

АД ЗАВАРКІ ДА ЗАВЁРТКІ

ФОТАРЭПАРТАЖ

Цэх па выпуску марожанага Пагосцкага маслазавода. Мноства механічных прыстасаванняў, бесперапынны гул...

Калі ў гарачы летні дзень мы праганяем смагу пачкай марожанага, нам нават няўцям, які шлях яно прайшло на заводзе, колькі сіл і старання ўклалі ў яго вытворчасць людзі, што тут працуюць.

Алена Цімафееўна Дубоўская, памочнік майстра, за 16 гадоў працы ў цэху ў дасканаласці вывучыла працэс вытворчасці марожанага. У рацэпт яна можа і не заглядваць. Сліўкі, малако, згушчонка, цукар, мука — вось няпоўны пералік таго, што заліваецца ў пасцерызацыйную ванну. На здымку, які вы бачыце ўверсе, Алена Цімафееўна сочыць за тэмпературай у ваннай, даводзіць яе да 90 градусаў. Затым звадкаваная сумесь пойдзе на гуманізатар, дзе разбіваюцца тлуствыя шарыкі, ад 4 да 12 гадзін прабудзе ў выпявальнай ванне, пройдзе фрызер і толькі тады аднародная сумесь разліваецца ў спецыяльныя формачкі, зацвердзяе і ідзе на фасоўку. Камсамолка Галіна Язвінская выконвае апошнюю аперацыю. Яна трымае сетку з гатовым марожаным, якое зараз пойдзе на завёртку, а затым у закалочную камеру (сярэдні здымак). За тры гады працы ў цэху яна выконвала розныя аперацыі ад заваркі да завёрткі.

— Цяпер мы нарыхтоўваем у дзень 600 кг., — расказвае загадчык вытворчасці завода Адам Яўстратавіч Дубоўскі. — У летні ж перыяд яго патрабавання ўдваіне больш. На ніжнім здымку Адам Яўстратавіч правярае тэмпературу расолу, у які апускаюцца формачкі з марожаным.

Пакаштаваць пагосцкае марожанае можна ў Салігорску, гарадскіх пасёлках Старобін, Чырвоная Слабада, Любань і іншых населеных пунктах.

Л. ДЗЕНІСЮК,
Фота В. ЖЭБІТА.

