

## Копченості з власного цеху

Навіть найвибагливіші любителі ситих наїдків стверджують, що немає смачнішої ковбаси від домашньої. А якщо до цього додати, що вона завжди подається до столу свіжою, з духом гарячої печі чи копильні, то потяг до неї справді таки магійний. Саме це і врахували у КСП «Промінь», переобладнавши частину одного з бездіючих приміщень побутового призначення на ковбасню. До цієї справи запросили з Гощі спеціаліста Леоніда Мельничука. Він допоміг за порівняно короткий час обладнати машинний зал, обвалочний цех, копильні камери, запустити виробництво.

Першу продукцію реалізували жителям Русивля та Папук за пільговими цінами. Після схвалення її якості присту-

пили до збільшення кількості різних копченостей. Знайшли додатковий ринок збуту, уклавши угоду з адміністрацією Хмельницької АЕС.

За словами завідуючого ковбаснею, уже згаданого Леоніда Мельничука, вдвох з робітником Леонідом Устименком на потужностях цього виробництва можуть випускати на місяць до 10 тонн продукції 15 найменувань. Для цього будуть використовувати не тільки м'ясо, вирощене на колективній тваринницькій фермі, а й закуплене в селян. Від цього матимуть вигоду усі, в тому числі і споживачі копченостей, оскільки продукція з цеху місцевого КСП потраплятиме до поцінців завжди свіжою і дешевою.

Вл. інф.