 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 приготовлять квас, причем способ его изготовления, предложенный тов. Мещерских, оказался наредкость 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 детой и диэтиков.

 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