С индивидуальным предпринимателем Ириной Анатольевной Салиной мы познакомились в Лямбире, во время республиканского фольклорно-национального праздника «Сабантуй». Она со своей помощницей привезла разнообразную выпечку и черный хлеб, изготовленный на закваске по рецептуре, разработанной самими мастерами хлебопечения. Несмотря на то, что ассортимент предлагаемой на празднике продукции был очень большой, изделия «Выпекайки» (так называется пекарня Салиной) нашли своих покупателей, желающих приобрести экологически чистые хлебо-булочные изделия.

Продукция, которую выпускает эта пекарня, пользуется спросом у жителей Берсеневки, несмотря на то, что под боком город с широкой сетью магазинов и таких вот мини-предприятий. Да и располагается она в магазине «Пятерочка», где также широкий ассортимент товаров. Однако именно ради того, чтобы купить хлеб от «Выпекайки», останавливаются около магазина проезжающие по трассе фуры и другие «большегрузы». В среднем в день за свежей выпечкой сюда приходят человек триста.

— В нашем ассортименте около ста наименований, - говорит хозяйка «Выпекайки», индивидуальный предприниматель Ирина Анатольевна Салина. – Это и пирожки, булочки, пиццы, сочни с творогом, есть кондитерка, орешки со сгущенкой и многое другое.
Но, пожалуй, главной гордостью мастеров-умельцев является черный хлеб на закваске.
— Рецептуру мы разрабатывали сами, очень долго. Сначала получалось не совсем то, что хотели, - делилась с нашим корреспондентом Ирина Анатольевна. – Но потом, наконец, получилось. И теперь мы предлагаем покупателям настоящий черный хлеб, изготовленный по старинному рецепту, взятому за основу и доработанному нашими пекарями.
Следует добавить, что сырье для выпечки и кондитерских изделий Ирина Анатольевна закупает у постоянных, «проверенных» поставщиков из Мордовии.
При таком довольно большом объеме выпускаемой продукции в «Выпекайке» всего три пекаря: Татьяна Мамаева, Светлана Царан и Юрий Якин. Однако справляются, ежедневно радуя сельчан свежей выпечкой. Их изделия заказывают и на торжественные мероприятия, юбилеи, и просто, что называется «для души», зная, что в предлагаемой продукции нет никаких вредных примесей и добавок.
Что же касается самой Ирины Анатольевны, стаж ее предпринимательской деятельности невелик – чуть больше года. Конечно, поначалу были сомнения – стезя бизнесмена терниста и нелегка, но все же решила рискнуть, и получилось.
- Разочарования нет, - говорит Ирина Анатольевна. – Чувствую – это мое. Да и хочется, чтобы на прилавках были экологически чистые продукты. Нельзя в угоду получения еще большей прибыли потчевать людей нитратами и иже с ними.
Такое устремление вполне понятно, особенно, если учесть, что она сама всегда старалась и старается сейчас, несмотря на огромную загруженность на работе, вести здоровый образ жизни, понимая, насколько это важно. Увлечение спортом, особенно

велосипедным, лучший отдых – в лесу, на природе. И, по возможности, здоровое питание, без ГМО и прочей «химии». Отсюда и столь придирчивый подбор сырья для изделий, выпускаемых «Выпекайкой».
Е. Федорова