

а покидают его затемно. Причины задержаться всегда находятся. Например, за месяц вперед продумывают ассортимент продукции, которую предлагают накануне праздников. К нынешнему Международному женскому дню выпустили торт «Европейский», который сразу же полюбился железнодорожникам. Разработали и запустили в производство торт «Лесные ягоды», чтобы покупатели вспомнили забытый за зиму вкус свежей клубники, вишни, ежевики. Так что всем – приятного аппетита!

Есть в «Ниве» еще одно подразделение, где дают дорогу в жизнь тортам к особо торжественным событиям и изготовленным по индивидуальным заказам. В элитном отделении работают мастера-кондитеры высокого класса. То, что я там увидела, потрясло мое воображение: на страницах раскрытой книги выведено поздравление, фигурки героев детских мультфильмов ожидали «посадки» на волшебных полянах, торты-легковые машины были точной копией современных иномарок. Ожидала очередь на оформление фура.

– Это все съедобное, – предугадала мой вопрос Галина Россинская. – Существует каталог, по которому мы работаем. Фуры в нем нет. Мне показали картинку с ее изображением, я и сделала. Имя заказчика не знаю, для нас это не имеет значения.

Сложные заказы выполняют кондитеры, обладающие художественным вкусом. Такие, как мастер Валентина Кривченкова. За 41 год работы кондитером она столько оформила тортов, что давно потеряла им счет. Но не устала, и скучать некогда: каждый день – новая модель. Ежегодно пересматривается каталог изделий. Валентина Александровна всегда предлагает свои оригинальные разработки. А еще она обладает удивительной интуицией, которая подсказывает ей идеальный вариант экспозиции и цветовой гаммы.

У Светланы Пилипенко каллиграфический почерк. Она подписывает заказные торты. Строчки ровные, буквы одного размера. Не каждый так уверенно водит ручкой по бумаге, как она владеет корнетиком.

Дизайнеры занимают особое место в цепочке, где рождаются торты. Наталью Манько мы заста-



ли за работой над тортом, который будет представлен в Москве на международном конкурсе качества кондитерских изделий. Как правило, железнодорожские кондитеры возвращаются домой с золотыми медалями.

Наталья Манько и ее коллега Олеся Тарасова – настоящие кудесницы. Они изготавливают из марципана и расписывают фигурки, из которых складывают картину на поверхности торта. Сборка, отделка, выписывание каждой детали занимают огромное количество времени. Поэтому художники

делают не больше двух тортов в день.

В магазине при пекарне выставлены образцы эксклюзивных тортов. Каждую пятницу проходит дегустация новых изделий. Покупатели заполняют опросные листы. По итогам голосования принимается решение о запуске в производство или отклонении новинки.

– Живем насыщенной жизнью, которую я называю одним словом – домработа, то есть дома планируешь, обдумываешь, а на работе реализуешь, – призналась директор.

Расслабляться некогда. В целях наращивания объемов производства продукции на предприятии идет модернизация, закупается новейшее оборудование. Однако не все процессы можно автоматизировать. Некоторые виды тортов нельзя изготовить на конвейере. Поэтому остается актуальным лозунг «Тепло наших рук – вам!»

Галина МАНУКОВСКАЯ  
г. Железнодорожск

