

# Хлеб с добром

В Пуровском районе немало пекарен: какие-то открылись совсем недавно, а некоторые работают уже не первый десяток лет. И славятся эти предприятия-старожилы в первую очередь своими пекарями-умельцами, каких по всему Ямалу - единицы.

Текст и фото: Мария ФЕЛЬДЕ

С одним из таких профессионалов познакомилась и «СЛ». Ольга Королёва - бригадир пекарей Пуровской компании общественного питания, уже 24 года трудится с раннего утра и до вечера, чтобы к завтраку на столах жителей района, тружеников на месторождениях, дошколят и ребят-школьников был свежий, горячий и, главное, очень вкусный хлеб.

## ОДНА ИСТОРИЯ ЛЮБВИ

Ольга Владимировна приехала в Тарко-Сале в 1988 году вместе с мужем из Луганской области. О том, что будет работать пекарем и это станет делом всей ее жизни, на тот момент даже и не подозревала.

«В Украине работала чертежницей. Профессия эта с пекарским делом - небо и земля, - улыбается мастерица. - Но в то время на Севере с работой было непросто, все хотели хороших должностей, а вот в пекари не шел никто. Я в свое время окончила училище и как раз по необходимости профессией. Сразу же устроилась на предприятие, где работаю уже 30 лет».

Трудовой путь Ольга Королёва начинала помощником повара второго разряда в таркосалинском подсобном хозяйстве. После стала работать поваром четвертого разряда, а спустя шесть лет была переведена пекарем хлебопекарни. В настоящее время трудится уже бригадиром.

«Работа сложная, - рассказывает Ольга Владимировна, - нужно не только знать назубок, как работают роторные газовые печи, расстояние шкафы, тестомесы, дежеподъемник, тестоделитель, делитель-округлитель, тестозакаточная и упаковочная машины, но и помнить все рецепты, создавать и пробовать новые, а еще очень рано вставать - пекарь должен быть на рабочем месте раньше всех».

К слову, рано вставать с годами вошло в привычку. К непростому ритму жизни привыкла не только бригадир, но и все ее домашние.

«Подъем в 3.30, прихожу в пекарню в 4.10, - говорит Королёва. - Первая машина с хлебом должна уехать уже в 6.30, чтобы успеть в детские сады, магазины, школы и на месторождения. Домой ухажу только в три часа дня. А когда работала пекарем, то у печей с 8 утра и до позднего вечера, пока не испечем количество хлеба, указанное в задании на смену».

С новой должностью женщине прибавились не только новые обязанности, но и большая ответственность. Сегодня она отвечает за качество выпекаемых хлебобулочных изделий, а еще за работу с магазинами и бумажную отчетность. Но несмотря на это, Ольга Владимировна продолжает печь сама - помогает коллегам.

«Если с утра прихожу и вижу, что по заявке предстоит большой объем работы, то сразу же завожу



хлеб, а потом девчонки приходят и начинают печь. Люблю свое дело и не могу от него отказаться. Вместе с коллегами мы придумываем новые рецепты, пробуем по ним выпекать. Недавно к нам на предприятие прие-

**РАБОТА НЕПРОСТАЯ:  
ПОДЪЕМ В 3.30, В  
ПЕКАРНЕ НУЖНО  
БЫТЬ В 4.10. ПЕРВАЯ  
МАШИНА С ХЛЕБОМ  
ДОЛЖНА УЕХАТЬ УЖЕ  
В 6.30, ЧТОБЫ УСПЕТЬ  
В ДЕТСКИЕ САДЫ,  
МАГАЗИНЫ, ШКОЛЫ И  
НА МЕСТОРОЖДЕНИЯ.**

хала новый технолог из Белоруссии, привезла с собой рецепт закваски - я раньше и не знала, что ржаная мука может так бродить! А мы на ее основе сделали линейку бездрожжевых изделий. Один из сортов даже разработала сама».

## НЕ ХВАТАЕТ ПРОФИ

По словам Ольги Королёвой, хоть процесс и одинаков изо дня в день, он не надоедает. Представлять себя в другой специальности даже не хочет и жалеет, что в пекарское дело мало кто идет работать.

«Нам бы еще хороших специалистов, - рассуждает она, - таких, чтобы не просто знали свое дело, но умели печь хлеб с добром. Вкладывали в него душу и сердце. Но сейчас профес-

сия редкая, и никто не горит желанием заниматься ею - тяжело. Вот и у нас остались давние работники, а новенькие не задерживаются, год отработал - уволился, а мы их только научим всем премудростям. Хоть они и приходят с образованием, всё равно приходится переучивать: в каждой пекарне свои печи, рецепты, по-своему замешивают тесто. Что говорить, даже у каждой смены получаются немного разные вкусы одного и того же изделия!»

Работа тяжелая, но очень интересная, уверяет нас специалист. А еще важная и нужная. Но делать в профессии нечего, если не чувствуешь призвания к ней. Одной учебы мало.

«Нужно чувствовать тесто, любить его, - замечает профессионал. - Я знаю каждый сорт: даже могу легко определить по хлебу, выброжено оно или нет. А еще необходимо с любовью подбивать его, потому что, если делать это плохо, хороший хлеб не получится. Всё зависит от рук. Вот такие нюансы».

Многое зависит и от коллектива. Ольга Владимировна довольна, что ей очень повезло с коллегами. И труд в радость, и меньше переживаний, когда знаешь, что всё будет как надо, потому что рядом - профессионалы, за долгие годы работы ставшие хорошими друзьями.

«Благодаря этому, - уверена Королёва, - наш хлеб самый лучший. Можете не сомневаться!»