



Икм?к – тормышны? нигезе. Мичт?н я?а гына кызарып чыккан икм?к телемен? ни ?ит??!  
?мма ул тиешенч? пешерг?нд? ген? сыйфатлы ??м т?мле килеп чыга. Бу эш барлык  
икм?к пешер? йортларында да й?з процентка ?т?л? дип ?йтеп булмый. ? Кадошкино  
поселогындагы ИП Аксенов пекарнясында пешк?н к?м?ч ??м камыр ризыкларына  
тел-теш тидерерлек т?гел. Кадошкино районында барлыгы 66 сату ноктасы. Аларны?  
29 – ашамлык-лар кибете, 20 - катнаш, 17 – башка сату нокталары. Ашамлыктар сата  
торганнарына ипи кибетл?ре, яки ипи сата торган б?лекл?р д? шул 49 санына кер?.  
?итештер?чел?рне? берсе - ИП Аксенов пекарнясы. Пекарняларда пешк?н ипине сатып  
алучы белеп ала: ул инде сыйфатсызын алмас!

?ле ген?, С??д? к?ненд?, Почетной грамотой Правительства РМ бел?н ИП Аксеновны?  
икм?к пешер? цехы бел?н идар? итк?н (заведующая) Динара Касим кызы Байчурина  
б?л?кл?нде. Предприятияне? «Кайнар ипи»се «эх!» диг?нче бет?. Алар ипи ??м камыр  
ашлары бел?н районны? барлык сату нокталарын, м?кт?п, балалар бакчасы  
ашхан?л?рен т?эмин ит?. Биред? ипине? «социаль б?ясе» саклана. Чималга б?я  
к?т?рел?, ?мма ?итештерг?н продукцияне? б?ясе шул килеш кала.

Ассортиментка килг?нд?, ул бай.

- Производство эшен пекарня буларак башлап ?иб?р?, - ди Динара Касим кызы. – Б?ген  
пекарнябызда 15 атлы ипи-к?м?ч пешереп чыгарабыз. Традицион ак ??м кара ипид?н  
башка, пицца, татлы пироглар, камырдагы сосиска, диета саклаучыларга ипи... ??рбер  
ассортиментны? ?з сатып алучысы бар ??м без ??рвакыт сатып алучы рыногнын  
?йр?н?без. Ансыз булмый, ч?нки производство ассортиментны арттыру аркылы ?с?.  
«Кайнар ипи» маркасын да югалтмыйбыз. Сатып алучыга ??рвакыт я?а гына мичт?н  
чыкканын т?г?дим ит?без!

Икм?к пешер? цехы я?а заманча, чит ил ?и?азлары: газ мичл?ре ??м эстетик шкафлар  
бел?н ?и?азландырылган. Цех чиста ??м якты иркен булуы бел?н аерылып тора. Бу  
базарда конкурентлылыкны сакларга ярд?м ит?. Тагы продукцияне? сыйфатына  
кешелеклелек факторы зур роль уйный. Пешк?н ашамлыктарыбыз, кулланучылар  
т?л?-бе буенча, т?реп б?йл??че линиясе аша да ?т?. Предприятиед?ге  
хезм?т-ч?нн?рне? к?бесе – хатын-кызлар. Хатын-кызларыбыз эшл?ренн?н ка-н?гать.  
Кулларында ут уйнатучы, ягымлы, ачык й?зле пешер?чел?р бу эшне бар нечк?лекл?рен?  
т?шенеп, яратып башкаралар.

Ипи - и? т?п, и? кир?кле азык. Шу?а к?р? аны пешер? бел? зарур. ??рбер ху?абик?не? ипи пешер? сере аерым ??м мин д? берсе бел?н уртаклашам. Б?лкем, ошап кит?р. Камыр изг?нче, онны ил?п, камыр куясы савытны ?йб?тл?п юалар (к??с чил?ге булмаса, камырны к?г?рми торган тел?с? нинди савытта из?рг? м?мкин). Искерг?н икм?кт?н ?р-я?а к?м?ч т? пешерерг? м?мкин. Моны? ?чен искерг?н к?м?чне, киптереп ваклагач яки угыч аша уздыргач, тир?н савытта кайнар су яки с?тт? ?ебет?л?р. 30-40 минутка ?стен каплап тоталар. Аннары ил?к аша чыгаралар. Шуннан бик ?йб?т бер сыекча барлыкка кил?. А?а маргарин, йомырка, шик?р комы, бодай онына баскан камыр башы салып, яхшылап болгаталар. Ул икм?к камыры итеп басыла. Шуннан со?, ?стен каплап, 30 минут бие ?ылы урында тоталар. Ул анда яхшылап кабарырга тиеш. ?зер камырны, т?г?р?к формаларга тутырып яки майлы табага 200 г зурлыкта йомарлап, кызу мичт? яки духовкада к?пертеп пешер?л?р. Суынгач, табынга бирел?. Формага яки табага икм?к валчыгы сипс??, икм?к тиз ??м ?йб?т куба.  
500 г икм?к валчыгына: 100 г маргарин, 2-3 йомырка, 100 г шик?р комы, 100-150 г с?т.

**Н.Х?лил**