

Дело вкуса

Ирина ОРЛОВА, фото предоставлено ОАО «Пинский мясокомбинат»

Продукция торговой марки «Пикант» прекрасно известна не только на Брестчине и в стране, но и далеко за пределами Беларуси. Ежегодно она получает высокое признание профессионалов в различных республиканских и международных конкурсах, выставках и ярмарках, а обычные покупатели ценят ее за прекрасные вкусовые качества.

Смакуя очередной деликатес, мы вряд ли задумываемся, труд скольких людей вложен в то, чтобы попал он на наш стол таким аппетитным и привлекательным. А вот для мастера колбасного цеха ОАО «Пинский мясокомбинат» Надежды Король — это ежедневная производственная забота. Она ценит свой коллектив, в котором полное взаимопонимание как на производственном, так и на чисто человеческом уровне, любит свою работу — за то, что ее результат приносит людям радость, гордится тем, что сразу после школы (без малого 30 лет назад) решительно захотела стать самостоятельной и отправилась на производство. Учиться на технолога в местном мясо-молочном техникуме решила заочно.

ный товарный вид, маркировать каждый ящик готовой продукции. Уставала ли в свои 17 лет — сейчас и не помнит, зато непередаваемое чувство взрослости от первой зарплаты осталось навсегда.

Надежда Алексеевна прошла многие этапы профессионального взросления: трудилась весовщицей, затем была назначена мастером машинно-шприцовочного отделения колбасного цеха, получив в подчинение коллектив в 14 человек. Одновременно постигала высшее образование в Витебской академии ветеринарной медицины.

— С первых дней на своем рабочем месте старалась наблюдать, как работают другие — я ведь была младше, а старшие коллеги казались мне тетями и дядями с большим опытом. Необходимыми

нового направления под чутким руководством начальника Николая Николаевича Макарушко и мастера Любови Дмитриевны Терлецкой. За это я очень им благодарна. Как и нынешнему начальнику Александру Константиновичу Хурко. И всему коллективу, где меня слышат и понимают, без которого у меня не получилось бы ничего и никогда.

Мастером убойного цеха Надежда Алексеевна отработала пять лет, затем была мастером холодильника и, наконец, вернулась в родной колбасный. Каждый производственный участок, говорит, имеет свои особенности и каждый по-своему сложен, но и не менее интересен. Сейчас ее зона ответственности — отделение производства вареных, полукопченых и варено-копченых колбасных изде-



разработке и запуске премиальных линеек продукции, ставших визитной карточкой предприятия «Как раньше», а также различных видов сервелатов и продуктов для детей дошкольного и школьного возраста.

...Свое начало аппетитная колбаска берет от закладки в котел фарша, специй, разного рода вспомогательных компонентов. А для создания вареной колбасы — еще и дробленого льда (!). Это чтобы консистенция фарша получилась однородной, а готовое изделие — аппетитным. А вот колбаса копченая должна оставаться структурной.

Азербайджане. Самой же больше всего по вкусу вареная колбаса «Как раньше» в целлофане и «Тминная традиционная». Это вкус детства. А еще профессионал советует попробовать новинку — сервелат «Цезарь», в котором среди перемолотой свинины, говядины и курятины свиная полендвичка представлена крупными кусками.

— Создавать вкусный продукт, чтобы доставлять удовольствие людям. Этим и привлекательна моя работа: приятно делать дело, результат которого приносит радость другим, — подытоживает Надежда Король.

Вопрос выбора перед девчонкой не стоял: на мясокомбинате работали дедушка, дядя и тетя, так что о предприятии она была наслышана с детства и пришла сюда обработчиком колбасных изделий. Обязанности получила нехитрые: на каждый батон колбасы клеить этикетку, при этом следить, чтобы он имел безупреч-

навыками они делились охотно и помогали адаптироваться в коллективе, — вспоминает собеседница. — Уже тогда понравилось, с каким вниманием и уважением относятся к каждому работнику начальник колбасного цеха Мария Степановна Шепелевич и мастер Светлана Викторовна Морячкова. В убойном цехе усваивала нюансы

лий. Здесь выпускают порядка 125 наименований колбас, сосисок, сарделек, шпикачек, рецептуры которых разрабатывают технологи комбината.

К слову, Надежда Алексеевна в этот важный процесс вносит и личный вклад — ее профессиональные знания и творческий подход особенно проявились при

Эффективно распределить поручения между работниками, обеспечить ритмичную, скоординированную работу отделения — с этой задачей мастер справляется превосходно, вкладывая в процесс и свое позитивное настроение. Результат по достоинству оценивают потребители как в Беларуси, так и в России, Грузии,

А ее собственная радость — дочурка Алёна, которая после окончания сельскохозяйственного колледжа трудится ветфельдшером в ОАО «Парохонское» и одновременно получает профильное высшее образование, исповедуя главный мамин принцип: к делу, которому служишь, нужно относиться с душой.