



«СЛАДКИЕ» ЖЕНЩИНЫ

От всей души спасибо!

«Куда это подевался Федя Новосёлкин, — спрашивали в последнее время читатели, заметив, что давно не появилась наша традиционная рубрика «Новосёлкин-новосёл». Оказывается, Федя готовился достойно встретить Восьмое марта — женский праздник. Недавно я встретил его — неунывающего, как всегда.

«Не подарок дорог, а внимание» — напомнил мне Федя пословицу и пояснил: собираюсь в гости. В магазинах за деньги, купоны и спецталоны нынче почти ничего не купишь, значит нужно использовать опыт заграничницы. Ведь как ходят в гости иностранцы? Англичанин, к примеру, идет с тросточкой и чувством собственного достоинства, француз — с любовницей. Русский же идет с бутылкой водки. Самые предприимчивые — со всем своим семейством и маленьким тортиком.

Для жителей города Славутича подойдет, пожалуй, лишь последний вариант. Потому что с собственным достоинством у нас трудности более семидесяти лет, с любовницей по такому маленькому го-



роду больше трех шагов не ступишь — славутчане тут же будут смаковать этот эпизод из вашей жизни. Водку в единственном специализированном магазине города приобрести также проблема, а вот тортик, — пожалуйста.

Как рассказал Новосёлкин, к выходным дням Славутичский хлебозавод готов подсластить нашу горькую действительность. Круглая коробка в руках и счастливое лицо Феда, заинтриговали меня. И я решил познакомиться с авторами и производителями сладкой продукции.

Главный инженер хлебозавода Николай Пили-

пенко лобезно показал мне производство. Ароматные запахи витали здесь в воздухе, щекоча в носу и вызывая чувство вдовольного аппетита. Я проглатывал сладкую слюнку наблюдая, как ловко орудуют у печи пекари Ольга Соколовская и Александр Гольнев. Тесто на поддонах выезжало из одной печи и, ловко подхватываемое их руками, перекочевывало в другую. А уже оттуда появлялось в виде румяных душистых батончиков.

В соседнем помещении, за большим столом, весело перешучиваясь, колдовали над круглыми заго-

товками, другие девчата. Из мешочков, которыми они манипулировали, на поверхностях заготовок появлялись листочки, цветочки и разные замысловатые орнаменты. Это небольшая бригада кондитеров готовила к отправке в торговую сеть очередную партию тортов. Всего они производят за смену до четырехсот килограммов сладкой продукции.

Мастер цеха Лилия Борисова имеет пока еще небольшой стаж. С 1985 года она работает со вкусными изделиями, прошла школу у знаменитых кондитеров. Многие жители города Николаева до сих пор вспоминают сделанные ею заказные торты. И славутчанам они тоже пришлись по вкусу. Правда, жалуется девчата, что не всегда есть нужное сырье. А ведь опыт и мастерство позволяют им готовить продукцию любой сложности.

Объектив фотоаппарата запечатлел тот момент, когда очередная партия тортов готовилась к отправке. Девчата довольны своей работой. А их настроение обязательно передастся покупателям этих вкусных, сладких изделий.

НА СНИМКЕ: слева направо — члены бригады кондитеров Раиса ГАРАДЖАЕВА, Галина МОКРАЯ, бригадир Татьяна ФЕСЮН, Светлана КРИВЕНКО.

Текст и фото Владимира САВРАНА.