



НОМИНАЦИЯ «ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС»

Для участия в XXIX краевом фестивале
региональной прессы Прикамья
«Журналистская весна-2026»
в номинации «Экономика и бизнес»
выдвигается
главный редактор
АНО «Редакция газеты «Заря»
Вадим Борисович АКСАРИН

Вадим Борисович – высочайший профессионал своего дела, журналист-универсал. Ему одинаково хорошо удаются материалы на сельскохозяйственную и производственную тематики, портретные зарисовки о земляках и проблемные аналитические статьи.

Суметь в небольшой заметке рассказать о предприятии так, чтобы о нём складывалось цельное впечатление – в этом и есть большой талант Вадима Борисовича.

При подготовке материалов пользуется псевдонимами Алексей ПОГОДИН и Олег ДОБРОВ.

**г. Верещагино,
июнь 2026 года.**

«Вкусные традиции» – На правильной позиции!

Олег ДОБРОВ.

Знакомьтесь, уважаемые читатели: пекарня «Вкусные традиции». Место и дата «рождения» – село Сива, 2018 год. Рассказывает Светлана Павловна Козлова (на снимке), создатель малого предприятия: «Когда весь технологический процесс по выпуску продукции был налажен, и цеха вышли на свою полную мощность, задумалась о дальнейшем развитии. И мне всегда хотелось, чтобы ещё одним местом работы нашей пекарни стал именно город Верещагино...».

Когда сходятся звёзды...

ПРОЦЕСС ПОИСКА ПОМЕЩЕНИЯ под пекарню в «Западных воротах Урала» не выдался лёгким, однако не иначе, как вмешалось само провидение: когда Светлана Павловна пришла по очередному адресу – на улицу Олега Кошевого, 16а, – сразу же отметила про себя: «Надо же, в Сиве рядом с пекарней находятся отдел полиции и детский сад. И здесь – точно так же...». Расценив это обстоятельство как знак свыше, противиться судьбе не стала, остановив свой выбор на пришедшемся по душе здании.

И вот уже шесть месяцев кряду жители города Верещагино и округа спешат в урочный час за свежей выпечкой: одни – за хлебом насущным, другие – за пирогами и пирожками, третьи – за тортами и

пирожными, четвёртые – за печенем и пищей... И выбрать, знаете ли, есть из чего: весь ассортимент пекарни «Вкусные традиции» насчитывает (подумать только!) более 200 наименований! Причём практически вся разнообразная линейка хлебобулочных и кондитерских изделий – это ноу-хау пекарни. Тут не принято работать по утверждённому и принятому раз и навсегда шаблону – приветствуются разумные инициативы и творческий подход. Желаете хлеб с черносливом? Пожалуйста! С яблоком? Не вопрос! Картофельный? Легко! Чесночный или с грецким орехом? Всё для вас! Для приверженцев здорового питания, несомненно, привлекательным будет бездрожжевой хлеб – тёмный солодовый и белый зерновой с семечками. А, может быть, вам требуется тесто, чтобы поколдовать над кулинарными изысками на собственной кухне? Тогда милости просим в пекарню «Вкусные традиции» (есть как дрожжевое тесто, так и бездрожжевое. И даже слоёное. Всё оно, отметим, своего изготовления!).

В уютном зале...

НАДО СКАЗАТЬ, что звёзды удачно сошлись не только в удобном расположении новой пекарни (практически в центре города), но и в просторности помещения, что позволило в одном здании разместить и производство, и витрины с продукцией, и вместительный зал на 30 посадочных мест (средняя наполняемость в

течение дня – около 200 человек). Последнее – не меньшая гордость Светланы Павловны:

– В Сиве, к примеру, наша пекарня не может похвастаться просторным помещением, поэтому там – всего два столика, чтобы присесть и перекусить. Совсем другая картина – здесь, в Верещагино: для родителей с детьми есть замечательная возможность посидеть в уютном зале, неспеша выпить чай или кофе, полакомиться вкусной выпечкой и десертом. Дизайнеры постарались на славу: все мои задумки были успешно реализованы, поэтому в нашем зале царит по-настоящему домашняя атмосфера...

Для сыночков и лапочек-дочек оборудована игровая зона: пока мамы и папы за чашечкой чая обсуждают текущие дела, их чада с увлечением погружаются в интересный мир развивающих игр или смотрят мультфильмы.

При необходимости зал можно арендовать для проведения семейных торжеств, профессиональных праздников, детских мероприятий с участием аниматоров.

Накануне Троицы...

В СЕДЬМОЙ ЧЕТВЕРГ после Светлого Дня Воскресения Христова отмечают так называемые «Зелёные святки», по-народному – Семик. В православии этот день (в 2025-м он выпадает на 5 июня) соединяется с поминовением усопших. А 7 июня – Троицкая родительская

Знаете, где пекут с любовью?
Отвечаем: на улице Олега Кошевого, 16а.
Приходите, попробуйте!



суббота. Как правило, эти

дни не обходятся без выпечки.

И пекарня «Вкусные традиции» готова предложить жителям округа пироги и пирожки с самой разнообразной начинкой: с рыбой (трёх видов – со скумбрией, кетой, терпугом); с капустой; с мясом и капустой; с картофелем, курицей и грибами; с зелёным луком и яйцом, ... А ещё – сладкие пироги (с малиной, вишней, абрикосом, ананасом, чёрной смородиной, яблоком), разборники... 500-граммовые или килограммовые... Любые, на ваш вкус.

Чтобы сделать заказ, можно обратиться непосредственно к продавцу-кассиру по адресу: город Верещагино, улица Олега Кошевого, 16а. Или позвонить по телефону: 8-902-803-87-59. Если вам затруднительно лично прийти по указанному адресу, то есть вариант оставить заявку в группе пекарни «Вкусные традиции» в социальной сети «ВКонтакте» – <https://m.vk.com/pekarnyaver>.

График работы пекарни – с 8.00 до 19.00 (в будние дни), с 9.00 до 18.00 (в выходные и праздничные).

Всегда радостно, когда в населённом пункте (неважно, город это или село) появляется что-то новое. Не тривиальные сетевые магазины, а именно предприятия (пусть и небольшие), производящие собственную продукцию. Открываются новые рабочие места, на которых люди трудятся с полной отдачей сил, с душой и с любовью. Так, как это делают в пекарне «Вкусные традиции»!

График работы пекарни – с 8.00 до 19.00 (в будние дни), с 9.00 до 18.00 (в выходные и праздничные).

Всегда радостно, когда в населённом пункте (неважно, город это или село) появляется что-то новое. Не тривиальные сетевые магазины, а именно предприятия (пусть и небольшие), производящие собственную продукцию. Открываются новые рабочие места, на которых люди трудятся с полной отдачей сил, с душой и с любовью. Так, как это делают в пекарне «Вкусные традиции»!

ЕСТЬ ИДЕИ? РЕАЛИЗУЙ!

«Точки роста на селе»

Мы завершаем проект, но всегда будем рады новому сотрудничеству



Надежда САМЫЛОВА,
директор АНО «Семейный клуб «Апельсин»,
руководитель проекта
«Точки роста на селе».

4 месяца в шести сельских детских садах Верещагинского округа кипела работа семейных клубов по подготовке ребят к школе. Всё это стало возможным благодаря поддержке проекта «Точки роста на селе» АНО «Семейный клуб «Апельсин» Фондом президентских грантов.

ЕСЛИ ПОЛГОДА мы все готовились к школе в своих семейных клубах, то здесь нас ждал выход в большое пространство, нас ждала встреча друг с другом. Для многих ребят – это важный социальный опыт: новое место,

новые люди, новый я. Все вместе собрались участники проекта в кинотеатре «Комсомолец» 15 мая, в Международный день семьи, на итоговый квест «К школе готов!». К этой долгожданной встрече готовились все – кураторы, родители и дети.

В Верещагино приехали команды из всех сельских семейных клубов, к кому ездила команда «Апельсина» для проведения мастер-классов. Каждая команда привезла с собой испытания друг для друга. Все наши будущие первоклассники с ними справились, ведь рядом были самые лучшие в мире родители и кураторы!

Обратная связь от участников. И.М. Леонтьева, СП «Бородулинская школа»: «Горящие глаза педагогов «Апельсина», их живое

участие, радость поделиться с нами своим опытом стали для нас мотивом для участия на всех этапах проекта. Некоторые игры мы взяли для себя и продолжаем играть в них».

Родительница, Зюкайская школа: «Положительный момент проекта в том, что можно понаблюдать со стороны за поведением ребёнка в садике в общении со сверстниками и педагогами. Благодаря команде педагогов, реализующих проект совместно с «Апельсином», – за разнообразные занятия и разъяснения по применению разных игр и упражнений».

В ходе нашего проекта мы убедились, что семья – это такое уникальное явление, которое может всё, что только нужно для жизни, роста и развития ребёнка.

Мы гордимся каждым папой и мамой, кто вместе со своим ребёнком так интересно и необычно готовился к школе. Только так наши дети будут готовы к школе, и на итоговом празднике мы нашли тому подтверждение!

Рады за каждого мальчика и каждую девочку, что получили такой опыт.

Благодарим родителей из по-

селков Бородулино, Зюкайка и Ленино, сёл Путино и Сепыч, деревни Елохи и МБОУ «Школа ТРЭНД».

Благодарим сегодня своих незаменимых, ответственных, отзывчивых кураторов. Мы завершаем проект, но всегда будем рады новому сотрудничеству. С такими партнёрами, как вы, можно совершить многое!

РАНЕЕ ПРЕЗИДЕНТ РФ В.В. ПУТИН делал акцент на том, что России нужны тысячи организаций, которые готовы брать на себя ответственность, выступать надёжным партнёром государства в социальной сфере. «В такие НКО, как правило, объединяются люди, остро чувствующие свой гражданский долг, понимающие, как много значат милосердие, внимание, забота, доброта. Надо использовать их предложения и опыт, в том числе – при реализации социальных инициатив», – отметил Президент РФ В.В. Путин.

*Реклама.

НАШЕ – КРАШЕ!

Вкус пасхальных куличей Праздник сделает светлей!

На улице Олега Кошевого, 16а по-прежнему пекут с любовью! На все случаи жизни!

Олег ДОБРОВ.

Раннее весеннее утро. Ласковые лучики восходящего солнца скользят по занавескам, потом крадутся по полам свежевыбеленной русской печки и, наконец, золотистыми зайчиками начинают резвиться в пушистых ресницах семилетнего мальчика: «Вставай, соня, весь белый свет проспишь!..». Мальчик шурит, сладко потягивается, а рука уже ныряет под подушку — каждый год, в Светлый Пасхальный день, случается чудо: там непременно лежит крашеное яичко...

СЕМИЛЕТНИЙ МАЛЬЧУГАН ДАВНО ВЫРОС, сам стал отцом, а тот памятный день до мельчайших подробностей запомнился на всю жизнь. Вот бабушка в нарядном переднике хлопчет у печи, где румянятся куличи. Мы с младшим братишкой украдкой «черпаем» пальчиками из глубокой тарелки белковый крем, загодя взбитый бабулей. М-м-м, кажется, ничего вкуснее нет! Бабушка замечает наше баловство и шутя грозит нам: «Вот я вам задам сейчас!.. Ну-ка, дождитесь, пока все за стол сядут...». Но нас уже не остановить: проверяем на

крепость пасхальные яички — чей же биток окажется самым прочным? А через пару-тройку часов вся наша многочисленная родня соберётся за большим хлебосольным столом дедушки и бабушки. И польётся по дому, словно дивная песня, волнуящее душу пасхальное приветствие: «Христос Воскресе!» — «Воистину Воскресе!»...

Мне пекарня приглянулась: Сказка былью обернулась...

КАК ЖЕ ПОРОЙ ХОЧЕТСЯ, пусть ненадолго, но вернуться в беззаботное детство! Но, увы, человечество ещё не изобрело машину времени, и годы вспять не повернуть... Хотя, постойте!.. Лично знаю одно замечательное место в нашем городе, где можно с лёгкостью освежить дорогие сердцу воспоминания. Да и вам, уважаемые читатели, прекрасно знаком этот сказочный терем с манящей надписью: «Пекарня». Место, где и в самом деле происходит настоящее волшебство.

Именно здесь пекарских дел мастера готовят для нас к Пас-

хе четыре вида бездрожжевых куличей: творожные с изюмом, шоколадные, апельсиновые (с цукатами) и морковные (с орехами, цукатами и пряностями). На одних куличах белоснежную глазурь венчают порхающие бабочки (тоже, кстати, съедобные), на других — корзиночки с разноцветными пасхальными яйцами... Но самые главные ингредиенты, на которых замешаны «Вкусные традиции», — это любовь и доброта!

Пироги — с любой начинкой: С рыбой, мясом, апельсинкой...

ВСЛЕД ЗА ПАСХОЙ (в этом году она приходится на 12 апреля) и Пасхальной (Светлой) неделей (длится с 13 по 19 апреля) на 21-е число выпадает Радоница — день особого церковного поминовения усопших.

Суть Радоницы в том, что верующие разделяют радость Воскресения Христова со своими умершими близкими. Название праздника происходит от слова «радость» и символизирует веру христиан в воскрешение и вечную жизнь. В этот день принято

ходить на кладбище и поминать умерших родственников. Церковь призывает не погружаться в скорбь, а молиться с надеждой. А ещё на Радоницу мы, по сложившемуся обычаю, печём пироги. Правда, зачастую бывает так, что у кого-то не хватает на это времени, у кого-то — умения: как говорят в таких случаях — «та же мучка, да не те ручки...». И вот тут на выручку всегда приходит пекарня «Вкусные традиции».

Выбор среди 500-граммовых и килограммовых пирогов необычайно широк и разнообразен. Итак, записывайте или запоминайте: рыбные (со скумбрией, горбушей, терпугом), сладкие (с вишней, малиной, ананасом, абрикосом, апельсином, чёрной смородиной); капустные; мясо-капустные; с мясом и луком; с мясом и картошкой; с курицей, грибами и картошкой; с зелёным луком и яйцом; с консервами и рисом...

ЧТОБЫ СДЕЛАТЬ ЗАКАЗ, можно обратиться непосредственно к продавцу-кассиру по адресу: **город Верещагино, улица Олега Кошевого, 16а**. Или позвонить по телефону: **8-902-803-87-59**. Если вам затруднительно лично прийти по указанному адресу, то есть вариант оставить заявку в группе пекарни «Вкусные традиции» в социальной сети «ВКонтакте» — <https://vk.com/pekarnyaver>. График работы пекарни — с 8.00 до 19.00 (в будние дни), с 9.00 до 18.00 (в выходные и праздничные).



КСТАТИ, В ПЕКАРНЕ «ВКУСНЫЕ ТРАДИЦИИ»

вы можете арендовать уютный зал, где царит по-семейному тёплая атмосфера, для проведения выпускного вечера, дня рождения, юбилея, детского праздника с приглашёнными аниматорами... Заглянув на огонёк однажды, вы непременно захотите вернуться сюда вновь и вновь!

СЧАСТЛИВЫ ВМЕСТЕ

«Мастерская НАШИХ идей»

Семейные игры,
творчество и дружба

Ангелина КОБЗЕВА,
Трудовой отряд
подростков «Армада добра»
(СП «Гимназия»).

4 марта команда проекта «Мастерская НАШИХ идей», реализуемого Трудовым отрядом подростков «Армада добра» при поддержке «Фонда Тимченко», провела своё первое мероприятие — увлекательную игру и мастер-класс для семей гимназистов.

КАК ЭТО БЫЛО? 19 семей, 38 человек (мальчики 1-6 классов и их папы) собрались для душевного вечера. Прошла игра «Каждый Охотник Желает Знать,

Где Сидит Фазан» — авторская разработка Елены Вениаминовны Романовой, бывшего педагога нашей гимназии. Было очень приятно наблюдать, как в преддверии 8 Марта они создавали открытки и писали тёплые пожелания мамам, бабушкам и сёстрам.

А 18 марта состоялось второе мероприятие в рамках проекта — тёплый семейный вечер, на который собралось двадцать семей (40 мам, пап и детей). Как это было? Игра «Пока горит свеча» (идея тоже Елены Вениаминовны) была посвящена знаниям о малой родине. Участники вспоминали памятники

Верещагинского округа и Пермского края, узнавали интересные факты об истории отчего края и вместе размышляли о том, что делает нашу землю уникальной. Затем прошёл мастер-класс по созданию свечей из вошины. Каждая семья унесла домой уникальный артефакт — символ уюта и единства. Особая ценность игры «Пока горит свеча» — она помогла участникам не только проверить свои знания о родном округе и крае, но и ощутить гордость за свою малую родину, за её историю и людей, которые её создают.

«Благодарю за интересное мероприятие! Здорово, что праздник



проводили школьники, было очень весело и атмосферно. И размялись, и мозги потренировали, а также память и эрудицию. Детям, конечно, больше всего понравилось бегать, чтобы уносить ответы, и клести части свечей», — поделилась отзывом одна из присутствовавших на мероприятии мам.

Проект «Мастерская НАШИХ идей» — это не просто воплощение замыслов, а настоящая история. На наших мероприятиях мы учимся новому, а главное — видим, как дети и их родители проявляют искренний интерес. Эти семейные взаимоотношения становятся крепче с каждым новым событием. А мы, организаторы, всегда рады видеть искренние эмоции и незабываемые впечатления.

Реализация проекта стала возможной благодаря победе в конкурсе «Новые искатели» и грантовой поддержке Фонда Тимченко.

► Комментарии организаторов мероприятий, гимназистов из ТОП «Армада добра»:

Валерия ВАТОЛИНА: «Проведение мероприятия в качестве ведущей было для меня не в новинку, и, честно, я очень рада, что наша команда воссоединилась для продолжения создания семейных вечеров! Если говорить про приобретение новых навыков, то, конечно, стоит упомянуть развитие коммуникативных способностей».

Дарья ШУМСКИХ: «Впечатления от работы организатора — смешанные: с одной стороны, это колоссальная нагрузка (завезти материалы, настроить презентацию, встретить всех), с другой — невероятное удовлетворение от результата. Приятно было наблюдать, как несколько поколений работали вместе».

Ирина ШАТРОВА: «Для меня быть организатором интеллектуальной игры и последующего мастер-класса в нашей школе — это очень вдохновляющий и ценный опыт. Самое интересное — видеть, как ребята и их родители активно вовлекаются в игру, проявляют свои знания и творческий подход, а после увлечённо участвуют в мастер-классе. Это создаёт особую атмосферу живого общения и совместного обучения. В процессе я приобрела много полезных навыков: научилась лучше планировать время и распределять задачи, работать в команде и оперативно решать возникающие вопросы. Также оказалось важно уметь поддерживать мотивацию участников и создавать комфортную и дружественную обстановку».

ВЫРАЩЕНО В ВЕРЕЩАГИНО

От «ЛюбПрода» –
всё для народа!Компания, которая на протяжении
многих лет обеспечивает
продовольственную безопасность
не только Верещагинского округа,
но и Пермского края в целом

Вадим АКСАРИН.

Скажу честно и откровенно: на фоне глобальных мировых экономических потрясений, когда – по принципу падающих костяшек домино – начинает лихорадить и градообразующие предприятия страны (и Верещагино – не исключение: печальный пример ПРМЗ – красноречивое тому подтверждение), как бальзам на сердце проливаются новости об успешных примерах хозяйствования – причём, независимо, в каких отраслях. «Ну, хоть у кого-то что-то хорошее случается!», – думается в такие моменты.

С АЗАДОМ САМРАН ОГЛЫ КЕРИМОВЫМ, руководителем компании «Любимый продукт», знаком уже давно. Помню, как несколько лет назад, беседуя с ним, задал вопрос о планах на перспективу. И тогда Азад Самранович поделился со мной своей заветной мечтой: «Хочу построить в Верещагинском районе несколько теплиц, чтобы

выращивать в них экологически чистые овощи, и поставлять на стол наших жителей вкусные и полезные огурцы и помидоры...». То, что он – человек, который не даёт пустых обещаний, и у которого слова не расходятся с делом, я к тому времени прекрасно знал. Но было интересно: как скоро ему удастся решить эти амбициозные задачи?

Хотя во время наших встреч он непременно добавляет одну главную деталь: «Если бы не всесторонняя помощь со стороны администрации Верещагинского округа, «Любимому продукту» и половины значимых проектов не удалось бы воплотить в жизнь. Пользуясь случаем, хочу лично поблагодарить через газету главу муниципалитета Сергея Владимировича Кондратьева – за его неравнодушие и отзывчивость; за то, что всегда готов помочь и дельным советом, и с оформлением необходимых документов. Спасибо ему огромное! И вообще, я глубоко в этом убеждён, нам всем очень повезло с главой округа!».

Вкусные.
Хрустящие.
Свои

Едва переступив порог внушительных размеров парника, в одно мгновение из прохладного весеннего дня перемещаюсь в тёплые и влажные тропики. Взору моему открывается настоящее зелёное царство: словно лиана, вьётся под самый потолок «огуречная лоза», рядами уходя куда-то вдаль. Будто маленькие пупырчатые птенчики с жёлтенькими «клювиками-цветочками» взрываются зелеными. Тепличный градусник показывает плюс двадцать по Цельсию. И тут же вспомнилось: «Без окон, без дверей полна горница людей»...

МНОГИЕ ЛИ ИЗ НАС ЗНАЛИ ОТОМ, что в деревне Рябины появился парник по выращиванию огурцов? Вот и я, к своему стыду, до недавнего времени пребывал в полном неведении. Между тем, руководитель компании «Любимый продукт» Азад Самран Оглы Керимов вводит меня в курс дела: «Этот парник мы поставили в течение прошлого года, а уже с 2026-го реализуем ежедневно по 150-200 килограммов огурцов (в особенно солнечные дни теплица способна выдавать «на горло» до 500 кг продукции ежедневно – прим. авт.).

Под самым потолком парника рядами подвешены пластмассовые ведёрки: в них набирает силу, сок, цвет и аромат... клубника! Так что есть большая вероятность, что уже этим летом жители города и округа смогут полакомиться сладкой пахучей ягодой, выращенной на верещагинской земле.

КСТАТИ, ОДНОЙ ТЕПЛИЦЕЙ ЗДЕСЬ ОГРАНИЧИВАТЬСЯ НЕ СОБИРАЮТСЯ: рядом, на территории в один гектар, появится целый «городок под крышей» – поэтапно построят ещё девять парников. В трёх теплицах будут выращивать огурцы, в трёх других – помидоры, в двух – клубнику и в оставшейся – сопутствующую зелень (петрушку, укроп, лук...).

В 2023 году, в ходе визита в Верещагинский округ, губернатор Пермского края Дмитрий Николаевич Махонин побывал на производственном комплексе в деревне Рябины и высоко оценил достижения предприятия. Именно глава Прикамья в беседе с руководителем «Любимого продукта» выступил тогда с предложением возвести на пустующих площадях парники для выращивания овощей.

В этом году постараемся построить как минимум два парника из запланированных девяти, – рассказывает Азад Самран Оглы. – Под помидоры и огурцы. В последующие годы возведём остальные теплицы. И тогда свою весомую лепту в поставленную Президентом страны задачу – увеличить в Прикамье на 25% площади под выращивание овощей в закрытом грунте – мы точно внесём. При этом акцентирую внимание на важнейших факторах: приемлемые цены и высокое качество нашей продукции.

А стоимость действительно очень даже приемлемая: отпускная цена на огурцы, выращенные в Рябинах, на базе «ИП Керимов А.С.» (город Верещагино, улица Энергетиков, 18) составляет 150 рублей за 1 кг. В фирменном ма-

газине (город Верещагино, улица Фабричная, 69В, ТЦ «Лето», 1-й этаж) их продают по 165 рублей за кило. Для работников компании предусмотрена существенная скидка: 140 рублей за 1 кг.

ЕСТЬ И ЕЩЁ ОДНА НЕМАЛОВАЖНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ во всей этой замечательной истории со строительством теплиц: для работы в них потребуются новые специалисты (в будущем, когда в эксплуатацию введут все девять парников, в общей сложности необходимо будет принять на предприятие до 20 человек). Но уже сейчас в действующую огуречную теплицу приглашают двух сборщиков готовой продукции. Говоря об этом, Азад Самран Оглы отмечает, что летом компания приобретёт микроавтобус для доставки иногородних сотрудников до места работы и обратно за счёт предприятия.

Вообще, вакансии у нас есть всегда. На сегодняшний день, к примеру, остро нуждается в грузчиках, стороже... Но происходит этого не из-за того, что мы стали хуже работать, вовсе нет. Просто мы планомерно расширяем наше производство, и нам постоянно нужны новые люди, – поясняет руководитель «Любимого продукта».

МОНТИРОВАЛ ПАРНИК ПОД ОГУРЦЫ Николай Николаевич Бугрименко (пришлось поработать и сварщиком: металлическая конструкция теплицы – всецело его детище). А потом освоил и специальность агронома. И пусть сначала было совсем не просто познавать новую для себя профессию – «голова порой пухла от переизбытка информации» – но со временем всё вошло в нужное русло. Как говорится, «глаза боятся, а руки делают».

«Тактико-технические характеристики» теплицы впечатляют: протяжённость в длину – 100 метров, ширина – 10 метров, высота – 6 метров. Внутри – девять рядов огурцов: 3 100 саженцев, неприхотливый и

быстро растущий сорт – «Бьёрн» (плюс 130 саженцев клубники). Полив – полуавтоматический, температурный режим: 17-19°C – в вечернее и ночное время, 20-25°C – днём, влажность – от 55 до 70%. Рентабельность теплицы – 10 месяцев (исключение – январь-февраль, когда сильные морозы и обильные осадки). Отопление – газовая пушка и дизельный генератор. Проветривание – автоматическое (приподнимаются специальные окна).

На данном этапе со всем этим огромным хозяйством Николай Николаевич управляет самостоятельно. Лишь во время сбора урожая привлекается дополнительная рабочая сила. Он и нас угостил свеженькими огурчиками: в редакции мы поровну поделили их – вышло по кило с лишним на брата. Теперь и мы с уверенностью можем сказать: «Вкус – отменный, хруст – настоящий! Хороши и так поест, что называется, «в охотку»; и салатик настругать; и малосольные огурчики на скорую руку приготовить. Проверено! Рекомендуем!».

МНОГИЕ ЗНАЮТ АЗАДА САМРАН ОГЛЫ КЕРИМОВА как благотворителя и мецената. Посильную помощь старается оказать всем без исключения обратившимся к нему за поддержкой:



будь то ветераны труда или представители общественных организаций. Однажды один из краевых министров, побывав на базе А.С. Керимова, обратил внимание на грамоты и благодарственные письма, которыми была увешана стена офисного здания: «Ого, сколько их у вас!». «Это далеко не все благодарности... – пояснил он тогда без всякого пафоса. – Всё это – долгосрочные инвестиции в развитие всего Верещагинского округа».

А буквально на днях на базе отдыха компании в деревне Рябины гостили лыжники округа во главе со своим наставником Олегом Валентиновичем Фёдоровым. Ребята впечатлили и сама база отдыха, и огромный парник с огурцами (руководитель «Любимого продукта» пообещал, что во время летних каникул школьники смогут поработать на сборе огурцов и заработать на карманные расходы). Азад Самранович лично «колдовал» в этот день над казаном, приготовив для юных спортсменов и их тренера изумительно вкусный плов. Стол буквально ломился от всевозможных блюд, фруктов и прохладительных напитков. Все остались в неописуемом гастрономическом восторге. Немудрено, что в это гостеприимное место, уютно расположившееся на берегу живописного пруда, хочется возвращаться вновь и вновь...

*Реклама.

СДЕЛАНО В ВЕРЕЩАГИНО

Во всех цехах кипит работа – Неважно: будни иль суббота...



«Любимый продукт» круглогодично готов разнообразить наш стол рыбой, салатами, мясными полуфабрикатами, овощами и фруктами...



РЫБА КРАСНАЯ, РЫБА БЕЛАЯ...

Рыбный цех ведёт свою историю с 2012 года – собственно, с него и начиналось производство в Рябинах. Как рассказывает технолог Камила Мадатовна Байрамова, на сегодняшний день ассортимент выпускаемой продукции превышает 100 наименований. Рыба солёная, копчёная, вяленая, разнообразные пресервы... А ещё тут выпускают настоящие деликатесы для истинных гурманов – к примеру, рулеты из горбуши или филе кальмара горячего копчения...

В ПРОИЗВОДСТВЕ ИСПОЛЗУЮТСЯ скумбрия, сельдь, сёмга, форель, терпуг, горбуша, тунец, камбала, окунь морской, речная рыба – красноперка, лещ, густера, чехонь... И перечень можно продолжать ещё очень долго.

Продукцию этого подразделения «Любимого продукта» хорошо знают, любят и ждут в Очёрском, Карагайском, Нытвенском, Кунгурском округах, в краевой столице.

Камила Мадатовна отмечает, что коллектив в рыбном цехе – сплочённый и проверенный временем, все трудятся с полной отдачей сил. «В настоящий момент у нас работают более 50 человек, – говорит технолог. – Конечно, в случае необходимости – например, при увеличении объёмов производства – можем открыть дополнительный набор. Но пока острой надобности в этом нет...».

Какая рыба вкуснее и полезнее – красная или белая? Такой вопрос в рыбном цехе не ставят. Здесь просто умеют приготовить её настолько отменно, что пальчики оближешь! Будь она горячего или холодного копчения, засоленная или вяленая... Всегда уходит на «ура»!



СТОЧНОСТЬЮ ДО ГРАММА!

Настоящие универсалы – Александр Сергеевич Попов и Андрей Валерьевич Юдин – трудятся в фасовочном цехе. Именно про таких работников говорят: «и швец, и жнец...». Выступить в роли грузчика? – не вопрос! Расфасовать продукцию? – всегда пожалуйста! Починить вышедший из строя агрегат? – да легко!

НО ОСНОВНАЯ ИХ ЗАДАЧА – фасовка всевозможных круп. А ещё – обжарка семян подсолнечника. И справляются они со своими обязанностями всегда успешно. Впрочем, в любой момент готова прийти к ним на помощь кладовщик Наталья Александровна Шаврина.

Отборные и идеально прожаренные семечки поступают в торговые точки и фирменные магазины «Любимого продукта» в 100-граммовых упаковках или в 5-килограммовых пачках. Крупы фасуются в пакеты по 500 и 700 граммов, по килограмму, 5 и 10 кг. Всё для удобства покупателей!

ЗДЕСЬ В САЛАТАХ ЗНАЮТ ТОЛК!

Трудовой стаж в компании Ирины Михайловны Безогодовой составляет 14 лет – она в «Любимом продукте» практически со дня основания. Возглавляет салатный цех, где занимаются переработкой овощей: моркови, капусты...

ЛИНЕЙКА ВЫПУСКАЕМЫХ САЛАТОВ настолько широка и разнообразна, что уже трудно поддаётся подсчёту. Но то, что в ней около 100 наименований, – это точно. Одной только маринованной капусты – 10-15 разновидностей. «Также перерабатываем морскую капусту, – продолжает рассказывать Ирина Михайловна. – Она поступает к нам в сухом субlimированном виде, а уже потом, с помощью гидратации, из неё производятся различные виды салатов, которых тоже очень много...».

В приоритете по-прежнему остаётся морковь по-корейски (в качестве сырья специальный сортовой сладкий корнеплод доставляют сюда из Чувашии). Но это вовсе не означает, что другим салатам уделяется меньше внимания. При этом в

цехе постоянно ищут необычные сочетания. Так, например, здесь нашли идеальный баланс остроты и нежности в моркови по-корейски по-новому, соединив привычную пикантность с майонезной заливкой и сдобив всё это великолепие ароматным чесноком и тёртым сыром. В результате получился по-настоящему гурманский салат.

Кстати, в цехе появилось своё гастрономическое отделение, реализующее салаты с майонезом, срок годности которых составляет не более трёх суток. Их тоже насчитывается на данный момент более 20 наименований.

Сегодня салаты под маркой «Люб-Прод» можно встретить практически во всех торговых точках Прикамья, в Перми и Кудымкаре.

Но самое главное достояние цеха, как отмечает Ирина Михайловна, – это его спаянный коллектив. В каждой смене (общее количество работающих – в зависимости от сезона и объёмов



выпускаемой продукции – варьируется в пределах 35-40 человек) за прошедшие годы сформировался костяк профессионалов, отработавших на предприятии свыше 10 лет. Всегда предельно собраны и ответственные старшие смены Екатерина Ивановна Снигерева и Надежда Геннадьевна Дацунова. Были, конечно, и такие, кто, отработав непродолжительное время, уходили с предприятия в поисках лучшего места. Но большинство, помыкавшись, возвращались в «Любимый продукт». И, надо сказать, тут всегда дают людям второй шанс. Вот уж действительно – всё познаётся в сравнении!



Всё, что производит «Любимый продукт», оказывается на витринах фирменного магазина, расположенного на 1-м этаже ТЦ «Лето» (г. Верещагино, ул. Фабричная, 69В). Продавцы Нина Александровна Шорина и Надежда Юрьевна Кузнецова, что называется, прекрасно умеют «показать товар лицом» – без покупок никто не уходит!

ОТ КОТЛЕТ И ГОЛУБЦОВ ДО КУПАТ И ШАШЛЫКОВ...



В мясном цехе работают шесть человек, и все они – старожилы предприятия. Как, например, технолог Елена Фёдоровна Горланова. Или Елена Николаевна Поваляева – и помощник технолога, и кладовщик, и фасовщик: три в одном...

В ЦЕХЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ умелыми руками Светланы Михайловны Тиуновой и Любви Павловны Малышевой формуруются котлеты «Домашние», «Пожарские», «Праздничные»; заворачиваются голубцы; фаршируется перец...

Тут «рождаются» традиционные уральские посикунчики, купаты куриные и свиные... Отсюда берёт своё начало широкий выбор шашлыков... На радость всем любителям провести праздники на природе!



Карщик Роман Пинаев везёт готовую продукцию на погрузку, дальше путь её лежит на базу, в фирменные и сетевые магазины города Верещагино и Пермского края.

БЕЗ КРЫШИ НАД ГОЛОВОЙ НЕ ОСТАВЯТ!

То, что на предприятии заботятся о своих работниках и создают для них максимально комфортные условия труда, веско подтверждают слова управляющего производством Азалхана Биннатовича Байрамова.

- КОГДА В НАШЕЙ КОМПАНИИ ПОЯВИЛИСЬ ИНОГОРОДНИЕ СПЕЦИАЛИСТЫ, – рассказывает управляющий, – остро встал вопрос обеспечения их жильём. И вот года три назад мы построили для них на территории производственного комплекса в Рябинах просторный двухэтажный коттедж, рассчитанный на 30-40 человек.

Бытовое пространство организовано в нём удобно и продуманно: есть и обычные комнаты, и семейные. Холодильники, кухня, телевизоры – всё под рукой. Да и продуктами питания специалистов предприятие обеспечивает. Знай только работай!