

НОВОЕ ВРЕМЯ

№ 29 (10113),
ПЯТНИЦА
8 апреля 2022 г.

Цена в киосках «Роспечати» – 10 рублей.
12+

ГОРОДСКАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ ГАЗЕТА
Издается с января 1974 года
г. Губкин, Белгородская область

● ЦИФРА НОМЕРА

100 губкинских парней

уйдут служить в армию этой весной

● стр.2

● ГОРОД НОВОСТЕЙ

10 вопросов губернатору

Вячеслав Гладков будет ежедневно проводить прямые эфиры. Трансляции в соцсетях по будням в 19.00.

Во время непродолжительных прямых эфиров Вячеслав Гладков планирует отвечать на 10 вопросов от жителей области:

«Буду стараться быстро и оперативно ответить на самые насущные вопросы, которые были в течение рабочего дня. Много ли можно сделать за 10 минут? Немного. Но на самые болезненные и важные вопросы буду отвечать. 10 вопросов, я думаю, получат свой ответ. Я назову этот формат «10 вопросов губернатору».

Здравствуйте, новые губкинцы!

163 младенца родились в Губкинском городке с начала года.

За три месяца губкинским отделом ЗАГС зарегистрировано 87 новорожденных мальчиков и 76 девочек. Январь отметился появлением парой близнецов.

В 67 губкинских семьях появились первенцы, в 58 – вторые дети. 28 семей радуются уже третьему ребенку, шесть – четвертому, трое – пятому. А одна многодетная семья приросла шестым наследником.

Имя – это первое, что получает человек при рождении. Самым популярным за три месяца оказалось имя Лев. Родители назвали им семерых младенцев. Второе по популярности мужское имя – Иван, далее следуют Богдан, Максим, Марк, Степан. Обладателями редких по нынешним временам мужских имен стали: Аким, Артур, Виктор, Даниил, Данил, Денис, Ефим, Рувим, Семен, Сергей, Арен, Владислав, Гордей, Демид, Никита, Олег, Роман, Самир, Вадим.

Среди женских имен лидируют: Виктория, Анна, Василиса, Милана, София, Вероника, Ева, Мария.

Редкими женскими именами могут теперь похвастаться Агата, Алёна, Анастасия, Арина, Асия, Афина, Аделина, Алиса, Альбина, Амелия, Аэлина, Гонель, Евгения, Златослава, Камила, Кристина, Лutfия, Моника, Оливия, Полина, Светлана, Стефания, Софья, Ульяна, Ханифа, Юлия, Яна.

● НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ДНИ И ЧАСЫ НЕДЕЛИ

9 апреля, суббота (9.00–11.00).

АиФ № 14 (Ваше здоровье), 6–12 апреля 2022 г.

ПРОГНОЗ ПОГОДЫ с 8 по 11 АПРЕЛЯ				
Метеопараметры	8	9	10	11
Ночь/утро, t °C	+6 +10	+7 +9	+11 +12	+13 +13
День/вечер, t °C	+15 +11	+15 +14	+17 +13	+20 +15
Ветер, м/сек.	Ю-В, Ю 3-7	З, Ю-З, Ю 3-6	Ю, Ю-В 7-3	Ю-В 5-9
Атмосферное давление	739 736	739 740	740 741	740 737
Осадки	Переменная облачность.			



Алла Чеботарева, Татьяна Бондарева, Наталья Подолян и Екатерина Чикалова

Горячий, с корочкой хрустящей...

● ТОСЭР «ГУБКИН»

Хлеб, который нам нравится, мы называем горячим, свежим, ароматным. У него всегда аппетитная корочка, которую легко натереть чесноком. Такой хлеб съедается быстро и к любому блюду годится. Сегодня такой хлеб выпекает ООО «Троицкий хлеб». Несомненно, есть секреты его приготовления, есть особые рецепты, есть люди, которые способны вкладывать в хлеб не только свой труд, но и частичку своего хорошего настроения, теплоту души. Хлеб этот продается в сети магазинов губкинского мясокомбината, входящего в холдинг «БВК». Пользуется большой популярностью у покупателей.

«Хлеб выпекается по старинным рецептам, поэтому легко вписывается в ГОСТ, – рассказывает директор ООО УК «Фирменные магазины БВК» Галина Долматова. – В то же время есть определенные секреты, которые и делают наш хлеб особенным. Муку мы используем местную – Старооскольского комбината хлебопродуктов. Она отличного качества, изготавливается из зерна, выращенного в нашем регионе. И тоже производится строго по ГОСТу».

Галина Николаевна считает, что троицкий хлеб по существу прост. Его выпекают в двух сортах – пшеничный и пшенично-ржаной. Дополнением к ассортименту стали маленькие буханки.

Полный же ассортимент хлебопекарни насчитывает до 15 видов хлебобулочных изделий и бисквитов. Большим спросом у любителей здорового питания пользуются хлеб «Суворовский» и хлеб «Отрубной».

«Мы прилагаем все усилия, чтобы удерживать цену на устоявшемся уровне, – делится заботами Галина Николаевна. – При этом используем только натуральные продукты местного производства, включая растительные масла. Более того, в связи со сложной ситуацией сегодня в стране, мы начали печь хлеб, который продаем по социальной цене – за 22 руб. Это пресный хлеб, без закваски, из пшеничной муки первого сорта. И он тоже пришелся по вкусу покупателям».

Хлебопекарня в поселке Троицкий, в которой трудятся опытные специалисты, влюбленные в свое дело, выглядит вполне современно и комфортно. Недавно, в рамках создания мини-пекарни в рамках ТОСЭР, был дополнительно приобретен комплекс высокотехнологичного оборудования. Такое расширение потребовало создания 15 новых рабочих мест. И сейчас есть вакансии. Все работники обеспечены соцпакетом, бесплатной доставкой к месту работы и даже служебным жильем.

Прежде чем зайти внутрь пекарни, нужно было пройти санобработку, надеть белоснежный халат, а главное – собраться с духом, ведь аромат горячего свежеспеченного хлеба и булок просто опьяняет.

Поражает, что людей, которые обеспечивают вкусной хлебобулочной продукцией десятки магазинов, здесь совсем немного.

«Новое оборудование, приобретенное

благодаря тому, что мы стали резидентом ТОСЭР, конечно, позволяет существенно повысить производительность труда, увеличить объем производства, расширить ассортимент, – объясняет заведующая пекарней Ирина Толмачева. – Но мы по-прежнему во главу угла ставим свое душевное отношение к делу. Никто не отказывается лишний раз поработать непосредственно руками, областять, согреть каждую буханку, каждый батон».

Стоит отметить, что здесь изделия не пакуют в полиэтилен перед отправкой в торговую сеть. Наверное, это было бы проще и дешевле. Но пекари хотят, чтобы хлеб покупали с пылу-жару, с характерной хрустящей корочкой и неповторимым ароматом. Поэтому пакуется хлеб непосредственно перед передачей в руки покупателя.

Широкий ассортимент ООО «Троицкий хлеб» в ближайшие дни станет еще больше в связи с Пасхальными праздниками. Троицкие куличи – всегда желанное яство.

Наверное, следует напомнить, что аббревиатура «БВК» означает Белгород, Воронеж, Курск. И уже сегодня в Губкинском городском округе работают 10 фирменных магазинов, в Старом Осколе и Белгороде – по 4, в Курске – 2 и один открыт в Ястребовке.

И этот успех определяется в первую очередь качеством продукции «Троицкого хлеба». Новые технологии, экономические инновации, связанные с ТОСЭР, коллектив пекарни умело сочетает с бережным отношением к традициям хлебопечного искусства, любовью к своему делу.

Вадим Москалев



2 224101 197409

@ nw-gubkin@yandex.ru

ok.ru/gazetanov

vk.com/novovremya

t.me/HBGubkin

vremya31.ru