

---

□ Анастасию Илларионовну Мещерских можно часто видеть в столовых предприятий нашего города. Как опытный мастер-кулинар, она оказывает неоценимые услуги молодым работникам общественного питания, передает им свои богатые звания, опыт, мастерство. В течение ряда лет тов. Мещерских ведет широкую работу по расширению ассортимента кушаний.

□ С первых дней отечественной войны Анастасия Илларионовна посетила ряд заводских столовых в качестве инструктора треста общественного питания. И это были неслучайные гастролерские поездки мастера-кулинара. Тов. Мещерских провела значительную работу по использованию отходов рыбного завода. В столовых Ново-Тагильского металлургического завода, на огнеупорном заводе, во многих цехах общественного питания тов. Мещерских показала, что из отходов обыкновенных селедок можно готовить несколько своеобразных блюд и закусок. Икру и молоки рыбы, по совету опытного мастера-кулинара, стали использовать, как начинку для пирожков, а также на приготовление форшмака, картофельной запеканки и бутербродов.

□ Весной и летом, по инициативе Анастасов Илларионовны, в столовых города успешно стали применяться дикорастущие. Из обыкновенной крапивы опытные руки кулинара готовили вкусный суп и даже гарниры для вторых блюд, вкусных и полезных, ибо известно, что крапива содержит в себе много витаминов.

□ Из картофельных очисток стали готовить квас, причем способ его изготовления, предложенный тов. Мещерских, оказался на редкость простым. По вкусовым качествам квас из картофельных очисток не уступает хлебному квасу.

□ Большой ассортимент блюд можно приготовить из грибов и овощей. Ценную инициативу в этом отношении проявили работники торгового отдела горкома ВКП(б) и Тагилторгпита, организовавшие в столовой №2 выставку блюд, изготовленных из овощей и дикорастущих. Работники общественного питания, участвовавшие в производственном совещании, познакомились на этой выставке с огромной разновидностью кушаний (до 80 блюд), приготовленных руками опытных кулинаров Анастасии Илларионовны Мещерских и Марии Семеновны Фоминой.

□ В этом году наш город имеет овощей в семь раз больше, чем в прошлом году. Второй месяц непрерывным потоком поступают в столовые с огородов и полей картофель, капуста, морковь, свекла, редиска, укроп, лук и другие

---

ОВОЩИ.

□ – Дело теперь за поваром! – Эта мысль пронизывала почти все выступления на производственном совещании работников общественного питания. От поваров в значительной мере зависит ассортимент и качество обедов в наших столовых. Чем инициативнее, изобретательнее работают мастера-кулинары у кухонной плиты, тем большее удовлетворение их продукцией получают стахановцы и стахановки предприятий города, кующие грозное оружие для нужд фронта.

□ Производственное совещание и выставка овощных блюд наглядно продемонстрировали колоссальные возможности и ресурсы, которыми располагают цехи общественного питания.

□ Выставка не прошла бесследно. На заводе, где директором тов. Максарев, создан кулинарный совет, в который вошли лучшие работники заводских столовых. Перед всеми поварами поставлена задача неустанно разнообразить ассортимент обедов, поднимать качество общественного питания.

□ По примеру Анастасии Илларионовны Мещерских многие работники кулинарии проявляют в своем деле смекалку, находчивость, изобретательность. Валентина Игнатьевна Потепалова, в недалеком прошлом работавшая посудницей, теперь заведует производством в филиале столовой №2, борется за улучшение качества питания. Тов. Потепалова несколько месяцев училась на курсах поваров и теперь является поваром второй категории. Хорошо работает Мария Семеновна Фомина, руководящий повар столовой № 8, обслуживающей детей и диетиков.

□ Столовые являются важными цехами наших предприятий. От их работы, от качества питания и обслуживания во многом зависит рост производительности труда рабочих ведущих профессий. Надо, чтобы среди работников столовых ярким пламенем разгорелось соревнование за образцовую постановку общественного питания.

□ И. Парусов