

А НАСТАСИЮ Илларионовну Мещерских можно часто видеть в столовых предприятий нашего города. Как опытный мастер-кулинар, она оказывает неоплачиваемые услуги молодым работникам общественного питания, передает им свои богатые знания, 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 печах

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 фаршика, картофельной запеканки и бутербродов.

Весной и летом, по инициативе Анастасии 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 паре-

Когда у кухонной работают мастера

И. ПАРУСОВ

кость 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 разнообразностью кушаний (до 80 блюд), приготовленных руками опытных кулинаров Анаста-

сии Илларионовны Мещерских и Илларионовны Ф.

В этом род имеет раз больше лом году. непрерывно поступают огородов и фель, капу свекла, ре лук и друг

— Дело варом!—Эт низывала выступле водственно работников ного питан ров в знач ре зависит и качество ших столо ициативнее, тельнее ра ра-кулинар