

№23 (028)

5-11 июня

2003 года

Выходит по четвергам

ЮЖНЫЙ УРАЛ ВОСТОКЕ

ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ

ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА ОРЕНБУРЖЬЯ

Не хлебом единым живет хлебопек



Изделия медногорских хлебопеков не возможно опутать о продукцией других предприятий ни по вкусовым качествам, ни по оформлению, ни по названиям. Золотой медалью Российской выставки награждены булочки «Игрушки» и хлеб «Рябинушка», бронзовой медалью — сахарное печенье «Липни-Пух» и пряник заварной «Ореховый».

Еще медногорские хлебопеки выпекают совсем небольшие по весу хлебные булочки, а в магазинах, если надо, разрежут булку и пополам. Бее делается для горожан.

Коллектив медногорского хлебокомбината, который сплотился вокруг своего директора Л.Ф.Колосветовой — один из самых слаженных и стабильных в городе.

— Разве можно было бы так часто менять ассортимент изделий, — замечает Лидия Федоровна, — если бы рядом не работали настоящие мастера и очень творческие люди. Не зря же изделия, которые медногорцы покупают в магазинах каждый день, награждены дипломами и медалями самых престижных конкурсов и выставок,

Не хлебом единым живет хлебопек

Для медногорцев пойти в хлебный магазин «Каравай» с малышом за игрушками так же естественно, как для каждого человека купить их в магазине игрушек. Вот только «игрушка» от хлебопек медногорского хлебокомбината сдобная да поджаристая, так и сверкает лаковой корочкой, мягкая и ароматная. Вот уж где ну никакая, даже самая привередливая, мама не скажет малышу: «Не бери игрушку в рот!». Наоборот: «Попробуй «солнышко», щечки станут такими же кругленькими. Съешь «грибочек» и расти станешь, как боровичок после дождика!». Вот они какие медногорские «игрушки».



А перечислить даже ассортимент булочек, которые объединены одним названием «Игрушки» вообще-то не так просто, ведь девчата из хлебного цеха лепят то слоники, то грибки, то куколки с круглыми щечками да в пышных платьицах, то веселые круглые смеющиеся солнышки. Лепят, кто что захочет, как фантазия в этот момент разыграется.

— А мне, как и медногорцам, по нраву такие фантазии наших хлебопек, — говорит директор хлебокомбината Лидия Федоровна Колосветова. — Чем еще можно привлечь к продукции хлебокомбината людей как не высоким качеством хлеба, разнообразием булочек, вкусом макаронных изделий?

Кто-кто, а Лидия Федоровна за тридцать три года работы на медногорском хлебокомбинате (24 из которых — директором), изучила вкусовые предпочтения медногорцев. И если в первые годы работы следила она только за качеством макаронных изделий, как технолог макаронного цеха, то пройдя следующие ступеньки: инженер-технолог, начальник хлебного цеха, главный инженер хлебокомбината, директор, стала отвечать не только за качество продукции, но и за тех людей, которые хлеб пекут, торты удивительной красоты делают, булочки-игрушки лепят, печенье, пряники лакомкам готовят, развозят по магазинам города да продают все до последней крошки.

Коллектив единомышленников, который сплотился вокруг своего директора, один из самых слаженных и стабильных в Медногорске. Хотя, почему ему не быть таковым? Зарплату платят своевременно, на работе о каждом заботятся, о семье, детях не забывают, ветераны всегда в почете.

Рабочие комбината еще 30 лет назад поняли, что Колосветова не просто хороший работник, предпринимчивый руководитель, настоящая хозяйка производств, но подтвердила она все эти «звания» в трудные годы перестройки. Хлебокомбинат всегда кормил рабочий город, а в то время битва за выпеченный хлеб шла, как битва за урожай. Только директор знает, сколько труда приходилось вкладывать, чтобы просто достать денег и завезти сырье на производство. Ведь не оставишь же город без хлеба! Сырье покупали, хлеб пекли, а деньги из магазинов просто не перечисляли. И если рабочим можно было хоть часть зарплаты выдавать хлебом (этот продукт каждый день к столу нужен), то случалось, что на сырье для производства денег просто не было. И решила директор «живые» деньги прямо на комбинате зарабатывать. Поговорив со специалистами предприятия и получив от них поддержку, Колосветова доказала руководству города необходимость открытия магазина прямо у проходной комбината. Кстати, это было одно из первых подобных предприятий розничной торговли в области. За горячим хлебом у магазинчика выстраивались большие очереди, продавцы не успевали подвозить хлебобулочные изделия к проходной. Появились деньги, закрутилась работа. А тут стали не просить, а требовать медногорцы расширения сети магазинов хлебокомбината. Вновь его директор пошла по инстанциям доказывать выгоду и необходимость расширения сети магазинов, чтобы хлеб быстрее до-

ходил до потребителей. Так потихоньку и появились магазины. Сейчас, когда говорят о том, что в маленьком Медногорске только фирменных хлебных магазинов «Каравай» насчитывается 24, а приезжие вначале этому удивляются, то побывав там и увидев огромный ассортимент продукции, завидуют такому разнообразию. 34 вида хлеба и различных булочек ежедневно поступает в магазины предприятия, а еще 19 наименований печенья и более десятка наименований пряников, потом собственные макаронные, вермишель, рожки. Стараются и кондитеры хлебокомбината: торты — на любой вкус, мармелад, кексы, пирожные. Вот уж откуда точно без покупки не уйдешь.

А на вопрос, как возможно таким небольшим коллективом ежедневно производить такое разнообразие продукции, Лидия Федоровна ответила:

— У нас выхода другого нет. Городок маленький, все мы на виду, друг друга знаем, как, скажите, не накормить вкусным хлебом, разнообразными булочками металлургов, их детей, родителей?

Потому-то, как хозяйка в доме старается самым лучшим попотчевать свою семью, так и директор комбината Колосветова вместе со своими девчатами пытается разнообразить хлебный стол горожан, а еще и сократить их расходы хотя бы на такой повседневный продукт, как хлебный каравай.

— Сейчас в городе, — говорит Лидия Федоровна, — более Трети медногорцев — пенсионеры. Пенсионное обеспечение — мизерное. Вот и стараемся, чтобы паша продукция никогда не была дорогой даже для людей с минимальным достатком.

Потому-то ездят снабженцы хлебокомбината, за сырьем качественным, но по низкой цене. Экономят на всем, чтобы не дорожала продукция, а син; стараются хлеб печь не пустой, а сытный.

— Кусочек нашего хлеба съешь, — говорит начальник лаборатории Людмила Тимофеевна Сотова, — и чувствуешь аромат домашнего хлеба, вкус настоящего каравая. Мы уверены, что это оттого, что печем мы хлеб по старинным рецептам, сами варим дрожжи, ставим опару, и, как дома, несколько раз подбиваем тесто, которое постепенно накапливает и кислоту, и вкус, и аромат.

Еще хлебопеки Медногорска выпекают совсем небольшие по весу хлебные булки, а в магазинах, если попросит покупатель, разрежут булку и пополам, и на четверть. Все делается для горожан.

Рецептуру хлеба на комбинате не только просто покупают. Многие вкусные рецепты изделий, «перекочевали» из домашних, давно опробованных в цехи хлебокомбината. Людмила Тимофеевна поделилась рецептом одной выпечки — булочки «Хватушки» — с нашими читательницами.

Тесто: мука высшего сорта — 1 кг, дрожжи — 40 г, соль — 10 г, сахар — 150 г, яйцо — 2 шт., маргарин — 100 г, масло растительное — 20 г, ванилин на кончике ножа. Начинка: изюм с повидлом — 360 г.

Размешать дрожжи в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар, поставить опару. Пока она подходит, «распустить» маргарин, добавить растительное масло, в готовую опару вбить яйца, добавить масло, маргарин, соль, сахар, ванилин и замесить некрутое тесто, поставить растаиваться. Когда оно начнет увеличиваться в объеме, обмять и вновь поставить на расстойку. Через некоторое время еще раз обмять. Тесто готово. Для начинки лучше всего пропустить изюм через мясорубку и смешать с повидлом. Затем тесто следует разделить на небольшие шарики, раскатать лепешки по краям напротив друг друга сделать два надреза. В середину лепешки положить начинку, а края булочки с надрезами соединить, вдев один из краев в надрез.

Печь надо недолго: при температуре 200 градусов всего 18-20 минут. Попробуйте испечь, очень вкусно.

А вот за печеньем и пряниками придется сходить в магазин. Это не только

потому, что самые вкусные рецепты пряников — все-таки интеллектуальная собственность комбината и не всем рецептуру знать надо, но и потому, что изделия настоящих мастеров не сравнить с выпечкой непрофессионалов. Не зря же те изделия, которые медногорцы покупают и обычных магазинах каждый день, награждены дипломами и медалями самых различных конкурсов и выставок. В прошлом году на Российской агропромышленной выставке дипломом первой степени и золотой медалью награждены булочка «Игрушка» и хлеб «Рябиношка», дипломом II степени и бронзовой медалью — сахарное печенье «Винни-Пух» и пряники «Заварные ореховые». Причем эти изделия и еще не менее десятка других получили признание не только на областных, но и на всероссийских выставках. А специалисты хлебокомбината были отмечены дипломом ярмарки «Меновой двор» за профессионализм. Причем изделия медногорцев невозможно спутать с хлебобулочными и кондитерскими изделиями других предприятий области ни по вкусовым качествам, ни по оформлению, ни по названию!

Я пересмотрела награды коллектива и могу утверждать, что в каком бы конкурсе ни участвовали хлебопеки, везде их труд отмечало строгое жюри самыми высокими оценками. Сегодня в шкафах, что стоят в кабинете Лидии Федоровны, просто не хватает места для всех завоеванных мастерами дипломов и медалей. Многие хранятся в лаборатории предприятия. А еще здесь можно увидеть десятки альбомов, где, как в большой дружной семье, собирают фотографии, запечатлевшие празднование профессиональных и общегосударственных праздников, участие в выставках специалистов, награждение директора Колосветовой, например, в 1999 году дипломом и областной премией в номинации «Деловая женщина». Ксть и фотография на которой запечатлен момент вручения коллективу предприятия за эффективную работу, умение инициативно действовать в непростых условиях, за помощь стране в пополнении казны полновесным «живым рублем» письма от председателя Правительства Российской Федерации В.В.Путина (это было в том же 1999 году). А совсем недавно имя Лидии Федоровны Колосветовой занесено Н'Зрлотой Фонд женщин-предпринимателей России, она стала победителем Всесоюзного конкурса «Женщина-директор 2002 года».

Каждую награду, полученную за труд, Лидия Федоровна воспринимает только как итрг работы всего коллектива. Наверное, это так, ведь что значит в наше время да еще и в небольшом городке, на небольшом предприятии увеличивать выпуск продукции. И сейчас коллектив работает в напряженном темпе, а продукция расходуется не только по 15 городам Оренбуржья, но и приграничную Лктюбинскую область, где медногорский хлебокомбинат знает по вкусным печеньям, пряникам, макаронным изделиям.

— Разве можно было бы так часто менять ассортимент изделий, — замечает Лидия Федоровна, — если бы рядом не работали нас гоющие мастера и очень ответственные люди: вот уже 34 года трудится заслуженный работник пищевой промышленности Людмила Тимофеевна Сотова или десять — главный инженер Андрей Викторович Михин, более 20 лет — главный механик Александр Васильевич Мазго, по многу лет Татьяна Александровна Власова — начальник отдела снабжения, технологи Денисова Лариса Михайловна, Прилепина Елена Юрьевна. Кстати, Лариса Михайловна вначале закончила ГПТУ, а потом техникум, Елена Юрьевна сейчас-студентка Оренбургского государственного университета. А еще всегда можно надеяться на помощь и поддержку ветеранов, например таких, как Титова Валентина Павловна, начальник макаронного цеха

Уверена, надеется директор хлебокомбината на каждого из 280 своих сотрудников потому, что не жалеют здесь денег на обучение кадров, и не только совсем юных. Заставляют повышать профессиональное мастерство, теоретические знания уже проверенных специалистов. На комбинате есть студенты и двадцатилетние, и сорокалетние. Возможно, именно это позволяет совершенно незаметно сменять поколение отличных мастеров на молодых, но подготовленных прямо на рабочем месте и в институтах, техникумах. Думают здесь о будущем хлебокомбината.



Медногорские хлебопеки всегда желанные гости в детской школе искусств, реабилитационном центре «Бод-рость», детском приюте «Гнездышко», в доме милосердия. И всегда они приносят подарки — изделия комбината. А еще хлебопеки уверены в том, что продолжают свое развитие градообразующие предприятия Медногорска, значит всегда нужен будет хлеб. И Лидия Федоровна знает, что с такими мастерами она никогда не оставит город без самого главного продукта, который всему голова.