

Читайте в выпуске:



**ТКО: реформа
продолжается**



**Высокой Гриве –
255!**



ТХ Внимание!

23 октября с 10-00 до 12-00 часов Администрация района проводит "Прямую линию" по телефону: 22-2-71 об итогах проведения уборочной кампании с начальником управления сельского хозяйства Сергеем Анатольевичем СОЛОМАТИНЫМ.

26 октября с 14-00 до 16-00 часов в Администрации района (кабинет Главы района) будет проводиться прием граждан Главой района Дмитрием Владимировичем ВАСИЛЬЕВЫМ.

30 октября в 11-00 часов – коллегия Администрации района.

Уважаемые жители Панкрушихинского района!

Доводим до вашего сведения, что **19 октября в 14.00 часов** начальник КГКУ "Управление социальной защиты населения по Панкрушихинскому району" Галина Владимировна ИЛЬЧЕНКО проводит час "прямого провода" по вопросам граждан пожилого возраста. Вы можете задавать все интересующие вас вопросы по телефону: 22-2-46.

ТРИБУНА

ХЛЕБОРОБА

Издается

с 17 марта 1935 года

№ 42 (76506)

Суббота, 17 октября 2020 года

Панкрушихинская районная газета

Звоните корреспондентам: 22-3-65

Сайт газеты: tribuna-pnkr.ru

E-mail: Tribuna1935@yandex.ru

О вкусном не спорят



Момент передачи тесту частички души.

Помощница древнегреческого бога врачевания Асклепия кухарка Кулина стала впоследствии покровительницей поварского искусства. Именно от ее имени и произошло слово "кулинария". На Руси специальность повара зародилась в XI веке. Как наука кулинария стала развиваться только в XVII столетии, когда начался процесс распространения предприятий питания таких, как корчма. Затем их сменили трактиры, а позже – рестораны и кафе. С 2004 года, 17-й раз в мире отмечается День повара.

Разумеется, его могут праздновать все, кто в силах сварить картофель в мундире или приготовить "изысканное" восточное блюдо "Доширак" с французским соусом майонез. Но только настоящие профессионалы знают истинную цену этого праздника и высокого звания – кулинар. Елена Михайловна Голованова пришла в эту профессию относительно недавно, но с самого первого дня с головой окунулась в этот процесс, который увлек ее целиком.

Став поваром, она уложила свои немалые, но все же любительские навыки в профессиональную форму, освоив необходимые для этой деятельности правила, способы, средства и методы. Получилось хорошо и, самое главное – результатом остались очень довольны многочисленные посетители. Способности нового повара не остались незамеченными и, пройдя сложную, но интересную подготовку, Елена Михайловна получила ответственную должность шеф-повара в кафе "Аннушка".

Те, кто знает кухню изнутри, кто любит и умеет готовить, тот знает как захватывает этот вид творчества. Вот и нового шефа затянуло в этот водоворот дел, новых рецептов, вкусов и ароматов. Для нее в этом параде блюд нет первых и вторых, нет более важных и менее простых. К приготовлению любого своего детища этот кулинар относится с одинаковым уважением, тщательно подбирая продукты, прилагая весь свой многолетний опыт и приобретенное мастерство. Да, как и у любой уважающей себя украинки, во главе стола у нее стоит борщ. Тот Самый. Это святое, также как хлеб, который на кухне у Елены Михайловны пекут сами – основа основ нашего гостеприимства, хлебосольства.

"Что сложного в хлебе? – говорит она. – Мука да вода, соль и дрожжи. Только без желания, без настроения, без души они так и останутся тестом. Не вкладывая в это дело чувств, не получится приготовить ни одно, пусть даже самое простое, блюдо, не стоит и начинать".

И потому, видимо, что и души, и доброго настроения в изделиях этого мастера предостаточно, уже с раннего утра, в страду, площадка перед кафе бывает заполнена грузовиками дальнобойщиков. А они-то знают, где их покормят вкусно и сытно.

Но и в период зимнего затишья работы у шеф-повара не убавляется. Просто изменяется ее ритм. Зима – время для подведения итогов, переосмысления старых рецептов и меню, составления и скрупулезной дегустации новых интересных композиций. Огромное внимание уделяется оформлению и подаче блюд. Кулинария потому и считается полноправным видом искусства (а мне кажется – самым важным), что затрагивает все органы чувств человека – обоняние, осязание, вкус, зрение и даже слух. Потому что звук шкворчащей на сковородке картошечки с салом и грибами вызывает аппетит не меньше, чем ее запах, а порции некоторых приправ к ней и вовсе меряют "булками". И еще неизвестно, какое из них более важно в насыщении.

"Накормить человека – это просто, – говорит Елена Михайловна. – Сделать так, чтоб он возвращался раз за разом – вот задача для повара". И посетители кафе возвращаются туда непременно!

Остается только радоваться, что такой хороший повар, мастер своего дела, работает рядом с нами, балуя нас своей выпечкой, своими произведениями кулинарного искусства, своим фирменным, настоящим украинским борщом. Тем Самым!

Текст и фото Петра ПАВЛОВСКОГО.

Для сведения жителей района

В связи с неблагоприятной эпидемиологической обстановкой, связанной с распространением новой коронавирусной инфекции и сезонным ростом заболеваемости ОРВИ, в Алтайском крае продолжает действовать масочный режим, установленный указом Губернатора Алтайского края от 08.05.2020 г. №77 "Об использовании гражданами средств индивидуальной защиты органов дыхания", и предписывающий гражданам обязательное использование средств индивидуальной защиты органов дыхания в общественных местах.

В соответствии с указом Губернатора Алтайского края от 31.03.2020 №44 "Об отдельных мерах по предупреждению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19" для всех хозяйствующих субъектов, организаций (индивидуальных предпринимателей) сохраняется запрет на обслуживание посетителей (получателей услуг), не использующих маски медицинские или гигиенические одноразового (многократного) использования, респираторов в местах, предусмотренных указом Губернатора Алтайского края, и обеспечение соблюдения данного запрета.

Кроме того, между посетителями (получателями услуг) должна быть обеспечена социальная дистанция не менее 1,5 метра, а при входе на объекты необходима установка диспенсеров с антисептиками для обработки рук.

На всех объектах должен быть организован дезинфекцион-

ный режим, в том числе с обязательной дезинфекцией оборудования и инвентаря, а также обеззараживанием воздуха в помещениях с постоянным нахождением посетителей (получателей услуг).

Уважаемые руководители организаций! Необходимо усилить профилактические мероприятия, направленные на снижение риска распространения новой коронавирусной инфекции, включая дезинфекцию, обеспечение наличия антисептических средств для использования работниками и потребителями (получателями услуг) и недопущения нахождения граждан без средств индивидуальной защиты органов дыхания.

Необходимо строгое соблюдение масочного режима и социальной дистанции!

Администрация района.