



Каждый житель Саранска, наверное, не раз ощущал аромат вкусовностей, который витает в воздухе далеко за пределами кондитерской фабрики. И на «сладком» предприятии я мечтала побывать давно. Сегодня мне такая возможность представилась. Вместе с начальником сахаристого цеха ОАО «Ламзурь» Ириной Васильевной Гуркиной мы идем на производство. Она сразу рассказывает про мою героиню: «Лариса Харисовна десятки лет трудится на одном месте, она хороший специалист, знаток своего дела, замечательный наставник для молодежи, ветеран труда. За эти годы ее не раз награждали отраслевыми и российскими наградами. И не случайно недавно она удостоена Почетной грамоты Республики Мордовия».

Лариса Харисовна Бадретдинова, обаятельная, улыбочивая женщина - мастер сахаристого цеха. Вся ее жизнь связана с изготовлением сладкой продукции: она пришла на кондитерское производство еще в 1981 году. Лариса Бадретдинова родилась и выросла в Саранске, училась в средней школе № 26.

- Я закончила десять классов, потом пошла учиться в профессионально-техническое училище №7 – получала профессию кондитера. Занятия продолжались год, учебу я закончила с отличными оценками, - рассказывает Бадретдинова. – И вот тогда меня направили на кондитерскую фабрику №1 на Рабочей улице. Но мне хотелось учиться дальше, поэтому через год я уехала поступать в технологический техникум пищевой промышленности в Уфе, на родине своей мамы. Училась я с большим интересом, хотела изучить все тонкости «сладких» процессов.

В 1986 году, получив красный диплом, Лариса Бадретдинова вернулась в Саранск, на кондитерскую фабрику, на производственную площадку на улице Невского, где начала работать по своей специальности – инженером-технологом.- Теперь я трудилась в мучнистом цехе, в котором выпускались пряники и вафли, - разъясняет Лариса Харисовна. – В мои обязанности входило осуществление контроля за качеством компонентов на всех стадиях, начиная от теста и сиропа до готовой продукции. Свой первый рабочий день – 1 апреля 1986 года я запомнила очень хорошо. Меня встретила начальник лаборатории Светлана Петровна Пяткова. Она была рада молодому дипломированному специалисту. Показали мне цех, пряничный участок. Пряники производились на двух этажах: такой был большой цех. На первом этаже при изготовлении пряников использовался ручной труд. Работницы подставляли под формовочные машины лотки, пряники штамповались, складывались на кассеты, а потом

отправлялись в печь. А на втором этаже цеха пряники выпускались на автоматизированной линии: они штамповались без участия ручного труда. Выходили из печи по конвейеру – и на упаковку. Вот это меня в первый день работы и удивило: два этажа пряников! Целое пряничное царство! Ох, как много разных видов мы их выпускали! Мятные, шоколадные, обычные, с различными начинками... Лучше наших пряников точно не было по всему Поволжью. Они пользовались большим спросом. Только за одну смену производили четыре тонны пряников, а вафель – одну тонну.



С большой теплотой Лариса Харисовна вспоминает начальника мучнистого цеха Елену Константиновну Гагарину, которая стала ее наставницей, всему научила. Коллектив был молодой, активный.

- Многие тогда принимали участие в разных общественных мероприятиях – спортивные соревнования, поездки на уборку урожая в колхоз, военные сборы, - рассказывает Бадретдинова. – Ничего не хотелось пропускать, везде участвовали с охотой и желанием.

В 1993 году Ларису Бадретдинову перевели на должность мастера мучнистого цеха. Со временем ассортимент продукции стал расширяться и также пользовался спросом. Два года назад Лариса Харисовна перешла в сахаристый цех, в котором выпускают различные сорта конфет, знакомые покупателю не один десяток лет.

- Раньше в этом цехе производился мармелад фигурный, щербет с орехами и изюмом, ирис тираженный, то есть пластом, и многое другое, - поясняет Бадретдинова. – Ингредиенты тираженного ириса варились в варочных котлах, а разливалась масса уже вручную. Так же готовился и мармелад, который потом вручную разливали, вытаскивали из форм, обсыпали сахарным песком.

Вместе с Ларисой Харисовной мы проходим в цех, где выпускают любимые в детства «ириски». У входа в производственное помещение стоят коробки с катушками, на которые намотаны, наверное, километры оберточной бумаги для этих жевательных конфет. Мне интересно все. На специальном крутящемся конусе размещают «ирисочную» массу, которая выходит, как из мясорубки, длинной узкой колбаской и тут же попадает в упаковочную обертку-фантик. Далее тысячи, а может, миллионы конфет попадают на конвейерную ленту, где работницы цеха строго следят, чтобы в упаковку не попал брак, то есть пустые фантики. Далее конфеты пакуются и отправляются по магазинам.

С большой любовью Лариса Харисовна Бадретдинова рассказывает о своей семье.

Супруг Рафик Касимович работает бригадиром смены в сфере коммунального хозяйства. Сын Руслан женат, у него подрастают дети: Эмилю четыре года, Софии – полтора годика. Дочь Эльвира пока не замужем.

- Дома у меня много разных комнатных растений, мне нравится за ними ухаживать, - рассказывает о своем увлечении Лариса Бадретдинова. – Добавлю, что неплохо получается. Но для хорошего ухода читаю и специальную литературу. В деревне на приусадебном участке тоже всегда сажаю цветы. Они радуют глаза. А сладости тоже человека радуют. Не могу сказать, что очень люблю сладкое, но без него тоже не могу. Если в отпуске, не поверите, скучаю по «родным» вафлям. Ученые говорят, что сладкое, особенно шоколад, – это гормон счастья, оно поднимает настроение.

Альбина Давыдова