



Горловский хлебокомбинат начал подготовку к Пасхе, которую православные в этом году отмечают 24 апреля. В преддверии светлого праздника руководство хлебокомбината пригласило православного священника, чтобы создать по-особому теплую атмосферу производства этого главного пасхального блюда. На хлебокомбинате был проведен обряд освящения производственных линий, хлебопечей и форм для выпечки пасхальных куличей.

Директор предприятия Валерий Ищук подчеркнул, что освящение производственных линий для хлебокомбината очень важно: *«Пасха – самый святой праздник. И через обряд освящения мы хотим донести до жителей Горловки ту веру и то тепло, которые вкладываем в нашу продукцию. Ведь кулич – одно из самых сложных и капризных кулинарных изделий – сквозняков не уважает, печется только из натуральных ингредиентов. Но самое главное, чтобы кулич получился вкусным и пышным, нужно приложить к его изготовлению душу и тепло женских рук. Мы это понимаем и по-особому относимся к его выпечке. Пасхальную сдобу готовим только из высококачественного сырья. При изготовлении куличей мы не используем искусственные добавки, улучшители вкуса, консерванты и ароматизаторы - только натуральные продукты. Но самое главное, что это традиционное пасхальное лакомство на комбинате пекут с самым светлым и добрым настроением, чтобы оно получилось особенно вкусным и пышным».*



Для увеличения нажмите на изображение

В этом году Горловский хлебокомбинат выпустит к Пасхе порядка 17 тонн пасхальных куличей, весом 100, 350, 550 и 800 граммов. Пасхальные куличи от Горловского

На Горловском хлебокомбинате освятили производство пасхальных куличей

Горловский Медиа Портал
19.04.11 11:39

хлебокомбината уже начали поступать на прилавки магазинов нашего города. В этом году у них будет праздничная упаковка. Также куличи, изготовленные на освященном производстве, будут специально маркированы, сообщает пресс-служба предприятия.

"Горловский Медиа Портал"