

Лейла



диірмені

Шаруашылық ашып, оны жолға қою кәсіпкерден табандылықты талап етеді. Біздің қаламызда ұн тартатын диірмен ашып, шаруасын дөңгелетіп отырған кәсіпкерлердің бірі – «Лейла» диірмен кешенінің директоры Қуаныш Тоқбердинов.



Дария ЕРФАЗИНА

«ЛЕЙЛА» ұнына сұраныс артуда

2011 жылы жаңа кешенді өндіріске енгізген Қуаныш Уәлиханұлының кәсіпорны бүгінде облысымызды былай қойғанда, республикада танымал. Ұн тартатын диірмен 1,2 және 3-сұрыпты ұнды өндірумен айна-

кебекке жіберіледі. Кәсіпкердің айтуына қарағанда, кебекке де сұраныс мол екен.

Мемлекет қолдауы аясында «Қазагроқаржы» АҚ-ы арқылы заманауи үлгідегі Түркия елінен шығарыл-

лысады. «Лейла» тауар белгісімен шығарылатын ұн бүгінде өз тұтынушыларын тапты деп сеніммен айтуға болады. Қапталған ұндар Екібастұздың ауыл-аймақтарына, Баянауыл ауданына, Астана, Қарағанды, Алматы қалаларына таратылады.

Қала сыртындағы диірмен цехына барып, жұмыс барысымен танысқан біз осында шаруашылық басшысы Қуаныш Уәлиханұлын кездестірдік. Жұмыскерлер тартылған ұнды қапқа салып, аузын арнайы құрылғы арқылы жіппен тігіп жатыр екен.

Шаруашылық басшысы диірмен толық қуатында жұмыс істегенде тәулігіне 50 тонна бидай тартатынын айтты. Негізгі бөлігі ұнға айналса, қалғаны

ған диірмен кешеніне қажет құрал-жабдық сатып алыпты.

Құрал-жабдықтың құны 24 525 000 теңге тұрады.

Кешенде еңбек ететін 20 адам нәпақасын осында тауып жүр.

Қуаныш Уәлиханұлы алғашқыда ұнның сапасына қатысты тұтынушылардың арасында түсінбестік орын алғанын да жасырмайды.

«Бүгінде дүкендер мен базарларда бидай ұны жоғары сұранысқа ие. Ал ұн бірінші, екінші және жоғары сұрыпты болып бөлінеді. Олардың өзіндік ерекшеліктері бар. Мәселен, жоғары сұрыпты ұнның түсі ақ-сарғылт келеді. Ұн біркелкі, алақанға алып ұстағанда өте майда екенін сезесіз. Ұнның осы түрі түрлі нан өнімдерін пісіруде ең көп қолданылады. Бұл ұннан пісірілген өнімдер жақсы көтеріліп, біркелкі піседі. Жоғары сұрыпты

ұнды қатпарланған, ашытқан не құмды қамырға қолданған дұрыс. Бірінші сұрыпты ұн ақшылдау келеді. Оның жабысу қасиеті жақсы, сондықтан одан иілгіш қамыр жасауға болады. Ерекше пішінді, үлкен көлемді нан өнімдерін дәл осы ұннан пісірген дұрыс. Бәліштер, нандар, құймақтар, кеспе, жайма осы ұннан жақсы шығады», - деп кеңес беруді де ұмытпады кәсіпкер.

**Суреттер
автордікі**

