



ОБЛАСТНАЯ ГАЗЕТА

# Орловская правда



Издаётся с 22 марта 1917 года

№ 28 (24099)

18 февраля 2005 года

пятница

www.orp.orel.ru  
orp@rekom.ru



**НОВОЕ В ТРУДОВЫХ  
ПЕНСИЯХ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

Стр. 4



**АМЕРИКА ГЛАЗАМИ  
ОРЛОВСКИХ  
СТУДЕНТОВ**

Стр. 5



**НАСТОЯЩИЕ МУЖИКИ  
ИЗ «СПЕЦНАЗА»**

Стр. 11



Фото Вячеслава МИТРОХИНА

## И ВКУСНО, И ПОЛЕЗНО

Вчера в кафе "Встреча" в Орле состоялась необычная дегустация. Кондитеры этого кафе испекли ароматное печенье, пирожные по рецептам заведующей кафедрой "Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства", профессора ОрелГТУ С.Я. Корячкиной. А так как при изготовлении используются морковное и свекольное пюре, протертые овощи (сахар же сведен к минимуму), то такие кондитерские изделия не только вкусны, но и полезны.

Дегустация была частью областного семинара по теме "Производство мучных и кондитерских изделий с повышенной пищевой ценностью и пониженным содержанием жиров и сахара для школьного питания", организованного областным управлением торговли и потребительских ресурсов. В семинаре участвовали руководители

базовых предприятий школьного питания Орла, Мценска и Ливен, заведующие производствами школьных столовых, работники общепита потребительской кооперации, представители технологического факультета института экономики и торговли, специалисты Орловского территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Цель семинара — добиться, чтобы в школьном питании были шире представлены полезные для здоровья мучные и кондитерские изделия, обогащенные витаминами.

**Л. ОРЛОВА.**

На снимке: профессор С.Я. Корячкина (в центре) с участницами семинара — технологом ливенского ЗАО "Трест" Р.М. Бахтияровой и заведующей производством столовой школы №36 г. Орла Г.И. Супрун.



## К НАМ ТОЖЕ ПРИШЕЛ ВАЛЕНТИН

13-я стр.