

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ЖУРНАЛ



8

ВЫХОДИТ В ЧЕТЫРЕХ ИЗДАНИЯХ: НА РУССКОМ,
АНГЛИЙСКОМ, ФРАНЦУЗСКОМ И НЕМЕЦКОМ ЯЗЫКАХ

1 9 4 9

ХІІІ ГОД ИЗДАНИЯ



ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ СОВЕТСКОГО СОЮЗА



се более мощной становится в Советском Союзе сырьевая база пищевой промышленности. Страна богата необозримыми полями зерновых и огородных культур, плантациями сахарной свеклы, виноградниками и плодовыми садами. В СССР широко развито животноводство и птицеводство. Социалистическое сельское хозяйство дает стране огромное количество продуктов. Советская пищевая индустрия превращает это первоклассное сырье в высококачественные продовольственные товары.

В государственных и кооперативных магазинах Советской страны можно найти разнообразнейший выбор мяса, рыбы, колбас, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов, многочисленные сорта масла, отличные сыры, молочные, мясные, рыбные, овощные консервы, варенья, кондитерские изделия, самые разнообразные вина и множество других продуктов. Все эти товары выпускаются советской пищевой промышленностью, охватывающей более тридцати отраслей производства.

Дореволюционная пищевая промышленность России основывалась на ручном труде и представляла собою кустарную, раздробленную отрасль производства. Советское социалистическое государство не могло мириться с таким положением, ибо растущие потребности народа требовали все большего количества пищевых продуктов. Поэтому еще в годы довоенных пятилеток советское правительство, по инициативе И. В. Сталина, выдвинуло и реализовало задачу создания собственной крупной пищевой индустрии, оснащенной по последнему слову техники.

Стремительный рост производства пищевых продуктов является непосредственным результатом социалистической индустриализации страны и коллективизации сельского хозяйства. Советское машиностроение обеспечило пищевую промышленность самыми современными машинами и аппаратами отечественной конструкции, а растущее производство колхозов и совхозов расширило ее сырьевую базу.

СССР располагает ныне многими сотнями новейших предприятий, в том числе хлебозаводами-автоматами, механизированными комбинатами по производству мясных изделий, первоклассными консервными, рыбными, молочными, сыродельными, маслоэкстракционными и другими заводами. Один только Московский рыбный комбинат, например, вырабатывает около двухсот наименований различных рыбных продуктов. По объему производства, уровню техники и разнообразию продукции этот комбинат не имеет себе равных в других странах. Советский Союз обогатился также мощными элеваторами, холодильниками, механизированным рыболовецким флотом. Старые пищевые предприятия страны неузнаваемо изменились после технической реконструкции. На всех пищевых фабриках имеются лаборатории, работники которых, вместе с учеными многочисленных научно-исследовательских институтов, решают задачи повышения качества продукции, улучшения технологии производства.

Производство пищевых продуктов в СССР не знает фальсификаций, применения каких бы то ни было заменителей. Все изготавливается только из доброкачественного сырья. За качеством пищевых товаров государством установлен строгий технический и санитарный контроль.

К началу второй мировой войны СССР вышел на одно из первых мест в мире по объему производства продовольственных товаров. Дореволюционный уровень пищевой промышленности России был оставлен далеко позади.

Перед второй мировой войной Советский Союз производил по сравнению с дореволюционным временем в полтора раза больше сахара, в десять раз больше кондитерских изделий, почти в три раза больше растительного масла, в одиннадцать раз больше консервов и т. д.

Эти успехи имели важное значение в период войны с немецкими фашистами. В те суровые годы советская пищевая индустрия бесперебойно снабжала армию и население продовольственными товарами.

Гитлеровские захватчики нанесли огромный урон пищевой промышленности СССР. Более половины всех пищевых предприятий оказалось в зоне немецкой оккупации или в районах военных действий. Эти предприятия либо были разрушены, либо очень серьезно повреждены. Ущерб, причиненный пищевой индустрии, измеряется миллиардами рублей.

В послевоенный период перед советским народом встала задача — восстановить разрушенное, поднять из руин многочисленные предприятия хлебной, мясной, маслодельной, консервной, жировой, винодельческой, табачной, сахарной и многих других отраслей промышленности на Украине, в Белоруссии, Прибалтике и Молдавии, а также в центральных областях Российской Федерации. Опираясь на плановую социалистическую экономику, Советский Союз успешно справляется с этой задачей. Производственно-техническая база пищевой индустрии в основном восстановлена, выпуск продовольственных товаров развивается ускоренными темпами. За годы послевоенной пятилетки пищевые предприятия страны в несколько раз увеличили выработку мяса, колбас, животного и растительного масла, добычу и переработку рыбы, производства сахара, кондитерских изделий, консервов и других продуктов. По многим видам продовольственных товаров довоенный уровень производства уже превзойден. Так, например, производственная мощность хлебопечения в СССР теперь выше, чем до войны. Превышен довоенный уровень добычи рыбы. Пятилетний план производства масла выполнен досрочно — в три года. В 1948 году выработка масла увеличена на 33 процента против довоенного уровня.

Чтобы представить себе объем восстановительных работ, которые уже осуществил и продолжает вести советский народ, напомним, что за четыре года послевоенной пятилетки на капитальное строительство в пищевой промышленности государством будет израсходовано столько же средств, сколько было затрачено на эту цель за первые две довоенных пятилетки.

Быстрые темпы восстановления всего народного хозяйства СССР, возможные лишь в социалистическом государстве, уже через два с половиной года после войны дали возможность полностью отменить карточную систему. С тех пор прошло около двух лет. За это время в стране неоднократно снижались цены на товары массового спроса. Вместе с денежной реформой это привело к огромному росту реальной заработной платы рабочих и служащих и расширению народного потребления. В 1948 году реальная заработная плата повысилась в СССР более чем в два раза по сравнению с 1947 годом. Соответственно возросла и продажа населению товаров широкого потребления. Так, например, в 1948 году по сравнению с предыдущим годом, населению было продано через розничную государственную и кооперативную торговлю на 56 процентов больше хлеба, в два раза больше сахара, на 45 процентов больше кондитерских изделий, на 56 процентов больше хлопчатобумажных тканей, на 45 процентов больше обуви и т. д.

1949 год принес дальнейший рост производства товаров широкого потребления и увеличение товарооборота. Так, во втором квартале этого года население СССР приобрело на 19 процентов больше товаров, чем во втором квартале 1948 года.

К концу послевоенной пятилетки в СССР должен быть не только достигнут, но и значительно превышен довоенный уровень потребления основных продовольственных и промышленных товаров. Успешно реализуя свою пятилетку, Советский Союз идет к изобилию основных предметов потребления.



ХЛЕБ

Ранним утром на улицах советских городов появляются многочисленные автофургоны с надписью „Хлеб“. Они доставляют в магазины разнообразные сорта хлеба и булок, выпекаемых на больших заводах-автоматах. В Москве и других городах страны имеются хлебозаводы, каждый из которых выпекает сотни тонн хлеба в сутки. Мощные хлебопекарные предприятия построены в Ленинграде, Киеве, Минске и многих других городах СССР.

Хлебопекарная индустрия появилась в стране за годы сталинских пятилеток, — в дореволюционной России имелись только кустарные пекарни. К началу второй мировой войны хлебопечение в СССР было механизировано на 80 процентов. Война нанесла этой отрасли промышленности огромный урон. Отступая, гитлеровские оккупанты разрушили сотни первоклассных хлебопекарных предприятий Украины, Белоруссии, РСФСР. В Российской Федерации, например, мощность таких предприятий сократилась за время войны более чем втрое.

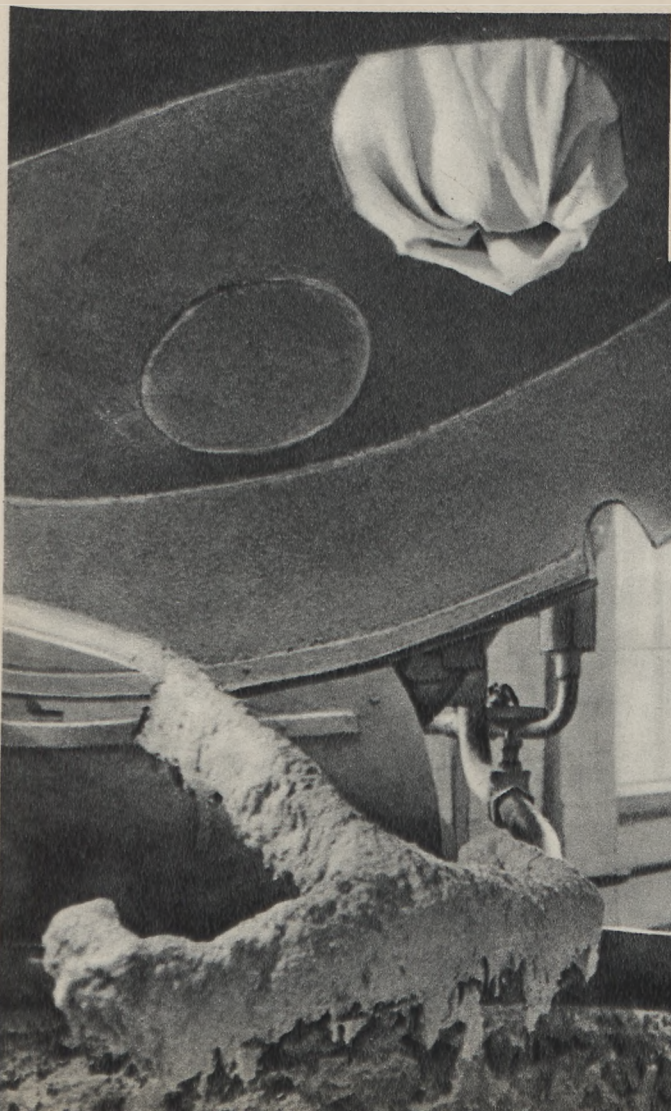
Восстановление разрушенных и строительство новых хлебных заводов началось задолго до конца войны и велось так быстро, что уже к концу 1947 года производственная мощность хлебопекарных предприятий достигла довоенного уровня; спустя год, этот уровень был значительно превышен.

В Москве, Ленинграде и других промышленных центрах хлебопечение полностью механизировано. Тесто замешивают тестомесильные машины, тестоделительные машины режут его на части, автоматические печи выпекают хлеб. На протяжении всех процессов приготовления хлеба к нему не прикасается рука человека.

В СССР работает сейчас вдвое больше тестомесильных машин, чем до второй мировой войны, а количество самых совершенных конвейерных печей и тестоделительных машин увеличилось втрое. Отечественное машиностроение обеспечивает хлебопекарную индустрию страны всеми видами новейшего оборудования.

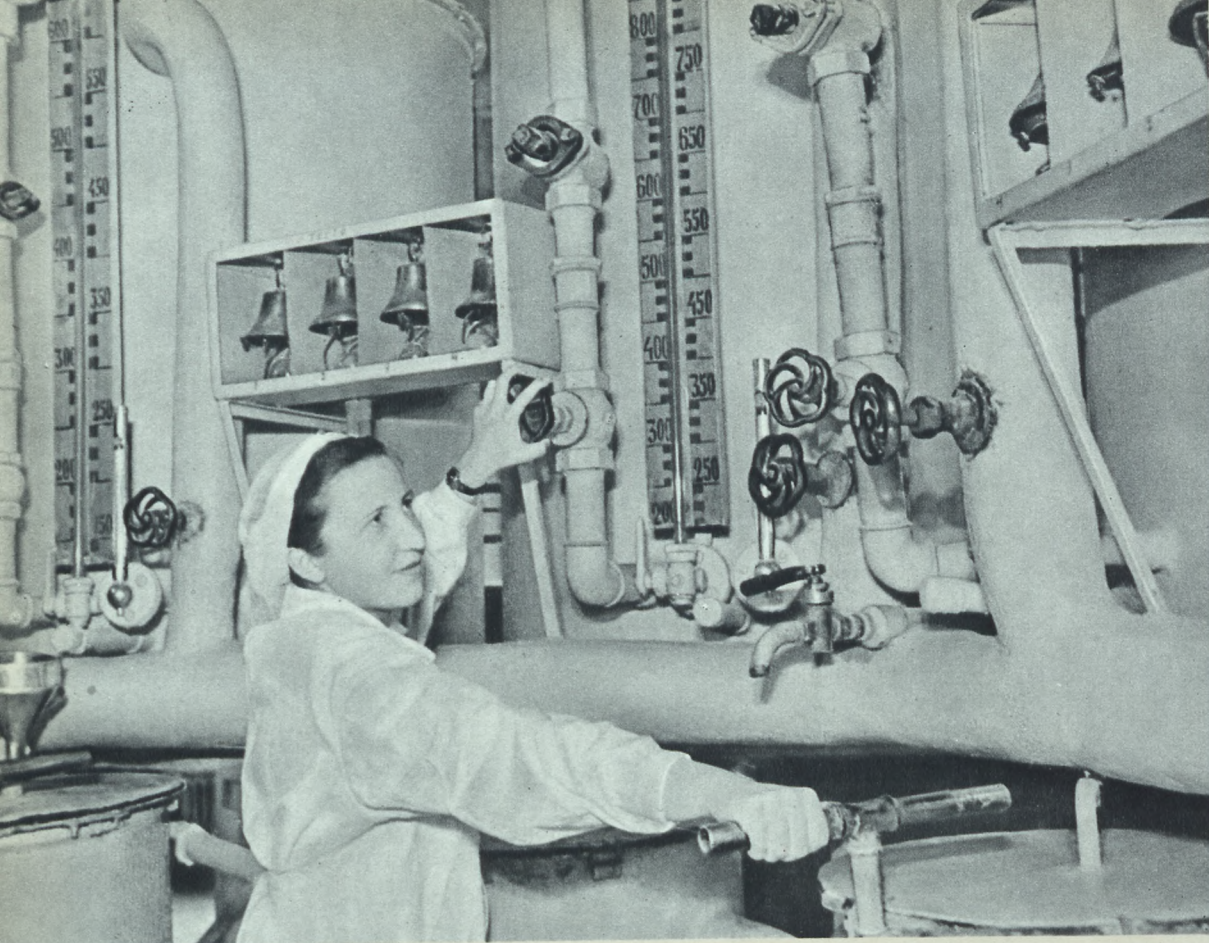
Уже в послевоенные годы конструкторы создали новую высокопроизводительную конвейерную печь. Она выпекает разнообразнейшие сорта хлеба — от большого формового до маленьких булочек.

Рост благосостояния трудящихся Советского Союза вызвал повышение спроса на различные хлебные изделия. Они выпускаются сейчас в таком же широком ассортименте, как и в довоенные годы.



Один из многочисленных советских хлебозаводов-автоматов — завод имени Микояна в Ленинграде. На этом предприятии полностью механизированы все производственные процессы. На верхнем снимке — тесторазделочный цех. Готовое тесто поступает из чанов в тестоделители, откуда кусками установленного объема и веса движется в формы по конвейеру автоматической печи системы советского инженера И. Лифенцова.

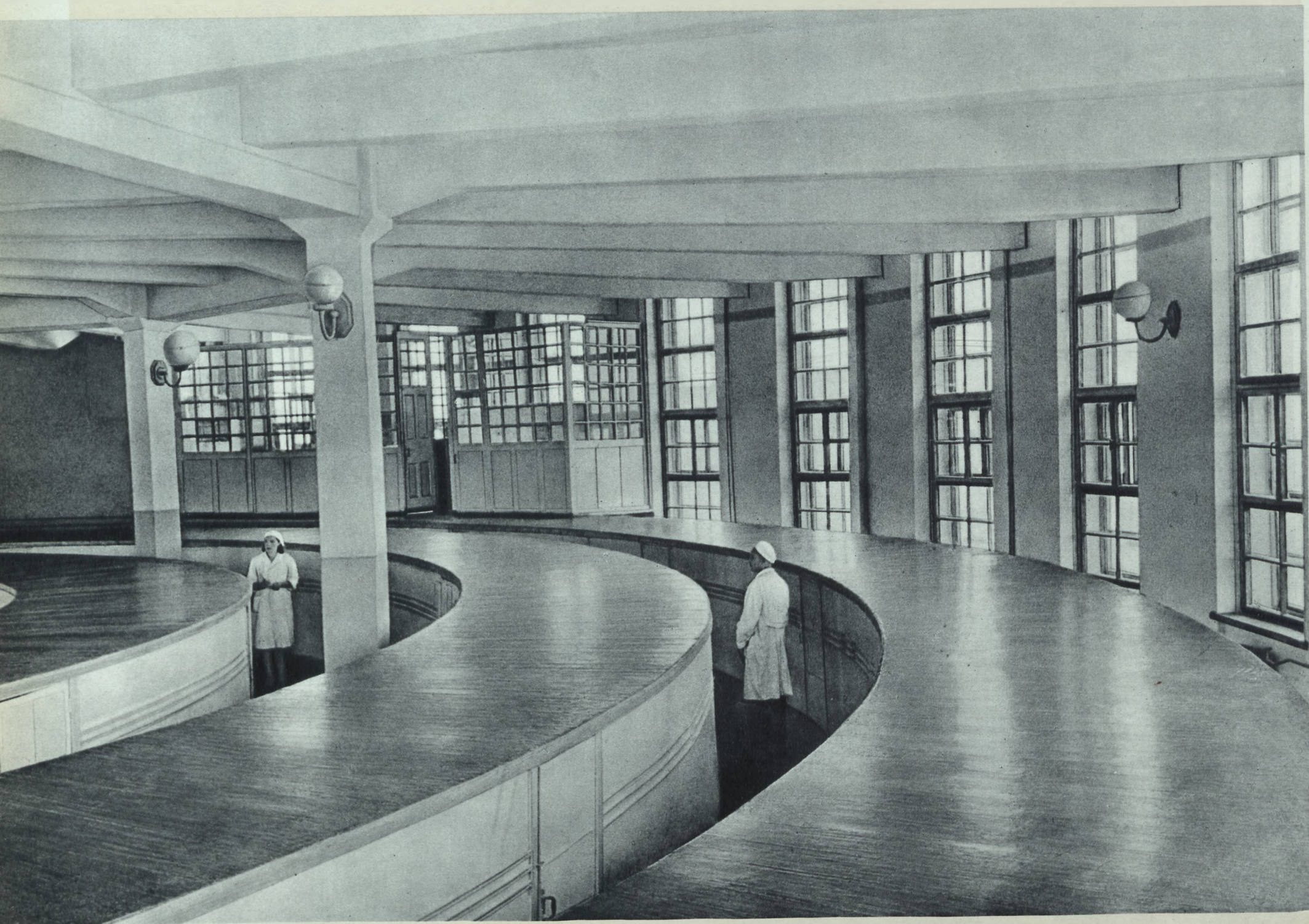
На Ленинградском хлебном заводе, как и на других советских хлебозаводах, замес теста осуществляется механическим путем. На снимке слева — механический замес теста.



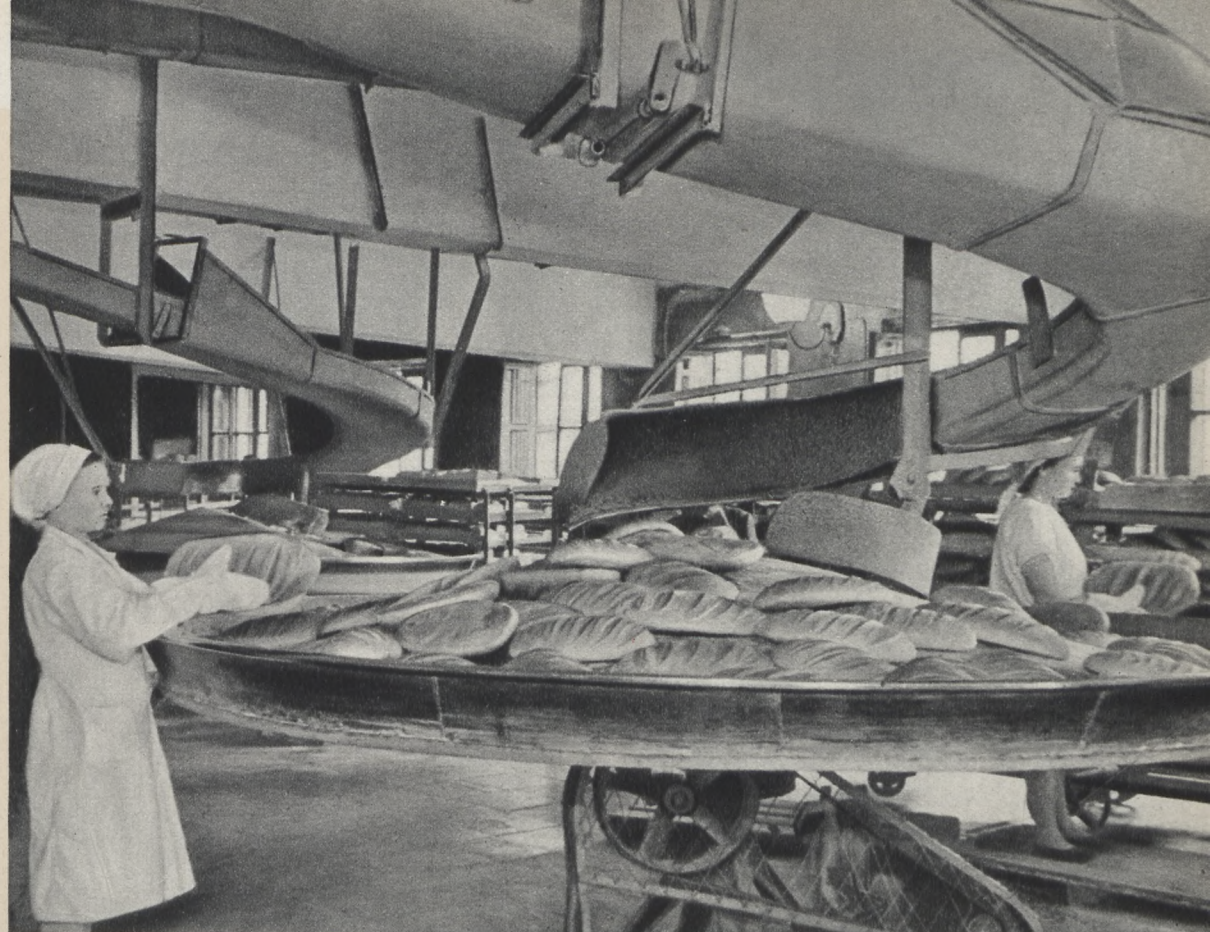
Хлебозавод имени Хрущева в Москве принадлежит к числу крупнейших заводов-автоматов. На снимке — дозировочный пункт этого хлебозавода. Здесь производится механическая дозировка составных частей теста — муки, воды, дрожжей, соли, сахара, тмина и т. п. На этом пункте одна работница осуществляет дозировку сырья для всего завода.



Дрожжевой цех хлебозавода. На кольцевом конвейере движутся чаны с жидкими дрожжами, приготовленными на этом же заводе. По мере готовности дрожжей они перекачиваются насосом в мерные баки дозировочного.



Уголок тестомесильного цеха. В этом цехе расположены камеры для брожения теста. Здесь происходит созревание теста при соблюдении определенной температуры и влажности. В результате полной механизации всех операций, камеры, по которым проходят сотни тонн хлеба в сутки, обслуживаются лишь двумя лаборантами, наблюдающими за течением технологического процесса. Через камеры готовое тесто поступает в тесторазделочный цех.



пункта. Производственный процесс на хлебозаводе не только полностью автоматизирован, но и построен по принципу непрерывного потока, последовательно связывающего все технологические операции.

По закрытым спускным желобам готовый хлеб поступает в экспедицию хлебозавода. Здесь работники укладывают его на вагонетки. На них хлеб остывает и взвешивается. Вслед за тем лотки с хлебом грузятся в закрытые автофургоны для доставки в магазины.



Богатый ассортимент хлебных изделий выпускают предприятия Главного управления хлебопекарной промышленности СССР. Особенно популярны среди потребителей сорта хлеба: заварной, московский, бородинский, ситный, рижский, минский, а также московские калачи, слойки, русские булочки, баранки, пряники и сдобные сухари. На снимке в центре — булочная № 1 в Октябрьском районе Москвы. Внизу — ассортимент продаваемого в магазине хлеба.



САХАР

Еще в 1935 году Советский Союз занял первое место в мире по производству свекловичного сахара. В следующие пять лет эта отрасль промышленности еще больше развилась. Но в годы второй мировой войны гитлеровские оккупанты разрушили около двухсот сахарных заводов. Советское государство приняло меры к тому, чтобы восполнить этот урон. В разгар войны началось строительство сахарных заводов в восточных районах страны. В глубоком тылу создавались новые сырьевые базы, быстрыми темпами восстанавливались заводы в районах, освобожденных от врага. К сезону сахароварения 1948 года было восстановлено большое количество заводов, что позволило увеличить производство сахара на 70 процентов по сравнению с предыдущим годом. В 1949 г. начинают работать еще многие восстановленные сахарные заводы.

Плнтации сахарной свеклы продолжают расширяться, а урожайность ее увеличивается. В сочетании с непрерывным ростом технического оснащения сахарных заводов, это дает возможность Советской стране из года в год увеличивать производство сахара.

На снимке слева — стахановка свекловичных полей, украинская колхозница Е. Штанько, добившаяся высоких урожаев свеклы.



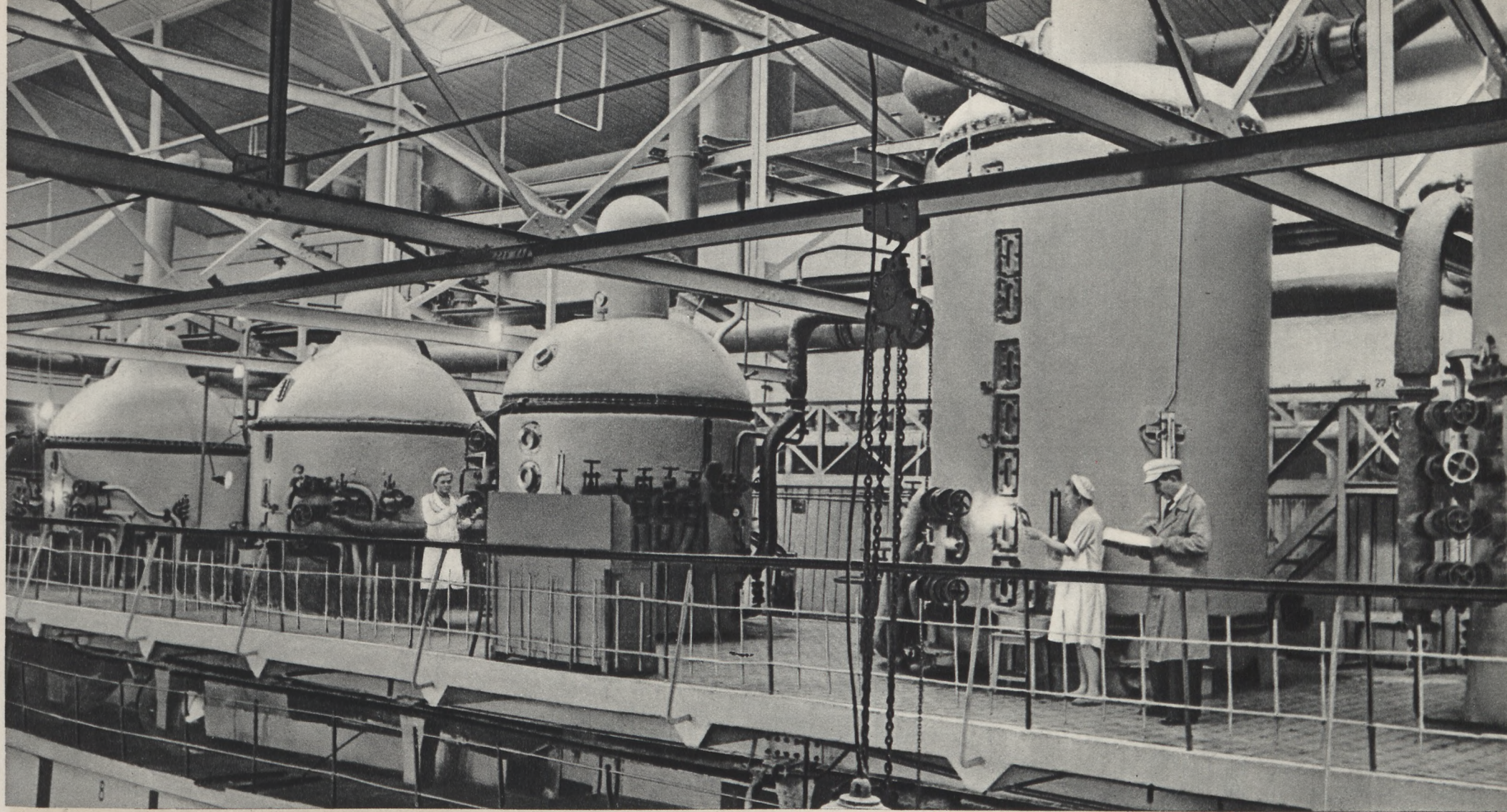
Богатый урожай сахарной свеклы собирают в этом году стахановцы колхозных полей. На снимке — свекла на приемном пункте одного из сахарных заводов Украины. Высокопроизводительные машины быстро заполняют свеклой грузовики, доставляющие ее для переработки в цехи.



Сокоочистительный цех одного из сахарных заводов в Киргизии. До Октябрьской революции на Востоке страны не было сахарных заводов. Теперь сахарная промышленность имеется в Узбекистане, Киргизии, Сибири, на Дальнем Востоке и ряде других областей.

Упаковочный цех Весело-Подольского сахарного завода на Украине. Специальные машины зашивают мешки с сахарным песком, поступающие затем по транспортеру на склад.





Краснопресненский рафинадный завод имени Мантулина в Москве. Цех вакуум-аппаратов, в которых производится варка сахара-рафинада. Завод выпускает прессованный сахар в разнообразной расфасовке, наиболее удобной для потребителей.

На снимке справа — упаковка сахара на московском рафинадном заводе. Работают стахановки М. Данилова и А. Финогенова.



МЯСО

За годы советской власти в СССР создана мощная мясная промышленность. Все ее заводы, оборудованные по последнему слову техники, вошли в государственные всеобъединения.

Широко развернулось в Советском Союзе строительство новых предприятий: в Москве, в Ленинграде, в Улан-Удэ, в Баку и во многих других городах СССР вступили в строй мощные, механизированные мясокомбинаты, птицекомбинаты, холодильники.

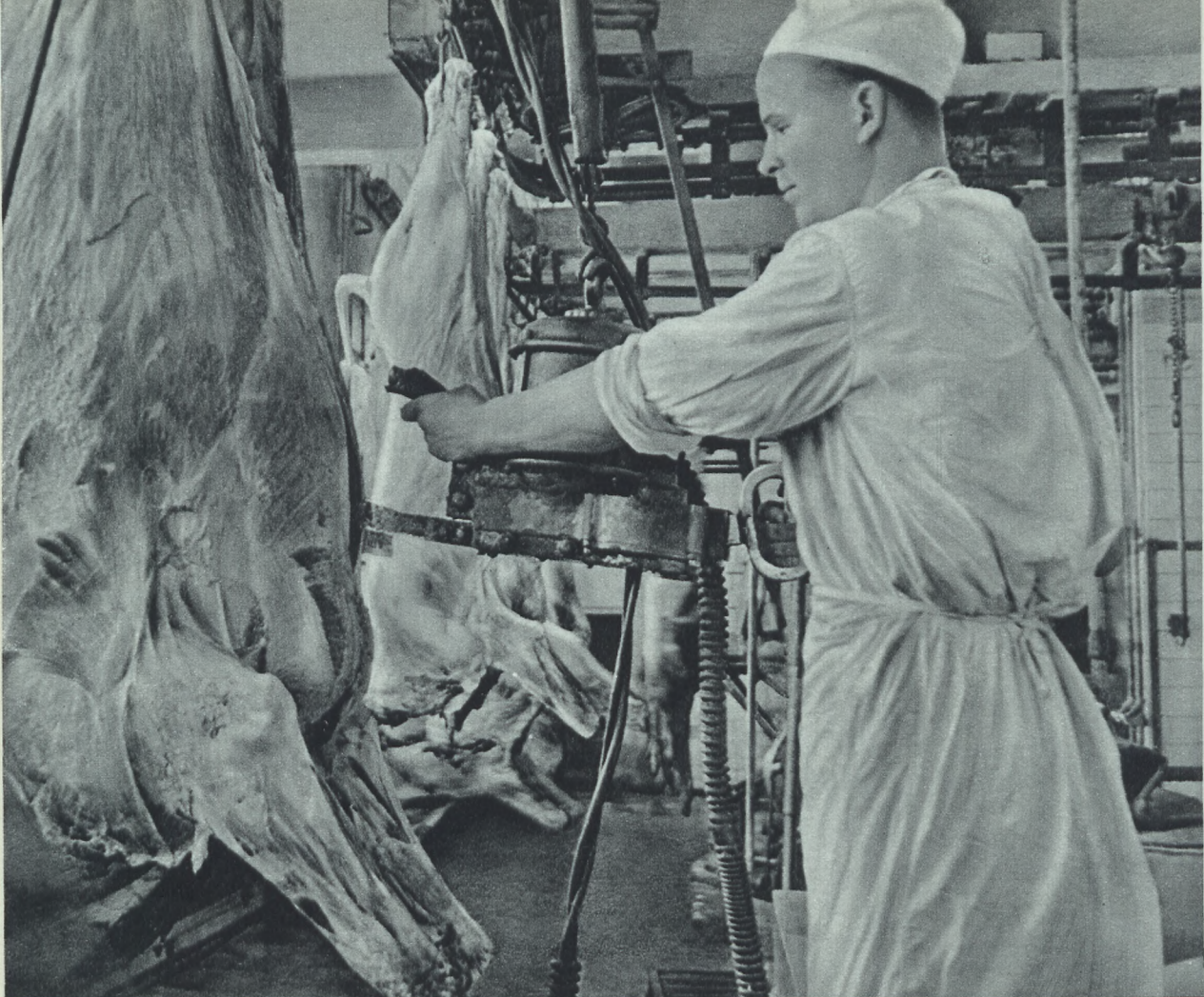
При мясокомбинатах созданы консервные заводы, колбасные заводы, жировые цехи и т.д.

В СССР организованы научно-исследовательские институты мясной, холодильной промышленности и птицепромышленности. Тщательно изучая качество продукции, учитывая спрос населения, институты разрабатывают новую рецептуру, новую технологию производства, создают новые машины.

Велики успехи мясной промышленности. В 1948 году заготовки мяса в стране — несмотря на огромный урон, нанесенный животноводству войной, — почти достигли довоенного уровня. Производство мясных продуктов выросло в 1948 году, по сравнению с 1947 годом на 25 процентов.

В апреле 1949 года правительство Советского Союза утвердило трехлетний план развития животноводства, по которому к концу 1951 года поголовье крупного рогатого скота только в колхозах должно быть доведено не менее, чем до 34 миллионов голов. Кроме того, значительно увеличится поголовье скота, находящегося в личной собственности колхозников, рабочих, служащих, единоличных крестьян, а также в совхозах. В том же 1951 году в стране будет заготовлено 2.700 тысяч тонн мяса.

Переработать все это огромное количество мяса и предложить его потребителю в виде разнообразной и доброкачественной продукции должна будет советская мясная промышленность.

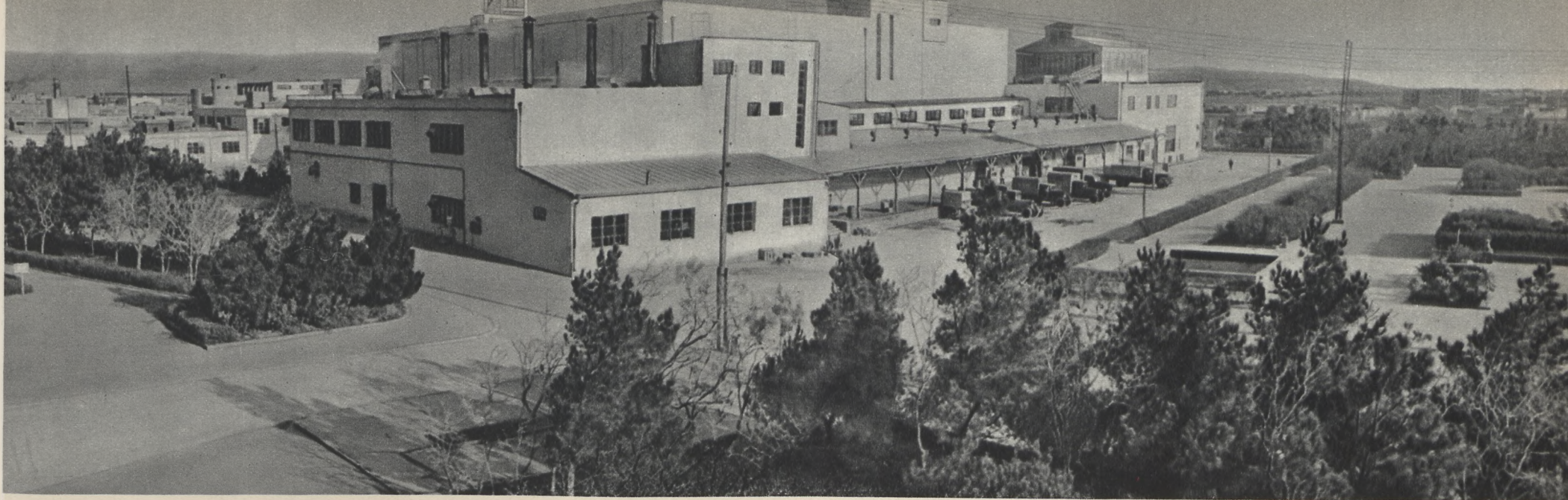


На московском мясокомбинате. Стахановец цеха первичной переработки Василий Сидоров распиливает электрической пилой туши крупного рогатого скота. Электрическая распиловка значительно облегчает труд рабочих и улучшает качество разделки туш.



В термическом цехе колбасного завода московского мясокомбината. На втором плане видны копильные камеры, в которых обрабатываются горячим дымом излюбленные потребителями колбасы — московская, полтавская, краковская и другие.

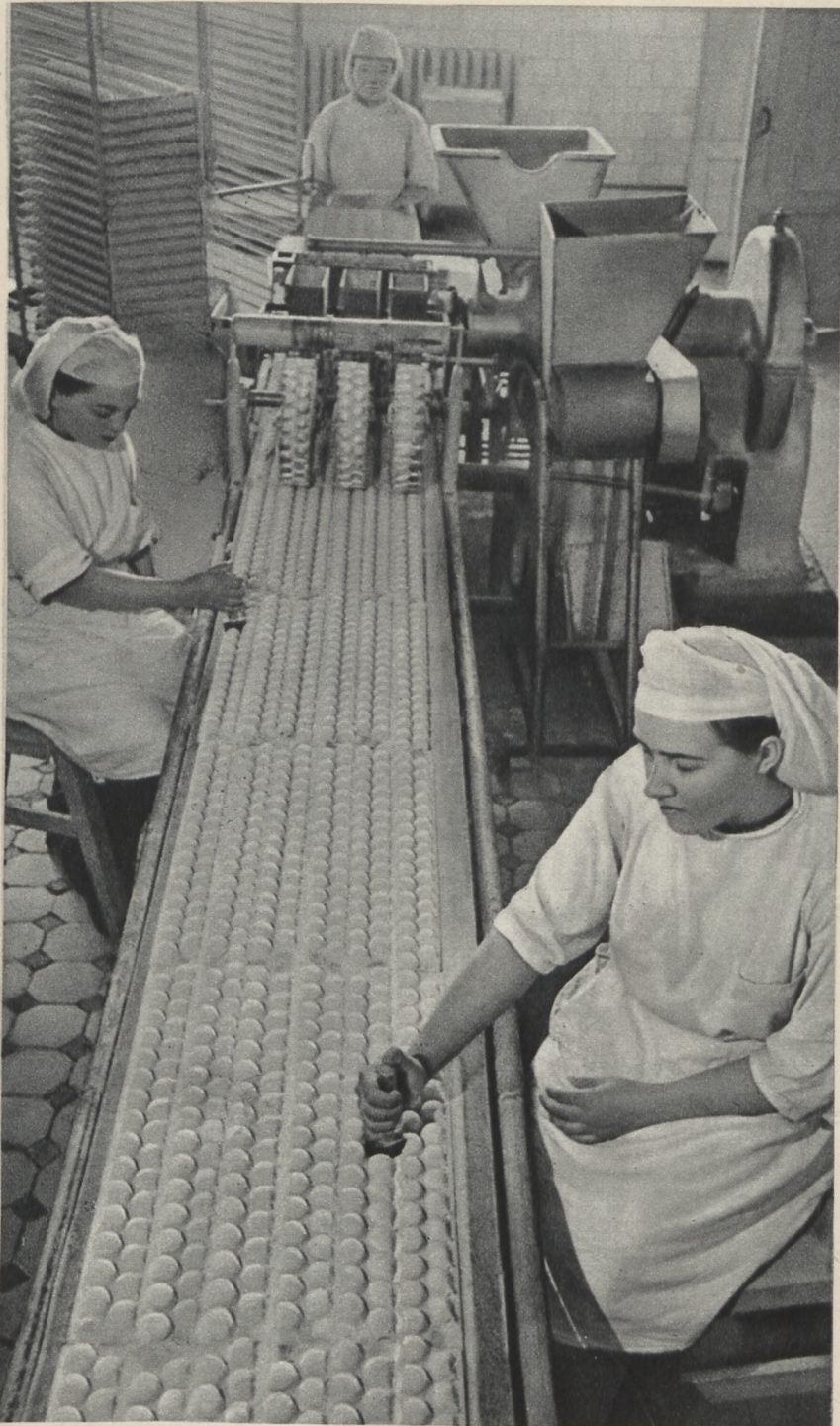
На снимке слева — лаборантка Октябрина Соловьева производит в лаборатории исследование мяса.



Мощные мясокомбинаты построены за годы сталинских пятилеток в различных городах и промышленных центрах страны. Эти комбинаты снабжают высокосортными мясными изделиями десятки миллионов потребителей. На снимке — общий вид мясокомбината им. Берия в столице Азербайджанской республики — городе Баку. Построенный в 1933 году, бакинский мясокомбинат является первенцем мясной индустрии Советского Союза.



Один из цехов Братцевской птицефабрики, в инкубаторах которой выводятся лучшие породы кур, гусей, уток, индеек. Братцевская птицефабрика принадлежит к крупнейшим предприятиям такого рода, созданным в больших городах и промышленных центрах. Она снабжает яйцами и битой птицей многочисленные магазины Москвы.



Спрос потребителей напельмени чрезвычайно велик. Мясокомбинаты различных городов страны имеют специальныепельменные цехи. На снимке — автомат для изготовленияпельменей на Ленинградском мясокомбинате имени Кирова. Работницы, с помощью особых приспособлений, снимают с конвейера бракованныепельмени.





Московский молочный комбинат имени Горького выпускает пастеризованное молоко, кефир, простоквашу, ацидофильное молоко, мороженое, творог и творожные изделия. На снимке — молокохранилище комбината. На переднем плане — сменный технолог Зинаида Казуто проверяет наполнение чанов.

МОЛОКО, МАСЛО, СЫР

В дореволюционной России вырабатывалось немало молочных продуктов. Однако, прежний уровень развития молочной промышленности не мог удовлетворить страну Советов, не мог обеспечить растущих потребностей народа. В годы первых сталинских пятилеток, наряду с другими отраслями индустрии, быстро выросли новые мощные предприятия по переработке молока. К концу второй пятилетки в СССР были построены сотни крупных механизированных маслодельных и сыродельных заводов, большие молочные заводы в крупных городах, а также заводы молочных консервов.

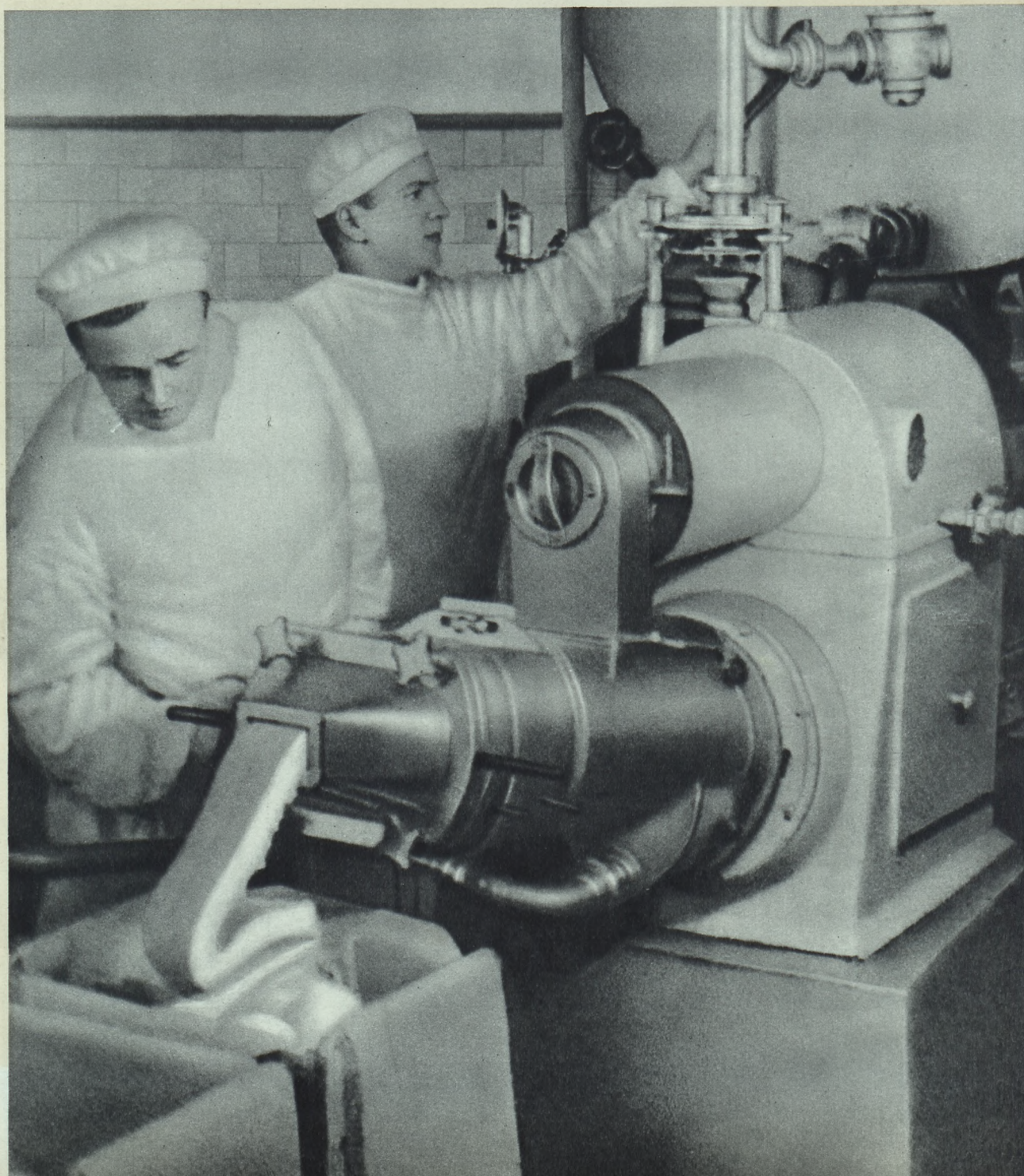
В 1948 году довоенный уровень заготовок молока был превышен. Молочная промышленность досрочно выполнила, а затем и перевыполнила свой послевоенный пятилетний план.

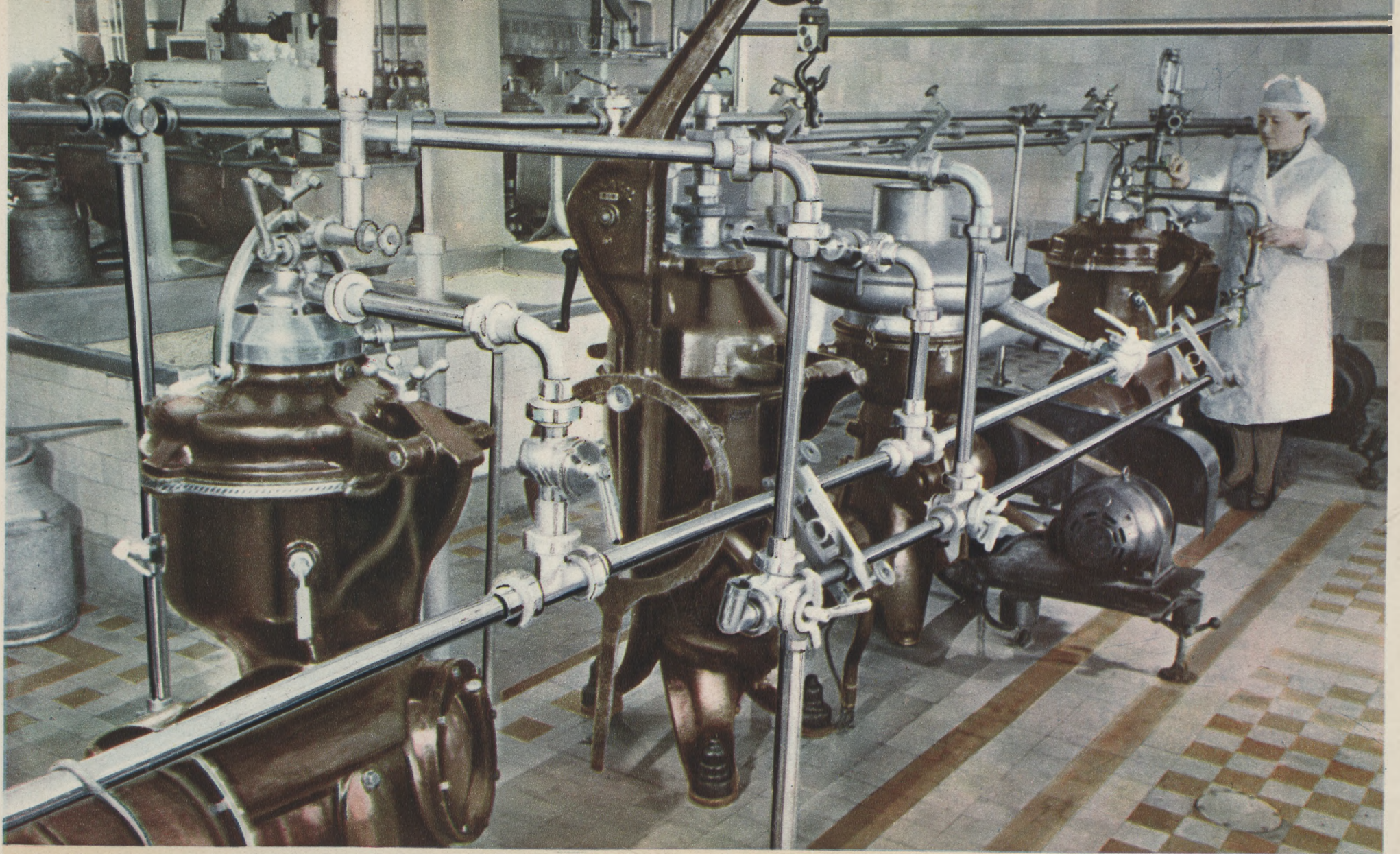
Грандиозны ближайшие перспективы развития молочной промышленности. В 1951 году ее предприятия примут и переработают в высокопитательные продукты не менее 10 миллионов тонн молока. Выполнение этого плана обеспечивается постройкой новых механизированных маслодельных и сыродельных заводов, цехов по сушке молока и т. д.

Предприятия молочной промышленности с каждым днем все больше механизуются и автоматизируются. Совершенствуются холодильные и другие машины, вводятся в эксплуатацию масло-изготовители непрерывного действия, каждый из которых выпускает по 400 килограммов сливочного масла в час. Мощные распылительные сушилки и вакуум-аппараты дадут возможность значительно увеличить производство сухого и сгущенного молока.

Дальнейшее совершенствование предприятий позволяет непрерывно увеличивать объем продукции молочной промышленности. Рабочие, техники, инженеры и служащие этой отрасли пищевой индустрии стремятся дать населению страны как можно больше молочных продуктов отличного качества в самом богатом ассортименте.

На снимке справа — маслоизготовитель непрерывного действия на Утечевском маслозаводе. Прямо из аппарата сливочное масло поступает в упаковку.





На верхнем снимке — уголок сепараторного цеха Угличского сыродельного завода. Этот опытный завод Всесоюзного научно-исследовательского института сыродельной промышленности оборудован по последнему слову техники. На Угличском заводе осваиваются новые сорта обширного ассортимента сыров, производство которых осуществляется затем на всех остальных сыродельных предприятиях. На нижнем снимке — склад готовой продукции завода.





Подсолнечник занимает первое место среди других масличных культур. Почти две трети вырабатываемого в СССР растительного масла извлекается из семян подсолнечника. Новые высокомасличные сорта его выведены в стране В. Пустовойтом, Л. Ждановым, В. Морозовым и другими советскими селекционерами.

Экстракционный цех Краснодарского комбината, разрушенного гитлеровскими оккупантами и полностью восстановленного после освобождения города. Этот комбинат извлекает масла из семян растений с помощью высокопроизводительных установок.

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

Большее половины всех заводов масложировой промышленности СССР были в годы войны разрушены гитлеровцами. Но строительство и восстановление этой отрасли пищевой индустрии шло такими высокими темпами, что уже к 1 января 1948 года в Советском Союзе количество действующих заводов достигло довоенного уровня.

Ассортимент пищевых жиров чрезвычайно разнообразен. Заводы вырабатывают жидкие растительные масла — подсолнечное, хлопковое, соевое, льняное и другие, топленый и столовый маргарин, комбинированные жиры, специальные жиры для булочных и кондитерских изделий, рафинированные масла.

На протяжении многих десятилетий основным оборудованием маслозаводов были гидравлические прессы, работа на которых чрезвычайно трудоемка. На советских предприятиях все шире применяются усовершенствованные методы извлечения масел, снижающие потери и облегчающие условия труда.

Первоклассное техническое оснащение советских маслоседелых заводов позволяет непрерывно увеличивать выпуск жиров и улучшать их качество. В 1948 году маслозаводы страны выпустили растительных жиров на 33 процента больше, чем в 1947 году, а во втором квартале 1949 года выпуск жиров по сравнению со вторым кварталом 1948 года увеличился на 47 процентов.





На московском комбинате пищевых концентратов. Упаковщица Валентина Егорова наблюдает за работой автомата, фасующего и упаковывающего овсяные хлопья „Геркулес”.

ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ

Пищевые концентраты чрезвычайно ускоряют приготовление пищи: они требуют только подогревания или кипячения с добавлением воды, после чего блюдо можно сразу подавать на стол.

Советская пищевая промышленность выпускает на специальных предприятиях концентрированные завтраки, супы, вторые блюда, кисели, диетические продукты, кофе и какао с молоком и сахаром и т. п.

За последние годы концентратная промышленность СССР обогатилась новейшей техникой — механизированными технологическими линиями, высокопроизводительными сушилками, автоматическими прессами и рядом других автоматов. Это повысило общую культуру производства, обеспечило увеличение выпуска продукции и улучшение ее качества.



Овощные блюда, выпускаемые московским комбинатом пищевых концентратов — щи, рассольник, борщ, грибная солянка и другие.

ВИТАМИНЫ

Витаминная промышленность создана в стране за годы советской власти. Отлично оснащенные предприятия выпускают, применяя новейшую технологию, разработанную советскими специалистами, все известные витамины, в том числе — и новый витамин Р-Цитрин.

В СССР витамины вырабатываются из натурального (растительного) сырья, а также и синтетическим путем. Они выпускаются в хорошо оформленной упаковке и продаются в мелкой, удобной для покупателей расфасовке. Спрос на витамины, повышающие полноценность питания и оберегающие от многих заболеваний, растет год от года. Советская промышленность полностью удовлетворяет этот спрос.

На снимке справа — в цехе обработки витамина „А” на московском витаминном заводе № 1. Лаборантка Вера Оськина проверяет течение технологического процесса.



РЫБА

Воды четырнадцати морей омывают территорию СССР. Во всех направлениях ее пересекают полноводные реки. Это — богатейшие источники добычи рыбы.

В водоемах Советского Союза водится более 200 промысловых пород рыбы. Богаче всего по разнообразию рыбных ресурсов Каспийский и Азово-Черноморский бассейны. Там добываются осетр, белуга, севрюга, лещ, сазан, судак, кефаль, сельдь, килька и другие промысловые породы.

На Севере страны мощный рыболовный траловый флот Баренцова моря вылавливает ежегодно огромное количество трески и морского окуня. В реках и озерах Сибири добывается муксун, омуль, нельма. Бассейны Дальнего Востока, вместе с Южным Сахалином, Курильскими островами и Камчаткой, поставляют населению СССР лососевую рыбу и сельдь.

Обладая огромными сырьевыми запасами, рыбная промышленность СССР за годы советской власти превратилась из полукустарного промысла в передовую, технически оснащенную отрасль народного хозяйства страны. Неузнаваемо изменились рыболовные и рыбообрабатывающие предприятия. Советские рыболовные траулеры достигли таких высоких производственных показателей, каких не знают траловые флотилии других стран. Все шире внедряется механизация лова и приемки рыбы.

За годы послевоенной пятилетки рыбная промышленность СССР, в короткие сроки восстановив свое разрушенное войной хозяйство, достигла новых больших успехов. Довоенный уровень добычи рыбы оставлен далеко позади.



„Тунгус” — одна из пловучих баз экспедиционного лова рыбы. Во время промысла вдали от берегов „Тунгус” служит не только базой для многочисленных мелких рыболовных судов, но и перерабатывающим улов предприятием.



Радио облегчает связь рыболовных судов с берегом, между собой и с пловучей базой, обеспечивает быструю сигнализацию о скоплении рыбы в том или ином пункте моря. На снимке слева — радист Достоевский передает с борта поискового судна радиogramму о только что обнаруженных косяках рыбы.



Выгрузка рыбы из сети на траулере в Баренцовом море. Промышляющие в этом море советские траулеры занимают первое место в рыбной промышленности СССР по высокому уровню производительности труда своих команд.

Разгрузка рыболовного судна в Астраханском порту.



Работница астраханских рыбных промыслов К. Джамбалаева с уловом севрюги.



В цехе астраханского рыбозавода; транспортер подает рыбу к чешуеёмочным барабанам. На снимке справа — упаковка готовых балыков на московском рыбозаводе.



КОНСЕРВЫ

Даже в жестокую зимнюю стужу на столе у полярных зимовщиков можно увидеть персики, абрикосы, черешню и другие плоды благодатного юга. Они прибывают во все уголки страны в консервных банках или в специальной упаковке для замороженных свежих фруктов, сохраняя все свои вкусовые и питательные качества.

В Советском Союзе консервами пользуются многочисленные научно-исследовательские и промышленные экспедиции, зимовщики полярных станций, рабочие на лесных разработках, промысловые охотники, надолго уходящие в глухую тайгу, рыбаки дальних промыслов, альпинисты, участники туристских походов и т. д. Высокое качество советских консервов обеспечило им широкий сбыт. В большом ходу рыбные и овощные консервы, служащие отличной закуской, а также консервированные фрукты.

Консервная промышленность СССР вырабатывает различные компоты, джемы, фруктовые соки и соусы, тридцать сортов варенья, томатный сок, томатную пасту и пюре, 35 сортов овощных консервов, маринады, специальные консервы для детского питания, пастеризованную зернистую, паюсную и кетовую икру, десятки сортов консервированной рыбы, мясных и мясорастительных консервов, сгущенное молоко, какао, кофе и многое другое.

Вместе с ростом потребления растет и выпуск всей этой вкусной, питательной продукции. Выработка мясных, мясорастительных, овощных и фруктовых консервов уже превысила довоенный уровень. В течение второго квартала 1949 года в стране было изготовлено различных консервов на 51 процент больше, чем за тот же период прошлого года. Переработка сырья нового урожая проходит еще более успешно.

Опытные станции научно-исследовательского института консервной промышленности, путем отбора, определяют наиболее пригодные для консервирования сорта овощей и фруктов. Специальные совхозы заняты сортовым семеноводством. Они снабжают колхозы высококачественными семенами и рассадой таких овощных культур, которые представляют особый интерес для консервных предприятий.

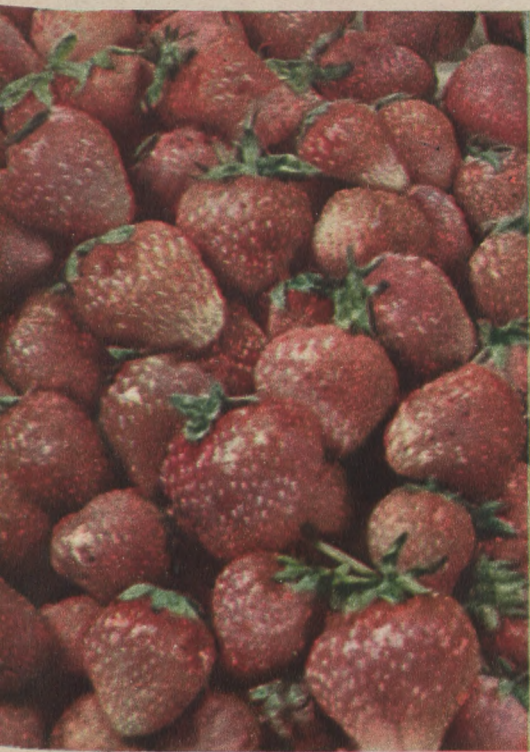
Консервные заводы все больше оснащаются новейшей техникой. Это позволяет им непрерывно увеличивать выпуск продукции и улучшать ее качество.



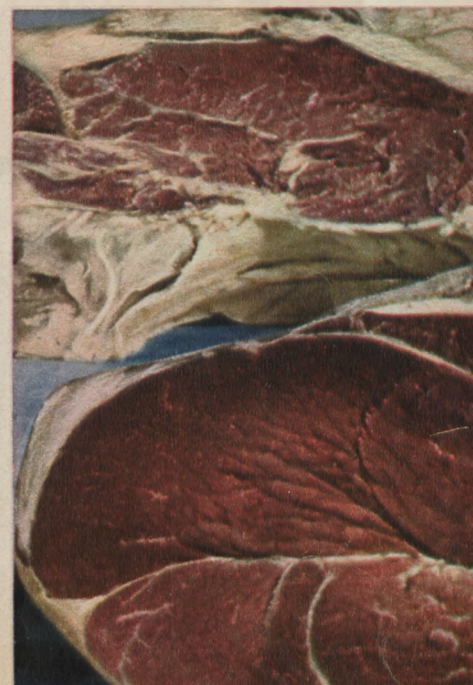
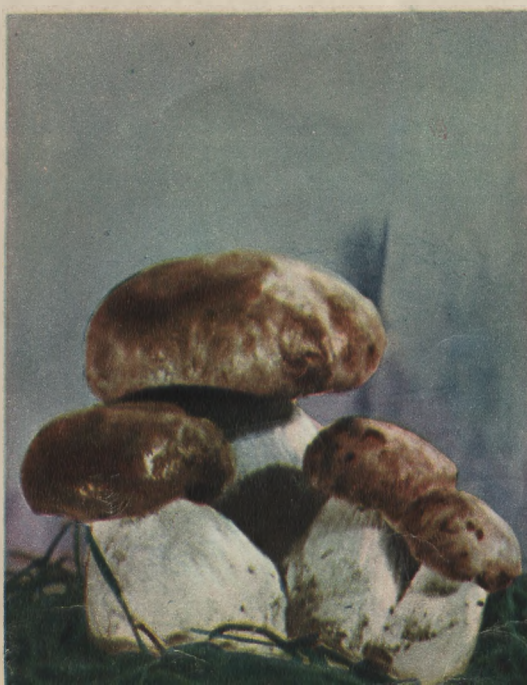
На верхнем снимке — в консервном цехе мяскокомбината в городе Фрунзе. На переднем плане — стахановка цеха Прасковья Пухова.



Большим спросом пользуются среди потребителей закусовые рыбные консервы — шпроты, кильки, осетрина, кефаль, скумбрия, налимыя и тресковая печень, а также другие сорта. Много превосходных консервов дает стране астраханский рыбоконсервный комбинат. На снимке слева — цех готовых изделий астраханского комбината. Сортировщицы В. Чепурнова и К. Чеушева принимают банки с консервами, поступающими по конвейеру из автоклава.



Главное управление консервной промышленности СССР имеет повсюду в стране свои фирменные магазины. В них продаются все выпускаемые в Советском Союзе сорта консервов, разнообразные фруктовые соки, а также свежие и сухие фрукты. На снимке — уголок фирменного магазина консервной промышленности в Москве, на улице Герцена. Остальные снимки на этой странице показывают различные виды сырья для консервов.



КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Цифры роста кондитерской промышленности в Советском Союзе красноречивее всяких слов рассказывают о непрерывном повышении благосостояния трудящихся страны. До революции в России ежегодно вырабатывалось около 70.000 тонн кондитерских изделий. Перед второй мировой войной выработка этих изделий в СССР уже достигла 719.000 тонн в год, т. е. выросла более чем в десять раз.

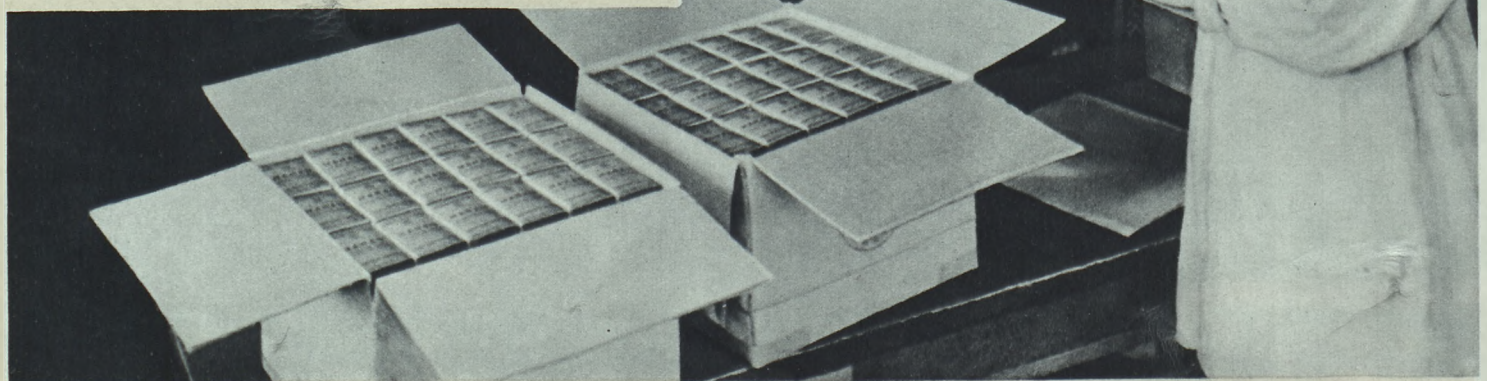
За годы советской власти осуществлена концентрация мелких распыленных кондитерских предприятий и созданы крупные фабрики, заново оснащенные высокопроизводительными механизмами. Кроме того, в самых различных географических пунктах Советского Союза построены новые большие предприятия кондитерской промышленности.

Как и все народное хозяйство СССР, кондитерские фабрики потерпели огромный ущерб от гитлеровских захватчиков. В первые годы послевоенной пятилетки была проделана большая работа по возрождению этой отрасли промышленности, в результате чего она быстро приближается к довоенному объему производства. Кондитерские фабрики не просто восстанавливаются, — они обогащаются совершенным оборудованием. Механизированы наиболее трудоемкие процессы.

На полках советских магазинов появляется все более богатый выбор конфет, печенья, кексов, тортов и пирожных. Многие фабрики выпускают сейчас по 200—300 различных сортов кондитерских изделий. Эти изделия находят широкий сбыт среди десятков миллионов потребителей.

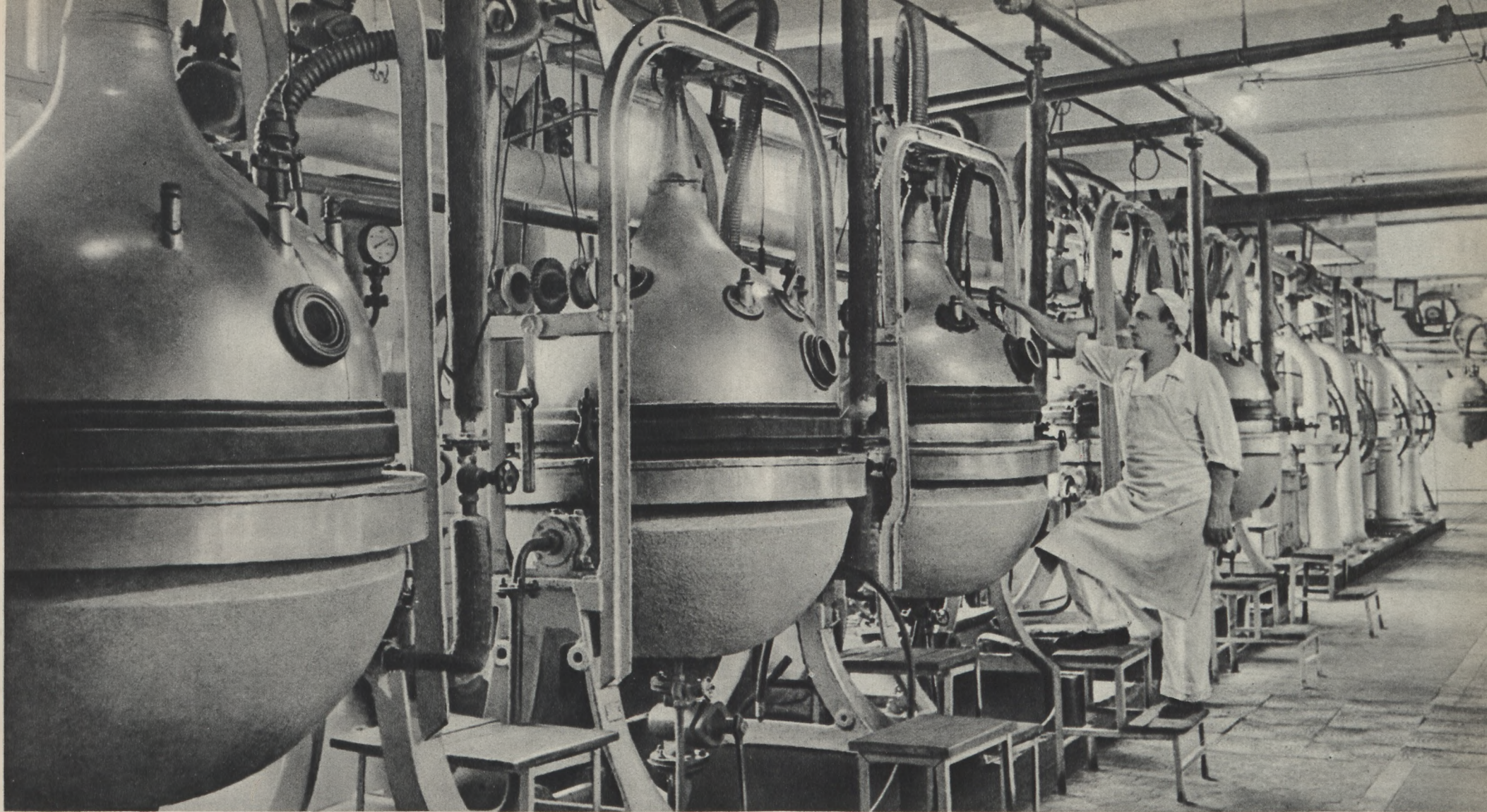


Старейший мастер московской бисквитной фабрики „Большевик“ Петр Фатин, работающий 51 год в кондитерской промышленности, заканчивает изготовление торта. Этот торт украшен шоколадным ведерком с шоколадной же „бутылкой шампанского“ и со „льдом“ из цукатов.



На московской кондитерской фабрике „Красный Октябрь“. Расфасовка какао с помощью специального автомата. Фабрика „Красный Октябрь“ широко известна в стране благодаря разнообразному ассортименту, высокому качеству и отличному оформлению своей продукции.





Кондитерская фабрика в Ленинграде. Начиночная станция заготовительного цеха. Здесь варятся фруктовые, ягодные и другие начинки для выпускаемых фабрикой конфет. Кондитерские предприятия Советского Союза специализированы на выпуске определенных видов изделий. Конфеты ленинградской фабрики славятся своим качеством. Работники этой фабрики, как и других кондитерских предприятий, тщательно изучают требования и вкусы потребителей и увеличивают выпуск сортов, пользующихся наибольшим спросом.



Цех заверточных машин на московской фабрике „Красный Октябрь”. Работают машинистки-завертчицы В. Карсавина, С. Шелкова, Л. Сильницкая и А. Черняева. Завертывание конфет вручную требует большого количества рабочих рук и обширных помещений. На советских кондитерских фабриках работают усовершенствованные заверточные автоматы. Они имеют высокую производительность, занимают небольшую площадь и резко повышают культуру производства.





ВИНО И ПИВО

За годы сталинских пятилеток советское государство затратило на развитие виноделия более 300 миллионов рублей. Легкие, ароматные вина призваны вытеснить водку, выработка которой, согласно пятилетнему плану, не растет, а сокращается.

В СССР выпускается 115 различных марочных вин, многие из которых славятся своими отличными качествами.

В виноградных хозяйствах страны выращивается около 2.000 различных сортов винограда. Такого изобилия сортов не имеет ни одна страна в мире.

На советских винодельческих предприятиях осуществляются наиболее совершенные и продуктивные методы изготовления вин. В 1940 году эти предприятия переработали 300.000 тонн винограда. Они выпустили 13,5 миллионов декалитров виноградных вин и 8 миллионов бутылок шампанского. Сейчас выработка молодого вина и запасы виноградных вин, которые выдерживаются в специальных подвалах и хранилищах, приблизились к довоенному уровню.

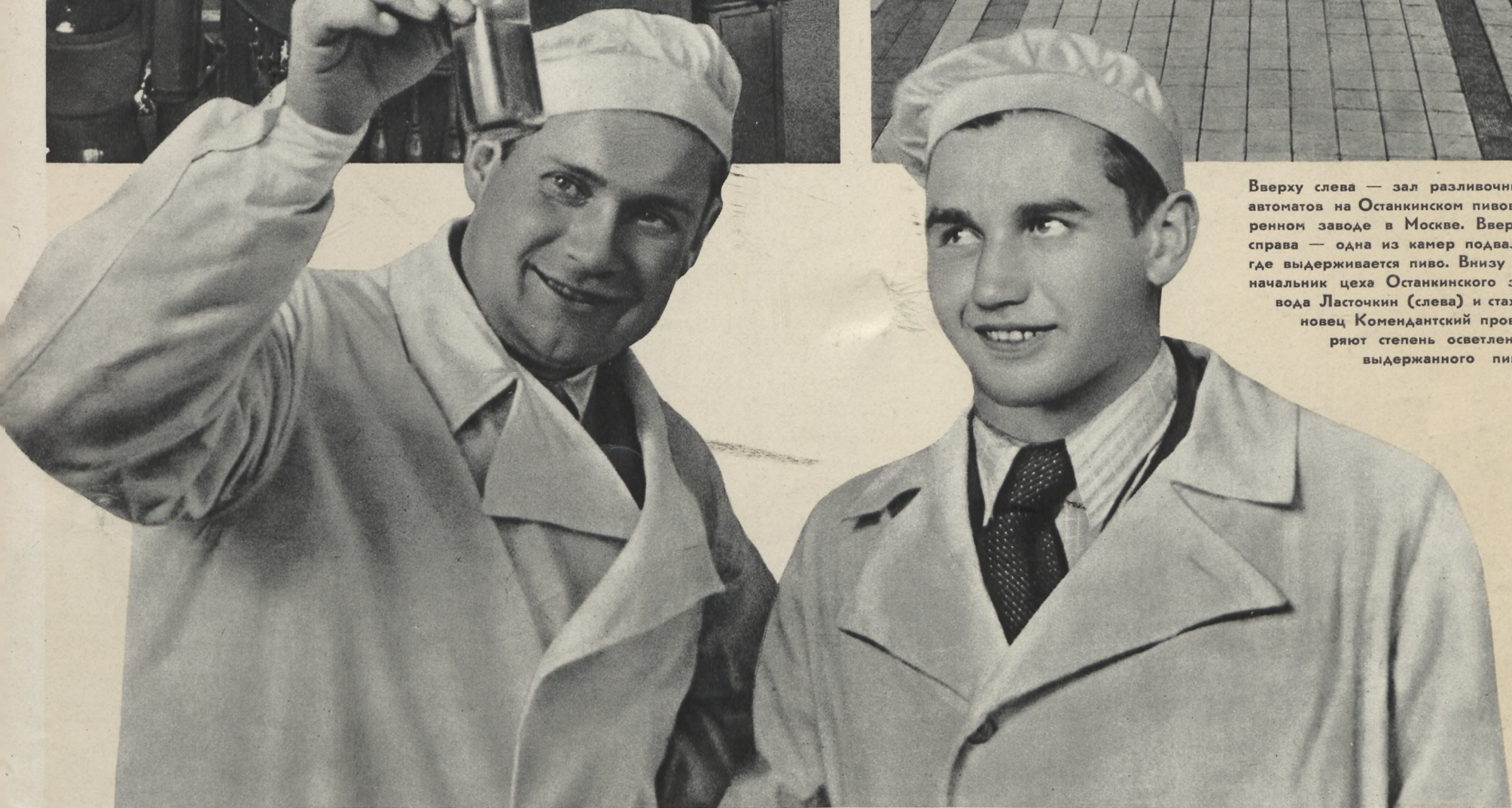
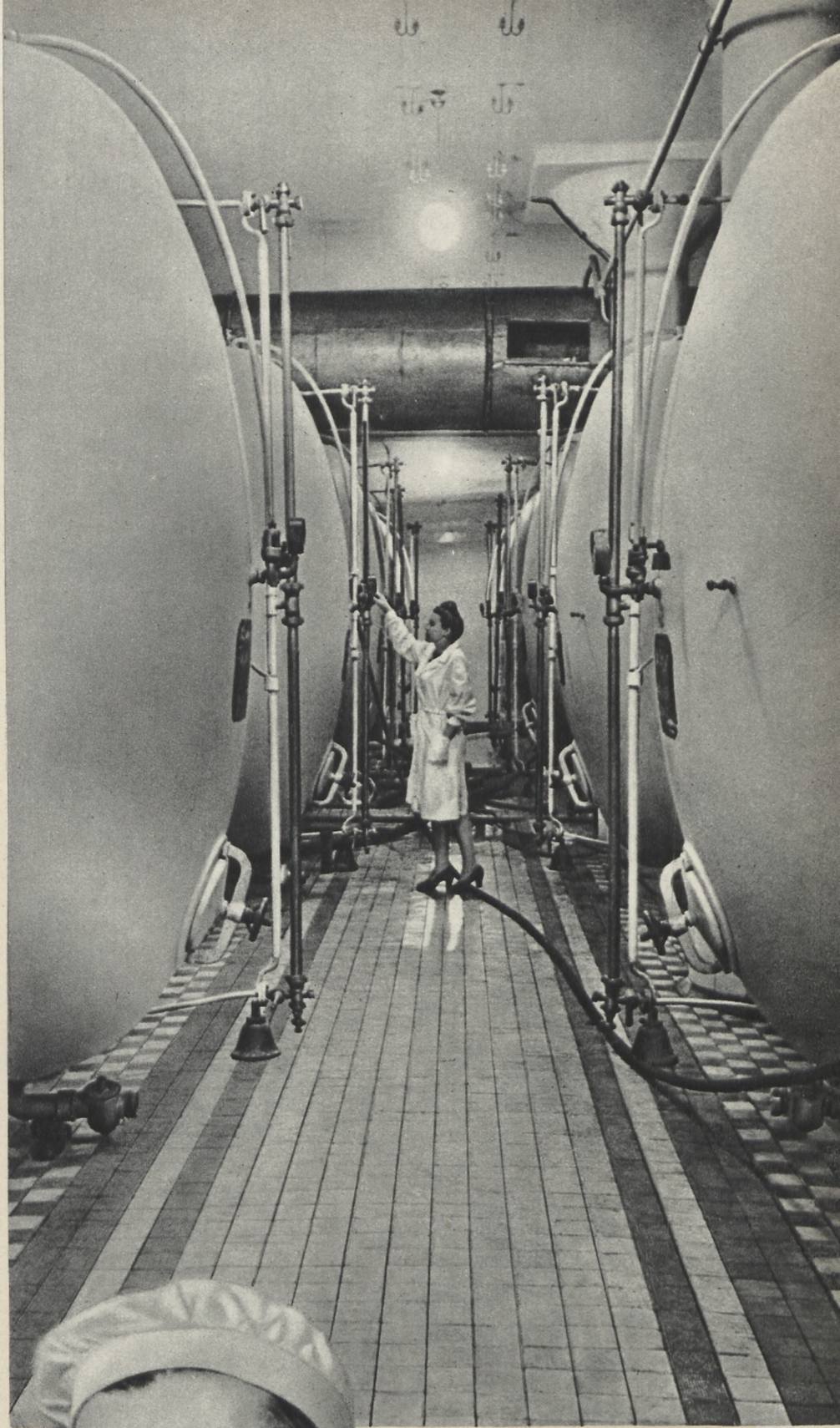
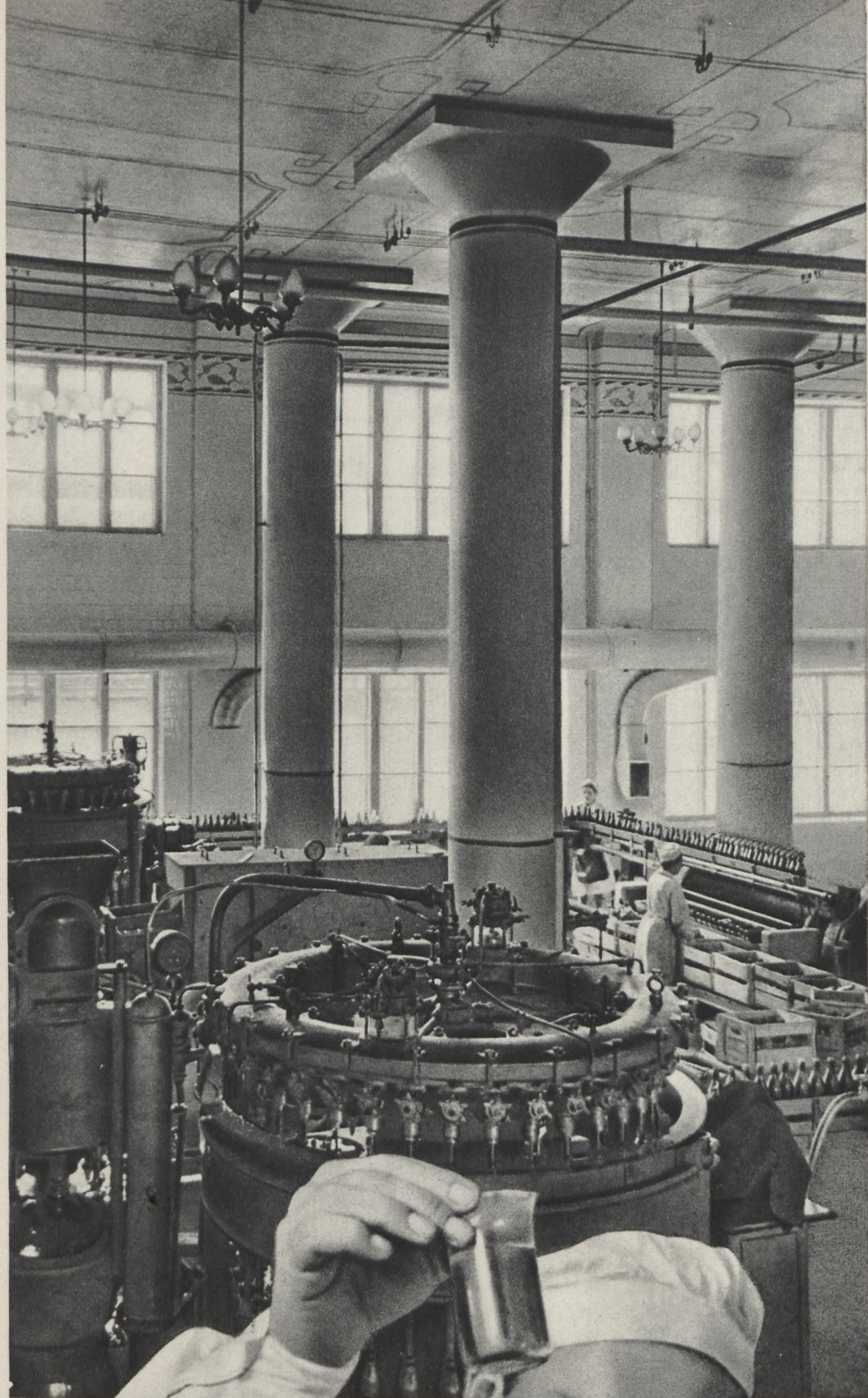
Производство шампанского расширяется. Перед виноделами поставлена задача — увеличить выпуск шампанского до 50 миллионов бутылок в год. Это — вдвое выше выработки шампанского во Франции, — стране, которая считается родиной шампанских вин.



В шестнадцать раз по сравнению с дореволюционными годами возросла в СССР выработка шампанского. На снимке — биохимический цех Ленинградского завода шампанского. Слева направо — работница Привалова, начальник цеха Орцев и биохимик Богомолова знакомятся с очередным анализом биохимического процесса.



Превосходные сорта крымского винограда и высокая культура производства на винодельческих заводах создали заслуженную славу марочным десертным винам Крыма. Наиболее известным винодельческим предприятием является комбинат „Массандра“. Там хранится замечательная коллекция вин. На снимке: Одна из галлерей винного комбината „Массандра“.



Вверху слева — зал разливочных автоматов на Останкинском пивоваренном заводе в Москве. Вверху справа — одна из камер подвала, где выдерживается пиво. Внизу — начальник цеха Останкинского завода Ласточкин (слева) и стажер Комендантский проверяют степень осветления выдержанного пива.

Несмотря на то, что во время войны пивоваренным предприятиям и культуре ячменя — основного сырья для производства пива — был нанесен большой урон, в послевоенные годы мощность пивоваренной промышленности чрезвычайно возросла. В настоящее время строятся четыре новых больших пивоваренных завода и заканчивается проектирование еще двух. Одновременно расширяются уже работающие пивоваренные предприятия. Все это позволит вскоре значительно превысить довоенный уровень производства пива.



На плантациях колхоза имени Ленина, Гальского района, Грузинской ССР. Здесь, как и в других чайных районах республики, культура чая занимает основное место. Созревший чайный лист через несколько часов после того, как он сорван, поступает с приемных пунктов на чайные фабрики, где подвергается обработке — вялится, скручивается, ферментируется, сушится и сортируется. На снимке — сбор чайного листа: впереди слева — колхозница Ж. Булискерия.

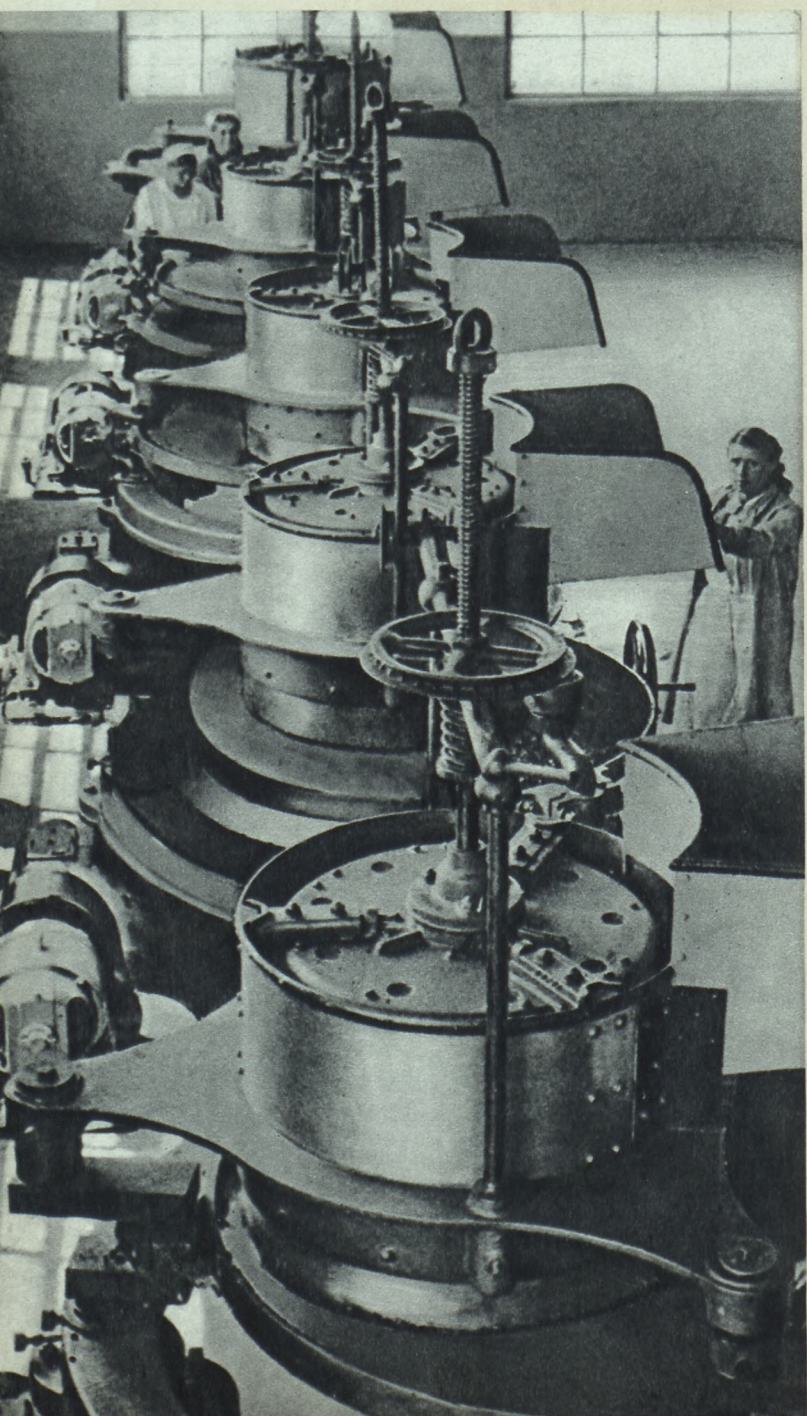
Ч А Й

Чайная промышленность и чайные плантации возникли в стране после Октябрьской революции. К 1940 году советские чайные плантации занимали уже десятки тысяч гектаров. Большая часть плантаций находится в Грузии, значительную площадь занимают чайные плантации в Азербайджане. Чай появился и на полях Краснодарского края. В районах чайных плантаций построены фабрики для первичной обработки сырья.

На советских чайных плантациях и фабриках механизированы наиболее трудоемкие работы: скручивание листа, транспортировка его с плантаций, отправка с приемных пунктов. Широко применяются ленточные транспортеры, рольганги и другие механизмы.

Советское государство уделяет большое внимание дальнейшему развитию чайной промышленности. В СССР строятся сейчас новые чайные фабрики. Значительно расширяется площадь чайных плантаций в Азербайджане и Краснодарском крае.

Вырос за последнее время и ассортимент чаев. Советская чайная промышленность выпускает более 30 сортов чая.



На снимке слева — роллерный цех Чаквинской чайной фабрики. Здесь производится скручивание чайного листа, после чего он поступает в отделение ферментации.



В Советской стране материальный уровень жизни народа непрерывно повышается. В связи с под'емом народного хозяйства СССР, ростом производства товаров массового потребления, в марте 1949 года снова были снижены цены на товары. Снижение цен вызвало значительное увеличение спроса на все товары, в том числе и на продовольственные. Трудящиеся могут купить теперь на свой заработок больше одежды, обуви, различных предметов домашнего обихода, а также значительно улучшить и разнообразить свое питание. На снимке: жена служащего Московского треста электроснабжения Вера Соловьева за приготовлением обеда.



С ростом потребления в Советском Союзе растет и число ресторанов, столовых, кафе, закусочных, а также других предприятий общественного питания. По сравнению с предвоенным 1940 годом общее количество таких предприятий увеличилось почти на 20 процентов. Неоднократное снижение розничных цен на пищевые продукты, осуществленное в СССР после отмены карточной системы, дало возможность значительно удешевить стоимость блюд, отпускаемых в столовых и других предприятиях общественного питания. На снимке — один из залов столовой № 692, обслуживающей в основном рабочих Сокольнического вагоно-ремонтного завода в Москве.



Большое внимание в СССР уделяется детскому питанию. Пищевая индустрия страны выпускает для малышей специально приготовленные питательные смеси, детскую муку, печенье, сладкие сырки, фруктовые соки и многие другие продукты высокой калорийности. На снимке — Оля Лукьященко и Саша Ефимов завтракают в саду на подмосковной даче.

САНАТОРИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ



Дети окружены в СССР всенародной заботой и любовью, — это одна из ярчайших особенностей социалистического общества. Государство расходует огромные средства для того, чтобы летом детвора могла как следует отдохнуть, окрепнуть, набраться сил и здоровья.

Проявлением заботы о детях является, в частности, создание в стране первоклассных детских санаториев. Они расположены в лучших курортных местностях страны, оборудованы по последнему слову медицинской техники, и руководят ими опытные врачи-специалисты.

Два старейших детских курорта Черноморского побережья — Анапа и Евпатория — славятся своими пляжами. В летний сезон сюда съезжаются дети с разных концов СССР. Все тут устроено для их удобства, и, кажется, даже само море — мелкое и спокойное в этих местах — приспособлено для малышей. Детские санатории выстроены и в Одессе, и на Рижском взморье, и на Карельском перешейке, и на Кавказе, и в Подмосковных сосновых лесах, на берегу высокогорного озера Иссык-Куль в Киргизии, где самый воздух целебен, а природа прекрасна. Как правило, такие санатории принадлежат профсоюзам, и родители через профсоюзные организации получают, по назначению врачей, санаторные путевки для своих детей. Много детских санаториев находится в ведении Министерства здравоохранения.

Не только государство и профсоюзы, но и некоторые крупные колхозы, вроде колхоза имени Фрунзе в Сталинабадской области, строят свои собственные детские санатории. Есть много пионерских дач-лагерей санаторного типа, где ребенок, отдыхая под присмотром врачей, проходит предписанный ему курс лечения. Среди таких лагерей-санаториев первое и самое почетное место занимает крымский „Артек”. По инициативе И. В. Сталина, Совет Министров СССР постановил открыть еще несколько таких же первоклассных санаторных лагерей для пионеров и школьников.

Детские санатории расположены не только на юге, но и в средней полосе Советского Союза. Один из таких климатических санаториев для детей находится под Москвой, в Малаховке. Об этом расположенном в сосновом лесу санатории и рассказывают помещенные здесь снимки.

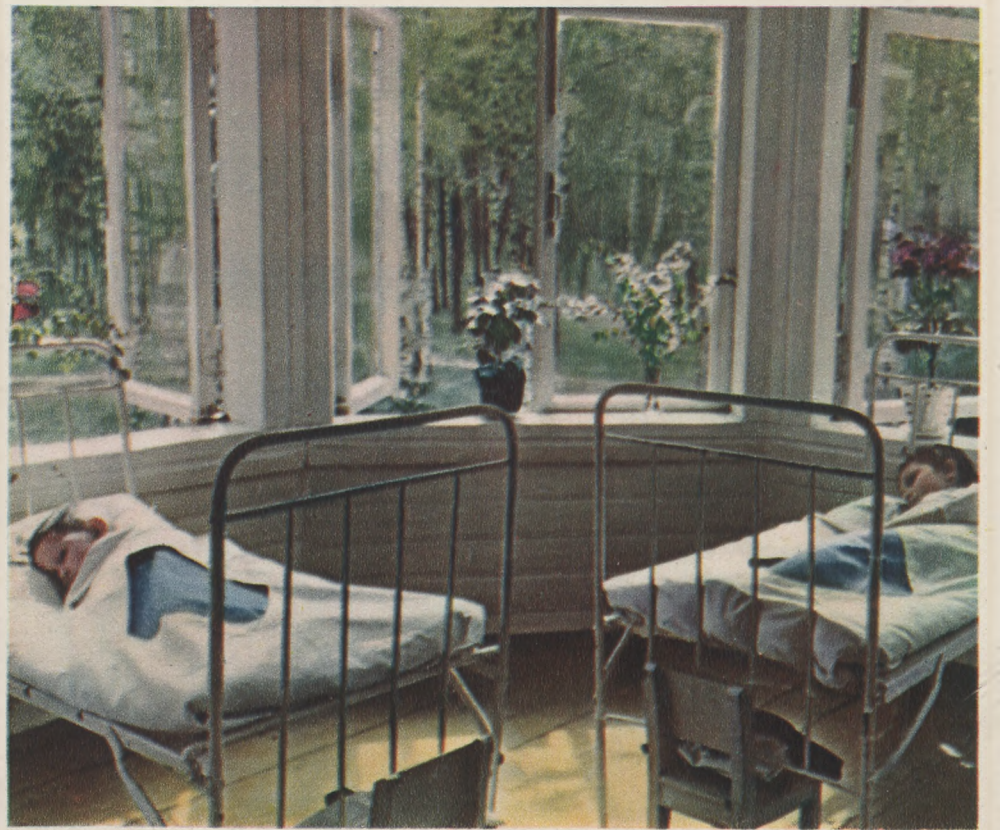
На снимке слева — Женя Наседкин, восьмилетний сынишка работницы Талдомских торфоразработок. Он отлично поправился в санатории.



Поймали бабочку! ... Маленькие обитатели санатория с интересом рассматривают свою нарядную пленницу.

На снимке справа — утренняя физкультурная зарядка. Очень весело всем вместе, под команду, делать вдохи и выдохи! Но один шалунишка засмотрелся на фотоаппарат и прозевал команду.





Строгое чередование питания, сна, подвижных игр и физкультурных упражнений составляет обязательный режим санаторного дня. После обеда все дети обязаны раздеваться и ложиться в постель, чтобы отдохнуть и поспать. Кроватки, в которых малыши проводят послеобеденный отдых, стоят на просторных застекленных террасах. В хорошую погоду окна распахнуты настежь, но кругом — тишина, и ничто не мешает крепкому, здоровому сну детей.

Вокруг санатория — огромный сосновый парк. В центре его целый день бьет веселый фонтан. Тут — любимое место игр малышей (снимок слева). Кому не хочется поплескаться в воде, пустить кораблик, построить крепость из влажного песка?!



Солнце — великий целитель, но пользоваться его благодатным теплом надо уметь. Злоупотребление солнечными ваннами может принести прямой вред вместо пользы. Вот почему в детских санаториях загорать разрешается только под наблюдением врача. Любому из маленьких пациентов на каждый день определяется своя, индивидуальная „порция“ солнца. Детей раздевают донага и укладывают на плетеные шезлонги, покрытые легкими матрасиками.

ЛЕТНИЙ ОТДЫХ ШКОЛЬНИКОВ

Маленькие советские граждане, живущие в городах, летом уезжают отдыхать на свежий воздух — поближе к зелени, к воде, к солнцу.

Детей дошкольного возраста детские сады вывозят на загородные дачи. Школьники тоже проводят лето за городом, в пионерских лагерях. С каждым годом число этих дач-лагерей увеличивается. В прошлом году в пионерских лагерях отдыхало более 4 миллионов школьников, а в этом — более 5 миллионов.

Основные средства на организацию летнего отдыха детей дают профсоюзы. В 1949 году в одном только Подмосковье для отдыха ребят создано 700 лагерей. Профсоюзы столицы отпустили на их содержание 125 миллионов рублей. Родители оплачивают меньше трети фактической стоимости содержания ребенка на даче. Дети инвалидов или воинов, погибших на фронтах второй мировой войны, а также дети многодетных родителей получают путевки на такие дачи бесплатно.

Нет уголка в советской стране, где не создавались бы летом пионерские дачи-лагери. От Крымского побережья до берегов Тихого океана — везде алеют кумачевые пионерские галстуки, а на высоких мачтах, водруженных в центре каждого дачного поселка для пионеров и школьников, развевается алый стяг. Детвора загорает, купается, занимается спортом, играми, а вечерами, собираясь у костра, поет, пляшет, декламирует любимые стихи или ведет задушевные беседы.

Отдыхая в пионерских лагерях, дети совершают экскурсии по окрестным местам. Такие походы полны волнующих приключений, замечательных „открытий“ и преследуют какую-нибудь общественно-полезную цель. Например, дети составляют гербарий, собирают коллекции минералов для школы, учатся ориентироваться в лесу или выполняют задание краеведческого кружка.

И пионерские дачи-лагери, и туристские походы, и широкий размах детского спорта на городских стадионах и в городских парках культуры и отдыха — все это разные стороны одного и того же государственного дела — летнего отдыха детей.

Фотоснимки, помещенные на этих страницах, знакомят читателей с летним отдыхом детей в одном из подмосковных пионерских лагерей — на дачах для ребят строителей московского метро.



Днем на центральной площадке всегда многолюдно. Но любители шахмат не покидают веранды.



В спальнях просторно и очень чисто. За порядком следят сами дети. Они убирают свои постели и в этом деле даже немного соперничают друг с другом. Вот почему Аля Зайцева и Валя Зыкова все еще наводят порядок у себя в комнате, хотя делать здесь, по существу, уже нечего!



В этой речке ни щук, ни судаков, конечно, не водится. Самая большая рыба здесь — скромный пескарь. Но Олег Яковенко и Виктор Прибылов вполне довольствуются такой добычей. Страстные рыболовы, они всю зиму мечтали о дне, когда закинут удочки в тихую заводь. И вот счастливый миг наступил!



Местность, где расположены пионерские дачи для детей строителей метро — одна из живописнейших в Подмоскowie. Куда ни глянешь — всюду открываются глазу любимые русские пейзажи: лес за холмом, да луга с высокой травой. Вооружившись сачками, юные энтомологи отправляются в „эспедицию“ за пестрокрылыми бабочками. Осенью дети привезут в школу богатую коллекцию.



Стемнело. На опушке леса, меж слабо белеющих во тьме берез, дети развели пионерский костер. Потрескивают сухие сучья, разгорается пламя и освещает внимательные лица ребят. Вожатая пионеров Лена Суханова читает Пушкина. Как зачарованные, слушают ребята дивную музыку его стихов. Хорошо посидеть вечером у костра, помечтать, поговорить о самом главном — о мужестве, о стойкости, о дружбе.

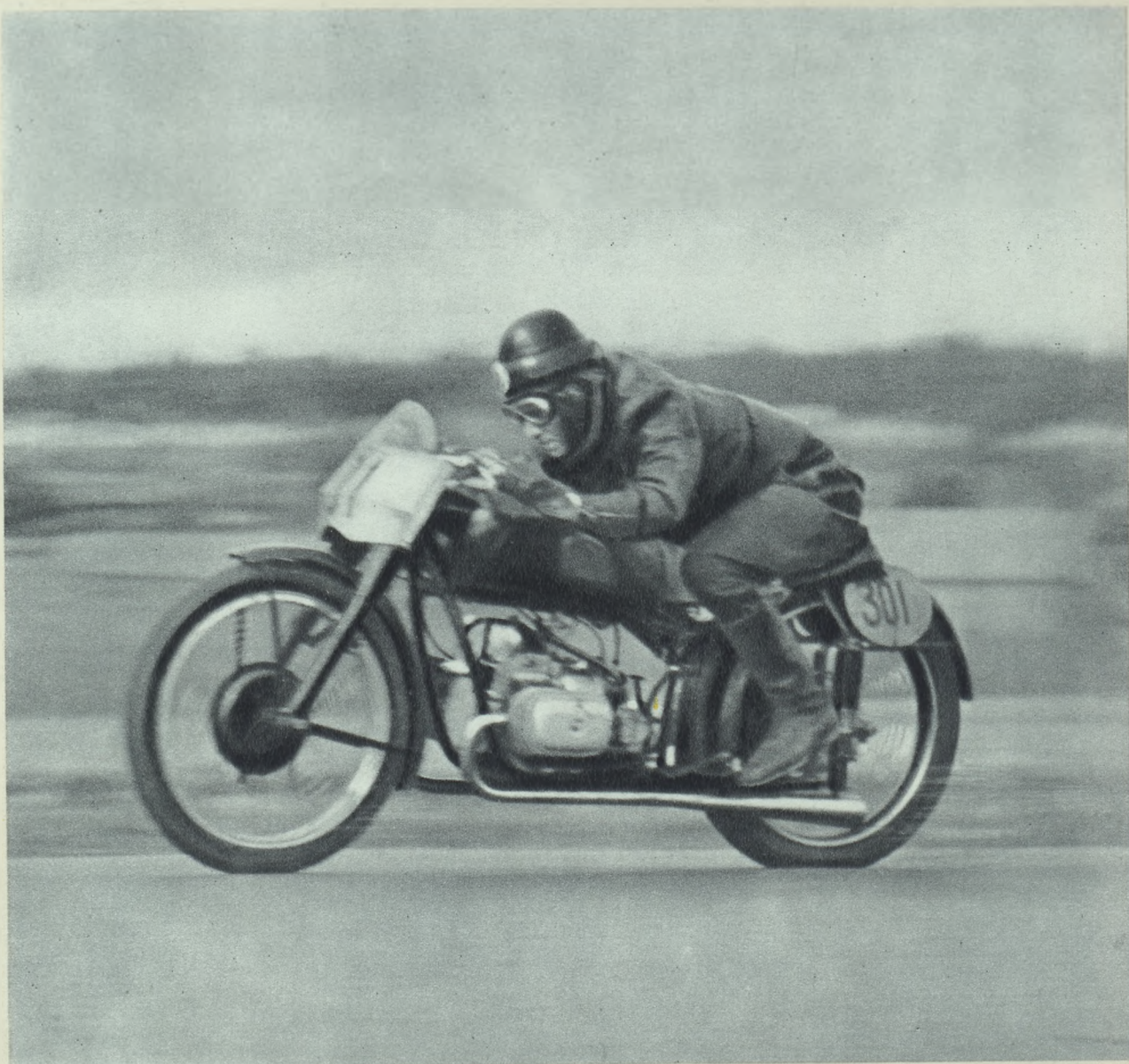
РЕКОРДСМЕНЫ

Физическая культура и спорт стали в СССР народным делом. Спортом занимаются широчайшие массы, бесплатно пользуясь тысячами стадионов, водных станций, гимнастических залов.

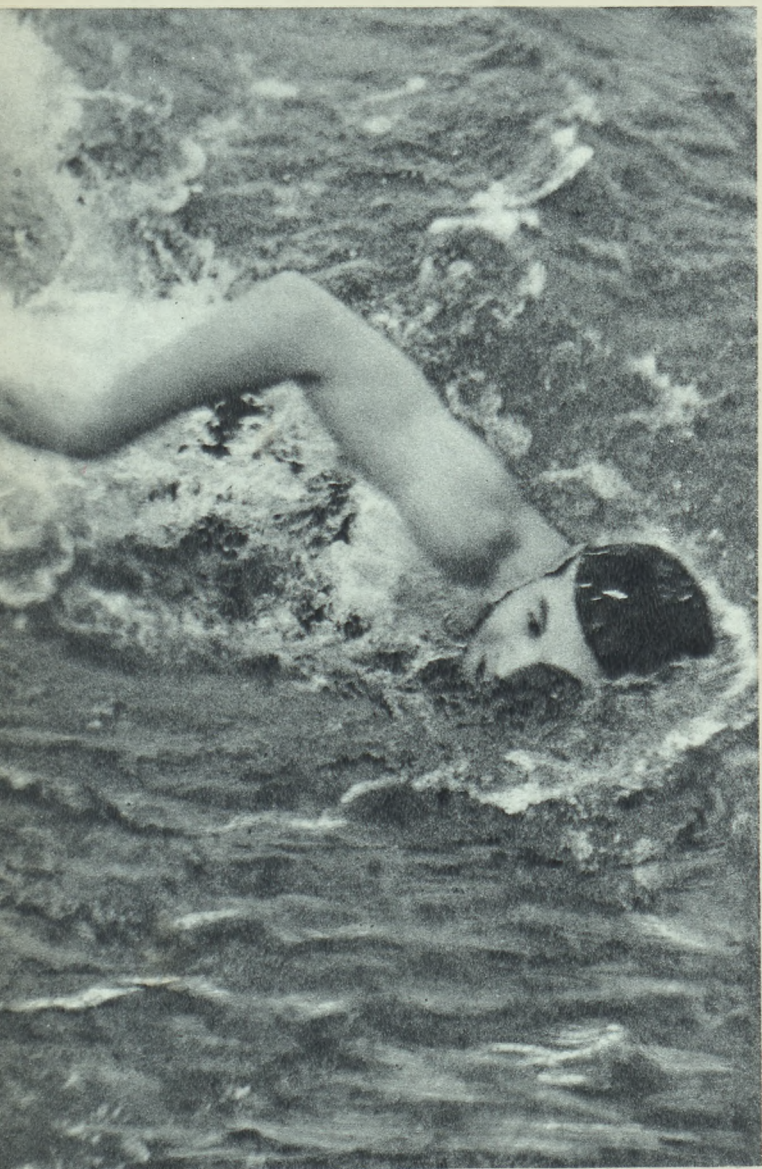
В рядах физкультурных организаций выросло немало спортсменов, создающих славу советскому спорту. Они отдают свои силы и умение на то, чтобы выполнить почетную задачу, поставленную перед ними коммунистической партией и советским правительством — завоевать в ближайшие годы мировое первенство по важнейшим видам спорта.

Совершенствуя свою технику, спортсмены, в содружестве с тренерами, добиваются все новых и новых успехов. За 8 месяцев 1949 года установлено 277 всесоюзных рекордов. Мировые рекорды установили Смирницкая в метании копья, Холщевникова — в беге на коньках, штангисты Новак и Мальцев.

Пловцы Ушаков, Мешков, Бетехтин, легкоатлеты Чудина, Казанцев, Лунев, Канаки, тяжелоатлет Куценко, мотогонщики Грингаут и Куренков и многие другие уже вписали в этом году свои имена в почетную таблицу новых рекордов. Но сезон еще в разгаре, и нет никаких сомнений, что впереди — ряд новых выдающихся спортивных достижений. Десятиборец Хейно Липп, легкоатлет Евгений Буланчик, мировая рекордсменка по метанию диска Нина Думбадзе и многие другие советские мастера спорта упорно тренируются для того, чтобы внести свою лепту в общий фонд спортивной славы Советского Союза.



Заслуженный мастер спорта Евгений Грингаут — обладатель двенадцати всесоюзных рекордов по мотоциклу в классе машин до 500, 750 и свыше 750 кубических сантиметров. Выдающийся гонщик прошел 50 километров за 19 минут 26,2 секунды и 300 километров — за 2 часа, 09 минут 32,8 секунды. В июле 1949 года Е. Грингаут установил новый всесоюзный абсолютный рекорд: на мотоцикле класса 350 кубических сантиметров он, стартуя с хода на один километр, развил скорость 177,602 километра в час.



Кроль — самый быстрый стиль плавания. Заслуженный мастер спорта Виталий Ушаков установил в 1949 году 2 всесоюзных рекорда в плавании этим стилем на 400 и 500 метров: он прошел 400 метров за 4 минуты 43,8 секунды и 500 метров — за 6 минут 05,2 секунды.

В 1949 году мировой рекордсмен и чемпион Европы Григорий Новак установил 3 новых всесоюзных и мировых рекорда. Выступая в полутяжелом весе, он выжал двумя руками 143 килограмма.

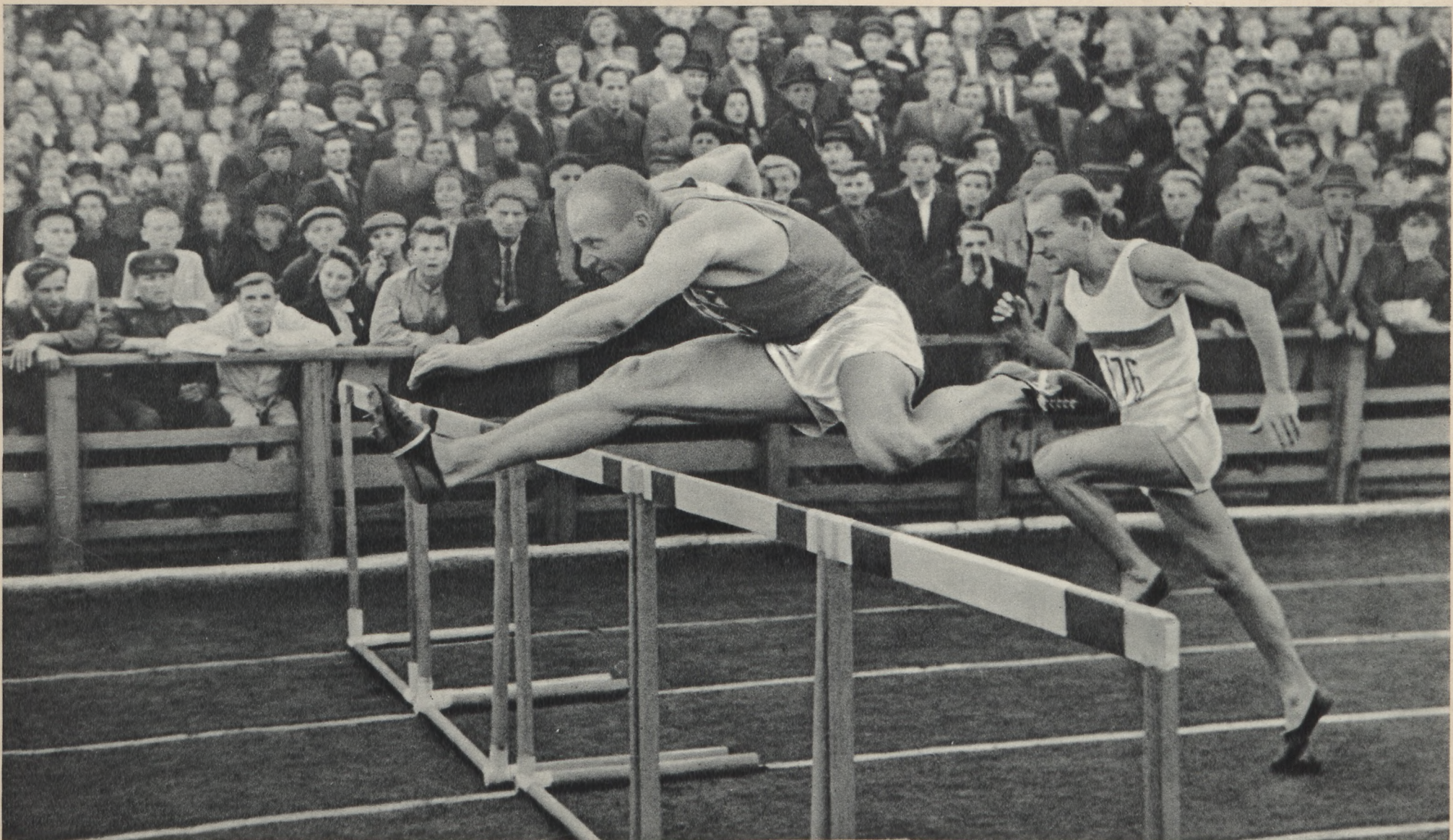




Для того, чтобы добиться победы в десятиборье, спортсмен должен сочетать в себе все качества легкоатлета. Хейно Липп является одним из сильнейших десятиборцев мира. Прошлым летом он показал выдающийся результат, набрав в десяти видах легкой атлетики 7.780 очков. Ему же принадлежат всеююзные рекорды в метании диска — 52 м 18 см. и в толкании ядра — 16 м 73 см.



Александра Чудина — разносторонняя спортсменка. Ей принадлежат всеююзные рекорды в прыжке в высоту и в пятиборье. Летом 1949 года она установила всеююзный рекорд по тоеборью. На всемирных студенческих играх в Будапеште Чудина завоевала 8 медалей.



Барьерный бег — один из самых сложных видов легкой атлетики. Евгений Буланчик показал здесь выдающиеся результаты, установив в прошлом году два всеююзных рекорда. Он пробежал 110 метров за 14,4 секунды и 400 метров — за 53,8 секунды. На снимке: момент барьерного бега. Впереди Евгений Буланчик.



Нина Думбадзе известна спортсменам всего мира. Никто еще не смог превзойти ее в метании диска. Продолжая улучшать свои достижения, Думбадзе в 1949 году одерживает победу за победой. Она заняла первые места в матче дружбы с Чехословакией, на международных студенческих играх в Будапеште. Летом прошлого года она установила мировой рекорд, метнув диск на 53 метра 25 сантиметров. Сейчас выдающаяся советская легкоатлетка упорно работает над тем, чтобы улучшить свой рекорд.

„СССР на стройке” № 8. 1949 г.

На первой странице обложки — в кондитерском магазине Главного Управления кондитерской промышленности СССР на улице Горького в Москве. Фото В. Гребнева.

На второй странице обложки — продукция советской пищевой промышленности. Фото А. Гаранина.

На четвертой странице обложки — юные пионеры Кавказской автономной республики на загородной прогулке. Фото Д. Шоломовича.

Содержание номера:

Пищевая промышленность Советского Союза. Текст М. Постоловского, А. Шатхана, М. Малинина, В. Онуфриева. Фото М. Грачева, В. Гребнева, Е. Игнатович, Б. Колесникова, Н. Максимова, М. Редкина, В. Руйковича, В. Федосеева, Н. Хорунжего, В. Вдовина и др. 2 стр.

Забота о здоровье детей: Детские санатории и летний отдых школьников. Текст Ольги Зив. Фото М. Грачева и Е. Игнатович 26 стр.

Спорт. Рекордсмены. Текст В. Викторова. Фото М. Альперта, Н. Волкова, В. Гребнева, Г. Яблоновского 30 стр.

Номер оформлен художниками А. Житомирским и Ник. Фидлером.

Главный редактор ФЕДОР ГЛАДКОВ.

Редакционная коллегия: Л. П. ГРАЧЕВ, Ю. А. ЖУКОВ, Л. М. ЛЕОНОВ, Н. А. МИХАЙЛОВ, Г. Н. ПЛЕСКО (заместитель главного редактора), В. В. ПОЛТОРАЦКИЙ, С. П. ПОПОВ, акад. Л. Д. ШЕВЯКОВ.

Цена 5 руб.

