

Праздник Татьяны

Ах, этот праздник всех Татьян,
Где не в одном вине отрада,
Где кружит головы туман,
Где кровь волнуется от взгляда.
Порывом зимний ветер встречный
Уж не остудит жар сердечный.

О! Девственницы зимних дней,
Святы, нетленных откровений!
Огнем таинственных очей
Когда-то вдохновен был гений.
Очарованьем зимних грез
Татьяны в кружевах берез.

О! Этот праздник всех Татьян,
Где чувство радуется свободы,
Где светлым сном объятый стан,
И где не утомляют годы...
Мечты мне память не остудят,
А сны меня пусть явью будят.

А. ОВЧИННИКОВ,
19 января 2003 г.

ПРОВЕРЕНО НА СЕБЕ

Жаркое из рубленого мяса с беконом и сыром

(на 4 порции)

2 булочки

100 гр. копченого бекона

100 гр. твердого сыра

1 кг говяжьего фарша

2 яйца

2 ложки неотваренного риса

1 луковица

по 2 стручка красного и желтого сладкого перца

соль, молотый черный перец

Нагреть духовку до 180 градусов. Булочки размочить. Бекон нарезать кубиками. Петрушку вымыть и порубить. Сыр натереть на крупной терке. Булочки смешать с беконом, сыром, яйцами, петрушкой и рисом. Лук очистить. По одному стручку красного и желтого перца очистить, нарезать кубиками вместе с луком. То и другое смешать с мясным фаршем, посолить и поперчить. Придать фаршу форму буханки и выложить в форму, смазанную жиром. Запекать в духовке около 60 минут.

Оставшиеся стручки перца очистить, нарезать широкими полосками. За 30 минут до окончания запекания разложить полоски перца вокруг жаркого и продолжать запекать до готовности.

Салат «Оригинальный»

2 пачки сухариков «Кириешки»

300 гр. вареной колбасы

3 вареных яйца

1 соленый огурец

1 банка зеленого горошка, майонез

Колбасу, яйца, соленый огурец мелко порезать, добавить зеленый горошек, кириешки, заправить майонезом. Украсить зеленью.

ЖЕНСКИЙ ГОРОСКОП

ЖЕНЩИНА ЛЕВ

23.07 - 23.08

Львица сентиментальна. Она очень популярна среди мужчин. С трудом можно представить себе, чтобы львица вышла замуж за какого-нибудь Иванова или Сидорова. Но если все-таки случится, она вряд ли поменяет свою фамилию. В большинстве случаев возвышается над другими женщинами, как королева. Она рождена, чтобы руководить, диктовать стили и моды, привычки и манеры. Мало ценит женскую дружбу, предпочитает общество мужчин.

Природа отнеслась к ней благосклонно, наделив живостью ума, изяществом. Большинство Львиц не скрывает, что они горды. Они редко идут на компромисс. Их чувство собственного достоинства слишком обострено, чтобы позволить неподобающим образом обращаться с ними. Бедность вводит их в состояние депрессии.

Настоящая Львица настолько привлекательна, что люди с радостью признают ее необыкновенной. Она интеллектуальна, остроумна, женственна, любит лести. Как мать она будет щедро дарить своим детям любовь, не замечая недостатков.

Подведены итоги конкурса на лучшее оформление магазинов к Новому году

Из продовольственных магазинов наиболее красиво и празднично, по мнению комиссии, выглядел «Магнит». Серебристый дождь, струящийся с потолка, танцующий Дедушка Мороз, бегущие по фасаду здания огоньки, разрисованные витрины - все радовало глаз, притягивало покупателей и позволило магазину занять в конкурсе первое место.

Среди магазинов промышленной группы первое место присуждено «Уюту». Здесь и алочку нарядили, и гирлянды развесили, и столы украсили праздничными, блестящими композициями. А из павильонов отличился «Ералаш»: продавцы в новогодние дни встречали покупателей в веселых колпаках гномов.

Победителям конкурса будут вручены переходящие вымпелы «Предприятие образцово-показательной торговли». Кстати, в «Магните» этот вымпел останется с прошлого года.

Конкурсная комиссия отметила, что, к сожалению, ни один покупатель не выразил своего мнения о том, какой магазин самый новогодний...

Татьянин день

Ведущая
рубрики -
Татьяна



Душа добрее - булочки пышнее

Прошедший Татьянин день мы решили отметить рассказом об одной из Татьян. «У меня все праздники любимые. Но Татьянин день - мой праздник, мои именины. В этот день я всегда получаю кучу поздравлений и подарков - самых разных и неожиданных. В свою очередь, стараюсь всегда сама поздравить всех знакомых Татьян», - говорит Татьяна Акушева.

Когда буквально под боком у магазина «Магнит» открылся парек «Колобок», многие удивлялись: о чем думают?! Кроме «Магнита» хлебом торгует и «Топаз», и на рынке хлеб продают, прогорят ведь... Но уже через неделю-другую к ларьку стала выстраиваться очередь, людей и мороз не смущал.

Протягивая деньги, я спросила у продавщицы: «А у вас булочки свежие?» «У них тут всегда всё свежее», - за продавщицу ответил на вопрос мужчина, стоявший за мной в очереди. И правда, зачастую хлеб и булочки здесь не просто свежие, но даже теплые. И каждую булку хлеба, булочки - всё кладут в полиэтиленовые пакеты. Что и говорить, не только качество, но и умение продать - козырь в конкурентной борьбе.

Открыли «Колобок» супруги Акушевы - Юрий Александрович и Татьяна Николаевна, и продается там продукция, изготовленная на их хлебопекарном предприятии.

Именно Татьяна Николаевна Акушева и стала моей собеседницей накануне Татьянинного дня.

-Татьяна Николаевна, с чего все начиналось?

-Это наше семейное производство. В 1996 году мини-пекарню открыл мой свекор Александр Сергеевич Акушев. После его трагической смерти производство взяли в свои руки мы, бросать было жалко. Мне тогда было 22 года, мужу - 23, и оба никакого отношения к хлебопекарному производству не имели.

Начинать было очень трудно. Коллектив смотрел на нас с опаской: не справятся они, молодые оба, ветреные. Некото-

рые магазины стали отказываться от нашей продукции, объясняя это тем, что пришла к власти молодежь, не будет порядка, стабильности. И нам пришлось делами доказывать, что не такие мы, что справимся.

Коллектив тогда в пекарне был всего четырнадцать человек вместе с нами, был у нас старенький автомобиль «Москвич». Выпускали один вид продукции - хлеб ручной разделки «Пшеничный». Вот с этого мы и начинали, то есть практически с нуля.

Стали ездить в пекарни Кемерово, Новосибирска, Новокузнецка, Белова, смотреть, как там поставлено производство, учились, спрашивали, советовались. Не пропускали ни одной выставки, хотелось увидеть лучших.

-Это каким-то образом могло вам?

-Конечно. Если сидеть на одном месте, ничего не добьешься. У нас появилось много знакомых. Есть с кем посоветоваться, на кого равняться.

-Прошло пять лет. Каким стало ваше хлебопекарное предприятие сейчас?

-Сегодня на нашем предприятии работают пятьдесят человек. Мы долго искали технолога. Знаете, технолог - это сердце предприятия. От него зависит, какой будет наша продукция. Сейчас у нас два технолога - это Надежда Михайловна Шиш, которая работает у нас уже четыре года, и совсем недавно пришла к нам выпускница Кемеровского технологического института пищевой промышленности Евгения Александровна Сакун, очень грамотная и целеустремленная девушка.

Выпускаем мы 36 наименований хлебобулочных изделий. Уже есть и свои разработ-



Татьяна Акушева вот уже 5 лет постигает науку хлебопекарного производства

ки - 10 наименований булочек. Все свои разработки мы успешно защитили в Кемерово на дегустационной комиссии и получили сертификаты, последние шесть - только на прошлой неделе.

-А труд так и остался ручным?

-Нет, работать стало легче. Раньше тесто формовали вручную, вручную формочки ставились в печь, от которой нельзя было ни на шаг отойти, иначе сгорит хлеб. Начиная с 2000-го года, мы стали приобретать новое оборудование. Сейчас тесто разделяется по формочкам тестоделительной машиной. У нас современные новые печи, в которые формочки с тестовыми заготовками закатываются на стеллажных тележках. Не надо стоять возле печей и караулить хлеб. Задаешь программу, и после звукового сигнала достаешь испеченный хлеб. А вот булочки мы в таких печах не печем. Пробовали несколько раз, сдоба плохая получалась, некачественная. Так что сдобу мы по-прежнему выпекаем в жарочных печных шкафах, как говорится, ручным способом. Поэтому они и получаются как домашние, пышные и очень вкусные.

-Татьяна Николаевна, Вы руководите предприятием вместе с мужем. Трудно ли вместе работать? Сказывается ли это на ваших взаимоотношениях дома, в семье?

-Ни в коем случае. На работе мы с Юрием Александровичем четко определили круг своих обязанностей. И никогда в дела друг друга не лезем. Соперуемся, помогаем друг другу, но не более. А дома оба перекладываемся на домашние дела. Нужно четко знать границу между работой и домом. У нас есть одно очень хорошее правило: семья семьей, а работа работой. Я и своим работникам говорю: перешагнули порог дома - забудьте о своих семейных неурядицах, проблемах и переживаниях, живите работой. Вот представьте себе: пришла женщина на работу хлеб печь, замешивает тесто, а сама вся в слезах, переживает, думает о своих проблемах. Естественно, и выпечка у нее будет неудачной. Хлеб требу-

ет к себе доброго отношения, не любит слез и обид. Поэтому не надо портить ни другим настроения, ни себе, больше улыбаться, быть доброжелательней.

-Ваши планы на будущее?

-Планы у нас большие, и их много. Самая заветная мечта - это открыть при предприятии свою лабораторию, чтобы на месте проверять и кислотность теста, и его влажность, делать анализы заквасок. На мой взгляд, ежемесячного санитарного контроля нашей продукции недостаточно.

Ассортимент сдобы у нас большой, на этом пока остановимся. А вот увеличить ассортимент хлеба хотелось бы, и мы будем над этим работать. Планируем начать выпускать спелые изделия.

В ближайшем будущем хотим в городе открыть еще несколько специализированных ларьков со своей продукцией.

На лето у нас в планах открыть кондитерский цех. Хотим порадовать тортами не только гурманов и салаирцев, но и жителей соседних городов. Надеемся, что у нас и это получится.

В этом году хотим съездить на конкурс в Кемерово, показать свою продукцию. Раньше у нас не было такой возможности, нечего было показывать. Думаю, пришло время заявить о себе и в области.

-Не пугает Вас конкуренция?

-Нет. Я считаю, что конкуренция не дает расслабляться, заставляет больше работать и думать, как завоевывать любовь покупателей.

-Вопрос к Вам как к женщине: всем нам не хватает времени, а Вам, на руководящей должности, наверняка, и подавно...

-Иногда мне кажется, что мало часов в сутках, не успеваю сделать все, что запланировала. Нашей дочке шесть лет. И кто страдает от дефицита моего внимания, так это она. Но я стараюсь все свободное время посвящать ей.

-Остается поздравить Вас с именинами, пожелать любви, добра и счастья!

Беседовала
О. СИЛИВАНОВА



Технологи Е.А. Сакун и Н.М. Шиш знают секреты вкусной выпечки