

---

□ С раннего утра до позднего вечера кипит здесь работа. Выращен обильный урожай овощей, теперь его нужно сохранить, переработать.

□ К большому двору овощехранилища подходят вагоны, груженные капустой. Группа женщин быстро их разгружает. Другая группа, ловко действуя острыми ножами, чистит тугие белые вилки. Очищенная капуста попадает в шинковальную машину, затем в чан.

□ Несколько цементных чанов емкостью в 6 и более тонн уже наполнены капустой. Ежедневно здесь засаливается до 30 тонн. В закромах, наполненных картофелем, идет переборка и сортировка. Первый сорт пойдет в закладку на зимнее хранение, второй и третий будут использованы для питания, отходы – на выработку крахмала.

□ С сортировкой медлить нельзя, ибо здоровый картофель может заразиться и начать гнить. Анна Лапина, Мария Ломтева, Рая Хаимова перебирают в день по 1100 килограммов при норме 1000 килограммов. Это большая и кропотливая работа: тщательно осмотреть каждый клубень. Бригады – Зина Кудрявцева и Александра Вараксина следят, правильно ли сортируется картофель.

□ Некоторые закрома заполнены овощами, крупной красной свеклой, брюквой, морковью, репой, редькой. А в одном заложен на хранение хорошо просортированный картофель, принятый от индивидуальных огородников города, не имеющих места для хранения. Тов. Чернавская сдала 1002 килограмма, у т. Бронской здесь хранится 600 килограммов. Всего от индивидуальных огородников поступило на хранение около 10 тонн.

□ ...Пункт по выработке крахмала. Полусгнивший картофель, который раньше шел только на корм свиньям, тщательно промыли и пропустили через специальную машину. Вода, насыщенная крахмалом, спустилась по желобу в кадку. Через несколько часов на дне ее осядет слой крахмала. Извлеченный оттуда, просушенный и просеянный, он станет белый, как снег. Остатки или жом, как здесь называют, охотно поедают свиньи, откармливаемые при овощехранилище.

□ Не перестает топиться большая печь, на которой производится сушка овощей, главным образом тех, которые не пригодны по своему качеству к длительному зимнему хранению. Лук, картофель, свекла, морковь

---

раскладываются тонкими ломтиками на специальные решета и сушатся при температуре от 60 до 80 градусов. Сушеная морковь и свекла не теряют своих первоначальных качеств и очень приятны на вкус.

□ Клавдия Шеина в сушилке работает за старшую. То и дело она открывает железный заслон, чтобы посмотреть – хорошо ли сохнет недавно разложенный тонким слоем крахмал.

□ Небольшой, но дружный коллектив овощной базы № 1 Тагилторгпита работает исключительно напряженно в эти дни. Анисья Черемных успевает принять продукцию, проверить, отпустить десятки клиентов, побывать на складе, на кухне. Федор Николаев часто работает не только днем, но и ночью. Надо успеть разгрузить вагон с овощами, заготовить дрова. Ф. Толстов, М. Вершинина, М. Черемных, Т. Железкова и др. трудятся, не считаясь с временем. Леонид Никонович Паутов – заведующий базой, требователен к себе и к другим. Он добивается, чтобы даже естественная трата овощей была сведена к минимуму.

□ Коллектив овощехранилища по-настоящему готовится к зиме.

□ Т. ЕДИГАРЬЕВА.