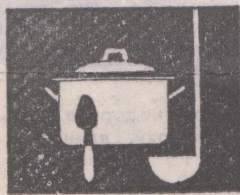


**П**ОМНЮ фабрику-кухню совсем другой. Впервые я переступила ее порог в феврале 1961 года, когда мы, будущие курсанты ремесленного училища № 3, собирались со всей Архангельской области на курсы поваров. До нас поваров не учили. Наша группа шла под № 1. Нас было человек тридцать самого разного возраста. Я оказалась самой старшей, мне шел уже 25-й год. Это была последняя возможность получить специальность. Не было нужно образования на другой



«ДП»—  
друг желудка

## БЫЛА КУХНЯ ФАБРИКОЙ...

Я ИДУ НА АВТОБУСНУЮ ОСТАНОВКУ МИМО ЗДАНИЯ ФАБРИКИ КУХНИ, И ОТ БОЛИ СЖИМАЕТСЯ СЕРДЦЕ. ДВЕРИ ЕЕ ЗАКРЫТЫ. НЫНЕ ФАБРИКА, КАК БОЛЬШАЯ КРАСНАЯ ГЛЫБА, СТОИТ ПОСРЕДИ ЛИМЕНДЫ, И В ЕЕ ОКОШКАХ НЕ СВЕТИТСЯ НИ ОДИН ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЛУЧИК.

курсы, т. к. везде брали с семилеткой, а у меня образования было только 5 классов.

Подготовку поваров для лесной отрасли проводили ускоренную. Мы учились вместе с практикой 10 месяцев. Мастеров производственного обучения не было, все преподаватели были со-вместителями. Нас всех разделили по сменам, и мы больше работали, чем учились. И я считаю, что это было правильно. Мы работали наравне с поварами, приходили на работу к четырем утра и работали до часу дня.

Сколько тогда было работы! Мы чистили картошки сразу по 10 мешков, перерабатывали по 8 коробок трески, по две — окуня и других рыб. Разделявали и продавали по 400 кг мяса за смену! Колбасы проходило по 300 кг в день! И много дру-

гих всяких продуктов. Мы одних блинов пекли ночью до тысячи порций, ночью жарили пончики, не говоря уже о пирожках и булочках и всевозможных пирожных. Правда, очень много продукции продавали в школах и заводских буфетах. Это потом, когда стали вводить меню, продукции пошло меньше. А сколько делали всевозможных котлет, одних рыбных проходило по тысяче в день, не говоря уже о мясных. Нагрузка на поваров была преогромная.

Чистили картошку машиной, а канализации в цехе не было, и всю мезгу выносили на помойку вручную, баками. Возьмемся цепочкой и несем 4—5 баков сразу. Пилы были дровяные, и дрова иногда носили сами, а уж в печь бросать было обязанностью практикантов. Было трудно работать за мизерную зарпла-

ту (повар 3-й категории получал 40 рублей в месяц), но люди не уходили, работали, набираясь мастерства.

Позже на фабрике постоянно улучшались условия труда. После ремонта, с приходом нового директора, когда приняла фабрику-кухню Зинаида Андреевна Синицкая в 1962 году, сделали канализацию, в 1966-м поставили электрические плиты, новое оборудование. Какие вечера проходили в верхнем зале фабрики-кухни, с музыкой, танцами — каждую субботу и воскресенье! И никаких сильно пьяных и драк не было, дежурили комсомольцы Лимендского завода.

Недостаток начался с 1975 года. Все меньше стало поступать мяса, рыбы, а колбасы стали давать на все 10 столовых столько на неделю, сколько получало производство фабрики-кухни в 1971 году на один день: 150 кг на всех. Но фабрика-кухня еще жила. Котлашане любили ее. Только вечера отдыха сменили свадьбы, люди стали жить лучше и могли себе позволить заказать свадьбу на 100 персон.

У нас был свой безалкогольный цех, где готовили квас и лимонад. В Лименде было полно всевозможных палаток, в которых мы продавали лимонад и мороженое, в некоторых стояли автоматы по продаже газированной воды.

Мы не могли себе представить, что когда-нибудь останется этот пищевой конвейер. Мы не могли даже подумать, что когда-нибудь закроются двери фабрики-кухни, которые 50 лет открывались для людей.

Я описала только часть работы общественного питания в Лименде. В кулинарии можно было купить до начала 80-х все. Вот и сравните, как мы раньше жили и работали и как живется теперь.

Д. КОКОРИНА.