



Магазинчик при пекарне преобразился. Здесь сделали ремонт и заменили оборудование. Ежедневно сюда за вкусным хлебом и выпечкой приходят до шестисот антипаютинцев

Нянь мя - дом, где пекут хлеб

Производство. В этом году в антипаютинской пекарне (по-ненецки - нянь мя) обновили оборудование для выпечки хлеба, а также модернизировали торговый зал. Теперь здесь можно не только купить пирожок или булочку, но и выпить стаканчик горячего кофе



Новый духовой шкаф, два тестомеса, промышленный миксер и расстоечный шкаф, приобретённые в этом году местным потребителем, существенно облегчили работу пекаря

ОЛЬГА РОМАХ
РОМАН ИЩЕНКО (ФОТО)

Двери местного магазина при пекарне открываются в 9 утра, но пекари приходят на работу к шести.

Первая выпечка - это только хлеб, потому что мы раздаём его в организации: в школу, больницу, нашу столовую и детский сад. И в самом магазине много покупателей. Я уже не говорю о приезжих, которые тоже перед вылетом спешат взять несколько булок нашего вкусного хлеба. В день в среднем в магазине разбирают 600 штук, хотя по-разному бывает - тундровики до 20-40 булок берут, - рассказывает продавец Нелли Мифтяхудинова.

В этом году на пекарне прошла модернизация. Антипаютинское потре-



Значительно расширился и ассортимент продукции теперь это не только около 10 сортов хлеба от высшего сорта до чиабатты, но и богатый выбор выпечки: зачипури до яблочных пирогов

Тамара Савоненечевна с удовольствием раскрывает секреты мастерства молодому поколению:

- В нашем хлебе нет ничего лишнего, только мука, дрожжи, вода и соль в правильных пропорциях. А еще, и это, пожалуй, самое главное, на пекарню нельзя приходить в плохом настроении, все проблемы лучше оставлять за порогом, потому что тесто, если можно так сказать, всё чувствует. Если ты берешься за дело в хорошем настроении, то и оно получается пышным, воздушным, ароматным. Ещё один секрет в том, что тесто любит, когда его касаются руки пекаря, минут, перемешивают.

В среднем в день в пекарне выпекают 852 булки - это 4 партии, в дни проведения национальных праздников объем в полтора раза больше.

С недавних пор значительно расширился ассортимент выпечки. Эчпочмак, грузинские хачапури, итальянская пицца, хот-доги, а еще пышки, булочки, пирожки в ассортименте и даже яблочные пироги можно увидеть на прилавке магазинчика, который расположен в одном здании с цехом. Это помещение тоже модернизировали: сделали косметический ремонт, приобрели новое оборудование. Кроме того, здесь обустроили небольшое кафе, где можно выпить чашечку горячего кофе или чая со свежей местной выпечкой.

Планируется, что пекарня будет работать в две смены, чтобы успевать печь и самый вкусный хлеб, и выпечку. Для этого необходимо увеличить штат работников пекарни до 10 человек, сейчас здесь трудятся 6 специалистов.

бительское общество по договору лизинга приобрело расстоечный шкаф, печь, два тестомеса, духовой шкаф и промышленный миксер объемом 60 литров. Часть расходов предприятию компенсировали по районной программе, направленной на поддержку малого и среднего предпринимательства. Благодаря этому удалось не только значительно облегчить труд пекарей, но и увеличить ассортимент выпускаемой продукции. Сегодня здесь готовят порядка 10 видов хлеба: высшего и первый сорт, «Забайкальский», фитнес-хлеб с семечками, «Бородинский», «Деревенский», а еще «Российский», чесночный, чиабатта и багеты. Кстати, последние у местных жителей пользуются особой любовью.

- Багеты тут пекут бесподобные, разлетаются как горячие пирожки. Спрашиваем продавца, когда будут, и приходим прямо ко времени, потому что багеты только приносят из пекарни в магазин и их тут же разбирают. Я обычно покупал багеты, первый сорт, а еще чиабатту - она тоже вкусная, - признается антилаптепоса Елена Болдырева.

80 свежих хрустящих багетов - такова партия - разлетаются с прилавка за 5 минут. Про то, что в Антилапте самый вкусный хлеб, знают далеко за её пределами. Главный секрет - в людях, которые там работают. Пекарский стаж Тамары Худи - 44 года, 34 из них она совмещала любимое ремесло с руководством пекарней, сейчас, говорит, пусть молодёжь командует. Всегда улыбающаяся, разговорчивая и дружелюбная,