



**Пекарня Астхик Робертовны работает с двух часов ночи и до шести утра. За это время мастера хлебопечения успевают приготовить самый широкий ассортимент продукции из почти девятисот килограммов теста. Вся выпечка поступает в магазины сети «Магнит» и на рынки города, причем, на прилавках не залеживается. Высокое качества выпекаемых изделий зависит еще и от того, что в пекарне добротное оборудование Саратовского производства. Одна печь стоит только около пятисот тысяч рублей, но затраты на оборудование окупаются, благодаря тому, что продукции пользуется спросом.**

Каких только изделий не выпускают мастера-умельцы в этой пекарне! Хлеб разного вида, армянские лепешки, и даже матнакаш или просто хлеб, как они его сами называют, изготовленный по старинным рецептам армянских хлебопеков. С раннего утра около здания пекарни, разместившейся по соседству с православным храмом в селе Блохино, уже стоят машины, приехавшие за свежей выпечкой. В воздухе витает неповторимый аромат: все только что с пылу – с жару, из печи.

- У меня работают, в основном, мои земляки – армяне, приехавшие в Мордовию в поисках лучшей доли, - говорит хозяйка пекарни, индивидуальный предприниматель Астхик Робертовна Арутюнян. – Я сама родом из Армении, из города Спитак. Люди постарше, наверно, помнят его печально известную историю – страшное землетрясение, разрушившее целые кварталы. Сколько народу тогда пострадало!

Сюда, в Мордовию, мы переехали, благодаря дяде моего мужа, Даниэльяну. Он давно уже обосновался в Саранске, его жена Людмила, русская по национальности, работала комендантом одного из общежитий Мордовского госуниверситета. Сын служит в полиции. Вот они-то и уговорили нас сюда переехать.

Сначала я занималась ремонтом одежды, потом попробовала себя в роли парикмахера. Но у меня всегда была мечта – открыть свою пекарню. И шесть лет назад мы взяли в аренду это помещение в Блохино. Потом, когда дело пошло на лад, выкупили его. Сейчас

у нас в ассортименте тридцать пять наименований изделий. Причем, есть и наши, национальные, армянские. А они заметно отличаются по вкусу от привычных жителям Саранска и села. Потому, видно, и раскупают все быстро. Даже в нашей торговой точке на Центральном рынке Саранска. Представляете, какая там конкуренция! И все равно люди покупают наш хлеб. Есть и постоянные клиенты.

Другой составляющей успеха является то, что Астхик Робертовна не использует никаких сомнительных добавок и примесей, делая ставку на экологически чистую продукцию.

- Настоящий хлеб сам по себе вкусен, без всяких усилителей, - считает она. И покупатели с ней согласны, быстро разбирая все, что предлагают армянские умельцы. Кстати, у Астхик Робертовны действительно работают приехавшие из Армении земляки, которым она помогла трудоустроиться на новом месте.

ЕЛЕНА СЕВАСТЬЯНОВА