



Если спросить у прохожих на улице Володарского: «Что за ароматы ванили и сдобы витают в воздухе?», то каждый сестроречанин с гордостью ответит: «Это работает наш хлебозавод!». И точно, не только в нашем городе, но и в Санкт-Петербурге, и даже других городах России хорошо знают ароматную и вкусную продукцию этого предприятия.

Кто же не любит хрустящую корочку горячего ржаного хлеба, мягкие батоны множества сортов или пирожки с самыми разными начинками: и с мясом, и с картошкой, и с капустой, и с джемом! А сочни? Они пользуются особым спросом у покупателей. Кстати, именно на нашем заводе была возрождена традиция их выпечки.

Сегодня Сестрорецк нельзя представить без «Сестрорецко-

## Хлеб – всему голова

го хлебозавода». Но так было не всегда. Со дня основания города и больше ста лет продукты привозились из Петербурга в заводской провиантский магазин или в лавки вольных обывателей и торговцев, которых к началу XIX века насчитывалось до 50. А хлеб, и во все, долгое время выпекали дома в русских печах.

Небольшой завод-пекарню в Сестрорецке построили только перед Великой Отечественной войной. Она находилась на месте, где сегодня стоит здание полиции Курортного района. Хлеб, который выпекали здесь в годы блокады, спас жизни многим красноармейцам, защищавшим Ленинград от фашистов.

Закончилась война, жители Сестрорецка постепенно стали возвращаться домой, и городу стало не хватать маленькой пекарни. Тогда было решено построить новый завод, чтобы он выпекал хлеб и для горожан, и для отдыхающих в санаториях, и для других гостей города.

Свой день рождения завод отпраздновал 25 июля 1962 года, так

что летом 2012 года он отметил полувековой юбилей!

Когда завод только открылся, почти все на нем делалось вручную, без применения техники. Хлеб и булки выпекали всего лишь в трех печах по 15 тонн в сутки, а муку привозили в мешках. Сегодня труд пекарей не только механизировали, но для них даже придумали специальные компьютерные машины, чтобы можно было выпекать больше хлеба и при этом не снижать его качества.

Мастера завода не только выпекают вкусный и ароматный хлеб, но и создают из теста самые настоящие произведения искусства,

постоянно придумывают что-то новенькое, чтобы порадовать сестроречан и всех петербуржцев вкусной и полезной выпечкой. Каких только булочек, сдобы, батонов не увидишь на витрине фирменных магазинов «Свежий хлеб». Можно сделать и особые заказы – например, попросить испечь свадебный пирог по старинным рецептам или придумать единственный и неповторимый пирог на день рождения другу.

Есть у предприятия свой талисман – очаровательный хомячок в белоснежном колпачке с батоном в руках, символ зажиточности и благополучия. Пожелаем и мы нашему заводу процветания и благополучия!

Яна Храмцова

**К 1 сентября Муниципальный совет города Сестрорецка готовит первоклассникам замечательный подарок – второе издание книги «История Сестрорецка в рассказах для детей», дополненное новыми страницами истории нашего города. Рассказ «Хлеб – всему голова» – один из них. Надеемся, что это издание займет достойное место на книжных полках в домах сестроречан.**

**А всех работников Сестрорецкого хлебозавода поздравляем с юбилеем этого замечательного предприятия и желаем профессиональных успехов в выпечке вкуснейшего хлеба, который известен далеко за пределами нашего города!**