

● 10 ОКТЯБРЯ – ДЕНЬ РАБОТНИКА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



Рецепт пекаря Воробьевой

За смену из рук пекаря ООО «Хлебный Домъ» Елены Воробьевой выходят сотни румяных и ароматных буханок, батонов, булок. Чтобы к вечеру, когда люди возвращаются с работы домой, на прилавках магазинов их ждал свежий хлеб, пекари начинают работать с 7 утра.

За плечами Елены более 20 лет работы в «Хлебном Доме». Выпускницей тогда ещё училища №15 по специальности кондитер-пекарь-тестовод она целенаправленно пришла сюда.

«Сейчас я — тестомес, то есть отвечаю за рецепт, пропорции, приготовление разных видов теста. А так пришлось поработать и укладчиком хлеба, и на печке стояла, и пряники пекла. С первого дня мне понравилось здесь работать. Тяга к

выпечке у меня с детства. Помню, как бабушка в русской печи пекла хлеб, булочки, пирожки, а я всегда ей помогала. Мне это было интересно, поэтому после школы пошла учиться на пекаря-кондитера», — рассказала Елена Воробьева.

Работа пекаря на любом этапе приготовления выпечки всегда ответственна. Перед тем, как заложить ингредиенты теста в специальную машину, продукты нужно взвесить до миллиграмма. Без строгого соблюдения пропорций ничего не получится. В цеху у раскалённых печей нужно быть очень внимательным, скорости и сноровки требует и конвейер, куда поступают заготовки из теста, а потом и готовая выпечка. Здесь всё нужно делать чётко и быстро. Самое приятное в работе — доставать из печи результат своего труда.

Как отметила Елена Воробьева, работа у пекарей тяжёлая, но в то же время интересная.

«Мы стараемся для людей, поэтому брак в продукции не допускается. Секрет вкусного хлеба, да и в целом еды, заключается в приготовлении с душой, с любовью. И очень важно, чтобы работа приносила удовольствие», — поделилась она.

На завершающем этапе хлебопечения промахов быть не должно. Недодержал или передержал тесто — всё, хлеб испорчен. А ещё, как говорит Елена, главными качествами пекаря, помимо умелых рук, должны быть доброта, терпение, любовь к своему делу. Все проблемы и плохое настроение нужно оставлять за пределами цеха, ведь тесто не любит злых и недозвольных людей.

Юлия Яковлева

Уважаемые труженики и ветераны агропромышленного комплекса!

Примите искренние поздравления с профессиональным праздником – Днём работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности.

В завершающей стадии уборочная страда, подводятся итоги очередного года, и труженики полей, перерабатывающих предприятий принимают заслуженные слова благодарности. Этот праздник объединяет всех, кто живет и трудится на земле, работает в животноводстве и на предприятиях пищевой промышленности.

Сегодня, в условиях непростой эпидемиологической обстановки, на работниках отрасли лежит колоссальная ответственность за благополучие жителей округа.

Труд на земле почётен, но и сложен. В Губкинском городском округе в полях и на предприятиях трудятся люди сильные духом, добросовестные, честные, которые бережно относятся к родной земле. Своим рачительным, хозяйским отношением к делу, ответственностью, высоким профессионализмом они заслужили почёт и уважение.

Труженики АПК, уважаемые ветераны отрасли, спасибо вам за самоотдачу, за любовь к малой родине. Желаем всем вам крепкого здоровья, благополучия, успехов и новых трудовых побед!

С праздником!

Глава администрации
Губкинского городского округа
М.А. Лобазнов

Председатель Совета депутатов
Губкинского городского округа
Г.И. Колесникова

Уважаемые труженики и ветераны агропромышленного комплекса Белгородчины! Дорогие друзья!

Поздравляю вас с профессиональным праздником!

В этот осенний день мы чествуем ваш дружный 140-тысячный коллектив: животноводов и земледельцев, технологов и лаборантов, ветеринаров и ученых, работников перерабатывающих предприятий.

Дорогие друзья! Хлеб и молочные продукты, мясо и рыба, овощи и фрукты, крупы, макароны и сладости, все, что мы каждый день ставим на стол, – это плоды вашего труда. И сегодня мы говорим каждому из вас огромное спасибо!

Рад отметить, что Белгородчина вносит достойный вклад в обеспечение продовольственного суверенитета России. Многие годы наша область уверенно занимает первое место в стране по производству мяса, находится на ведущих позициях в ЦФО по молоку.

Продукция белгородских предприятий АПК пользуется высоким спросом в самых разных уголках страны и мира. Ее отменное качество подтверждают и авторитетные эксперты. В рейтинге субъектов России по выпуску товаров, обладающих Знаком качества, Белгородчина занимает лидирующее место.

Наша область – один из регионов-лидеров по реализации аграрного экспортного потенциала. И конечно, все достижения и победы белгородского АПК – ваша заслуга, дорогие друзья!

Сегодня наша аграрная отрасль уверенно движется вперед по пути инновационного развития, реализует новые проекты, нацеленные на экономический рост и повышение своей конкурентоспособности на мировом рынке. Уверен, мы с вами выполним все намеченное.

Дорогие аграрии! Желаю вам крепкого здоровья, отличного настроения, высоких производственных показателей, исторических рекордов и побед, достойного вознаграждения вашего труда и большого счастья!

Губернатор Белгородской области
В. Гладков

● НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ДНИ И ЧАСЫ НЕДЕЛИ

9 октября, суббота (20.00–23.00),

13 октября, среда (3.00–7.00).

АиФ № 36 (Ваше здоровье), 6-12 октября 2021 г.

| ПРОГНОЗ ПОГОДЫ с 8 по 11 ОКТЯБРЯ | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------|--------------|--------------|------------|
| Метеопараметры | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Ночь/утро, t °C | -1 +8 | -2 +8 | 0 +8 | +1 +5 |
| День/вечер, t °C | +11 +7 | +12 +7 | +11 +4 | +13 +8 |
| Ветер, м/сек. | В,С-В 4-1 | В,С-В 3-1 | В,С-В 2-0 | Ю-В 1-1 |
| Атмосферное давление | 757 757 | 756 755 | 755 753 | 752 747 |
| Осадки | Переменная облачность | | | |

Полная pdf-версия номера доступна только подписчикам.

Подписаться на полугодие можно он-лайн на vremya31.ru

Вы также можете купить один номер, выбрав опцию
«купить номер» в модуле оплаты объявлений.



**ПОДАТЬ
ОБЪЯВЛЕНИЕ**

**ПОДПИСАТЬСЯ
НА ГАЗЕТУ**

КУПИТЬ НОМЕР

ДАЛЕЕ