

ПОКУПАЕМ ВОЛОГОДСКОЕ

На правах рекламы

«Славянский хлеб»: пасхальные традиции живут и развиваются

Более 24 тонн куличей - таков итог работы ОАО «Славянский хлеб» в течение Куличной кампании - 2016, которая началась на предприятии 25 апреля и завершилась 2 мая.



Светлана ДАМИРОВА
damirova@krssever.ru



ОТ ВСЕЙ ДУШИ

За этой цифрой - тысячи куличей, которые украсили в пасхальные дни праздничные столы жителей Вологодской, Ярославской и Архангельской областей.

А еще за нею стоит большой труд всего коллектива предприятия - труд напряженный, ответственный и в то же время - очень радостный, исполненный душевного тепла и единения.

ПОЧТИ РУЧНАЯ РАБОТА

Понятие «Куличная кампания» вошло в производственный процесс предприятия несколько лет назад. Однако именно в этом году она приобрела особый масштаб: к ней был причастен практически весь коллектив. Как признаются сегодня работники «Славянского хлеба», с которыми мы встретились и пообщались за чашкой чая с пирогами, это была не просто работа, а особый настрой, когда глаза боятся, а руки делают, и душа радуется.

- Процесс выпечки куличей начинается примерно за неделю до Пасхи. Чтобы выполнить все заявки торговой сети, работать приходится практически круглосуточно. Но никто не жалуется: люди, понимая свою от-



Куличи, испеченные на «Славянском хлебе», украсили праздничные столы многих тысяч семей в Вологодской, Ярославской и Архангельской областях.

ветственность, не отказываются от дополнительных смен, - рассказывает пекарь-мастер Екатерина Говоркова.

Особенность производства этой необычной для предприятия продукции состоит в том, что, что здесь значительную часть работы приходится выполнять вручную. Согласитесь, что украсить кулич и красиво упаковать его машине не доверишь, да

и не придумали еще машин для работы, которая требует особого подхода - человеческого.

ПО БАБУШКИНЫМ РЕЦЕПТАМ

Куличи на «Славянском хлебе» пекут по классическим традиционным рецептам, используя ингредиенты самого высокого качества.

А вот различные современные «улучшители» вкуса и консерванты в их выпечке отвергаются категорически.

- В нашем рецепте в тесто добавляется много сдобы, лучшие сорта изюма, - делится «секретами» инженер-технолог Анна Моисеева. - Словом, печем так, как пекли наши прабабушки и бабушки. А вот для украшения каждый год стараемся подобрать что-то



Их труд - пример профессионализма и ответственности. | Фото Дениса Едрышова, Валентины Певцовой

ПОКУПАЕМ ВОЛОГОДСКОЕ



Скромные герои Куличной кампании.

новое - здесь поле для творчества просто огромное. Используем различные виды посыпки, мармелад, цукаты, пасхальные фигурки из прессованной сахарной пудры.

Подготовка к Куличной кампании начинается на комбинате едва ли не сразу после новогодних праздников.

О том, как это происходит, рассказала начальник лаборатории Вера Кучура:

- Руководство ставит задачи начальникам подразделений - производству, коммерческому отделу, лаборатории, экспедиции.

Соответствующие службы занимаются разработкой рецептуры, дизайна, упаковки, планируют сервис доставки, выкладку товара на полках в торговых точках.

Очень тщательно подбираются и закупаются ингредиенты - мука, масло, посыпки. На пробных выпечках отработывается все до мелочей.

Так что, когда начинается процесс интенсивной выпечки, на предприятии практически запускается механизм, который разрабатывался и проверялся в течение нескольких месяцев.

НЕ БОЛЬШЕ НЕДЕЛИ!

Казалось бы, какая необходимость оставлять столь масштабную работу на последнюю перед Пасхой неделю? Ведь можно начать гораздо раньше!

- Ну как это раньше? - недоумевает ма-

стер производства Елена Зверева. - Мы же хотим, чтобы люди в день Пасхи ели свежие, душистые и мягкие куличи. А разве это возможно, если их испекли месяц назад? Конечно, современные технологии позволяют этого достичь, но у нас-то технология традиционная!

Как мы уже отметили, Куличная кампания проходит на предприятии не первый год. По словам работников, несмотря на напряженный труд, всю эту неделю на предприятии царит особое, праздничное настроение.

Водители-экспедиторы Антон Молотков, Сергей Решетов, Владимир Шаврин, Валерий Зязин, Евгений Ангелов, Андрей Баранов все «куличные маршруты» знают наизусть:

- Надо было возить, и возили! Как говорится, дорога ложка к обеду, поэтому мы старались, чтобы люди могли купить и принести в дом куличи до праздника, а праздничный день встретить с куличом от «Славянского хлеба», - высказался за своих немногословных коллег-водителей Евгений Ангелов.

- Приготовить тесто, испечь, украсить, упаковать, организовать отправку и отвезти готовую продукцию в нужное время в нужное место - все это одинаково важно, - отвечает заведующая складом готовой продукции Вера Иванова на вопрос, от кого в большей степени зависел успех этой напряженной недели.

Кстати, кроме куличей в праздничные

дни предприятие порадовало покупателей и новыми видами булочек - «Мраморная», «Чипполино», «Молочная», «Шоколадная», и надо сказать, что вологжане с удовольствием их покупали.

Не стоит забывать, что Куличная кампания никак не отменяет производство обычного для «Славянского хлеба» ассортимента хлебобулочных изделий,

- Совместить это с выпечкой куличей так, чтобы один процесс не помешал другому, - задача непростая, но нам ее удается успешно решать, - довольны пекарь Любовь Шадрина и тестоводы Татьяна Кельсиева и Елена Артамонова.

- Вообще, в такие моменты понимаешь, насколько у нас замечательный и дружный коллектив. Все, можно сказать, работали как единая команда, - добавляет машинист тесторазделочных машин Марина Иванова.

Начальник коммерческой службы Татьяна Иванова, в чьем ведении находится в том числе и организация доставки куличей в торговые сети, подчеркивает, что в этом году предприятие в рамках пасхальной благотворительной акции порадовало пациентов областной клинической больницы, детских домов Вологды, нескольких домов ветеранов, городской тюрьмы и учебных заведений. Не обошли «славяне» стороной и День Победы, оказав благотворительную помощь ветеранам и участникам боевых действий.

Подарочные наборы куличей были вручены всем работникам самого хлебозавода.

- Нам ведь дома было не испечь, - смеются сотрудницы экспедиционной службы Ольга Сибаккина, Светлана Жиобакас, тестоводы Татьяна Кельсиева и Елена Артамонова, машинист тесторазделочных машин Марина Иванова, - мы на работе пропадали!

НАМ ПОМОГАЛ ГОСПОДЬ!

- Мы в этом году отправляли куличи в магазины до 2 мая включительно. Насколько мне известно, ни на качество куличей,

ни на график их доставки ни одного нарекания не было. Видимо, Богу угодно было поддерживать наш труд в это великое время, уж очень слаженно и дружно все работали, - резюмирует руководитель торгово-коммерческой службы ОАО «Славянский хлеб» Татьяна Иванова.

В конце мая, в преддверии Дня защиты детей на предприятии собираются провести торжественное мероприятие с участием детей работников «Славянского хлеба». Для ребят запланированы экскурсии по предприятию и веселое чаепитие за круглым столом. В праздничной обстановке будут награждены лучшие работники по итогам Куличной кампании и последних достижений предприятия.

- Всем коллективом порадуемся полученной награде, в конкурсе «Серебряный Меркурий» за победу в номинации «За вклад в формирование социально-ответственного бизнеса», - говорит Инна Широпаева, управляющий директор предприятия. - Эта награда очень дорога нам, так как главное, для чего мы работаем, - сделать более благополучной жизнь не только наших работников, но и всех вологжан.

К праздничному мероприятию готовятся не только на заводе, но и в семьях работников.

- Я сейчас сочиняю частушки, посвященные нашей работе во время Куличной недели. Пока, правда, не очень получается, но время еще есть, дочка с внуком тоже в этом участвуют, - делится планами одна из работниц.

- Именно в ситуациях, когда надо мобилизовать все силы и трудиться единой командой, в полной мере проявляется профессионализм работников и уровень их ответственности, - уверена Инна Широпаева. - Новое время ставит новые задачи - всё сложнее и интереснее. Решать их мы будем по старинному вологодскому рецепту: уважая традиции, думая о людях и непрерывно развиваясь. **КС**



Перед отправкой в торговую сеть куличи освящаются.



ТРАДИЦИЯ

Дорогим гостем «Славянский хлеб» в канун Светлой Пасхи уже много лет является протоиерей Александр Лебедев - настоятель храма Рождества Пресвятой Богородицы на Нижнем долу в Вологде. Он освящает каждый кулич, выпеченный на предприятии.

На освящении куличей читается молитва о том, чтобы Господь даровал «вкушающим эти снеди радость не только телесную, но и душевную, укрепил душу и тело и наполнил этот день неизреченной радостью».