

ГАЗЕТА ОСНОВАНА 21 АВГУСТА 1940 ГОДА

ІР РОССИЙСКОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

**предприниматели
этого района!**

**юбилейным праздником –
предпринимательства!**

Вот история с большим упорством, от экономического пространства,

стремясь к созидающим людям, тех, в заседании. Современную экономику, тут, малого и среднего бизнеса. счастья, надёжных партнёров по заложкам удачи!

Юрий САЛЬКОВ,
глава Молчановского района.

Марина ЛАГУТА,
на Бумы Молчановского района.

ферму в Майково



ние на вынужденный отстрел ского зверя выдали незамедлильно, а вот на месте разрешение чём-то не подписали.

Сказалось, косолапый ранил в четырех коров. В последствии пришлось зарезать. В ночь с 19 на 20 мая его удалось высledить и убить.

По словам Петроса Тмояна, зверь – не единственный значительный гад в лесах ущелья Кузайству, но тут же сказали, что стоит забыть о нем, если в ближайшее время не будет зверя.

– Невзирая средней величины косолапы – 16 сантиметров в высоту, как в прошлом году, – сказывает Владимир Александрович. – Это был самец. В окрестах Майкова еще бродит гвардия с медвежонком. Будет она «проказничать», не могу знать, но нужно быть предельно осторожными.

Арина ПЕТРУХИНА.

Ее руки пахнут хлебом



Пекарня Светланы Славкиной в Суйге единственная. Она обеспечивает хлебом большую часть населения в поселке. Привозят, конечно, этот продукт из других населенных пунктов, в том числе из города, но свое все-таки людям нравится гораздо больше привозного.

ПЕКАРЬ-САМОУЧКА

По образованию менеджер торговли Светлана Владимировна вернулась в Суйгу после окончания Томского торгово-экономического техникума. Устроилась на пекарню простым пекарем. Азы пекарского искусства постигала на месте. Помогали старшие товарищи, которые уже не первый год пекли для суйгинцев хлеб.

В 2013 году предприниматели, которые владели пекарней, уехали. Нужно было как-то выживать, и Светлана Владимировна оформила предприятие на себя.

СЕКРЕТ ПРОИЗВОДСТВА

Годится женщина в одиночку. Большую помощь оказывает муж: он и сырье привозит, и хлеб развезет в магазин да школу. Выпекает Светлана Владимировна в основном лишь белый хлеб.

– Серый тоже иногда пеку, – говорит женщина. – Но, честно сказать, он не всегда получается. Вкус у него хороший. Ешь – и есть хочется. А вот внешний вид почему-то не очень. И булочки с маком или сахаром пеку. Их в основном школа заказывает.

Особого секрета в приготовлении теста у

Славкиной нет: мука, вода, соль и дрожжи. А вот печется хлеб не в электрической хлебопечке, а на дровах. От этого-то и вкусный получается.

Но и здесь хлеб получается разным на вкус.

– Я считаю, что все зависит от качества муки, – рассуждает Светлана Владимировна. – Она и по виду разная может быть, и на ощупь. Поэтому и тесто выходит разным: когда очень эластичное, когда – не совсем.

ЦЕНОВАЯ ПОЛИТИКА

В месяц пекарня Светланы Славкиной выпускает 1500-1700 блоков хлеба. 600-граммовая булка стоит сейчас в Суйге 35 рублей.

– До 1 мая цена была 32 рубля, но подорожала мука на мельнице сразу на 3 рубля за килограмм, паромная переправа стала дороже в разы. В прошлом году за ГАЗель отдавали 350 рублей, а нынче тысячу в один конец, – сетует Светлана Владимировна. – Но люди не возмущаются, понимают, что поднятие цены – вынужденная мера.

О расширении ассортимента продукции Светлана Славкина пока не задумывается. Чтобы наладить выпуск сдобы, нужна электрическая духовка. Печка-«солдатка» на дровах для такого дела не подойдет. Сама духовка стоит не очень-то и дорого, но вот электроэнергии «мотает» много. А киловатт электроэнергии в Суйге самый дорогой в районе – 31,59 рубля.

Большое подспорье для индивидуального предпринимателя – отсутствие арендной платы. Причем не только в режиме самоизоляции. 45 квадратных метров, которые занимает пекарня, принадлежат местной администрации. Светлана Владимировна старается содержать помещение в надлежащем состоянии, соблюдая необходимые требования контролирующих служб.

РАБОТА В УДОВОЛЬСТВИЕ

– Сейчас хлеба стали меньше покупать, – анализирует спрос Светлана Владимировна. – В январе 1100 блоков хлеба продали, в апреле – 1700. Многое зависит от времени года. На лето студенты приезжают, внуки к бабушкам и дедушкам – хлеба покупают больше, поэтому и пеку стараюсь больше. С объемом продукции я справляюсь. В 7 часов утра начинаю готовить, и к обеду свеженькие булки уже ждут своих покупателей. Как продам все, так отправляюсь домой.

А потому и дома женщина все успевает. Иногда балует домочадцев выпечкой – не надоедает ей процесс готовки на работе. Любят Светлана Славкина свою работу. Наверное, поэтому всегда идет на пекарню с удовольствием. А раз работа приносит радость, то и продукция получается отменная, сделанная, что называется, с душой.

Анастасия ОВЧИННИКОВА.

С «Знаменем» не расставайтесь!