хлеб —



Новое оборудование в работе



Формовщица Надежда Назарова и Юлия Прищепова



Рабочая Наталья Черникова



И сегодня, когда вы садитесь за стол всей семьей, или завтра, а ещё лучше каждый день — не забывайте вспоминать добрым словом хлебопёков, тех, кто старается днём и ночью, в любую погоду, делая всё так, чтобы мы могли порадоваться запаху ароматного хлеба, умели ценить их труд, ведь хлеб — всему голова!

С. ЛЕОНИДОВ  
Фото С. Чикишева ©