

*Хлеб на стол – так и стол престол,  
а если ни куска – и стол доска.  
Русская пословица*

## **Хлебопекарня в Желудке**

Городской посёлок Желудок до 1962 года был районным центром. В посёлке работали крупные предприятия, которые давно уже закрыты и со временем уходят из памяти местных жителей. Лишь старые здания напоминают старожилам о существовании этих предприятий.

Сегодня на улице 40 лет ВЛКСМ находится частное предприятие КФХ «Лапишки-Агро», но ещё помнится, как из этого здания доносился аромат вкусного свежего хлеба. Здесь в былые времена находилась Желудокская хлебопекарня.

Промышленному производству хлеба немного более 100 лет.

Ещё в довоенное время в посёлке проживало 70 % евреев. На улице Орлянской, теперь Краснопартизанская, был дом и пекарня еврея М. Лусского, но, к сожалению, о ней никто не помнит, лишь на генплане местечка Желудок, составленном архитектором М. Мордуховичем, можно рассмотреть, где именно она располагалась.

История хлебопечения послевоенного Желудка начинается с 1950-х годов. По воспоминаниям старожилов, поначалу пекарня находилась в простом частном доме на улице Краснопартизанской, 20 (дом Сериковой Л. А.). Пекарня подчинялась сельскому потребительскому обществу (сельпо).

В 1953 году заведующим пекарней был еврей Березовский Семён Давыдович, мастером работал Красницкий, помощником мастера Зданович Регина Ксаверьевна, тестоводом Иода. Труд был очень тяжёлый, всё делали вручную, поэтому хлеба выпекали немного, больше – кондитерских изделий. Для того,

чтобы выпекать хлеб, Березовский купил за рекой Неман большой дом и оборудовал там большую печь, только для хлеба. Входило в неё двести булок хлеба. Пекарня обслуживала только посёлок Желудок. Объём выпечки хлеба составлял 3 тонны. Со времен привезли тестомешалку, и труд стал намного легче.

18 марта 1953 была выделена земля (0,3 га) под постройку хлебопекарни по ул. Школьной, теперь 40 лет ВЛКСМ. Начала функционировать новая пекарня в 1958 году. Постепенно реконструировали производство для увеличения мощностей, так как потребность в хлебе возрастала. Выпуск хлебобулочных изделий увеличился до 6-7 тонн в сутки. А после реконструкции в 1980-е годы выход продукции составил до 10 тонн в сутки.

С 1962 года желудокская хлебопекарня стала входить в состав Щучинского комбината кооперативной промышленности.

В желудокской хлебопекарне работало около 36 человек. Они прекрасно разбирались в своём деле, были организованны и ответственны, любили свою профессию и с желанием шли на работу. Каждый работал на совесть, и желудокский хлеб получался очень вкусным, вспоминают жители, потому что в него была вложена душа хлебопекарей. Ни одна хозяйка не сможет испечь хлеб вкусно, если это будет сделано без желания, любви и хорошего настроения.

Пекарня работала круглосуточно. Было 4 смены. Три смены работали, четвертая отдыхала. В состав смены входило 5-6 человек, работали в основном жители близлежащих деревень.

Мастерами работали: 1 смена – Цыбрук Люция Марьяновна, 2 смена – Короткова Надежда Степановна, 3 смена – Радион Мария Иосифовна, 4 смена – Бурдей Янина Ивановна.

Выпекали хлеб в двух конвейерных печах, которые топили 4 кочегара, на каждую смену по кочегару. Сначала печи работали на твёрдом топливе (угли, дрова), а позже сделали переоснащение – стали работать на жидком топливе (солярка).

Развозили хлеб по магазинам три машины, а сам посёлок обслуживала хлебная повозка, и работал на ней Дашкевич Станислав Феликсович, местные жители называли его Рыжий

Стась. Хлебом обеспечивали 10–12 тыс. человек: Рожанковский, Орлевский, Желудокский сельсоветы и г.п. Желудок.

Ассортимент хлебобулочных изделий был широким, выпекали такие сорта хлеба, как «Славянский», «Орловский», «Дарвинский», «Пеклеванный с патокой», стоил он 22 копейки. Выпекали хлеб и специально для военнослужащих воинских частей г.п. Желудок, назывался он «Ржаной», стоил 14 копеек. Так как хлеб – это продукт первой необходимости, соответственно, и цена должна быть приемлема. Старое поколение помнит, что за 1 рубль можно было купить 5 булок. Из белого хлеба «Витушка Минская» стоила 25 копеек, «Витушка Молочная» – 22 копейки. Выпекали батоны, кексы, коврижки.

Качество хлеба зависело от сырья, технологии и выпечки. Технологию соблюдали всегда, поэтому и хлеб в результате был очень вкусным.

Рецепт батона бывшие работники помнят по сей день.

Готовилась опара: 30 л воды, 50 кг муки, 1 кг дрожжей; добавлялось 50 кг муки высшего сорта, 10–15 л воды, 5 кг сахара, 3,5 кг маргарина, 0,5 кг соли.

За время существования пекарни на должностях заведующих были Яскович Григорий, Щука Вацлав Иванович, Цыбрук Глафира Владимировна.

С 1988 г. вступила в должность заведующей пекарни Шевченко Нина Парфёновна, но её профессиональная деятельность началась на пекарне с 1963 года, и проработала она здесь до закрытия пекарни в 1997 г. Сразу Нина Парфёновна работала подсобным рабочим и одновременно училась в Барановичском технологическом техникуме, затем стала мастером смены, потом технологом.

Приехала в г.п. Желудок Нина Парфёновна в 1958 году из Чечерского района Гомельской области. Вышла замуж за Николая Шевченко, который служил в Желудокской воинской части прапорщиком. Зарегистрировав свой брак, Нина и Николай решили остаться жить в Желудке. Прошло время, у них выросли два сына, осуществившие мечту мамы, став тоже военными. Оба дослужились до должности полковника и уже

находятся на заслуженном отдыхе. У Нины Парфёновны есть и три внука, которые пошли по стопам своих отцов и стали тоже военными. Один из них – подполковник, другой – капитан, третий – старший лейтенант.

В памяти своих сотрудников Нина Парфёновна осталась в меру строгим и справедливым начальником. Культурная, вежливая, к ней всегда можно было обратиться в трудной ситуации. О таких людях говорят «профессионал своего дела».

Желудокское производство всегда было на хорошем счету: занимало призовые места в соревнованиях, награждалось почётными грамотами. Активна была и общественная жизнь комбината. Проводились семинары, мероприятия, в которых работники принимали активное участие. Из воспоминаний Нины Парфёновны: «Постоянно были соревнования с Остринской хлебопекарней. То Острино, то Желудок были первыми».

Во время существования желудокской пекарни всегда была обустроена территория, был посажен фруктовый сад, который и по сей день радует жителей вкусными яблоками.



*Бывшая заведующая пекарней Шевченко Н. П.*

Новые рыночные отношения повлияли на судьбу пекарен

Щучинского района. Стали закрываться пекарни в Зачепичах, Василишках, Скрибовцах, Острино и Желудке. Желудокскую пекарню закрыли в феврале 1997 года.

Какое-то время здание пустовало, а потом на базе пекарни был открыт кондитерский цех, заведующим был Мазуркевич С. С. Выпекали сушки, баранки, пряники, овсяное печенье и изредка выпекали хлеб и батон. Но цех просуществовал недолго