



# Иркутский хлебопёк

Газета издается ЗАО «Иркутский хлебопёк»

№ 3 (28), март 2011 года

К ЮБИЛЕЮ ХЛЕБОЗАВОДА

## Кормить народ русским хлебом

### К ЮБИЛЕЮ ХЛЕБОЗАВОДА

Из истории хлебопечения в Иркутске

(Продолжение. Начало в № 1)

### Кадры, которые решали и которых «решали»

Рассказывая о формировании управленческого аппарата, а также всего коллектива Иркутского хлебопёка, мы не должны забывать, в какое время это происходило — в конце 30-х годов прошлого столетия. Репрессиям подвергались не только действительно виновные в халатном или преступном отношении к производству люди, но зачастую, наоборот, радевшие за дело, но кому-то мешавшие профессионалы. И все же, невзирая на порой вопиющую несправедливость (как в случае с Витковским), лучшие традиции иркутских хлебопёков зарождались и развивались именно в те первые трудные, но полные энтузиазма годы. Именно тогда был выдвинут лозунг «Кадры решают все!». Имелись в виду кадры подготовленные, грамотные. Начиналось стачановское движение за высокую производительность труда. Принял в нем участие и Иркутский хлебопёк, начиная с февраля 1936 года. Тогда на отдельных участках появились индивидуальная и групповая дисциплина взамен бригадной. На заводе практиковались прогрессивно-сдельная и премиальная системы оплаты труда, то есть за превышение норм выработки выплачивалась премия согласно спущенной трестом «Главхлеб» шкале. Дополнительная сумма — за качественную продукцию, получившую 87 баллов. В 1938 году положением о премиальной оплате бригадам, которые давали выход продукции выше намеченного плана, выплачивалась премия за экономию муки при условии выдержки предусмотренного процента брака.

При всей плакатности стачановского движения оно сыграло и свою положительную роль. Было просто престижно хорошо работать, попадать на доску почёта, приятно было получать премии, чествования в свой адрес. На 30 августа по заводу числилось 27 стачановцев. Их имена навсегда вошли в историю завода. Это действительно замечательные люди и работники. Кратко расскажем о некоторых из них.

**И.П.Какаулин**, подкатчик вагонов, затем мастер бригады. Родился в Канской волости Енисейской губернии в крестьянской семье. В хлебопекарной промышленности работал с 1933 года. На работу приходил за 30—40 минут до начала смены, проверял работу силосного цеха, загруженность бункеров, состояние теста, опары, осматривал оборудование, знакомил бригаду со сменным заданием и производил расстановку рабочей силы таким образом, чтобы каждый соответствовал своему месту. В процессе работы следил за температурой печей, расстоечных камер, давал указания истопникам и кочегарам. Норму Какаулин выполнял на 115 процентов. Его средняя заработная плата составляла 645 рублей в месяц при ставке 422 рубля. Был премирован несколько раз, в том числе путевкой на курорт Крыма. В числе первых ушел на фронт в июле 1941 года.

**И.К.Якунин** на хлебозаводе работал с момента пуска на должности тестомеса. Первым перекрыл установленную новую стачановскую норму работы трех человек на четырех тестомесильных машинах. Перешел от пяти оборотов печей до восьми за смену, тем самым перекрыл установленную для хлебозавода мощность.

**А.И.Елизова** работала на заводе с 1937 года уборщицей. Ознакомилась с работой тестоделителя, быстро повысила квалификацию. Работала так, что ей удавалось заполнить вагон с двух сторон, не включая мотора, за 3—4 минуты. Таким образом, она постоянно выполняла сменную норму на 118 процентов. Ее заработок поднялся от 187 до 300 рублей.

Как видим, стачановское движение основывалось на вполне разумных материальных стимулах.

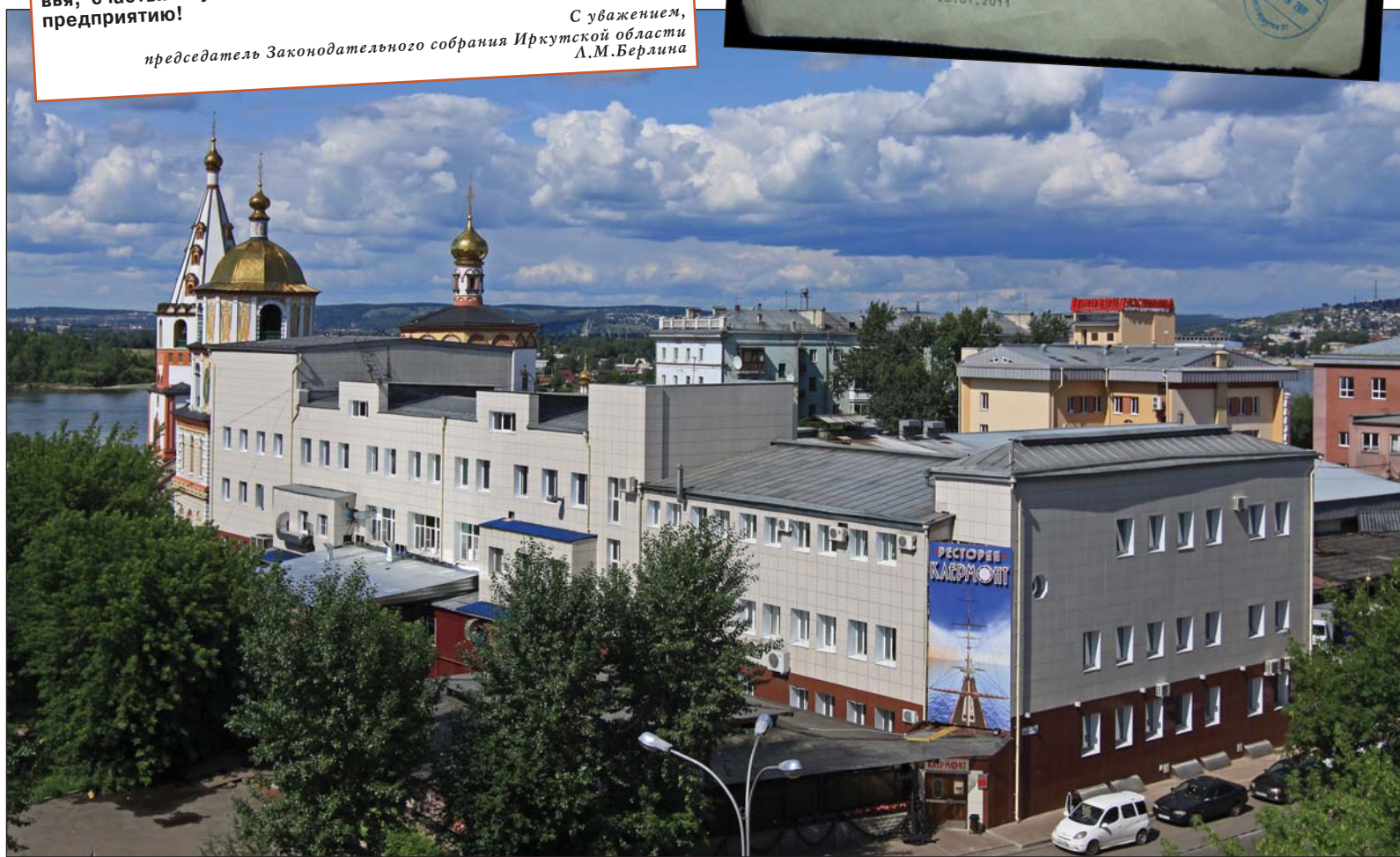
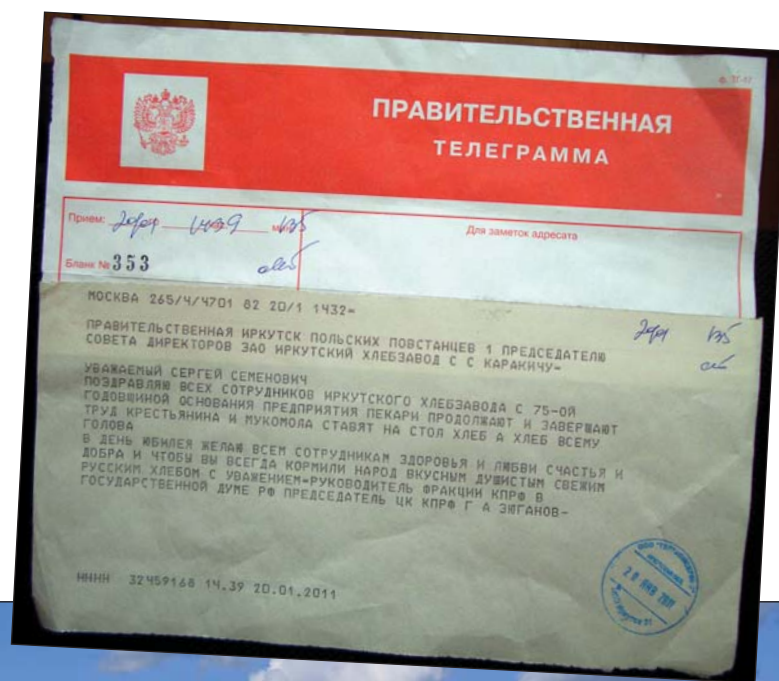
6 февраля 1929 года состоялось заседание президиума горсовета, рассмотревшего вопрос о состоянии хлебопечения в городе. В принятом постановлении намечался ряд мер, направленных на дальнейшее усиление государственного контроля за выпечкой хлеба. Одна из них — намерение использовать лабораторию окрзддрава, а затем создать специальную лабораторию при государственной хлебной инспекции. С этого момента был фактически начат процесс ликвидации мелких кустарных пекарен, с тем чтобы сосредоточить выпечку хлеба в крупных артелях. Последние, в свою очередь, должны были подвергаться ревизии на предмет их персонального состава. И наконец, правлению Центрального рабочего кооператива было поручено решить вопрос о начале строительства в городе хлебозавода.

Из книги «В ответе за хлеб». ЗАО «Иркутский хлебопёк», 1936—2011 гг.

Как видим, обеспечение населения хлебом всегда было одним из главных вопросов власти. И тогда, и теперь, когда дело поставлено, власть это понимает. И нам особенно приятно привести здесь слова благодарности и поздравления, пришедшие в адрес руководства и всех сотрудников Иркутского хлебозавода.

**Уважаемый Сергей Семенович!**  
От имени депутатов Законодательного собрания Иркутской области поздравляю Вас и весь коллектив ЗАО «Иркутский хлебопёк» с 75-летием! От всей души желаю Вам крепкого здоровья, счастья и успехов! Благополучия и процветания Вашему предприятию!

С уважением,  
председатель Законодательного собрания Иркутской области  
А.М.Берлина



2

Угощения хватят на всех!



3

Ипотека — для успеха



4

Хлеб «Гречишный»



5

Пекущие хлеб



# Угощения хватит на всех!

## Настоящий блин хорош не только на Масленицу

**С 28 февраля по 6 марта в ресторане «Клермонт» и кафе «Лайм» проходила Масленичная неделя. Гостей ждал широчайший выбор блинов с самыми разными начинками. В старину на Руси широкую Масленицу отмечали так.**

**Понедельник — встреча.** К этому дню достраивались горы, качели, балаганы. Те, кто побогаче, начинали печь блины. Первый блин отдавали нищим на помин усопших.

**Вторник — заигрыши.** С утра молодые люди приглашались кататься с гор, поедать блинов. Звали родных и знакомых: «У нас горы готовы, блины испечены — просим жаловать».

**Среда — лакомки.** В этот день зять приходил к теще на блины. Кроме зятя теща приглашала и других гостей.

**Четверг — широкий разгул.** С

этого дня Масленица разворачивалась во всю ширь. Народ предавался всевозможным потехам: катанию с ледяных гор, балаганам, качелям, катаниям на лошадях, карнавалам, кулачным боям, шумным пирушкам.

**Пятница — тещины вечерки.** Зятья приглашали в гости своих тещ, угощали их блинами.

**Суббота — золовкины посиделки.** Молодые невестки приглашали к себе в гости золовок. Новобрачная невестка должна была подарить золовке какой-нибудь подарок.

**Последний день Масленицы — Прощеное воскресенье.** Все просят друг у друга прощения, кланяются в ноги, а в ответ слышат: «Бог простит, и я прощаю».

Но блины хороши не только на Масленицу, а потому Иркутский хлебобек предлагает вам различную муку и рецепты от наших поваров.

### Блины ржаные

Для рецепта вам потребуется: ржаная мука — 2 стакана, молоко —

2 стакана, топленое масло — 40 г, яйцо — 3—4 шт., дрожжи — 20 г, сахар — 15 г, соль по вкусу.

Приготовить опару из ржаной муки, дрожжей и молока. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем масло, прибавить соль, сахар, желтки. Все тщательно перемешать, присоединить к опаре. Когда тесто поднимется, сделать обминку. Перед выпечкой блинов ввести в тесто взбитые белки, чтобы блины были легкие, пористые.

Ржаные блины пекут на сковороде, слегка смазанной рафинированным растительным или топленым маслом. Переворачивают блины после появления по краям румяной корочки, которая хорошо отстает от сковороды. Если в середине блина образуются пузыри или он сырой и разрывается при переворачивании, то в первом случае тесто надо поставить в теплую воду добродить, а во втором — добавить ржаной или пшеничной муки, яйцо. Когда корочка на блине получается неравномерная (середина подгорает), надо уменьшить огонь и подставить под сковороду раскладку, металлический кружок. Если низ блина подгорает, а верх сырой — убавить огонь.

Ржаные блины менее калорийны, чем пшеничные, поэтому могут быть рекомендованы людям с избыточным весом. Из ржаных блинов можно приготовить блинницу. Блины смазывают сырым яйцом, складывают горкой и запекают в духовке. Подают блинницу нарезанной.

### Блины кукурузные

Для рецепта вам потребуется: мука кукурузная — 1 стакан, мука пшеничная — 2 стакана, молоко — 2 стакана, яйцо — 4 шт., сливки — 1 стакан, дрожжи — 25 г, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю теплое молоко, размешать в нем дрожжи, добавить всю муку и хорошо размешать. Кастрюлю с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место подходить. Через 1,5—2 часа добавить в тесто растертые с сахаром и солью желтки, хорошо все перемешать и снова поставить подходить. Яичные белки хорошо взбить и сме-

шать со взбитыми сливками. Когда тесто вторично подойдет, осторожно ввести в него яичные белки со сливками и дать постоять 15—20 мин. После этого можно выпекать блины, сахар — по вкусу.

### Блины гречневые заварные

Для рецепта вам потребуется: гречневая мука — 4 стакана, вода — 2,5 стакана, молоко — 2 стакана, дрожжи — 20—25 г, сахар — 1 ч. л., соль.

Всыпать в посуду 2 стакана муки, тонкой струйкой влить 2 стакана кипятка (вода должна быть не кипящей, а нагретой до кипения), хорошо размешать, чтобы не было комков. Когда тесто остынет до комнатной температуры, развести в 0,5 стакана теплой воды дрожжи и влить их в опару (полученное ранее тесто).

Хорошо все взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место. Когда опара увеличится в 2—3 раза, добавить в нее муку, молоко, соль, затем снова взбить и поставить в теплое место.

### Рецепты блинчиков

В отличие от блинов, блинчиками называют тонкие изделия, приготовленные без дрожжей. Блинчики — уменьшительно-ласкательное наименование любимого многими блюда.

Тонкие блинчики чаще всего выпекают сладкими. Начинками для них служат ягоды и фрукты, варенье, джемы, гущенное молоко. Из тонких блинчиков можно приготовить праздничный блинчатый пирог. Сытными блинчиками с икрой, сельдью, яйцом и зеленым луком, мясом и овощными начинками можно не только позавтракать на скорую руку, но и полноценно отобедать.

Тонкие блинчики не относятся к традиционным блюдам русской кухни. На Руси чаще всего пекли пышные блины из дрожжевого теста. Тонкие блинчики всегда были популярны в Европе, Канаде и США. Постепенно они завоевали сердца и российских хозяек.

### Рецепт тонких блинчиков от наших поваров

Главные правила приготовления тонких блинчиков:

\* тесто должно быть жидким и хорошо размешанным, без комочков, для чего рекомендуется взбивать его с помощью венчика;

\* самые тонкие блинчики, нежные и ажурные, получаются, если, затратив немного больше времени, растереть желтки, а затем ввести в готовое тесто взбитые белки;

\* в тесто для сладких блинчиков можно добавить ванилин, для несладких — пряности и приправы по вкусу;

\* сковороду для выпечки блинчиков необходимо смазать растительным маслом или кусочком сала.

### Блинчики на молоке — классический вариант рецепта

Продукты, необходимые для приготовления: мука, яйца, молоко, сахар, соль, растительное масло для выпечки.

Существует большое количество рецептов блинчиков, предусматривающих различные соотношения продуктов. Один из вариантов: на 1 стакан молока (250 мл) 1 яйцо, 100 г муки, немного соли.

### Блинчики на кефире — быстро и просто

Продукты, необходимые для приготовления: мука, яйца, кефир, вода, сахар, соль, сода.

Рецепты блинчиков на кефире часто предусматривают добавление в тесто горячей воды (кипятка). Один из вариантов приготовления тонких блинчиков: 1 стакан муки, 1 стакан кефира, 1 стакан кипятка, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, немного соды на кончике ножа, сахар по вкусу. Все ингредиенты взбить в блендере и жарить блинчики на раскаленной сковороде.

**Приятного аппетита!**



**Ржаная мука — это уникальный продукт: в ней содержатся аминокислоты, минеральные соли, витамины группы В, РР, Е, железо, микро— и макроэлементы.**

Кроме того, ржаная мука богата клетчаткой, быстро впитывающей воду и вызывающей чувство сытости, что делает ее незаменимой пищей для тех, кто хочет похудеть. Поэтому ржаная мука идеальна для хлебобулочных изделий диетического и лечебного назначения. Продукты из ржаной муки способны выводить из организма человека шлаки, соли и токсины.

Из ржаной муки торговой марки «Касетс» можно приготовить великолепные блинчики, пироги, лепешки, кексы, печенье, пряники, бисквиты. Ваши изделия из ржаной муки будут иметь особые вкусовые качества за счет аромата, кисло-сладкого вкуса. Аппетитный цвет мякиша, его эластичность, высокая пористость и хорошая форма подарят вам множество удовольствий от общения с этими изделиями.



О Т К Р Ы Т О Е А К Ц И О Н Е Р Н О Е О Б Щ Е С Т В О  
**РОССИЙСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ БАНК**  
 И Р К У Т С К И Й Р Е Г И О Н А Л Ь Н Ы Й Ф И Л И А Л

# Ипотека — для успеха

## Ипотечное жилищное кредитование населения

**Иркутский региональный филиал Россельхозбанка приступил к выдаче ипотечных кредитов с момента своего открытия. С каждым годом количество желающих прокредитоваться в РСХБ с целью улучшения жилищных условий неуклонно растет. Только за 2010 год ИРФ ОАО «Россельхозбанк» выдал ипотечных кредитов на сумму свыше 50 млн рублей. Об ипотечном кредитовании и его особенностях рассказывает начальник отдела организации кредитования малых форм и населения ИРФ ОАО «Россельхозбанк» Артемий Усачев.**

— Ни для кого не секрет, что предоставлять доступные кредиты на жилье банки могут только в том случае, если они имеют долгосрочные ресурсы. Именно эти средства помогают кредитным организациям управлять активами и пассивами, а также свести к минимуму процентные риски. В ситуации финансовой нестабильности не только отсутствует возможность привлекать долгосрочные инвестиции, но и нельзя оценить стоимость будущих денежных потоков.

Благодаря стабилизации на рынке ипотечного кредитования возрос интерес банков и населения к данному виду услуг. Падение объемов выдачи жилищных кредитов замедлилось, в отдельных случаях наметился рост. Абсолютно очевидно, что рынок восстанавливается, набирается сил для последующей работы уже с учетом новых реалий.

Кредитный продукт «Ипотечный жилищный кредит» разработан Россельхозбанком с целью создания системы ипотечного жилищного кредитования и реализации федеральной целевой программы «Со-

циальное развитие села до 2012 года», утвержденной постановлением Правительства РФ от 03.12.2002 № 858, и программы «Жилище» на 2002—2010 годы, утвержденной постановлением Правительства РФ от 17.09.2001 № 675. Задача ипотечного кредитования — поддержка индивидуального жилищного строительства на селе, решение жилищной проблемы и улучшение демографической ситуации в сельской местности, создание условий для повышения уровня обеспеченности жильем молодых семей.

Кредитный продукт «Ипотечный жилищный кредит» максимально приближен к нуждам и интересам граждан. И процентная ставка, и небольшая первоначальный взнос, и обширный перечень целей кредитования — все работает на максимальное удовлетворение потребностей населения.

Ипотечный кредит предоставляется на следующие цели: приобретение квартиры, приобретение жилого дома с земельным участком, приобретение незавершенного объекта недвижимости (с земельным участком) и завершение его строительства, оплата цены договора участия в долевом строительстве, строительство жилого дома подрядным способом либо собственными силами, включая завершение начатого строительства жилого дома, в том числе зарегистрированного незавершенного строительства жилого помещения с земельным участком, приобретение земельного участка и строительство на нем жилого помещения.

Еще недавно срок предоставления кредита был 15 лет, теперь же он продлен до 25. Сумма выдаваемого кредита также увеличилась от 3 миллионов до 7 миллионов рублей.

В основном все клиенты, воспользовавшиеся услугами ипотечного кредитования нашего банка, — жители Иркутского района. Кредитуются также жители сельской местности, жители городских поселений, занятые по месту работы в агропро-

мышленном комплексе, работники областных и муниципальных учреждений культуры, образования, здравоохранения, ветеринарной службы, работающие в сельской местности вне зависимости от места регистрации, работники Министерства сельского хозяйства РФ, жители городских поселений с численностью населения не более 50 тысяч. Возрастной ценз, предъявляемый к заемщикам по программе «Ипотечное жилищное кредитование», — от 18 до 65 лет.

По программе ипотечного жилищного кредитования населения Россельхозбанк предоставляет своим клиентам возможность приобретения жилья не только в сельской местности, но и в городах Иркутской области, а также в Красноярске и Новосибирске.

Для нашего банка все выданные кредиты ценны и интересны, потому что для нас интересны все наши клиенты. Ведь мы совершенно точно можем назвать их благонадежными. Мы регулярно общаемся с каждым клиентом, ведем мониторинг строительства их объектов. Ежеквартально выезжаем на стройки. У нас нет просроченных задолженностей по кредитам. Иными словами, кураторство клиента и объекта мы осуществляем на протяжении всего срока кредитования. Срок строительства определен в 2 года. По истечении этого срока клиент обязан ввести объект в эксплуатацию и оформить право собственности. Однако в договор могут быть внесены изменения: при наличии объективных причин мы можем пролонгировать срок строительства, при этом максимальный срок пролонгации — до 2 лет. С полной уверенностью могу сказать, что все наши клиенты остаются довольны сотрудничеством с банком, ведь ипотечный кредит в Россельхозбанке — это надежный способ быстро и качественно улучшить свои жилищные условия.

Телефоны в Иркутске:  
 44-34-62, 34-23-38.

ОАО «Россельхозбанк». Генеральная лицензия Банка России №3349

**КРЕДИТ ОДОБРЕН**

Банк со 100% государственным капиталом

**РоссельхозБанк**

**КРЕДИТ «САДОВОД»**

**15% годовых** в рублях РФ\*

**8-800-200-02-90**

звонок по России бесплатный  
[www.rshb.ru](http://www.rshb.ru)

\*Кредит «Садовод» выдается гражданам РФ в возрасте от 18 до 65 лет на развитие и поддержание садоводства, огородничества и дачных хозяйств на срок до 3-х лет - без подтверждения целевого использования кредита и до 5-ти лет - с подтверждением целевого использования кредита. Максимальная сумма кредита - 500 000 рублей. Обеспечение по кредиту: залог имущества или поручительство физических либо юридических лиц. Комиссии за выдачу и возврат кредита отсутствуют.

реклама

### Россельхозбанк увеличивает объемы финансирования весенних полевых работ

**В течение февраля 2011 года ОАО «Россельхозбанк» профинансировал проведение весенних полевых работ в объеме 12,8 млрд рублей. По сравнению с февралем 2010 года рост объемов финансирования составил более 13%, или 1,5 млрд рублей.**

Всего же с начала года на данные цели банк выдал кредитов на сумму 17,9 млрд рублей.

Финансирование сезонных полевых работ является одним из приоритетных направлений деятельности банка. В целях обеспечения успешного проведения данных работ, выполнения задач по финансированию АПК и повышению финансовой устойчивости сельхозтоваропроизводителей ОАО «Россельхозбанк» снизил процентные ставки по кредитам на проведение сезонных полевых работ и существенно упростило условия предоставления кредитов, снял ряд ограничений по залогам и расширил список получателей кредитов.

На сегодняшний день процентная ставка по кредитам на проведение

сезонных полевых работ составляет от 7,75% до 10% годовых в зависимости от срока предоставления кредита.

В целях поддержания постоянной обратной связи с регионами и оперативного внесения изменений в условия кредитования с учетом текущей ситуации в ОАО «Россельхозбанк» работает штаб по организации финансирования проведения сезонных полевых работ. Аналогичные штабы созданы в региональных филиалах банка для оперативного реагирования на обращения готовящихся к посевной кампании конкретных заемщиков, включая пострадавших от засухи 2009—2010 гг.

Россельхозбанк — основа национальной кредитно-финансовой системы обслуживания агропромышленного комплекса России. Созданный в 2000 году, сегодня банк является крупнейшим кредитором АПК страны, занимает четвертое место в банковской системе России по объему активов, входит в число лидеров рейтинга надежности крупнейших российских банков, обладает второй по величине региональной сетью, насчитывающей более 1600 точек продаж по всей стране. В собственности государства находятся 100% акций банка.

### 14 марта в Приангарье прошло заседание правительства Иркутской области с участием Россельхозбанка

Темой выездного заседания стали итоги работы отрасли сельского хозяйства за 2010 год, задачи на 2011-й, а также подготовка к весенне-полевому сельскохозяйственному работам. Региональные министры во главе с председателем правительства Иркутской области — губернатором Дмитрием Мезенцевым, депутаты Законодательного собрания совместно с его председателем Людмилой Берлиной, главы муниципалитетов, а также руководители крупнейших предприятий региона обсуждали реализацию инвестиционных проектов по развитию сельского хозяйства, подготовку кадров для АПК, тарифы на электроэнергию и другие важные вопросы.

Высокое собрание подтвердило, что Иркутский филиал Россельхозбанка стал надежным партнером АПК региона, ежегодно наращивая поддержку организации агропромышленного комплекса и личных подсобных хозяйств области. Если за 2010 год банком выдано 561,3 млн руб. на проведение сезонных работ для организаций АПК регио-



на, то в этом году только за два первых месяца эта цифра составила 204,2 млн руб. Кроме того, за период своей работы Иркутский филиал ни разу не повышал процентные ставки сельхозтоваропроизводителям по действующим кредитам.

Выступая перед собравшимися, директор Иркутского регионального филиала Россельхозбанка Андрей Салмин порадовал их сообщением о том, что правление ОАО

«Россельхозбанк» приняло решение об очередном снижении процентных ставок по кредитам на сезонные полевые работы. В соответствии с ним ставка по кредитам на проведение сезонных работ составит от 7,75% до 10% годовых в зависимости от срока предоставления кредита. Срок же рассмотрения кредитных заявок сокращен до пяти дней. Губернатор назвал такие условия наиболее оптимальными.

# Хлеб «Гречишный»

## Витамин Е подарит красоту и энергию вашему организму

Предлагаем вам познакомиться с ярким представителем группы хлебов премиум-класса от торговой марки «КаСеС». Хлеб «Гречишный» — прекрасный образец сочетания традиций и современности. Замечательным образом в нем отразились мировые пекарские традиции.

В рецептуре хлеба «Гречишный» помимо полезнейшей и старейшей муки — ржаной обдирной — нашлось место и, к примеру, для гречневой крупы, что естественным образом сделало его необычным и на вид, и на вкус, придав ему замечательный витамин Е, который в настоящее время очень популярен.

### Витамин Е

- \* Является главным питательным веществом-антиоксидантом.
- \* Замедляет процесс старения клеток вследствие окисления.
- \* Улучшает питание клеток.
- \* Укрепляет стенки кровеносных сосудов.
- \* Предотвращает образование тромбов и способствует их рассасыванию.
- \* Укрепляет миокард.

### Источники витамина

Витамин Е присутствует во многих продуктах, особенно им богаты некоторые жиры и масла. Витамин Е (токоферол) — это жирорастворимый витамин. Он является антиоксидантом, то есть защищает клетки от патологического перекисного окисления, которое приводит к их старению и гибели. Перекисное окисление играет большую роль при развитии злокачественных про-

цессов в организме, поэтому считается, что антиоксиданты предохраняют от рака. При недостатке витамина Е клетки становятся восприимчивы к действию токсических веществ, быстрее повреждаются, ослабляется иммунитет.

Витамин Е необходим всем тканям организма. Он защищает клетки крови (эритроциты), улучшая транспорт кислорода к тканям. Благодаря воздействию на свертываемость крови препятствует образованию тромбов в сосудах. Используется для профилактики атеросклероза сосудов (витамин Е может только затормозить развитие атеросклероза, но не излечит от него).

Известны косметологические свойства витамина Е. Он улучшает питание кожи и слизистых оболочек, препятствует сухости кожи, улучшает состояние волос и ногтей, способствует омоложению организма. Из-за этих свойств витамин Е используется в составе различных косметических средств — кре-



мов, лосьонов, шампуней, помад и даже влагалитных смазок (хотя многие ученые считают, что для того, чтобы витаминами оказали свое действие, необходимо их включение в общий обмен веществ, а на местном уровне витамины не усваиваются).

При дефиците витамина Е наступают слабость, апатия. Отрицательно сказывается дефицит витамина и на внешности: одним из частых признаков является появление ста-

рческих пигментных пятен, кожа теряет свою эластичность.

Витамин Е принимает участие и в работе мышечной системы. При высоких физических нагрузках потребность в витамине Е возрастает.

Особенно нуждаются в защите от отрицательного воздействия окружающей среды быстро делящиеся клетки, поэтому при беременности, чтобы защитить растущий плод, очень часто назначают витамин Е.

**Пищевая ценность 100 г. продукта:**

Белки, г — 6,6  
Жиры, г — 3,0  
Углеводы, г — 44,5

**Энергетическая ценность, ккал, — 234**

**Состав:** мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука ржаная обдирная, гречневая крупа, маргарин, сахар-песок, соль, дрожжи, улучшитель хлебопекарный, вода.

Хлеб «Гречишный» — вкусный и полезный продукт!



### Фирменные — в новом

**Вафельные торты Иркутского хлебозавода «Ореховый», «Для Вас с любовью», «Байкал-презент» и «Юбилейный» появились на прилавках города в новой красочной упаковке.**

— Данная упаковка, — рассказывает специалист по маркетингу Иркутского хлебозавода Елена Орлова, — позволяет продукции торговой марки «КаСеС» подняться на новый уровень. Мы уверены, что такие изделия будут еще больше нравиться нашим покупателям.

### НОВИНКИ

**Торты «Очарование» и «Кокосовый», «Капучино» и «Кедр» сами по себе не являются новинками, однако раньше в виде полосок их не выпускали. А значит, можно говорить об изменении ассортимента. И все это — для привлечения покупателей. Не всякий раз, к примеру, нужен большой торт, кондитерскую же полосочку можно покупать гораздо чаще.**

— Кстати, ошибаются те потребители, которые думают, что торт надо съесть быстро и желательно при этом, чтобы он был как можно свежее, — рассказывает ведущий технолог цеха № 6 Иркутского хлебозавода Виктория Верещако. — В первые сутки торт невкусный, вернее незрелый. У него, если можно так выразиться, все существует отдельно. С течением времени при правильном хранении в изделии идет процесс перераспределения влаги. Бисквит, к примеру, промачиваясь, обогащается ароматом крема. Есть торты, которые становятся по-настоящему вкусными лишь на третьи, а то и на четвертые и пятые сутки хранения. При этом оптимальные условия хранения тортов +4—2 градуса.

Торты Иркутского хлебозавода доставят вам истинное удовольствие!

#### Торт-полоска «Капучино»

Три слоя бисквита пропитаны сиропом, прослоены сливочной начинкой с кофе. Поверхность отделана кремом «Капучино», грецкими оре-



хами, жареными миндальными лепестками и оригинальным шоколадным декором.

**Содержание в 100 г продукта:** белков — 4,4 г; жиров — 8,5 г; углеводов — 39,1 г.

**Энергетическая ценность — 230 ккал.**

#### Торт-полоска «Очарование»

Три слоя нежного бисквита пропитаны сиропом, соединены нежным кремом со вкусом свежей клубники и йогурта. Поверхность отделана воздушными сливками и шоколадной соломкой «Клубника»

**Содержание в 100 г продукта:** белков — 2,8 г; жиров — 16,6 г; углеводов — 36,1 г.

**Энергетическая ценность — 217 ккал.**

#### Торт-полоска «Кокосовый»

Три слоя нежного бисквита пропитаны сиропом, прослоены сливо-

чно-кокосовой начинкой. Поверхность оригинально отделана гелем «Темный шоколад», кокосовый стружкой и белой шоколадной глазурью.

**Содержание в 100 г продукта:** белков — 5,3 г; жиров — 13,7 г; углеводов — 48,5 г.

**Энергетическая ценность — 337,0 ккал.**

#### Торт-полоска «Кедр»

Бисквит пропитан сиропом, крем на основе сливочного масла, поверхность украшена шоколадным декором и орехом.

Бисквит (сахар-песок, масло сливочное, яйцо куриное, арахис жареный дробленный, мука пш. хб. в/с, пудра сахарная, молоко цельное сгущенное с сахаром, какао-порошок, эмульгатор «Квини», пекарский порошок, вино десертное, кофейный порошок, ванилин, ароматизаторы, идентичные натуральным.

# Пекущие хлеб

**Мы продолжаем рассказ о бригадах Иркутского хлебопекарни. На фото — бригада сменного мастера Татьяны Антипиной. Эти люди трудятся в булочно-кондитерском цехе, выпекая очень вкусную и любимую иркутянами продукцию: батон «Иркутский», хлеб «Сезам» и «Тоскано», батончик «Сдобный», хлебобулочные изделия «Умница», хлеб «Лакомый кусочек» и многое другое.**

Недавно бригада Антипиной приступила к производству батона с отрубями на заквасках. В отличие от своих предшественников этот натуральный продукт дольше не черствеет.

С интересом в бригаде трудится бывший работник вафельного производства, позже пекарь булочно-кондитерского цеха, а ныне тестовод-бригадир Ирина Иванникова. Освоив смежную специальность, она прекрасно справляется со своими обязанностями. Иннокентий Шлыков, проработав до армии укладчиком хлебного производства, и после службы вернулся на родной завод. Теперь он трудится пекарем.

С должности упаковщика БКЦ трудится на заводе Наталья Топчий. Вот уже два года она прекрасно справляется с ролью кондите-

ра. Молодая, энергичная Наталья может заменить и пекаря, и тестовода, поскольку осваивает эти смежные специальности. Дольше всех в бригаде работает сменный мастер Татьяна Николаевна Антипина. Еще в октябре 1994 года своей трудовой путь на заводе она начала кондитером булочно-кондитерского цеха, поскольку окончила кулинарное училище по специальности «кондитер». Следующее образование, полученное в техникуме советской торговли по специальности «техник-технолог», позволило ей стать бригадиром БКЦ. Теперь Т.Антипина — сменный мастер БКЦ и вафельного производства.

Бригада Т.Антипиной достойно трудится на Иркутском хлебопекарне, стабильно выполняя плановые задания.



## Теория для практики

**Серия обучающих семинаров для директоров, заведующих и старших продавцов магазинов фирменной торговой сети ЗАО «Иркутский хлебопек» состоялась в марте. В программе обучения были рассмотрены такие темы, как товароведение и мерчандайзинг, уровни продавцов и технология работы с клиентами.**

Все покупатели, иными словами клиенты, находятся на определенной линейке жизненных эмоций. Задача грамотного продавца — во время общения вывести своего покупателя из

отрицательных эмоций в положительные. Навыки такого общения и получали слушатели на занятиях. Кроме того, специалистами продаж была подробно рассмотрена продукция Иркутского хлебопекарни: состав, полезность, отличительные свойства. Ведь, согласитесь, о собственной продукции в фирменных магазинах продавец должен знать все.

По окончании семинаров был проведен практикум по выкладке товаров в торговых залах магазинов и экзамен, который показал уровень полученных знаний.

— Экзамен сдали все, — рассказывает руководитель семинара, специалист по маркетингу ЗАО «Иркутский хлебопек» Елена Орлова. —

Таков результат. Но больше всего радует то, что уже после второго занятия глаза слушателей загорелись неподдельным интересом, они уже не просто слушали, а применяли полученные знания в работе. Такое обучение просто необходимо и предприятию, ведь главная цель семинара — повышение товарооборота в торговой точке.

Следующий этап на пути обучения торговых работников Иркутского хлебопекарни — экскурсии в заводские цеха и проведение праздника, Дня хлеба.

## Квалификации соответствуем

Аттестация на соответствие квалификации работников цехов (слоеного цеха, цеха по производству пончиков, хлебного производства, булочно-кондитерского цеха, вафельного производства) продолжается на Иркутском хлебопекарне. Цель акции — подтвердить соответствие занимаемой должности, выявить случайные недостатки и проблемы и устранить их. Проводит аттестацию комиссия, в состав которой входят начальник производства, инженер по охране труда, технолог производственно-технологической лаборатории, сменный мастер, технический руководитель. В рамках аттестации рассматриваются вопросы охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены, должностные инструкции, пожаробезопасность и др.

В рамках прошедших аттестационных слушаний свою квалификацию подтвердили: глазировщик Александра Минсафина, изготовитель вафель (пекарь 3-й, 4-й, 5-й линии) Ирина Александрова, рецептурщица Светлана Чехович и Татьяна Горбунова, оператор упаковочной машины Анна Кузнецова.

Как отмечает начальник булочно-кондитерского цеха и вафельного производства Иркутского хлебопекарни Ольга Гришачкова, аттестация — это не только проверка знаний и их подтверждение, это еще и обновление знаний, это учеба. А учиться никогда не поздно!



## Сладкий приз на Масленицу

**В завершающий день Масленичной недели Иркутский музей декабристов по традиции собрал гостей на праздник Масленицы. Народное гулянье проходило в усадьбе С.Г. Волконского, которая была украшена разноцветными флажками, воздушными шарами, атласными лентами и плакатами. На праздник собралось много людей — дети, молодежь, представители старшего поколения; большинство пришли целыми семьями.**

Гости музея приняли участие в традиционных масленичных забавах, угощались горячими блинами с чаем и весело провожали зиму, катаясь с ледяной горы, а кто посмелее — верхом на лошади. Масленица в Иркутском музее декабристов проходила в соответствии с русской поговоркой «На горах покататься, в блинах поваляться». В программе было все для веселья и хорошего настроения: зазорная музыка, конкурсы, выступление фольклорного коллектива «Ермаковы лебеди». Детвора была в восторге от участия в одном из популярнейших обычаев Масленицы — взятии снежного городка.

Все желающие могли испытать себя в шуточных состязаниях: поедание блинов на скорость «Блинок

— масленный бочок», в бою мешками на бревне, состязании гиревиков «Богатырская сила». Наиболее ловкие и удачливые ждали сладкие призы от спонсора праздника, ЗАО «Иркутский хлебопек», — вафли «Иркутские считалки» и «Хрустик».

Народные гулянья в усадьбе Волконских показали, что Масленица — это не только самый веселый, но и самый вкусный праздник! А завершился он обрядом прощания с Масленицей — чучелом из соломы, обряженным в женские одежды, символизирующим проводы зимы. Гости музея расхотелись неохотно, давая друг другу обещание в следующем году на Масленицу снова прийти в Иркутский музей декабристов.

Ирина Горбунова



Будет еще вкуснее

Совещание-презентация кондитерской продукции цеха № 6 Иркутского хлебозавода состоялось на прошлой неделе в конференц-зале предприятия.

«Тайна», «Весенний», «Очарование» — эти и другие торты и кондитерские изделия были представлены технологами и менеджерами цеха торговым работникам фирменной сети. Цель мероприятия — налаживание взаимопонимания и так называемой обратной связи — была достигнута. Ведь задача каждого уважающего себя пищевого предприятия — не просто выпустить качественную продукцию, но и быстро, с наименьшими потерями доставить ее потребителю. Говорили о правильной доставке и поздних завозах, о грамотных заявках и других важных составляющих единой производственной цепочки. Посмотрев в глаза друг другу, производственные и торговые работники решили: пусть нечасто, но во всяком случае периодически встречаться просто необходимо.

## Встречайте весну с продукцией Иркутского хлебозавода.



**Зефир в шоколадной глазури**  
*маленькая женская сладость*



**Хлеб "Гречишный"**  
*витамин Е подарит красоту и энергию женскому организму*



**Мармелад "Летний"**  
*полезный диетический продукт*



**торт вафельный**  
*"Для Вас с любовью"*  
*приятного путешествия в мир красоты и гармонии!*

### Поздравляем!

94 года исполнилось 19 марта Николаю Андреевичу Пивкину, ветерану Великой Отечественной войны, ветерану труда, председателю совета ветеранов войны и труда ЗАО «Иркутский хлебозавод».

Николай Андреевич заведовал на заводе кадрами, охраной труда и техникой безопасности, а потому его имя здесь связывают со стабильностью и порядком.

Пивкин для Иркутского хлебозавода — живая легенда, его здесь знают все. И потому отношение к Николаю Андреевичу у заводчан особое — нежное и бережное. Все, а особенно те, кто на заводе не новичок, как «Отче наш» помнят его день рождения.

Дорогой Николай Андреевич! Желаем Вам здоровья, радости, оптимизма и мирного неба над головой!

*Забодчане*



### День российского моряка-подводника

19 марта россияне отмечают праздник, посвященный морякам-подводникам. Эта профессия возникла на территории России в 1906 году, когда впервые россияне увидели новый тип кораблей — подводные лодки.

Но не покупало великое государство эту по тем временам диковинную вещь за границей, а изготавливало самостоятельно. Первой российской подлодкой, изготовленной на Балтийском заводе, стала подлодка «Дельфин» (1904 г.).

О мощи и многочисленных возможностях подлодок стало известно по результатам Русско-японской войны. Скорая победа и ступенчатый противник навели руководство страны на мысль о создании флота подводных лодок и укреплении таким образом морских границ.

В 1911 году официальным указом на Балтийском флоте создали две плавучие базы, в состав которых вошли 11 подлодок.

Первая мировая лишь подтвердила функциональные возможности и преимущества такого флота, в результате по ее окончании в России создали отдельный род сил ВМФ, который отлично решал тактические и оперативные задачи. Великая Отечественная война стала еще одним толчком к развитию подводных сил ВМФ.

Но самым большим событием в этой сфере стало оснащение подлодок ядерными реакторами, которые позволяли лодке иметь неограниченные энергетические ресурсы, а также возможность оснащения торпедными и ракетными установками. В данный момент подводный флот России состоит из большого числа подводных атомных крейсеров с крылатыми ракетами.

Председатель совета директоров ЗАО «Иркутский хлебозавод» Сергей Каракич 3 года служил на красном знаменном Тихоокеанском флоте на атомной подводной лодке. Поздравляем Вас с праздником, Сергей Семенович!

**Великий Пост в 2011 году**  
7 марта - 23 апреля  
Какой хлеб есть в Пост?

**Иркутский хлебозавод рекомендует:**

<p><b>хлеб "8 знаков"</b></p> <p><b>хлеб "Тоскане"</b></p> <p><b>хлеб "Вородино"</b></p> <p><b>хлеб "Италийский деревенский"</b></p>	<p><b>хлеб "Сезам"</b></p> <p><b>хлеб "Солодовый"</b></p> <p><b>хлеб "Богатырский"</b></p> <p><b>хлеб "Венский корншиц"</b></p>
--	---

**Порадуйте себя в дни Великого Поста!**

ЗАО «Иркутский хлебозавод», Россия, 664011, г. Иркутск, ул. Польских Повстанцев, 1  
тел.: 33-54-69, факс 33-15-79, e-mail: market@kases.ru, www.kases.ru

**ЮБИЛЕИ**

**Март**

**Бабина Елена Сергеевна**  
**Борходоева Аюна Владимировна**  
**Гричко Любовь Трофимовна**  
**Закурдаева Юлия Игоревна**  
**Копылов Анатолий Васильевич**  
**Наговицына Татьяна Николаевна**  
**Панова Людмила Витальевна**  
**Сабирова Фания Хузиевна**  
**Соловецкий Сергей Владимирович**  
**Тавадян Шушик Погосовна**  
**Фролова Ольга Федоровна**  
**Аничева Ирина Викторовна**  
**Глядяева Людмила Федоровна**

**5 лет на заводе проработали**  
**Бурдовицина Татьяна Васильевна**  
**Пенезева Любовь Александровна**  
**Зубова Ольга Васильевна**

**10 лет на заводе проработал**  
**Демьянов Эдуард Александрович**

**15 лет на заводе проработали**  
**Быков Валерий Иванович**  
**Кулакова Елена Геннадьевна**  
**Мещерякова Галина Петровна**  
**Шемякина Ольга Митрофановна**  
**Юдина Наталья Станиславовна**

**Поздравляем!**

**ЗАО «Иркутский хлебозавод» требуются:**

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Менеджер по сбыту</li> <li>● Торговый представитель</li> <li>● Продавцы (во все районы города)</li> <li>● Слесарь-ремонтник (Ново-Ленино)</li> <li>● Водитель</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Грузчики (готовая продукция, график 1/3)</li> <li>● Уборщица (график 2/2, с 8.00 до 17.00)</li> <li>● Экономист по ценам</li> </ul>
---	--

Обращаться в отдел кадров: ул. Польских Повстанцев, 1 (сквер Кирова), с 8.00 до 12.00, пн — пт.

**Тел.: 33-56-17**

**Уважаемые читатели!**  
**Свои вопросы и пожелания вы можете присылать по адресу: 664011 г. Иркутск, ул. Польских Повстанцев, 1, ЗАО «Иркутский хлебозавод», редакция газеты «Иркутский хлебобопёк».**