
□ В просторном, чистом помещении кипит работа. Группа женщин и девушек тщательно сортирует грибы: одни в засол, другие – сушить. Время от времени в помещение заходят сдатчики грибов, ягод. Заведующий овощной базой отдела рабочего снабжения рудника III Интернационала Александр Михайлович Нетунаев внимательно следит за тем, как идет работа на всех участках. Подходит горячая пора сбора урожая. Заботы много. Надо все предусмотреть, подготовить, сохранить каждый килограмм продукции. Хорошо засолить огурцы, капусту, побольше собрать грибов, ягод, чтобы горянки не нуждались в овощах.

□ Сейчас в лесу работает бригада из 16 человек по сбору грибов и ягод. База уже засолила более 7 тонн грибов.

□ Овощехранилище, емкостью 150 тонн отремонтировано, в нем наведена идеальная чистота и порядок. Стены, потолок выбелены, нигде нет ни соринки, ни пылинки. На верхних ярусах, где будет храниться картофель, установлены два больших вентилятора, работающих с помощью электричества.

□ Готов засолочный пункт. Громадные чаны, емкостью от 4 до 8 тонн, уже готовы принять продукцию. Готовы подъездные пути, в достаточном количестве заготовлена тара. Весовое хозяйство, противопожарное оборудование приведены в образцовый порядок. В полной готовности стоит машина для переработки картофельных отходов на крахмал. Есть машина для шинкования капусты, она в час сможет переработать несколько центнеров.

□ – Люди у нас хорошие, – говорит Александр Михайлович, – с такими можно работать. Наши девушки все научились делать сами: цементуют чаны, строят, доски строгают.

□ У Юлии Дрягиной любая работа в руках спорится. Вот она умело цементует стенки и со дна глубокого чана, как из колодца, слышится далекий, но звонкий молодой смех. Бригадир Евдокия Репина удивительно энергична: все она успевает сделать вовремя. Прекрасно работают Мария Мещерякова, Мария Репина. Иван Ильич Комаров хорошо сложил все печи, вставил косяки в окна и двери, поставил навесы над новым засолочным пунктом. Несмотря на свои 70 лет, он готов работать сколько угодно. Славится здесь мастерица по засолке овощей, грибов Анна Тимофеевна Рязанова. Продукция, приготовленная ею, на редкость вкусна. Анна

Тимофеевна знает секрет правильной засолки, знает, куда и сколько положить чесноку, гвоздики, укропа, хрену. Огурцы, засоленные ею осенью, хорошо сохраняются до поздней весны и не теряют своих вкусовых качеств.

□ Сам Александр Михайлович вот уже 12 лет заведует овощной базой и, как заботливый хозяин, ежегодно хорошо подготавливает ее к приему и хранению продуктов. В прошлом году на базе не испортилось ни одного килограмма овощей и картофеля. Нынче т. Нетунаев одним из первых получил паспорт готовности базы к приему нового урожая.

□ Т. ЕДИГАРЬЕВА.

□