

Европа разинула рот на наш каравай.

ОТ УДИВЛЕНИЯ



Медаль
«За пекарское искусство»

2

МАГНИТОГОРСКИЙ МЕТАЛЛ

Так продолжалось бы и впредь, если бы однажды в ноябре прошлого года в кабинете руководителя фабрики хлебобулочных изделий «Русский хлеб» Татьяны Кузьминой не раздался телефонный звонок. Звонили из московского представительства Объединенной ассоциации патрон-пекарей Европы: «Милости просим на атлантическое побережье Франции в Нант, на конкурс хлебопеков Европы». Звонившие продиктовали условия конкурса и поторопили: «Покупайте билеты до Москвы, остальное ассоциация берет на себя».

«Как? Что? Сумеет ли?» — всполошились женщины. Но разве можно отказаться от искушения хотя бы посмотреть на соревнующихся коллег-хлебопеков ведущих западных стран? Это и огромная школа, и большая честь. На большее не рассчитывали. И магнитогорские женщины полетели в неизвестный Нант.

Маленький отряд магнитогорцев оказался единственным во всех отношениях: единственная команда из России, которая, по сути, и представляла страну. Единственная делегация женщин среди девяти стран-участниц, команды которых состояли только из мужчин. Татьяна Григорьевна Кузьмина была единственной женщиной в жюри.

Еще дома, приняв приглашение, будущие конкурсантки в срочном порядке стали думать о представлении изделия. Не искушенные сколь-нибудь в серьезных соревнованиях и конкурсах, магнитогорские мастерицы полагали, что в разделе конкурса «художественное производство» непременно должна быть сладкая выпечка. Хотелось создать символ России. Остановились на торте, который венчали бы маковки церквей. Это было бы сказочно красиво.

Все оказалось совершенно далеким от представлений: российская команда должна была не просто представлять, а на равных участвовать в конкурсе. Соревнование шло по трем видам изделий: художественное производство, венские изделия и хлеб. Жребий выпал участвовать в первом конкурсном дне по номинации «художественное производство». Что-то «подсмотреть» у других и как-то сориентироваться, времени уже не было.

Два года назад в спортивном манеже металлургов проходила выставка продукции АО ММК и дочерних предприятий. Горожан и гостей немало удивил огромный ассортимент выпускаемых металлургами изделий, товаров народного потребления, продуктов питания... Среди них достойно выглядел раздел хлебобулочных и кондитерских изделий АОЗТ «Русский хлеб». Appetитные батончики, булочки, хлеб, торты, видимо, приглянулись какому-то залетному гостю, который и взял эту фирму «на карандаш». А хлебопеки дочернего предприятия комбината, ничего не подозревая, все это время продолжали потчевать магнитогорцев вкуснейшей выпечкой.

Уральские девчата решили представить такой каравай хлеба, который бы олицетворял нашу страну.

По условиям конкурса изделие должно было быть размером 80х80. Основой трехъярусного сооружения стал круглый каравай диаметром 80 см. На него поместили квадрат меньшего размера, символизирующий хлебосольный стол, покрытый белоснежным рушником из сахарной мастики. На рушнике — каравай хлеба с солонкой. Все свободное пространство на «художественном изделии» заполнили колосья хлеба из заварного теста. По периметру символического хлебного стола — флажки стран-участниц конкурса.

То, что сделали женщины из России, то бишь, наши землячки, произвело среди публики и жюри настоящий фурор. Члены международного жюри единодушно присвоили магнитогорцам кубок за художественное исполнение и воплощение идеи. Языковой барьер не помешал понять идею конкурсного российского караваев: Россия — равная среди равных в Европе, всегда славилась хлебосольством, и у нее есть будущее, чтобы вновь стать такой.

— Такого успеха мы не ожидали, — делятся впечатлением девушки. — По дружеским улыбка, объятиям, рукопожатиям мы поняли, что европейцы не просто испытывают к нам интерес, но любят нашу страну и верят в возрождение великой России. Нас переполняла гордость.

— Первая трудность для нас была, как ни странно, в том, что работать пришлось на их сырье, — рассказывает далее Т. Кузьмина. — Дома мы привыкли работать не более чем с тремя сортами муки. А здесь ее было двадцать! Какую выбрать? Какая «не поползет»? Какой крутизны замес требует тот или иной сорт? Действовали методом проб и ошибок, хотя времени для этого почти не было. С первым караваем так и вышло — тесто «поплыло», не вписавшись в заданные параметры. Пришлось срочно ставить новое. И — получилось!

Работали на оборудовании, никогда ранее не виданном. Волновались еще и потому, что все делали на глазах многотысячной публики, тут же отвечали на бесконечные вопросы...

В группе «венские изделия» магнитогорские девушки удивили вы-

печкой из слоеного и дрожжевого теста с «сытными» начинками: грибами, луком, картофелем, сыром, курочкой, маком, орехами. Да и в конкурсе по хлебу не оплошали: особенно пришелся по вкусу хлеб с луком. «В Европе хлеб трудно назвать хлебом — это нечто воздушное, чаще всего с фруктовыми добавками», — отмечают женщины. Словом, наши девчата «открыли» Европу, а европейцы — нас.

— Мы всех изрядно удивили тем, что у нас хлеб пекут в основном женщины, — рассказывает Т. Кузьмина. — Во всем мире считают, что этот нелегкий труд — удел мужчин. Труд пекаря там и почетен, и высоко оплачивается. Пекарство на Западе очень развито.

С триумфом вернувшиеся в родную Магнитку мастерицы из «Русского хлеба» до сих пор удивляются тому, что конкурсанты подарили им 20 рецептов различных видов выпечки. Совершенно бесплатно! Хотя не только каждая страна — любая фирма держит в строгой тайне свои рецепты, каждый из которых стоит немалых денег. Женщинам не терпится испробовать их в деле. Да вот беда: городские учреждения, от которых зависит «добро» на их внедрение, запрашивают немалые миллионы за свои санкции. Вот те раз!

Кроме кубка девчата привезли из Франции медаль «За пекарское искусство» и полученную в знак гостеприимства серебряную медаль города Нант. За несколько дней они успели объездить множество фабрик и пекарен, на лету впитывая для себя все новинки.

— Это щедрый подарок судьбы, — размышляет Татьяна Григорьевна. — Посудите сами: заботясь о «хлебе насущном» для магнитогорцев, АО ММК построило и оснастило современное хлебопекарное производство, которому в городе нет равных. Это ко многому обязывает: наши специалисты просто не имеют права работать плохо. И мы сумели показать, на что способны: нас заметили, благодаря чему мы оказались на европейском конкурсе. Мы не вошли в число первых победителей, но участие в таком представительном соревновании дало уверенность в своих силах и возможностях. О нас знают! В Европе конкурсы хлебопеков проходят каждые два года. К следующему мы подготовимся основательнее. Будем бороться за призовое место!

Н. БАРИНОВА.



Их теплыми руками

В канун первого весеннего праздника я побывал в цехе мягкой мебели АО «Товары народного потребления». Здесь Царит обычная рабочая обстановка. Мастер смены Валентина Михайловна Куропаткина довольна: вот уже на протяжении ряда месяцев производственное задание успешно выполняется. Март тоже начали без сбоев.

У нас в цехе около двухсот женщин, — рассказывает Валентина Михайловна, — и практически все они — мастера своего дела. Не скрою, чтобы выполнить производственное задание, нам порой приходится прибегать к «авралам». Правда, это бывает редко. Но если случаются, наши женщины никогда не подведут. А работники у нас разных возрастов: от восемнадцати до сорока двух лет. Не могу не отметить в канун праздника бригадира Татьяну Германовну Митрофанову, обойщицу Екатерину Зубаровну Чугунову, мастера Зинаиду Васильевну Петренко, станочницу Галину Ивановну Глазырину. Вот надежный костяк, на них всегда можно положиться.

Прекрасный женский коллектив умеет не только самоотверженно трудиться. Все вместе они — дружная семья. Стараются по возможности вместе отдыхать, отмечать дни рождения, свадьбы, юбилеи... Например, сегодня девчата ломают голову — какой сюрприз-подарок преподнести на свадьбу Наташе Митрофановой? регистрация у нее состоится 15 марта. А совсем недавно поздравляли своих коллег, мастера Владимира Березина и его жену Ольгу. У них родилась долгожданная дочурка. Вот радости! А восьмого марта у бригадира обойщиков Надежды Дмитриевны Петуховой еще

и день рождения — двойной праздник для всей бригады.

Нынешний год будет богат на события. Юбилей отметит Надежда Аверьяновна Гусева — тридцатилетие работы на фабрике. Будет принимать поздравления и сама Валентина Куропаткина. Тридцать семь лет — таков будет ее трудовой стаж на этом предприятии.

— Мы сегодня освоили выпуск новых видов мебели, — говорит начальник цеха мягкой мебели Юрий Александрович Шепелев. — такие как мягкий уголок «Кармен» и новый диван ДКМ. Разрабатываем новый вариант дачной мебели, обстановки для молодоженов, оригинальную софу. Словом, на месте не стоим, ищем новые, оригинальные виды новой мебели, которые бы пользовались спросом у покупателя. И если нашу мягкую мебель ценят, хвалят и всегда покупают, то в этом немалая заслуга всего коллектива цеха, костяк которого состоит из наших прекрасных женщин. Пользуясь случаем, хочу поздравить всех женщин цеха и фабрики с замечательным весенним праздником. Счастья вам, удачи, здоровья!

На снимках: за работой О. Костенко, Н. Абдулаева; мы — из цеха мягкой мебели.

Ю. АЛЕКСЕЕВ.
Фото автора.

Слова признания

Доброго вам здоровья!

Хочу поблагодарить медицинских работников поликлиники № 2 АО ММК врача Зборовскую Антонину Михайловну и медицинскую сестру Кобляеву Надежду Максимовну за их чуткость и отзывчивость.

Антонина Михайловна во вторую поликлинику пришла в 1955 году молодым врачом-терапевтом. Сейчас работает участковым врачом. Говорит, что движение — это жизнь. Скольким людям она помогла — счету не поддается! Пациенты благодарны ей за ласку и заботу. Многие стараются попасть к ней на прием, зная ее душевность и внимание. Каждого она внимательно выслушает, даст необходимые советы. Несмотря на сложное нынешнее время, она смотрит в будущее с оптимизмом: «Все встанет на свои места!»

— Побольше бы таких специалистов и хороших людей! — говорит об Антонине Михайловне Зборовской главный врач второй поликлиники Елена Андреевна Богданова.

Доброго здоровья, успехов в работе и счастья в личной жизни этим милым и прекрасным женщинам! С праздником весны!

Р. БАУЭР,
ветеран АО ММК.

