***Хлеб из русской печи – возвращение к традициям***

В сельском хозяйстве, как и во многих других сферах экономики, тон сегодня задают представительницы прекрасного пола. За последние годы женщины научились успешно управлять сельскохозяйственным производством не просто наравне с мужчинами, но и зачастую лучше их. Сегодня наш рассказ об одной из таких женщин – главе Крестьянско – фермерского хозяйства из д. Евдокимова Наталье Алексеевне Брыжник.

Основным видом деятельности ее КФХ является растениеводство, это – выращивание пшеницы, овса и ячменя, для себя и на реализацию населению. Успешно руководя своим большим и хлопотным хозяйством, она открыла еще и хлебопекарню, где хлеб пекут по старинным рецептам, на дровах и в настоящей русской печи. Хлебопекарня – это особая гордость Натальи Алексеевны. В день здесь выпекают 175 булок хлеба, начали выпуск сдобы и пельменей. В самых ближайших планах поставить мельницу и уже выпускать продукцию из муки собственного помола. Реализация хлеба идет, в основном, среди населения своей деревни, обеспечивая их хлебобулочными изделиями в полном объеме. Почему этот хлеб пользуется такой большой популярностью, в чем его секрет? И Наталья Алексеевна с удовольствием им делится.

- Каждый народ славен своими кулинарными традициями и все это великолепие формировалось не один век. Острые блюда Грузии, Восток, исконно славившийся разнообразием сладостей, знаменитые сыры Италии, но русский народ ни в коем случае не уступает всем остальным! Главным кулинарным достоянием для русского человека как был, так и остался хлеб. А русская печь была не только очагом несущим тепло, но и кормилицей. Только в ней можно по-настоящему приготовить исконно русский хлеб. А ведь для того, чтобы все получилось, надо выдержать правильный температурный режим. Это немногим сложнее, чем с обычной бытовой духовкой. Сначала надо очистить печь от золы, оставшейся от прошлого использования. После в печь кладут закладку дров из восьми-девяти поленьев. Важно, чтобы дерево было сухое, а поленья приблизительно одинакового размера. Складывать их надо тоже определенным образом. Первые два полена следует положить параллельно горнилу — между ними укладывается растопка, остальные кладутся параллельно. Важно помнить, что конструкция должна быть устойчивая, так как после розжига дров их надо будет передвинуть в заднюю треть печи. Примерно через час все дрова перегорят. Печь прогревается и свод, покрытый сажей, становится чистый, так как сажа перегорает. Это является знаком того, что печь скоро будет готова к выпеканию хлеба. Угли, оставшиеся от дров, надо собрать кочергой вместе: они должны перегореть, после чего их ровным слоем распределяют по поду. Важно не остудить печь. Для этого устье печи закрывают заслонкой, а трубу — задвижкой. Последнее можно делать немного позже, во избежание скопления чадного газа. Способов выпечки домашнего хлеба много. Я думаю, что в каждой избе был свой неповторимый рецепт. Есть он и у нас. Но все – таки главное, на мой взгляд, здесь душа и настроение пекаря. Кроме хлеба и сдобы мы, в ближайшее время, планируем выпускать пирожки, со всевозможными начинками. И надеемся, что они тоже придутся по вкусу нашим селянам.

У этой неутомимой, всегда улыбчивой женщины, есть и еще много задумок по развитию своего хозяйства, которое, в свою очередь, положительно влияет на развитие всего Евдокимова. Сегодня она готовит подарок своим односельчанам – это установка в центре села большой детской площадки, а все необходимое для этого, она приобретает за счет средств своего КФХ. Много занимается благотворительностью, откликаясь на все просьбы нуждающихся. Еще она член Президиума Районного Совета женщин и депутат Думы своего поселения, прекрасная жена и замечательная мать двоих сыновей.

По достоинству оценивая ее большой вклад в развитие женского движения района, высокие сельскохозяйственные показатели руководимого ею фермерского хозяйства, ее желание оказывать людям всемерную помощь и поддержку, Районный Совет женщин выдвинул кандидатуру Натальи Алексеевны Брыжник в депутаты Думы Тулунского муниципального района. Совет уверен, что Наталья Алексеевна, благодаря своей настойчивости, трудолюбию, уму и доброму сердцу, будет работать в Думе с полной отдачей, положительно решая все поставленные перед ней задачи.