



Душистый аромат свежес выпеченного хлеба... Он, казалось, насквозь пропитал воздух в небольшом помещении мини-пекарни, где около печи на столе лежали поджаристые буханки: большие и поменьше.

- Мы пока выпекаем только белый хлеб: простой и с изюмом – к чаю, - говорит индивидуальный предприниматель Зульфия Наилевна Алькаева. – Работаем семьей: мама, отец, я. Раньше я вместе с мамой работала в хлебопекарне в Москве, постигая азы этого искусства. Ведь хлебопечение – это настоящее искусство, по - иному не скажешь. Но уже тогда мы мечтали открыть свою пекарню. И вот наша мечта осуществилась. Все делаем согласно домашним рецептам, причем, не используем никакой химии, никаких ароматизаторов и добавок. Настоящий хлеб, если его умело готовить, и без этого будет таять во рту. Свой мини-цех мы открыли первого июня, то есть, меньше месяца назад, но у нас уже имеются свои покупатели, изделия поставляем не только в магазины Лямбиря, но и в Саранск. Там конкуренция большая, что говорить, однако наш хлеб раскупают! Поэтому думаем увеличивать ассортимент и, если получится, начнем выпекать черный хлеб, другие изделия. Главное – есть желание, а это уже полдела.

От редакции: семья Зульфии живет в Тат.-Свербейке. Но пекарню оборудовали в Лямбире не без помощи председателя Совета предпринимателей района А.М. Таратынова.

С десяти часов вечера, как пошутила Зульфия, они заступают на смену и к десяти утра уже выпускают первую партию, которую тут же развозят по магазинам райцентра.