

БЕЗ ХЛЕБА ЧТО ЗА СТОЛ



пья и семена сои, подсолнечника, кунжута, льна, есть и экструдированная кукуруза - чем не кладовая здоровья!

Вот и сейчас коллектив цеха по производству хлебобулочных изделий готовит новый подарок покупателям: хлеб «Альпийский», в его рецептуре пшеничная и ржаная (до 40 проц.) мука, ржаной солод и зерна кунжута.

Возглавляемый Н. Г. Литвишковой коллектив «Арай-пекарни», как его по-прежнему называют люди, работает не покладая рук, чтобы у вас на столе всегда был и вкусный хлеб, и слойки, и булочки. Последние виды изделий вне конкуренции в нашем регионе, а «Арай-хлеб» поставляет свою продукцию не только в лисаковские магазины, но и в Красногорское, Октябрьский, Перелески, Крымский и другие поселки.

В канун Дня независимости одиннадцать лет назад жители Лисаковска, а также Октябрьского и Красногорского впервые смогли попробовать продукцию араевской пекарни: хлеб I сорта, «Капчагай» и багет. Тогда это был небольшой цех в 45 кв. метров. Но именно там шла отработка новых рецептов хлебобулочных изделий. В настоящее время ассортимент цеха по производству хлебобулочных изделий насчитывает 65 наименований, ежедневно выпекается до 40 из них. Выйти на такой объем выпуска продукции позволило расширение производственных площадей: в феврале 2003 года цех справил новоселье в новом здании, получив и новое более высокопроизводительное совершенное оборудование. А затем и проведенная в 2004 году реконструкция. На эти цели было затрачено 35 млн. тенге.

Теперь цех выпускает не только десятки новых видов готовой продукции, но увеличил ассортимент (появилось в продаже слоеное тесто) и объем полуфабрикатов (дрожжевое, сдобное и пельменное тесто). Два года цеху удается удерживать на одном и том же уровне отпускные цены на хлебобулочные изделия. Эта продукция одна из самых нужных людям.

Сегодня цех производит не только традиционные хлебобулочные изделия, но и те, которые стали называть продукцией для здоровья. Например, хлеб «8 злаков». В его составе мука пшеничная, ржаная, соложенная пшеничная, овсяная, ячменная, рисовая, полбяная, гречневая, а также хлоп-



Остается назвать авторов араевских хлебобулочных изделий. Это мастера-пекари Т. В. Шабаршова, бригада слоеного цеха, руководимая В. А. Казанцевой, в составе которой формовщицы Т. В. Аносова, Т. С. Диденко, тестовод А. А. Горбоносков, пекарь Н. А. Федорова, формовщица булочного цеха И. Ф. Лер, пекари-мастера О. Н. Заграничная, Ш. Досанов и другие.

О. БАРАНОВА.

