

П'ЯТНАДЦЯТЬ РОКІВ ВИПІКАЮТЬ ХЛІБ У ЗОРЯНСЬКІЙ ПЕКАРНІ

Дата, мабуть, не з «вусами», але все ж таки ювілей. Дійсно, ніби вчора Зорянська пекарня, що на заводі продтоварів корпорації, випустила свою першу продукцію, а вже півтора десятиліття минуло. Характерно, що основу колективу і по сьогоднішній день складають люди, які освоювали нову для себе професію у 1992 році. Ми розмовляємо з майстром пекарні Олександром Сасько.

— Олександрю Юрійовичу, 15 років — це ще не вік, але в нашому випадку вже історія...
— Я прийшла сюди на роботу



через три роки після введення пекарні в дію. З того часу в нас дещо змінилося. В невеликий, але згуртований колектив, влилося кілька нових працівниць, більш ширшим став асортимент продукції. Ну, і саме головне, — за цей час в обласному центрі, в навколишніх селах нашу продук-

номічну діяльність, «епіцентр» якої зосередився в той час на плодочовочевому комбінаті.

Саме тоді, у відповідності до рішення правління, колишній директор комбінату А. Й. Плотинський привіз з Чехії обладнання пекарні.

Його встановили в приміщенні «червоного кутка» — простіше, актовій залі, в якій за радянські часи проводили різні збори. Керував усім монтажним процесом шеф-монтажник з Чехії, він же навчав наших дівчат основним технологічним прийомам. Як показав час, ученицями вони були здібними...

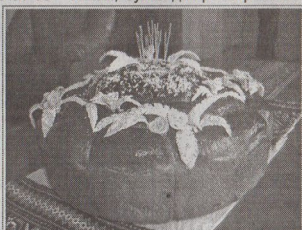
— Хтось із тої пекарської жіночої «гвардії» ще працює?

— Працюють, і то дуже добре. Це Віра Григорівна Найчук, Марія Олександрівна Дехнік, Катерина Василівна Кондрашина, Марія Василівна Зубчєвська, Галина Петрівна Добродімова, Ніна Василівна Климух, Валентина Василівна Соболь. А взагалі, всі наші працівниці старанні і мають

працює 14 жінок, робота — помірна, адже для того, щоб на ранок в торгових точках наш хліб був найпершої свіжості, випекти його потрібно вночі.

— Ви говорили, що в останні роки розширився асортимент ваших виробів. Можете назвати популярні найменування?

— Так, ми випікаємо 16 найменувань продукції, зокрема це хліб зорянський, житньо-пшеничний, закарпатський, пшенично-черневий, домашній, формовий, бродинський. Випікаємо й булочні вироби: фантазія, калач кийський, пампушки з часником, булка дніпропетровська.



Окремо хоч виділити калач святковий — розкішну, гарно сформовану булку. Випікаємо те, що користується найбільшим попиту у наших споживачів.

— А що можете сказати сто-



— Мабуть, все-таки перша та, що міні-пекарень на чеському обладнанні, крім нашої, в околі поки що немає. А друга та, що ми працюємо лише на природних заквасках, без застосування всіяких покращувачів, розпушувачів — продуктів, так би мовити, синтетичних. Хліб випікаємо на черені. І хоча обладнання нашої пекарні рано чи пізно доведеться замінити на більш новіше, існуюче поки продовжує давати людям зорянський хліб.

— А яка географія реалізації ваших виробів?

— Хлібобулочні вироби для реалізації у нас беруть 11 підприємств з обласного центру. Торговий відділ ЗАТ АПК «Зоря» реалізує наш хліб у семи торгових точках. Облюбували нашу продукцію жителі найближчих до нас сіл і містечок на Волині: Цуманя, Олики, Берестян, а також Бичалі Костопільського

обладнання підтримувати у належній «фізичній формі», очевидно потрібні чоловічі руки.

— Безперечно. І такі руки, а точніше голова, ось уже протягом 15 років у нас є. Це незмінний механік заводу продтоварів Борис Іванович Чуб, який нашу пекарню знає досвідчено, коли треба може і рукави засукати, оперативно усунути будь-яку поломку, коли така трапляється.

— А тепер, Олександрю Юрійовичу, ваші побажання на майбутнє.

— Хотілось би сказати і слова вдячності зорянським хліборобам, які засівають, доглядають хлібну ниву, збирають урожай. А буде хліб у полі, в коморі — обоб'язково буде він і на столі. Тож не тільки своєму, а всьому колективу зорянських хліборобів хочу побажати здоров'я, наснаги, щедрих ужимків і завжди гарного запашного хліба на столі, бо

навколишніх селах нашу продукцію вже добре знають. І це приємно.

— І все ж таки, постарасьтесь зробити екскурс в листопад 1992 року.

— Це був час, коли господарство вело активну зовнішньоеко-

номічну діяльність, «епіцентр» якої зосередився в той час на плодочовочевому комбінаті. Саме тоді, у відповідності до рішення правління, колишній директор комбінату А. Й. Плотинський привіз з Чехії обладнання пекарні. Його встановили в приміщенні «червоного кутка» — простіше, актовій залі, в якій за радянські часи проводили різні збори. Керував усім монтажним процесом шеф-монтажник з Чехії, він же навчав наших дівчат основним технологічним прийомам. Як показав час, ученицями вони були здібними...

— Хтось із тої пекарської жіночої «гвардії» ще працює?

— Працюють, і то дуже добре. Це Віра Григорівна Найчук, Марія Олександрівна Дехнік, Катерина Василівна Кондрашина, Марія Василівна Зубчєвська, Галина Петрівна Добродімова, Ніна Василівна Климух, Валентина Василівна Соболь. А взагалі, всі наші працівниці старанні і мають



— А що можете сказати стосовно фізичних обсягів виробництва?

— За зміну ми можемо випекти 1700-1800 хлібин. Наш місячний план — виробити 48 тисяч буханок. Як правило, ми його перевищуємо. Мало це чи багато? Як сказати. Принаймні, за 15 років з цих стін вийшло 8 мільйонів буханок. Намагаємось робити все для того, щоб якість виробів задовольняла споживачів. Багато в чому вона залежить від якості борошна. Ми працюємо виключно на борошні, яке виробляють в млині нашого елеватора із зорянської пшениці. Трапляються випадки, коли ми воліли б мати у виробництві якіснішу сировину.

В останні кілька років освоїли ми і виробництво таких ексклюзивних виробів як коровай — двох, чотирьох, п'яти кілограмових. Особливо напружено працюємо напередодні Великодніх свят. Приміром, в квітні цього року одних пасок випекли 4 тисячі. Це не так і мало.

— Як технологічні особливості зорянської пекарні?



району. Возимо хліб у Клевань і Жобрин. Дуже добре люди купують наш хліб закарпатський, очевидно тому, що він кілограмовий і це вигідно для сільських сімей.

— Колектив ваш жіночий, але для того, щоб все технологічне

він — основа життя. Словами не можна передати аромат свіжоспеченого хліба. Це аромат життя. Я більше 10 років тут працюю, а звикнути до нього не можу. Він — неповторний.

— Розмовляв В.ПАРФЕНЮК. Фото з архіву редакції.