



**С ДНЕМ РАБОТНИКОВ
ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ !**

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПОДГОТОВЛЕНА
АРХИВОМ КАМЕНСКОГО РАЙОНА**

Хлеб, который рождается с душой

Русский хлеб — это наша гордость. Мало кто задумывается, какой путь проходит хлеб до появления на нашем столе. А над его производством трудятся множество людей: от пахарей до пекарей. Вот об одной семейной пекарне мы вам сегодня и расскажем.

Два года назад, в солнечном октябре 2021 года, открыла свои двери для посетителей пекарня в х. Старая Станица. Хорошая, качественная выпечка рождается только с душой — уверена Ирина Гуреева, хозяйка мини-пекарни. В течение пяти лет вынашивала она мечту о своей маленькой пекарне. Опыта в сфере пекарского бизнеса не было, но Ирина была уверена — все получится. Правда, следует сказать, что работа в собственной пекарне представлялась ей немного иначе. Казалось, достаточно закупить оборудование и пригласить на работу пекарей, но жизнь показала, что собственный бизнес — это прежде все ежедневный личный труд. За два года существования пекарни семья Гуреевых освоила все тонкости пекарского мастерства — от подбора рецептуры, приобретения качественных ингредиентов, технологических приемов до пышной выпечки на прилавке пекарни. Даже в наше просве-

щенное время хлебопечение выглядит маленьким колдовством, в котором принимают участие все стихии. Из соединения воды и муки (которая, если вдмуться, плод земли) вымешивается наполненное воздухом тесто, которое, пройдя огонь, становится духовитым и сытным хлебом, поддерживающим жизнь.

Пока мы беседуем, Ирина ловко замешивает тесто с помощью тестомесильной машины. Рассказывает, сколько всего пришлось узнать и чему научиться, чтобы хлеб в ее исполнении стал качественным и завоевал доверие покупателей. Василий Гуреев подхватывает следующий технологический этап — разделку и формование

хлеба. Ловкими уверенными движениями из бесформенного теста делает аккуратные заготовки для батона. Хлеб отправляется в специальный шкаф для расстойки. Ирина рассказывает, что пришлось поучиться у профессиональных технологов, ведь профессиональная выпечка, да еще такая креативная и сложная рецептура, требует знаний.

А тем временем хлеб уже испекся. Василий достает готовые батоны из духового шкафа, и воздух наполняется волшебным запахом свежеспеченного хлеба. Хлеб — один из самых старых продуктов в мире. Технология хлебопечения знакома человечеству несколько тысяч лет. И видов хлеба известно несчетное количество. Старостаничная пекарня Гуреевых освоила около двух десятков видов хлебной продукции. От ассортимента глаза просто разбегаются и хочется



хоть по кусочку попробовать от каждой булки. Здесь и кукурузный багет, и багет «Кубанский» с морковью и семенами льна, и батон луковый, а также отрубной, бездрожжевой, традиционный бородинский хлеб, спортивный с изюмом, финский цельнозерновой и домашний, и еще с десяток наименований. Много выпекается сладкой сдобы — булочки и плюшки, с разнообразными фруктовыми и несладкими начинками. Выражение «разбирают как горячие пирожки», мы наблюдаем тут буквально. За время нашей встречи полки в торговом зале заметно опустели, но на подходе уже новая партия выпечки.

— Покупатели частенько нам высказывают претензии, что наш хлеб очень быстро съедается, а способов ухудшить его вкус мы еще не придумали, — смеется Ирина. — Понимаете, мы здесь родились и выросли, нам очень важно, чтобы наши продукты были качественными и не вызывали нареканий у покупателей. Поэтому мы с мужем каждое утро, в пять часов, уже ставим тесто. Я знаю, что хлеб, сделанный нашими руками, будет именно таким, как требуется. Тяжеловато, конечно, работать без выходных, но нас очень выручают дети — дочь Настя и сын Василий. Сначала они просто помогали, а сейчас иногда уже могут дать нам выходной, отработать полностью самостоятельно.

За прилавком пекарни работает Екатерина Плаксина, младшая сестра хозяйки. Она рассказывает, как покупательский спрос влияет на ассортимент продукции. По выходным дням пекут больше пиццы, пирожков, сосисок и котлет в тесте, так как пекарня находится на пути туристического трафика в парк «Лога». Под туристов было освоено и изготовление собственной шаурмы. Ее вкус и качество оценили не только приезжие, но и местные жители. Гуреевы с удовольствием принимают частные заказы, обычно покупатели заказывают пирожки с разными начинками. Ассортимент кондитерских изделий потихоньку расширяется. На сегодняшний день пекарня Гуреевых предлагает маффины, печенье, сдобные орешки с начинкой.

Мы привыкли сегодня к тому, что хлебобулочные изделия выпекаются в промышленных масштабах и их можно купить практически на каждом углу. А ведь приготовление хлеба когда-то считалось настоящим искусством, требующим таланта, вдохновения и большого мастерства. Открытие маленьких частных пекарен возвращает традиционное ремесло в русло искусства хлебопечения и создания профессиональных династий.

Е. АНТОНОВА,
наш корр.
Фото автора.



Ирина и Василий Гуреевы ежедневно выпекают душистый хлеб и сдобу для станичников и гостей хутора.

Громкая победа каменских виноделов

Впервые представив на суд профессиональных сомелье вино из винограда, выращенного в окрестностях хутора Филиппенкова, наши виноделы получили самую высокую оценку.

В начале октября мы писали о виноградарях К(Ф)Х Мещаненко Л.И., о разработанном бренде «Винная станица» и винном производстве. А в минувшую субботу наши виноделы приняли участие в винно-гастрономическом фестивале в хуторе Старозолотовском Константиновского района, где представили свое вино нескольких видов.

Фестиваль, посвященный возрождению уникального донского автохтонного (местного) сорта винограда «Красностоп золотовский» и вину из этого винограда, собрал производителей вина из Ростовской области и Краснодарского края. Причем участие принимали как известные крупные производители, например «Цимлянские вина», так и небольшие начинающие фермерские хозяйства. Мероприятие было организовано при поддержке донского правительства и министерства сельского хозяйства и продовольствия, Русского географического общества и региональной корпорации развития Ростовской области. Цель фестиваля – возрождение истории донских автохтонов, популяризация винодельческих донских традиций, в том числе – казачьих.

Стоит отметить, что в последние годы развитию вино-

градарства и виноделия в нашей области уделяется очень большое внимание. Так на фестивале был показан документальный фильм «Золотые горки: возрождение автохтонов Дона», посвященный истории и современности винодельческой отрасли Ростовской области. В фильме был отмечен и большой вклад в



развития российского виноградарства легендарного атамана Матвея Платова, что особенно символично в год его 270-летнего юбилея.

Место для фестиваля было выбрано не случайно – именно в хуторе Старозолотовском сегодня восстанавливают традиции и культивируют «Красностоп золотовский».

Участники фестиваля пред-



ставили на суд зрителей свои экспозиции. Специалисты, технологи-виноделы разных хозяйств и предприятий имели возможность пообщаться, попробовать продукцию коллег, такая же возможность была и у зрителей. Участники фестиваля с удовольствием пробовали каменское вино бренда «Винная станица» и отмечали прекрасный вкус напитка.

В то же время в рамках конкурсной программы эксперты-дегустаторы федерального и регионального уровней, признанные сомелье провели дегустацию вин сорта «Красностоп». В конкурсе было четыре номина-

ции: «Лучшее вино «Красностоп Золотовский», «Лучшее вино «Красностоп» купажи», «Лучшее вино «Красностоп» выдержанное», «Лучшее белое вино из автохтонных сортов винограда». Надо отметить, что дегустация вин проводилась максимально беспристрастно – каждому вину был присвоен номер, а этикетки на бутылках закрыли, надев на каждую крафт-пакет. То есть профессионалам оставалось внимательно обследовать вино по всем важным показателям – аромат, цвет, прозрачность и, собственно, вкус. Производителям вина, которые получили наивысшие баллы по результатам дегустационного конкурса, были торже-

ственно вручены награды. При этом жюри присуждало в каждой номинации только два призовых места. А во время награждения все виноделы в зале могли попробовать те вина, которые были удостоены наивысшей оценки.

Вино «Красностоп «Сибирьковский» 2022 года бренда «Винная Станица», сделанное в К(Ф)Х Мещаненко Л.И., стало победителем в номинации «Лучшее белое вино из автохтонных сортов винограда». То есть начинающие виноделы из Каменского района, настоящие энтузиасты, болеющие за свое дело, обошли маститых виноделов из нашей области и Краснодарского края. Как рассказал один из руководителей К(Ф)Х Игорь Иванович Кудинов (на фото с наградой), такое признание профессионалов было для наших виноделов большой и очень приятной неожиданностью. Признанием труда, тщательного, взвешенного подхода к виноделию и, конечно, приятным авансом для дальнейшего развития. Напомним, в К(Ф)Х Мещаненко Л.И. отведено под виноградники 26 гектаров земли, в планах расширение посадочных площадей и развитие бренда «Винная станица». Мы поздравляем наших виноделов и желаем новых успехов.

И. КУНИЦКАЯ, наш корр.
В материале использована информация сайта донленд.ру.

Коллектив «Астона» работает без сбоев

Виктор Темников держит на личном контроле весь производственный процесс: прием, подготовку, хранение и отгрузку зерна.

Тамбовской области. Уборочная этого года выдалась довольно дождливой, но у «Астона» имеется техническая возможность принимать продукцию повышенной влажности. Происходит это благодаря наличию зерносушилки, которая была модернизирована в 2021 году. Она оснащена современным вентиляционным оборудованием, работающим в автоматическом режиме. Управление процессом осуществляется дистанционно, что существенно повышает комфортность нахождения на рабочем месте и значительно снижает риск получения производственной травмы.

Поступившая продукция просушивается, засылается в емкости, а потом по мере накопления отгружается и вывозится. Затем с партии привозят очередную партию и так до конца уборочной партии и даже зимы. Поднимаемся на самый верх, здесь очищенное и просушенное зерно загружается

станленным помощник партии и отгрузки на экспорт. Мы переходим к основной части предприятия – элеватору. По пути отмечаем, что на выгрузку стоит целая очередь зерновозов. Сиди из них уже прошёл проверку качества в лаборатории и выезжает на весовую. После взвешивания автоматизированный проежает вглубь территории, где и будет осуществляться ее разгрузка. И вот машина выехала на автомобильный разгрузчик, или, как говорят на элеваторе, «подъемник». Борта открываются, из кузова грузовика мощным потоком сыпется высушенное зерно. Автоагрегатор оснащен специальным подъемником, который позволяет поднять машину над углом 45 градусов. Зерно выгружается полностью и очень быстро. Отметим, что предприятие работает с поставщиками не только из Ростовской области, соседние регионы тоже везут свой урожай на хранение. Глубоковский филиал АО «Астон» сотрудничает с производителями сельхозпродукции из Белгородской, Воронежской, Волгоградской,

Хранить не значит засыпать в хранилища и забыть. В первую очередь мы следим за качеством поступающего к нам зерна, – рассказывает руководитель предприятия, которое он возглавляет с 2013 года. Виктор Антонов отмечает, что в современных условиях гарантия качества выращенных в полях культур стало удобнее и быстрее. Лабораторные показатели не только оценивают свойства произведенной сельхозпродукции, но и помогают отсортировать продукцию по классам, с дальнейшим по-

Зерновоз прибывает из Ростовской, Белгородской, Воронежской, Волгоградской, Тамбовской областей.

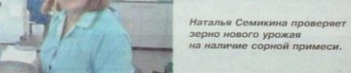
Сменный мастер Наталья Гуркина ведет учетную запись наличия зерна на элеваторе.

«Астон» – агропромышленный холдинг, по итогам 2017 года стал самым крупным в России экспортером растительного масла, поставяя продукцию в 43 страны. Основное направление деятельности – производство растительных масел и их фракций. Также компания занимается логистикой, международной торговлей, судостроением и судоремонтном, агропроизводством. Головной офис расположен в Ростове-на-Дону, количество сотрудников во всех филиалах составляет около 4000 человек.

В структуре более 20 предприятий, расположенных в Ростовской, Владимирской и Тамбовской областях. Это заводы по производству и переработке растительного масла, крамлялы и сиропы, элеваторные комплексы, водные терминалы, судоремонтный завод, сукоургу, баллоны для перевозки зерна, танкеры для перевозки масла.



С помощью автоматизированного пробоотборника идет забор зерна для исследования.



Наталья Семкина проверяет зерно нового урожая на наличие сорной примеси.

«Астон» уделяет заботе о людях, их комфорте и труде. Бытовые помещения (раздевалки, душевые, комнаты для приема пищи) чистые, уютные, отремонтированы. Охрана труда – важная составляющая на любом предприятии, но здесь ей уделяется с особым вниманием. Гордость предприятия – класс по обучению охране труда.

В коллективе элеватора трудится 48 человек, но в страду, когда работа особенно много, привлекают дополнительных работников, в основном это студенты, достигшие совершеннолетия. Руководителем Виктор Темников отмечает труд всего коллектива – это единый механизм, который должен работать без сбоев.

Е. АНТОНОВА, наш корр. Фото Е. БОГАЧЕВОЙ.

- ✓ ПЛЮСЫ ХРАНЕНИЯ ЗЕРНА НА ЭЛЕВАТОРЕ
- ✓ Ответственность за сохранность зерна лежит на элеваторе, а не на сельхозпроизводителе.
- ✓ Возможна удобная подачка по зерновозу: если погрузчик и датчик планируют хранить зерно на элеваторе, можно переключить выключатель на буфере, а по факту зерно не нужно ни отгружать, ни перевозить.
- ✓ Проверкой качества зерна занимается элеватор.
- ✓ Нет необходимости покупать собственное оборудование для сушки, очистки и хранения урожая.

Соцконтракт помог сыроделу из Нижнеерошкина открыть свой бизнес

Мы уже не первый раз пишем о людях, заключивших социальный контракт на развитие своего бизнеса. Эта программа – действительно работающая мера социальной поддержки населения. Государство помогает сделать первый шаг к осуществлению своей мечты. Но и от самих людей, делающих первые шаги в бизнесе, тоже многое зависит. Нужны и свои возможности, и трудовые ресурсы, и все свое время, которое тратится на достижение поставленных целей. Ну и, конечно, огромное желание развивать свое собственное дело. Всеми этими качествами сплона обладает Юлия Гречушкина из хутора Нижнеерошкина.

О том, что Юлия будет заниматься переработкой молока, еще пять лет назад она и представить не могла. Абсолютно городской человек, технолог пищевой промышленности по образованию, она жила в Ростове-на-Дону и работала в сети быстрого питания «Вкуснолюбиво». Предложение мужа перебраться в сельскую местность и заняться своим хозяйством поначалу встретила в штыки, но потом все-таки согласилась по-пробовать. В Нижнеерошкине супруги купили маленький домик и приобрели козу, чтобы было собственное молоко для детей. Юлия начала осваивать премудрости изготовления творога, сметаны, масла. Появилось желание сделать что-то еще, кроме привычных молочных продуктов, чтобы разнообразить семейный рацион. Попробовала сделать свой первый сыр. Процесс понравился, результат порадовал, и семья оценила новые продукты на ура.

Сыростроение – это очень творческий и увлекательный процесс, хотеть научиться делать много сортов сыра – идея, которая отозна на все задумки не хватало, и Юлия решила звести свою первую корову. Обратилась за помощью в УСДН и заключила соцконтракт на приобретение буренки. Затем в течение трех лет появились еще две коровы. Девушка стала мечтать о собственной сыроварне – профессионально обустроенной, где можно будет не просто работать, а в прямом смысле творить, придумывать и реализовывать свои идеи. За эти годы Юлия досконально изучила сыроварение, прошла обучение в Угличском институте сыроварения и маслосадов. Российский вуз дал фундаментальные знания в области производства российских сортов сыра, но начинающему сыроделу очень хотелось еще больше расширить ассортимент сырных продуктов.

Получить новые знания помог случай. Чтобы пообщаться с единомышленниками со всего мира, поучаствовать в мастер-классах опытных профессионалов, получить ценные рекомендации от экспертов, Юлия отправилась в Москву на ежегодный международный гастрономический фестиваль «Сыр! Пир! Мир!». Там она познакомилась с представителями французской школы сыроделая и получила возможность пройти онлайн-обучение. Вообще, системный и научный подход к делу, которым занимается Ю. Гречушкина,



Франшиза, насколько я знаю, такое ценится. Но если сделать из такого молока сыр, он приобретает резкий специфический запах. А если потребовать это не любит. Высококачественное сырье – это не только молоко, но еще и закваска для сыра (зависимая культура) – чистые штаммы молочнокислых бактерий. Каждый вид и сорт сыра требуют строго подобранных бактерий и своей закваски. Мастер работает и с французскими живыми культурами, но основную часть ее коллекции заквасок поставляют российские научно-исследовательские институты микробиологии. Живые бактерии российских производителей не уступают, а иногда и превосходят по качеству зарубежные аналоги и могут составить достойную конкуренцию на мировом рынке. В итоге сыры, которые производит Ю. Гречушкина, отменного качества и вкуса.

Поражает ассортимент молочных продуктов, которые производит мастер. Йогурты, творог, масло, ну и, собственно, сыры – мягкие, твердые, выдержанные. Сыры и нежные стрчателлы, буррата и моцарелла, вытяжные – паста

– А еще я искала молоко по запаху – рассказывает Юлия. – В нем не должно быть никаких примесей! Быть, только молоко и чувствовать запах козы. Некоторым это даже нравится, например, во



филаты, косички, калуны, фермерский сыр с зеленью и беэ, фета. В сентябре вырезает камамбер с белой плесенью. Из полутвердых сортов – Российский, известна с жареными личинками, канотта с лавжиномом, томм с мытой корочкой. К декабрю будут готовы сыры с голубой плесенью – горгонзола и стилтон. Так же есть сыры из козьего молока. Изготовление сыра – это важный момент. Однако Юлия считает: товар нужно еще и продать правильно. Она уделяет огромное внимание упаковке продукции, чтобы было не просто вкусно, но и красиво. Каждый продукт упакован и имеет стильную фирменную этикетку, дизайн разработан мастером сыроделания Ю. Гречушкина. Работает теперь уже не как любитель-сыродел, а как настоящий профи. Хочется отметить еще один немаловажный момент – соотношение «цена-качество» очень радует и способно составить конкуренцию другим производителям. Покупатели по достоинству оценили продукты сыроварни «Молочный дворик» из Нижнеерошкина и с удовольствием их покупают.

Е. АНТОНОВА, наш корр. Фото автора и Ю. ГРЕЧУШКИНОЙ.

ВИНОГРАДАРСТВО

Подспела пора сбора солнечной ягоды

Неделю назад работники фермерского хозяйства Людмила Мещаненко приступили к первому этапу сбора технического винограда.



Начали с виноградных кустов раннего автохтонного сорта «сибирковский», на которых в плотных гроздьях красуются нежные, сочные ягоды. По мере созревания урожая сборщики будут переходить на следующие участки, где выращиваются популярные европейские сорта «мерло» и «каберне-совиньон», а также автохтонные сорта донского винограда «красностол золотозелый», «цимлянский черный» и другие.

Всего в этом сезоне филиппенковским виноградарям предстоит собрать урожай с площади чуть более 16 га, из которых 6,5 га – виноградники старше 5 лет, остальное – молодые насаждения, входящие в плодоносящий возраст. По предварительной оценке, виды на урожай хорошие.

Как пояснили нашему корреспонденту местные специалисты, весь собранный урожай винограда будет отправлен на переработку в производственный цех. Там, пройдя все фазы сложного технологического процесса, возвращенная заботами местных виноградарей сол-

нечная ягода, превратится в качественное натуральное вино, на производство которого в декабре прошлого года была получена лицензия Федеральной службы по регулированию алкогольного рынка.

Л. КАЗМЕРОВА, наш корр. Фото автора.



Дары щедрого южного лета из первых рук

Летне-осенний период для хозяек означает хлопотливую пору, когда их трудами и заботами подвалы и погребки наполняются всевозможными заготовками. Кто-то выращивает овощи, фрукты, ягоды, зелень на своих садово-огородных, приусадебных и дачных участках, а кто-то, чтобы успеть купить самый свежий, качественный и при этом обязательно выгодный по цене товар, торопится по утрам на рынок.

Следуя традиции, установившейся в последние годы в нашем издании, мы отправились на Глубокинский рынок, prošлись по открытым торговым рядам и пообщались с местными товаропроизводителями, а по совместительству и продавцами. Во вторник, 30 августа, цены на продукцию варьировались в следующем диапазоне:

Овощи:

- помидоры – 25-80 руб./кг,
- огурцы – 70-100 руб./кг,
- перец сладкий – 40-60 руб./кг,
- перец горький – 10-15 руб./шт,
- картофель – 25-40 руб./кг,
- баклажаны – 50 руб./кг,
- капуста – 30 руб./кг,
- свекла столовая – 40 руб./кг,
- морковь – 30 руб./кг,
- лук – 25-35 руб./кг,
- чеснок – 230-250 руб./кг.

Фрукты, ягоды, орехи:

- яблоки – 70-80 руб./кг,
- сливы – 60 руб./кг,
- груши – 80 руб./кг,
- виноград – 100-150 руб./кг,
- малина – 150 руб./0,5 л,
- боярышник садовый – 50 руб./0,5 л,
- сушка фруктовая – 50 руб./0,5 л,
- орехи грецкие – 100 руб./кг.

Зелень (1 пучок):

- укроп – 35 руб.,
- петрушка – 35 руб.,
- базилик – 40 руб.,
- щавель – 50 руб.

Мед майский (акация) –

2000 руб./3 литра.

Мед подсолнечный –

600 руб./3 литра.

Руководство Глубокинского рынка выражает благодарность



продавцам цветов, которые обустроили рядом с торговыми рядами яркую клумбу, чем создали настроение и себе, и посетителям рынка.



продавцев цветов, которые обустроили рядом с торговыми рядами яркую клумбу, чем создали настроение и себе, и посетителям рынка.

И вот подошла пора сбора урожая. На полевых участках созрели помидоры, перцы, баклажаны и прочие овощи. Поздняя капуста пока еще набирает свои кондиции.

Оказавшись по заданию редакции в тех краях, мы оставили напротив нескольких придорожных торговых точек и заинтересовались результатами агросезона и внешней ценой на продукцию.

Пора сбора огурцов, выращенных в открытом грунте, уже завершилась. Самая низкая цена на них была в разгар сезона и

составляла 17 руб./кг. Сладкая кукуруза тоже закончилась. Ее мы продавали по 25 руб./пачка. Сейчас идет сбор урожая помидоров, перца сладкого и баклажанов. Мы торгуем исключительно своим овощами, поэтому цены на наш товар вполне демократичны. Входим в подчас непростое положение людей и отдаем овощи в зависимости от их качества по таким ценам: помидоры – 15-35 руб./кг, перец сладкий – 20-50 руб./кг, баклажаны – 35-40 руб./кг. Сезон этот отменился массовым нашествием насекомых-вредителей. Особенно в период созревания овощей одолевали гусеницы разных бабочек. Несмотря на все принятые нами усилия по защите растений, вредители нанесли немалый вред урожаю, – рассказала Татьяна Ким.

Здесь овощами, выращенными в основном на арендованных земельных участках, торгуют жители хутора

Продавец в соседней палатке кроме овощей, выращенных на своей плантации, торгует приловным товаром. Картофель у них стоит 30 руб./кг, помидоры – 25-40 руб./кг, лук – 35 руб./кг, чеснок – 300 руб./кг, перец горький – 200 руб./кг, перец сладкий и баклажаны – по 50 руб./кг, огурцы тепличные – 70 руб./кг, пучок укропа – 30 руб., морковь – 40 руб./кг.

Во время нашей беседы подыехали очередные (а по их собственному признанию и постоянные) покупатели из Камenskа. Люди внимательно осмотрели товар, как и положено на любом рынке, немного поторговались с продавцом и совершили желанные покупки.

Л. КАЗМЕРОВА, наш корр. Фото автора.

Райпищекombинат

НАВСТРЕЧУ

XIX СЪЕЗДУ

БАКСМ

Коллектив райпищекombината по итогам соревнования в честь 60-летия СССР в первом квартале признан победителем и занесен на Доску почета газеты «Знамя Октября». В этом большая заслуга и комсомольско-молодежной бригады укусного цеха, которой руководит комсомолка Галина Куркина.

В беседе бригадир рассказала, что бригада в честь предстоящего съезда Ленинского комсомола трудится по-ударному, ежедневные задания перевыполняет. В коллективе райпищекombината бригада не раз занимала призовые места. Решено годовой план выпуска столового и биохимического укусца выполнить 24 декабря, накануне 60-летия образования СССР.

На снимке слева направо: Вера Лютова, Вера Аладьина, Наташа Вавилина, Галина Куркина, Тая Тарагорина и Леша Чукарина.

Фото В. ЕНДОВИЦКОГО.



ф. 24 д 107 л. 105 (об) 1982 год
газета «Знамя Октября» от 6 мая 1982 года стр. 1 (об.) № 53

ф 24 д 44 л 132 (об.) 1968 год
газета «Знамя Октября» от 11 июня 1968 года стр. 1 (об.) № 66

ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ



Глубокинский пищекомбинат имеет цех по консервированию овощей. Сырье сюда поступает из подсобного хозяйства предприятия.

Коллектив цеха также организовал обслуживание жителей района. Привезенные гражданами огурцы и помидоры консервируются в посуде пищекомбината. В прошлом году, имея задание 114 тысяч, цех изготовил 121 тысячу условных банок. Из них около 50.000 условных банок овощей законсервировано по индивидуальным заказам.

В текущем году цеху запланировано законсервировать 140 тысяч условных банок. Значительная часть этой продукции будет изготовлена по индивидуальным заказам трудящихся.

В настоящее время в цехе ведется подготовка к сезону переработки. Помещение отремонтировано, приведено в надлежащее состояние оборудования. Сейчас ведется заготовка стеклянной тары. Ее уже завезено на 95.000 условных банок.

Г. ИВАНОВ.
НА СНИМКЕ: идет разгрузка трехлитровых стеклянных баллонов.

коммунист Иван Федорович
Мощенко, тестоводы Николай
Романович Наплеков, Виктор
Георгиевич Изварин и другие.
Ф. ГАРМАШИН.
пос. Глубокий.

В помещении, где рабо-
тают эти женщины в белых
халатах, пахнет не лекар-
ствами. Целый букет аро-
матов ощутит всякий, кто
переступит порог кондитер-
ского цеха Глубокинского
пищекомбината. Особенно
хорошо трудится здесь бри-
гада дражировщиков под ру-
ководством А. Е. Помаза-
новой. Свои производствен-
ные задания она выполняет
на 135.140 процентов.

Фото И. Гадаева



ф 24 д 44 л 74 1968 год
газета «Знамя Октября» от 30 марта 1968 года стр.2 № 37

В Глубокинском пищекомбинате высоких показателей
в труде добиваются работницы карамельного цеха Вален-
тина Григорьевна Жердева и Людмила Петровна Бебех
(нижний снимок). 120 процентов — таков итог их труда.
Фото Н. ЦУРИКОВА.

ф 24 д 39 л 21 1967 год
газета «Знамя Октября» от 7 декабря 1968 года стр.1 № 144



Б 750-Й

Главный инженер В. Батрак рассказал о применении машин на оросительных участках земледелия.

Делала свое обычное дело едкоголетия стенгазеты «За урожай», возглавляемая кандидатом партии Р. А. Абдулмановой. Она выпустила очередной номер стенгазеты, посвятив его вывозке удобрений на поля, ремонту техники, учебе коммунистов. Критике подверглись нарушители трудовой дисциплины.

А. ГОЛОВЕНКО,
секретарь парткома
колхоза имени Кирова.



Быстро и точно определяет качество поступающего молока лаборантка Глубокинского молокозавода В. Н. Чистякова. Мастером своего дела называют ее. И это правильно.

НА СНИМКЕ: В. Н. Чистякова за работой.
Фото Н. ЦУРИКОВА.

ф 24 д 44 л 19 (об.) 1968 год
газета «Знамя Октября» от 25 января 1968 года стр.1 (об.) № 10

ф 24 д 44 л 138 1968 год
газета «Знамя Октября» от 18 июня 1968 года стр.2 № 69



Лидия Митрофановна Федорова, мастер Глубокинского молокозавода, пользуется большим авторитетом среди своего коллектива. Вот уже 18 лет трудится она на этом предприятии и отдает любимому производству весь свой богатый опыт.

НА СНИМКЕ: Л. М. Федорова за работой.

Проведена взаимопроверка

В колхозах, расположенных на территории Гусевского сельсовета, проведена взаимопроверка готовности хозяйств к уборке урожая. Итоги проверки депутаты Совета обсудили на своем заседании.



Вот уже 19 лет работает мастером в Глубокинском молзаводе Лидия Митрофановна Федорова. Из года в год она добивается значительного перевыполнения производственного плана. За ударный труд Лидия Митрофановна награждена значком «Отличник социалистического соревнования».

НА СНИМКЕ: Л. М. Федорова (в центре) обсуждает итоги работы по выработке и упаковке сливочного масла с анализатором П. А. Сарычевой и маслоделом Т. Н. Ищенко.
Фото Н. Цуркова.

ф 24 д 44 л 59 (об.) 1968 год
газета «Знамя Октября» от 14 марта 1968 года
стр.1 (об.) № 30

ф 24 д 44 л 20 1968 год
газета «Знамя Октября» от 25 января 1968 года
стр.2 № 10

ФОТОРЕПОРТАЖ



Горячая сейчас пора у работников Глубокинской инкубаторно-птицеводческой станции. Идет массовая инкубация куриных яиц для птицеферм колхозов района.

Каждый день нового, третьего года пятилетки у тружеников станции заполнен большими производственными делами. Наш фотокорреспондент Н. Цурков побывал в цехах станции и сфотографировал там несколько рабочих моментов. На верхней снимке (слева) заведующая цехом инкубации Е. С. Зейналова отпускает цыплят птичнице колхоза «Заря коммунизма» Л. С. Рудаковой.

На нижнем снимке (слева направо) вы видите операторов ИПС Светлану Иванову и Антонину Сабелеву за закладкой в инкубатор очередной партии яиц.

Всего инкубаторная станция уже вывела в нынешнем году более 70 тысяч цыплят, которых передала колхозам «Ленинский путь», «Заветы Ленина», Заря коммунизма».

ДЛЯ ПТИЦЕФЕРМ



Мельница

Хлебобулочный цех пищекомбинат

Юбилею — трудовые свершения!

Хорошо трудятся в этом году юбилейном коллективе Глубокинской мельницы, перевыполняющей плановые задания пятилетки. Добрыми помощниками мукомолов являются лаборантки мельницы.

НА СНИМКЕ: лаборантки Г. С. Селиванова (справа) и Тана Буйлова определяют качество поступившего на переработку зерна.

Фото Н. Цурикова.

Птичницы повышают темпы

Неплохо потрудились птицеводы колхоза «Заветы Ленина» в прошлом году. План продажи яиц государству они выполнили на 118 процентов. От каждой несушки здесь получено по 116 яиц. Не снизили темпов труженики птицеферм и в этом году. За первые пять дней года на заготовительные пункты отправлено свыше 15 тысяч яиц.

Заботливо ухаживает за птицей коллектив ПТФ № 4, где старшей птичницей Валентина Михайлюк.

Птицеводы артели включились в борьбу



Добрая слава идет о работниках хлебобулочного цеха Глубокинского пищекомбината. Выпускаемая ими продукция пользуется большим спросом как в поселке Глубоком, так и в окрестных хуторах.

— Вкусен, хорош хлеб, — говорят покупатели.

НА СНИМКЕ: (слева направо) пекари Галина Шаповалова, Галина Елисеева и мастер Андрей Корсунов у готовой продукции.

Фото Н. Цурикова.

С песней по хуторам

Звучат народные песни, частушки, играет баян, танцуют юноши и девушки на клубной сцене. О жизни счастливой поет молодежь.

Труженики полей и ферм тепло встречают участников агитбригады Богдановского сельского клуба. Руководит агитбригадой Мелания Гавриловна Козлова.

Только за последнее время агитбригада выступила с концертами в Богдановке, Сазоновке, Нижне-Говейном и других хуторах.

Особым успехом у тружеников колхоза имени Кирова пользуются сольменные номера Валентины Савченко, Валентины Литвишко и других.

Д. КУДИНОВ,
председатель Богдановского сельсовета.

ф 24 д 39 л 296 1967 год
газета «Знамя Октября» от 14 января 1967 года
стр.1 № 6

ф 24 д 39 л 243 (об.) 1967 год
газета «Знамя Октября» от 21 марта 1967 года
стр. 2 (об.) № 33



В колхозный сад пришла весна.

Фотограф Н. Сурикова.

САДЫ ЦВЕТУТ

Весенний праздник труда — Первомай! Вместе с тобой зацветают сады, бело-розовое море разливается далеко-далеко! Ликует человек — хозяин этого душистого, белоснежного моря.

Вот он стоит у абакон, похвальной на события на пенны большой купол, смотрит на нежные лепестки, выжидает следователъный запах. Купидат пчелы-труженицы, перелетая с одного цветка на другой. И зарождаются новая жизнь.

Человек наблюдает за этой жизнью, и на его лице появляется довольная улыбка. Да, радуется сердце, но все это море цветов создано его умом, его сердцем и неустанными трудами.

Садовод Александр Георгиевич Серов с помощниками такими же пенсионерами, как и он, и колхозниками с

раннего утра в саду. Накануне прошел дождь, сырнато.

— Александр Георгиевич, как думаешь, можно начинать? — обращается к нему Александр Калистратович Самиев.

— Думаю, что можно начинать. Нельзя упустить время, — говорит садовод А. Г. Серов.

Пора цветения! — пора горячей и спокойной работы в саду. Вот и думает садовод с помощниками, как увеличить плоды своего труда и уберечь от вредителей.

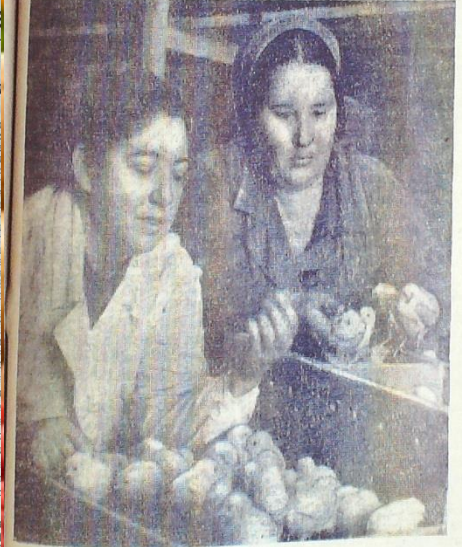
97 гектаров! Тысячи деревьев! И за каждым надо присмотреть, вырастить и уберечь плоды.

А когда-то эта площадь считалась бросовой, никому не нужной землей. Но вот пришел энтузиаст-пенсионер А. Г. Серов, а за ним — Поликарп Михайлович Калмыков и другие, заложили пер-

вые 3 гектара сада для колхоза имени Димитрова. Не было саженцев, люди искали их в лесу и на полях. Не было нужных механизмов — копали ямки для саженцев лопатами и обрабатывали то же вручную. И добились первого большого успеха. Новая отрасль колхозного производства с тех пор прочно укрепилась.

Было это в 1954 году. С тех пор ежегодно в колхозном плане сад стал занимать свое место. Что ни год, то прибавляется он на новые десять гектаров, растет и урожай фруктов.

А в прошлом, 1966 году деревьев уже на 26 гектарах плодоспособно. 100 тонн душистых разнообразных фруктов — абрикос, груш, вишен, слив — колхозные садоводы сдали государству.



В разгаре инкубационный сезон на Глубокинской инкубаторно-птицеводческой станции. В первой половине января в инкубаторы заложено 145 тысяч яиц при плане 79 тысяч. Колхозы района уже получили 53 тысячи ранних цыплят.

НА СПИМКЕ: (слева направо) старший зоотехник Е. Д. Лапова и заведующий цехом Е. С. Зейналова за сортировкой цыплят.

Фото Н. Сурикова.

ПЕРЕДОВИКИ ФЕРМЫ

Никогда еще в магазинах в юбилейном году работников фермы было в продаже, такого фермы решили взять еще вы-

В нынешнем юбилейном году они думают получить фруктов больше, чем в прошлом. И заботятся об этом изо дня в день. Много труда вкладывает Оскар Моисеевич Комиссаров, Михаил Романович Морозов, Александра Андреевна Горбачева, Надежда Федоровна Комиссарова, Марфа Митрофановна Турчанинова, пенсионер Степан Керпович Маслов, Лариса Викторовна Науменко, молодые садоводы Людмила Шаулина, Тамара Камыдина и другие.

Они под руководством А. Г. Серова обрабатывают приствольные круги. Теперь садовники используют трактором ИКД для междурядной обработки, аппаратуру для химической защиты деревьев от вредителей.

И думают расширить сад еще на 6 гектаров за счет использования имеющихся свободных участков земли.

Садоводы следят за всем новым, что рождает наука и практика садоводства. Для защиты деревьев от суховея они вырастили 4 ветроломных пояса. В нынешнем году имеют в виду экспериментально ввести новый метод обработки приствольных кругов на нескольких гектарах. И мечтают внедрить новое средство борьбы с садовыми вредителями — элетричество.

А раз мечтают, значит, обязательно сделают!

А. АРТЕМЬЕВ.

ЦВЕТЫ

Явились у Волченского сельского клуба. Сквер обнесен новой оградой. Здесь же на постаменте установлен бюст В. И. Ленина.

Значительные работы по благоустройству проведены тружениками сельхозартели имени XXI пятилетия. Усезвны заложили большой сквер, сделали цветочные клумбы. Они расширили территорию пришкольного сквера. В этом сквере устанавливается памятник В. И. Ленину.

В колхозе «Путь коммунизма» культработники посадили парк.

В МОСКВИН, заведующий районным отделом культуры.

Предпраздничное новоселье

В хуторе Малой Камение на дних вступило в строй новое добротное здание. Здесь разместились правление колхоза имени Димитрова и Малокаменинский сельский Совет.

В здании имеются кабинеты, зал заседаний, который вмещает почти сто человек.

С. ЛЮБИМОВ.

ВЕСЕННИЙ СЕЗОН ОТКРЫТ

артели имени XXII партсъезда.

На следу юци и я день, одержав еще две победы над футболистами и волейболистами колхоза имени Ленина и карьероуправления, спортсмены ДСО «Локомотив» заслуженно завоевали первое место в юбилейном зачете. Второе место заняли спортсмены карьероуправления, третье

«Глубокинского».

Хотелся отметить молодую команду волейболистов колхоза имени Ленина, которые в двухдневном поединке заняли третье место.

В торжественной обстановке кубок вручен коллективу ДСО «Локомотив».

В. НОЖИН, председатель ДСО «Урожай».

Организация семеноводства

НАУКА — ПРАКТИКЕ

Новым пятилетним планом предусмотрено увеличить производство зерна в стране на 30 процентов. Путей для этого несколько, но самым доступным и наиболее эффективным является повышение урожайности наших полей за счет внедрения лучших сортов.

Зверевский сортоучасток, располагая прозеренными данными, рекомендует в производство озимую пшеницу «мировская-808», яровую «харьковская-46», ячмень «южный», овес «артемьевский-107» и просо «старовольское-12». В сравнении с другими сортами эти обеспечивают в наших условиях ощутимую прибавку: озимые и овес — 3 центнера на гектаре, яровая пшеница и просо — 2, ячмень — 1 центнер. Если взять в расчет посевные площади района, то в целом за счет этой прибавки можно получить в год несколько десятков тысяч центнеров зерна. Заметить — это только по пяти главным культурам.

Каковы же основные принципы новой системы семеноводства зерновых? Она предусматривает производство только высших репродукций по зонам и продажу в необходимых для хозяйства размерах, имея в виду сортообновление, сортосмену и дальнейшее сокращение сроков сортообновления, сосредоточение семеноводства в лучших бригадах и засыпку необходимых страховых фондов.

Элитные семена зерновых и трав для колхозов и совхозов района выращивает Северо-Донецкая опытная станция, производством семян первой репродукции зерновых и элиты подсолнечника занимаются зональные семеноводческие совхозы. Камениский район отнесен к третьей зоне. За ним закреплен совхоз «Мальчевский».

Семена суперэлиты и элиты озиме-бахчевых культур выращивает Бирючевская опытно-селекционная станция.

Необходимо также систематически обновлять сорта семян рыхлых репродукций, а с целью улучшения качества семян обеспечивать высокой агрофон. Озимая пшеница и ячмень первой репродукции обновляются ежегодно на участках размножения, рожь и озимый ячмень, овес и яровая пшеница той же репродукции — через три года на семенном участке, зернобобовые — через год, просо, подсолнечник-элита, кукуруза, сорго (сортовые) — ежегодно на семенниках, многолетние травы — через три года, суданка первой репродукции — через год.

Само собой разумеется, что в семеноводческой бригаде нужно сосредоточить лучшие кадры, самую плодородную землю, создать для хлеборобов необходимую материально-техническую базу.

Семенники нельзя разме-

щать по предшествительным, которые могут явиться сортовыми или видовыми засорителями полей. По рекомендации Донского зонального НИИСХ предлагаема схема севооборотов для семеноводческих бригад.

Первая схема. 1 — пар черныи, 2—3 — озимая пшеница, 4 — зернобобовые, 5 — озимая пшеница, 6 — пар занятой (кукуруза на силос), 7 — озимая пшеница, 8 — кукуруза на зерно, подсолнечник и другие технические культуры, 9 — ячмень яровой, 10 — многолетние травы (высеводные).

Вторая схема. 1 — пар черныи, 2—3 — озимая пшеница, 4 — пар занятой (кукуруза на силос, зернобобовые), 5 — озимая пшеница, ячмень, рожь, 6 — озимая пшеница, 7 — кукуруза на зерно, подсолнечник и другие технические культуры, 8 — ячмень яровой, 9 — многолетние травы (высеводные).


Третья схема. 1 — пар черныи, 2—3 — озимая пшеница, 4 — пар занятой (зернобобовые, кукуруза на силос), 5 — озимые пшеница, ячмень, рожь, 6 — кукуруза на зерно, подсолнечник и другие масличные, 7 — ячмень яровой, 8 — многолетние травы (высеводные).

Г. БАЗДРОВ, заведующий Зверевским сортоучастком.

Ф 24 д 39 л 291 1967 год
газета Знамя Октября от 24 января 1967 год стр. 4 № 10



Ф 24 д 39 л 209 (об.) 1967 год
газета Знамя Октября от 30 апреля 1967 год стр. 2(об.) № 50



*Уважаемые работники пищевой промышленности
и ветераны отрасли!*

Искренне поздравляем вас с профессиональным праздником!

*Сегодня мы вновь выражаем наше признание и уважение тем
работникам, которые заботятся о нашем питании, кто
постоянно совершенствуется в своей профессиональной
работе и радует нас искусно приготовленной в широчайшем
ассортименте продукцией.*

*От всей души желаем всем вам доброго здоровья,
благополучия, счастья, новых производственных успехов на
благо процветания родного края и страны!*

