

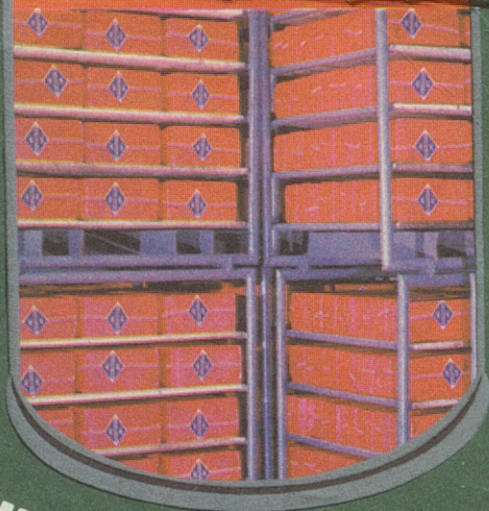


RĒZEKNES PIENA KONSERVU KOMBINĀTS





**RĒZEKNES
PIENA KONSERVU
KOMBINĀTS**



**RĒZ
PIENA
KOM**

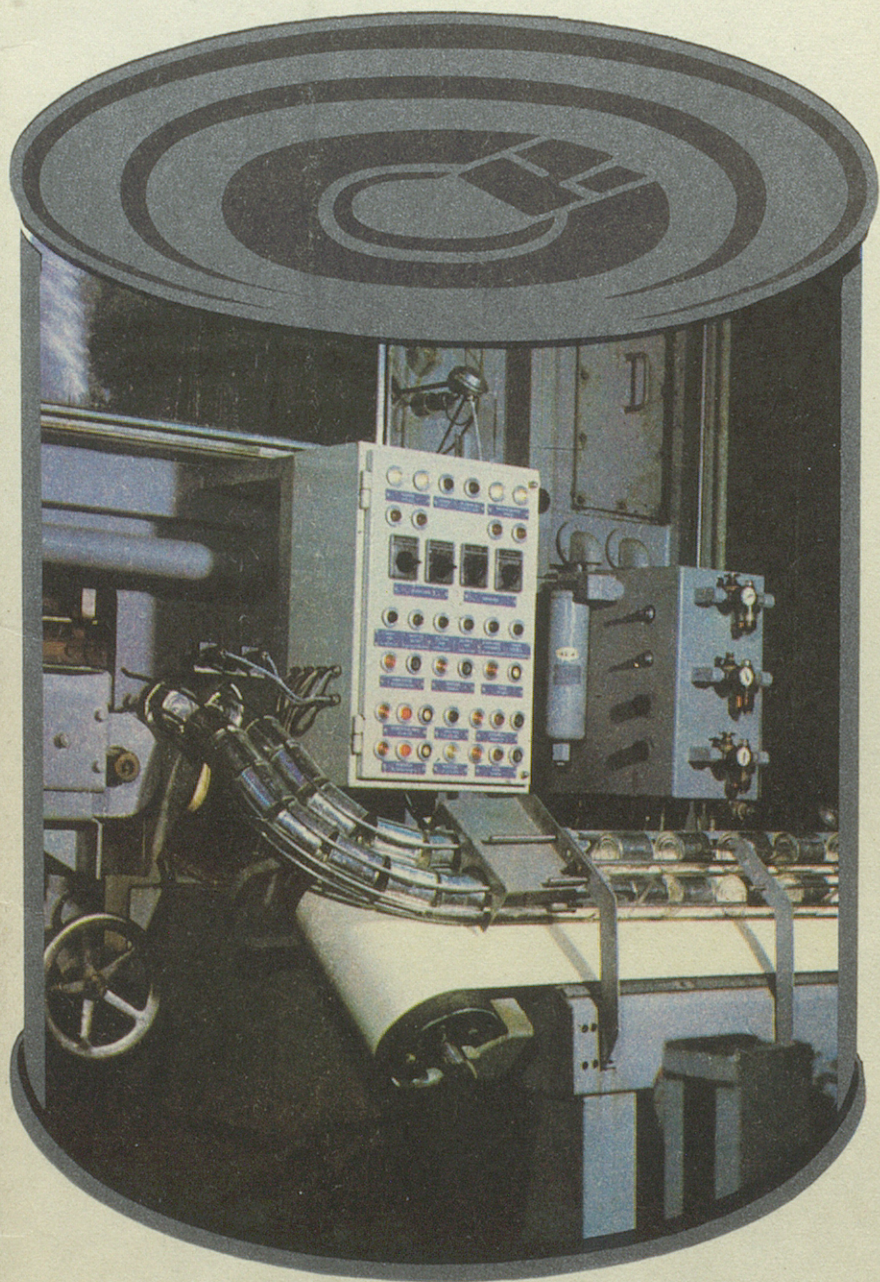


**PIENA
KONSERVU
KOMBINĀTS**

76-9.040

5
664.3-1

RĒZEKNES PIENA KONSERVU KOMBINĀTS



LATVIJAS PSR GAĻAS UN PIENA RŪPNIETĪBAS MINISTRIJA

№ 9.040: 3 ats. lp



**RĒZEKNES
PIENA
KONSERVU
KOMBINĀTS**



МИНИСТЕРСТВО МЯСНОЙ И МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ЛАТВИЙСКОЙ ССР

РЕЗЕКНЕНСКИЙ МОЛОЧНОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ

MINISTRY OF THE MEAT AND DAIRY INDUSTRY OF THE LATVIAN SSR

**REZEKNE DAIRIES AND CANNERIES.
A COMPLEX ENTERPRISE.**

Rēzeknes piena konservu kombināts ir jauns uzņēmums, apgādāts ar modernu, augstāzīgu iekārtu. 1977. gadā kombināts atzīmēs savas pastāvēšanas divdesmit gadu jubileju. Līdz šim laikam kombināta jauda divkāršosies. Piena konservi ir kombināta galvenā produkcija, bez tam tas ražo arī vēl sviestu. Kombinātam ir plaša zona, kas ietver 5 republikas rajonus un apvieno 14 pienotavas. Ik gadus paplašinās kombināta ražošanas darbam nepieciešamās platības, palielinās izlaistās produkcijas sortiments.

Attēlā: Kombināta iekštelpu fragments.

Резекненский молочноконсервный комбинат — молодое предприятие, оснащенное современным высокопроизводительным оборудованием. В 1977 году комбинат отметит свой двадцатилетний юбилей. К тому времени мощность его возрастет вдвое. Молочные консервы — основной продукт, выпускаемый комбинатом. Но наряду с этим вырабатывается сливочное масло. Комбинат имеет обширную зону, охватывающую пять районов республики и объединяющую четырнадцать заводов. Ежегодно расширяются производственные площади комбината и увеличивается ассортимент выпускаемой продукции.

На снимке: фрагмент внешнего вида комбината.



The Rezekne Dairies and Canneries is a young enterprise which is equipped with the most modern and highly productive machinery. In 1977 it will mark its 20th. anniversary. By that time its output will increase twofold. The main product of the enterprise is canned milk although cream butter is also one of its basic products.

The Rezekne Dairies and Canneries operates in a wide area embracing five regions of the Latvian Soviet Socialist Republic and incorporating 14 dairies and canneries.

The production space of the enterprise extends from year to year causing an increase of the assortment produced.

Photo: Part view of the Rezekne Dairies and Canneries.

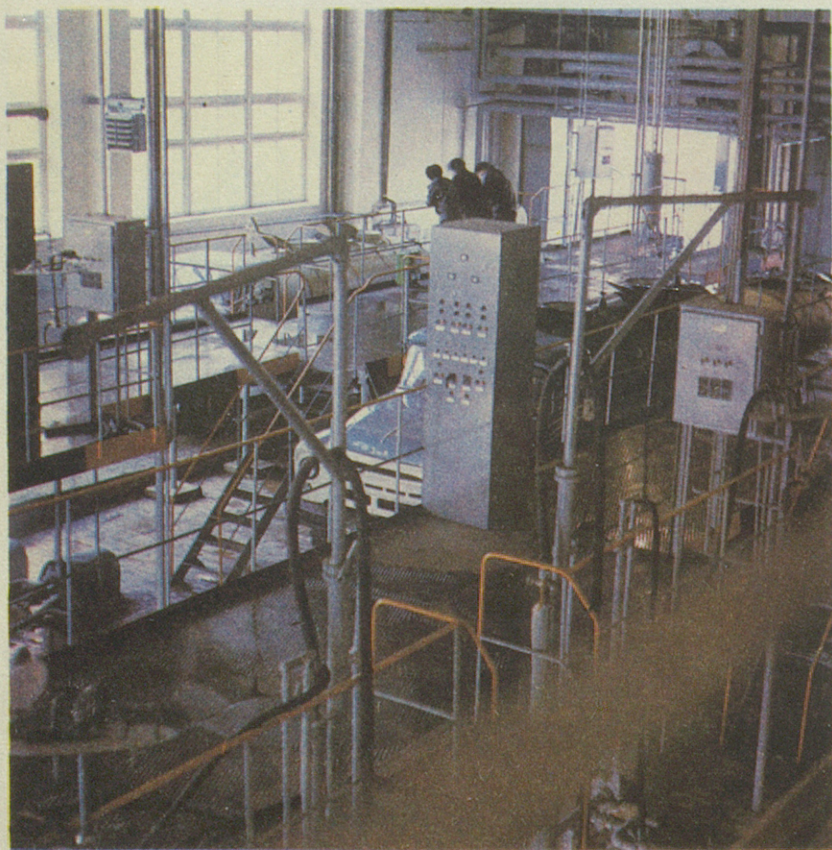
Kombinātā nemitīgi tiek ieviestas jaunas mehanizētas un plūsmas līnijas. Piena mehanizētas pieņemšanas un piena pārvadāšanas autocisternu sanitārās apstrādes nodaļa ir viens no kombināta tehniskajiem jaunievedumiem. Visu procesu automātiska vadīšana nodrošina pienu paātrinātu pieņemšanu, kā arī pienu pārvadāšanas autocisternu kvalitatīvu sanitāro apstrādi.

На комбинате постоянно внедряются новые механизированные и поточные линии. Отделение механизированной приемки молока и санитарной обработки автомолцистерн — одно из технических новшеств комбината. Автоматизированное управление всеми процессами обеспечивает ускоренную приемку молока и высокое качество санитарной обработки автомолцистерн.

New mechanized and mass production lines are continuously being put in operation.

The mechanized department for bulk milk reception and sanitary treatment of milk lorries is one of the technical novelties of the enterprise.

Automatic control of all processes secures speedy collection of bulk milk and high quality sanitary treatment of milk lorries.



Rēzeknes piena konservu kombināta laboratorija apgādāta ar visjaunākajām iekārtām un aparātiem, tāpēc arī produkcijas fizikāli ķīmiskajām un bakterioloģiskajām analīzēm tiek patērēts minimāls laika daudzums.

Attēlā: piena tauku satura noteikšanas sektors.

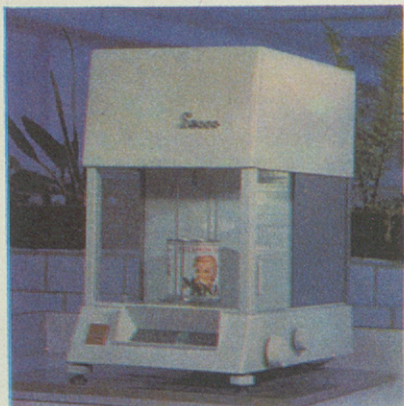
Лаборатория Резекненского молочноконсервного комбината оборудована новейшими приборами и аппаратами, благодаря этому на проведение физико-химических и бактериологических анализов продукции затрачивается минимальное количество времени.

На снимке: участок определения жирности молока.

The laboratory of the Rezekne Dairies and Canneries is provided with most modern equipment and devices which serve to reduce the time for physical, chemical and bacteriological analyses to a minimum.

Photo: Section for determination of the richness of milk.





Lai izdarītu produkcijas analīzes, neaizstājami ir ļoti jūtīgie analītiskie svāri. (Attēlā pa kreisi). Temperatūras režīma automātiskā uzturēšana termostatā labvēlīgi ietekmē analīžu rezultātus. (Attēls pa labi).

Iebiezinātā piena sterilizācijas optimālā temperatūras režīma iepriekšēja noteikšana ir sterilizēta piena konservu augstas kvalitātes priekšnosacījums.

Attēls 5. lappusē: laboratorijas stimulators — sterilizators.

Высокочувствительные аналитические весы незаменимы при проведении анализов продукции. (Снимок слева).

Автоматическое поддержание температурного режима в термостате оказывает благоприятное воздействие на результаты анализов. (Снимок справа).

Предварительное определение оптимального температурного режима стерилизации сгущенного молока — залог высокого качества стерилизованных молочных консервов.

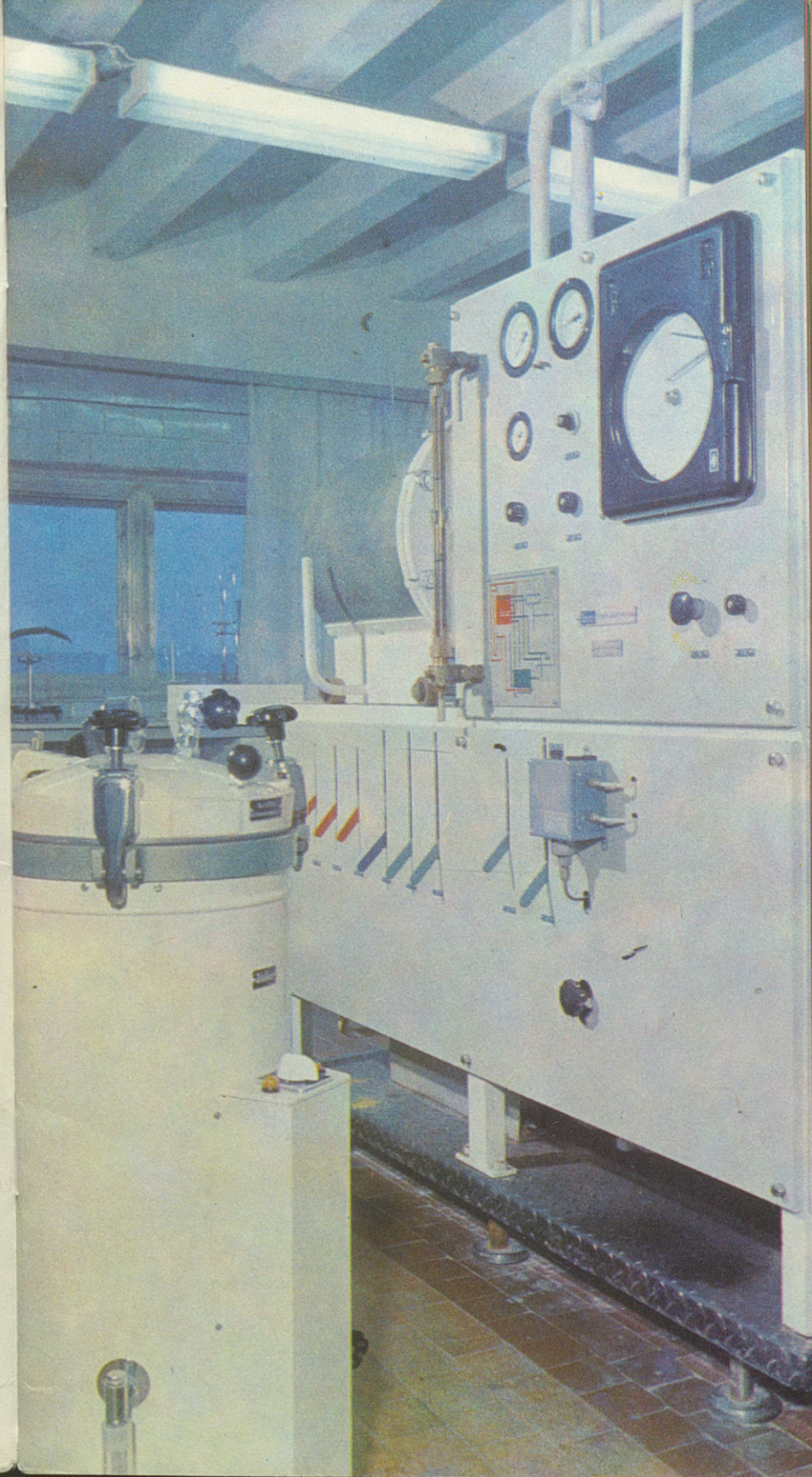
Снимок на стр. 5: лабораторный стимулятор — стерилизатор.

Highly sensitive analytical scales are indispensable for analysing the produce (Photo at left).

Automatic maintenance of temperature conditions in the thermostat is highly favourable for obtaining accurate results of analysis (Photo at right).

Predetermination of the optimum temperature conditions for sterilization of condensed milk guarantees high quality.

Photo on page 5: Laboratory type stimulator-sterilizer.



1974. gadā kombināts sāka izlaist jauna veida produkciju — iebiezinātu sterilizēto pienu bez cukura.

Šis jaunais pienu konservu izstrādājums īsā laikā iemantojis popularitāti iedzīvotāju vidū, pēc tā vērojams pircēju plašs pieprasījums.

Ražošanā tiek izmantota augstākā iekārta ar automātisko vadīšanas sistēmu. Attēlā: iebiezinātā sterilizētā pienu ražošanas aparātu ceha automātiskās vadīšanas pulsts.

В 1974 году на комбинате освоен выпуск нового вида продукции — сгущенного стерилизованного молока без сахара.

Новый вид молочных консервов в короткий срок завоевал популярность у населения и стал пользоваться повышенным спросом покупателей.

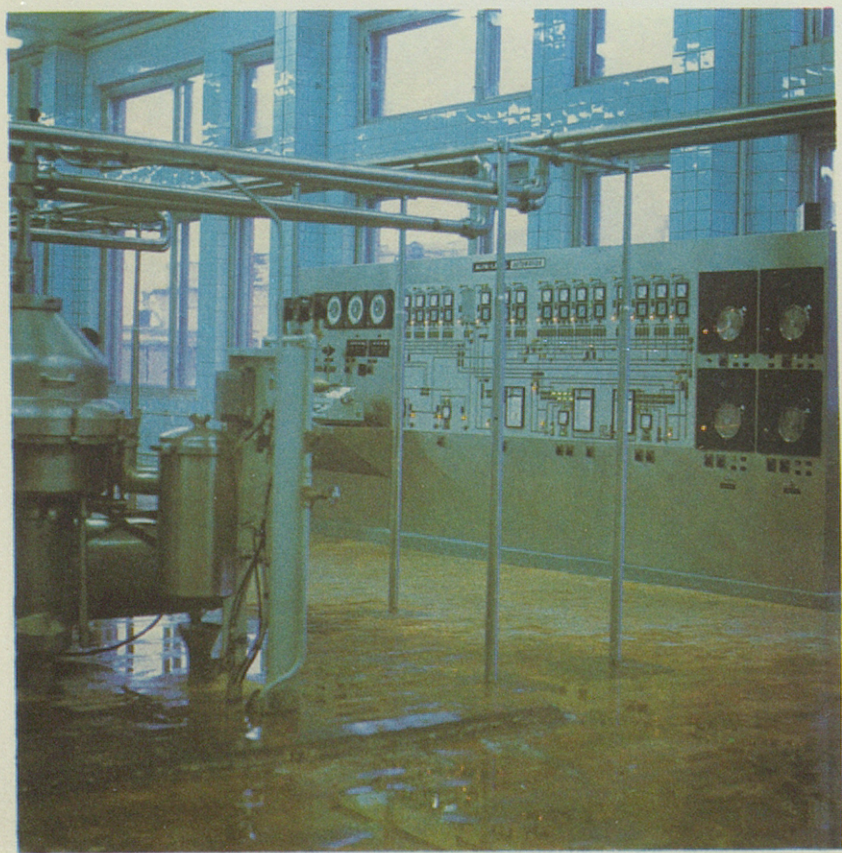
Производство оснащено высокопроизводительным оборудованием с автоматической системой управления.

На снимке: пульт автоматического управления аппаратного цеха производства сгущенного стерилизованного молока.

In 1974 a new sort of product was put in the market — concentrated sterilized milk. In a short while this new canned product became very popular with consumers and is now widely demanded everywhere.

Production lines are equipped with highly efficient automatically controlled machinery.

Photo: Automatic control desk for shop machinery for condensing sterilized milk.



Aparātu nodaļas iekārta nodrošina izejvielu kvalitatīvu atlasi, sagatavošanu un uzglabāšanu iebiezinātā sterilizētā piena ražošanai. Visi ražošanas procesi ir pilnīgi automatizēti.

Attēlā: piena uzglabāšanas tvertnes ar tenzometriskā daudzuma noteikšanas sistēmu.

Оборудование аппаратного отделения обеспечивает качественный отбор, подготовку и хранение сырья для производства сгущенного стерилизованного молока. Все производственные процессы полностью автоматизированны.

На снимке: танки для хранения молока с системой тензометрического взвешивания.

The machinery section equipment secures high quality selection, preparation and storage of raw product for producing condensed sterilized milk.

All the processes are fully automated.

Photo: Milk storage tanks equipped with a system of tensometric scales.



Piena iebiezināšanas nepieciešamā pakāpe tiek iegūta plēvītes tipa vakuumpaparātā. (Attēls pa kreisi).

Tehnoloģiskās iekārtas un cauruļvadu ātra un augsti kvalitatīva sanitārā apstrāde tiek veikta iekārtu centralizētās mazgāšanas nodaļā. (Attēls pa labi).

Необходимая степень сгущения молока достигается в вакуумаппарате пленочного типа. (Снимок слева).

Быстрая и высококачественная санитарная обработка технологического оборудования и трубопроводов осуществляется отделением централизованной мойки оборудования. (Снимок справа).

The necessary state of milk condensation is obtained in a film type vacuum unit. (Photo at left).

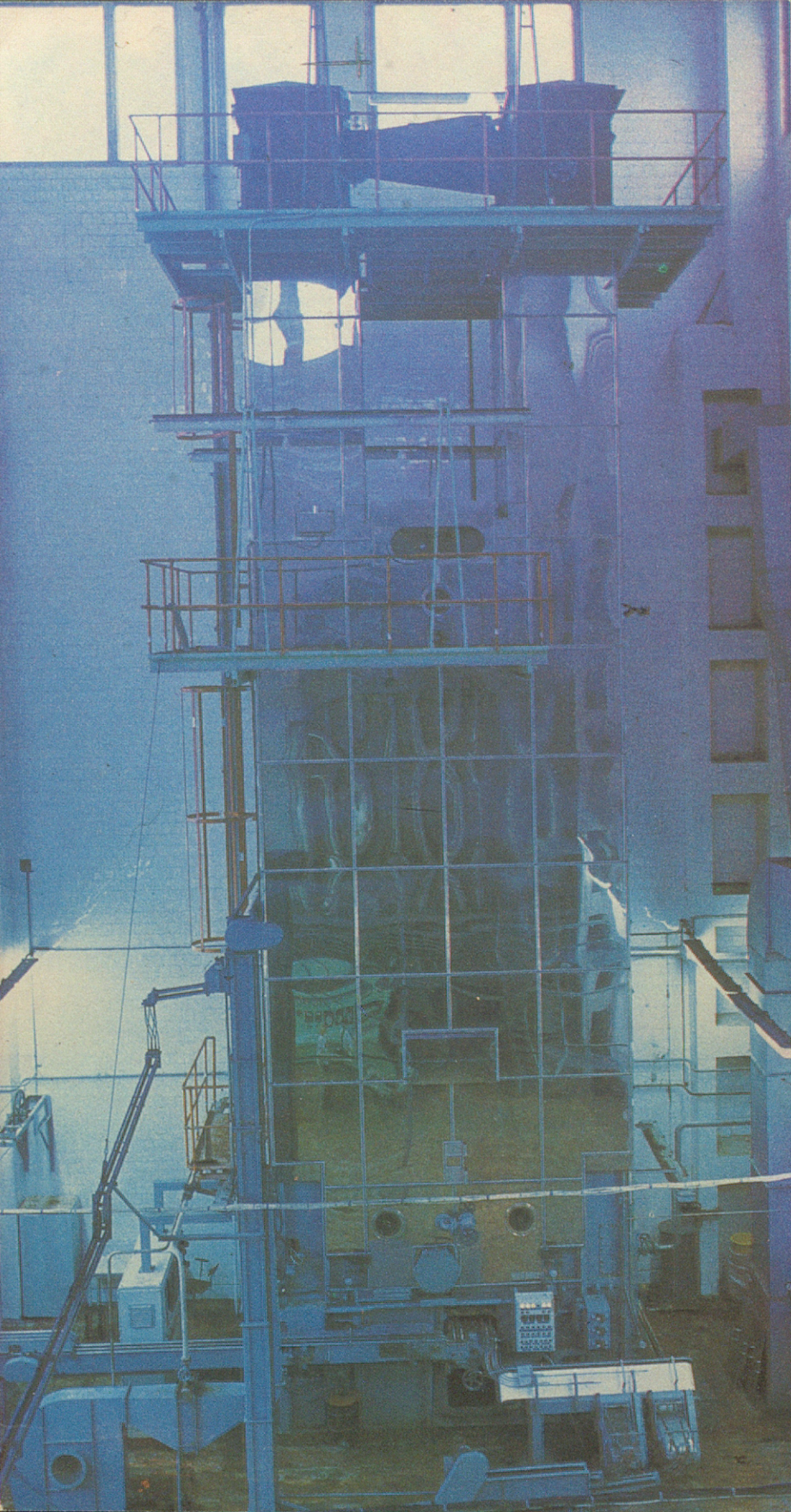
A speedy and high quality sanitary treatment of technological equipment and pipelines is performed in the central washing section. (Photo at right).



Sterilizators, kas darbojas nepārtraukti, nodrošina sterilizācijas kvalitāti, atbilstoši standarta prasībām. (Attēls 9. lappusē).

Стерилизатор непрерывного действия обеспечивает качество стерилизации, соответствующее требованиям стандарта. (Снимок на стр. 9).

A continuous action sterilizer ensures the necessary sterilization which meets standard requirements. (Photo on page 9).



10

Tā kā cehs, kurā iebiezinātais piens pirms tā sterilizēšanas tiek safasēts, ir apgādāts ar modernu, mūsdienu līmenim atbilstošu tehniku, tāpēc arī ir bijis iespējams radīt ļoti labus ražošanas sanitāros apstākļus un nodrošināt nepārtrauktu tehnoloģisko procesu.

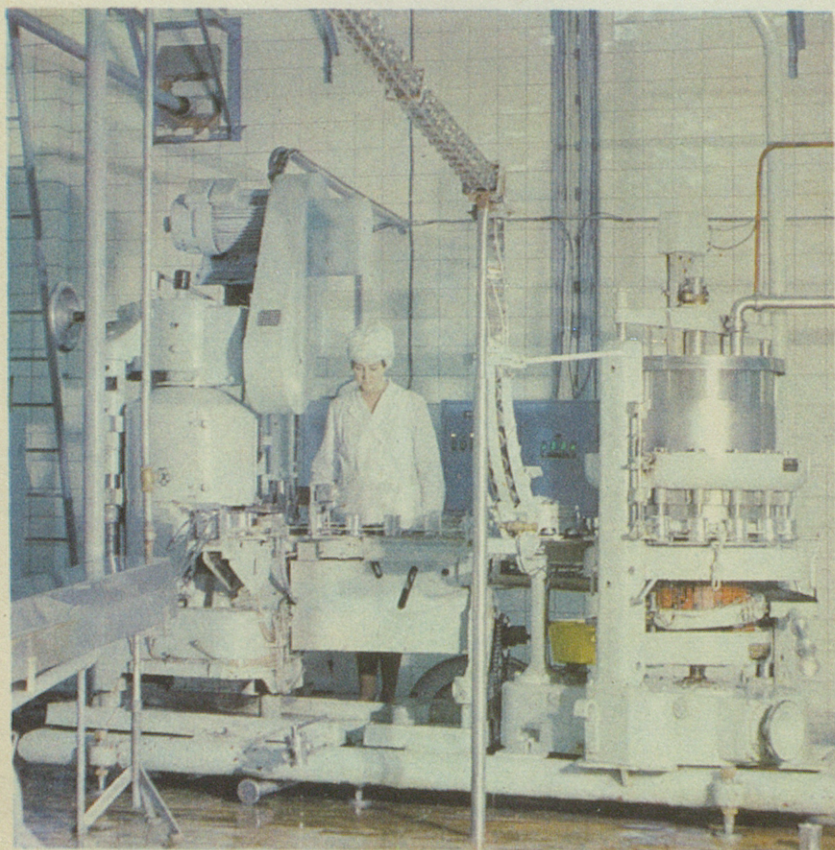
Attēlā: automāts, kas iebiezināto pienu iepilda kārbās.

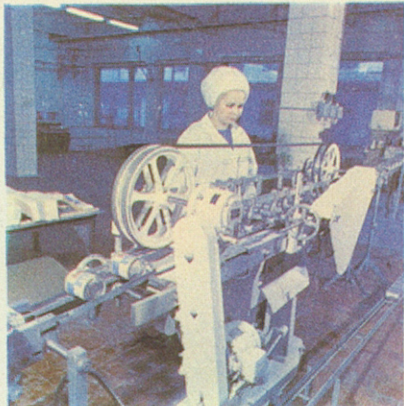
Благодаря современному уровню технического оснащения цеха расфасовки сгущенного молока перед стерилизацией его, достигаются высокие санитарные условия производства и обеспечивается непрерывность технологического процесса.

На снимке: автомат для розлива сгущенного молока в банки.

Owing to modern equipment in the canning shop for condensed milk before it is sterilized we obtain high sanitary conditions and secure a continuity of the technological process.

Photo: Automatic unit for filling cans with condensed milk.





Iebiezinātā sterilizētā piena kārbu iesaiņošanas automatizētā līnija pilnīgi izslēdz roku darba pielietošanu. Te kārbām tiek uzlīmētas etiķetes, kārbas tiek iesaiņotas kartona kastēs, kastēm aplīmētas bandroles. Speciāla elektronu iekārta automātiski izbrāķē tās piepildītās kārbas, kuru svars neatbilst standartam. Liela ražošanas jauda, ekspluatācijas kompakts un drošība — tādas ir šīs līnijas galvenās raksturīgās iezīmes.

Attēlā: sektors, kur iebiezinātā sterilizētā piena kārbām uzlīmē etiķetes.

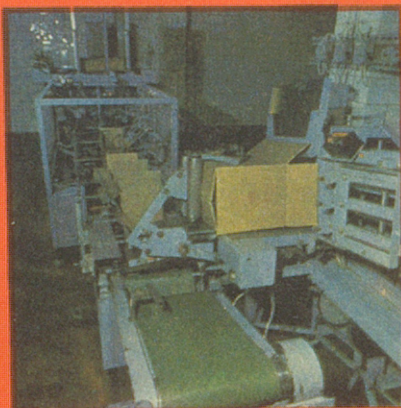
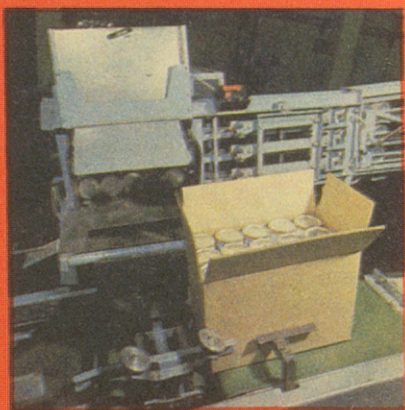
Автоматизированная линия упаковки банок со сгущенным стерилизованным молоком полностью исключает применение ручного труда. На линии производится обклеивание банок этикетками, укладка их в картонные ящики и обклеивание ящиков бандеролями. Специальное электронное устройство автоматически отбраковывает нестандартные по весу банки с продуктом. Высокая производительность, компактность и надежность в эксплуатации — главные характеристики линии.

На снимке: участок этикетирования банок со сгущенным стерилизованным молоком.

The automated line for canning condensed sterilized milk completely excludes manual operations.

The line labels cans, shoves them into cartons and tags the latter. A special electronic device automatically rejects underweight cans. Very high output, compact construction and reliable operation are the most prominent characteristics of the line.

Photo: Labelling section for cans filled with condensed sterilized milk.



Uz līnijas uzstādītais elektronu skaitītājs stingri kontrolē iebiezinātā sterilizētā piena kārbas tajā laikā, kad tās tiek iesaiņotas kastēs. Kartona kastes izklāj automātiski.

Kad bandroles ir uzlīmētas, kastes ar piena konserviem nonāk uzglabāšanas kamerā, kur speciāls automāts novieto tās uz paliktņiem. Ar elektrokaru palīdzību paliktņus noliek vietā, kur piena konservi tiek uzglabāti līdz to realizācijai.

Attēlos: kastes ar piena produktiem iesaiņo un novieto uz paliktņiem.

Установленный на линии электронный счетчик строго контролирует количество банок со сгущенным стерилизованным молоком во время упаковки их в ящики. Развертка картонных ящиков производится автоматически.

После обклеивания бандеролями ящики с молочными консервами поступают в камеры хранения, где специальный автомат устанавливает их на поддоны. С помощью электрокаров поддоны перемещаются на место хранения молочных консервов до реализации.

На снимках: участок упаковки банок с продуктом в картонные ящики.

An electronic metering device on the line monitors the number of cans whilst they are being packed into cartons. The cartons are unfolded automatically.

After being tagged the cartons are transferred into storage rooms where a special automatic machine places them upon trays. The trays are then transported by battery-operated trucks to be stacked until they are shipped to consumers.

Photo: Section where cans are packed into cartons.

Pirms realizācijas piena konservus glabā zināmu garantijas laiku noteiktā temperatūrā, kas tiek uzturēta automātiski.

Kombināts garantē iebiezinātā sterilizētā piena augstu kvalitāti un teicamu garšu.

Attēlos: kastes ar piena produktiem iesaiņo un novieto uz paplātēm.

Перед реализацией молочные консервы подвергаются гарантийной выдержке при заданном температурном режиме, который поддерживается автоматически.

Комбинат гарантирует высокое качество и отличный вкус сгущенного стерилизованного молока!

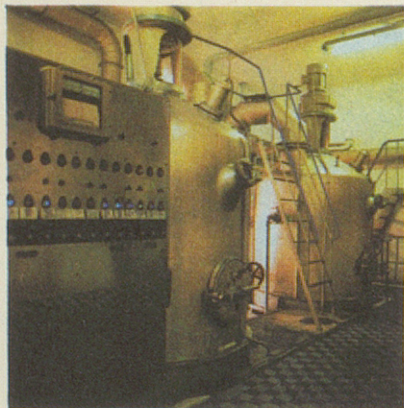
На снимках: упаковка ящиков с молочными консервами и установка их на поддоны.



Before being marketed the cans are subjected to a guarantee seasoning at preset temperature which is maintained automatically at a certain level.

We guarantee high quality and excellent savour of the condensed sterilized milk.

Photo: Cartons being packed and placed on trays.



Rēzeknes piena konservu kombināts ražo arī citus piena konservu veidus: iebiezināto pienu ar cukuru, iebiezināto krējumu ar cukuru, dabisko kafiju ar iebiezinātu pienu un cukuru, kakao ar iebiezinātu pienu un cukuru, dabisko kafiju ar iebiezinātu krējumu un cukuru. Šie konservi ir iemantojuši pelnītu atzinību pircēju vidū, pēc tiem ir liels pieprasījums ne tikai Latvijas PSR, bet arī citās Padomju Savienības republikās.

Attēlos: iebiezinātā piena ceha aparātu nodaļas sektors ar pildīšanas ierīcēm.

На Резекненском молочноконсервном комбинате вырабатываются также другие виды молочных консервов: молоко сгущенное с сахаром, сливки сгущенные с сахаром, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром, какао со сгущенным молоком и сахаром, кофе натуральный со сгущенными сливками и сахаром. Все эти консервы пользуются заслуженным спросом не только у населения Латвийской ССР, но и в других республиках Советского Союза.

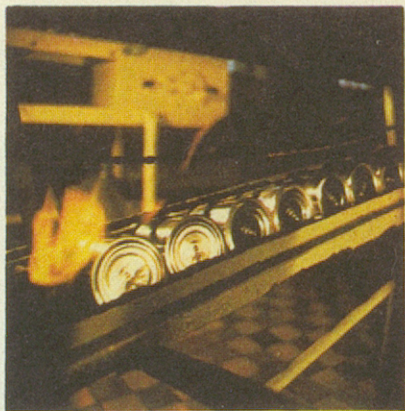
На снимках: участок аппаратного отделения цеха сгущенного молока с наполнителями.

The Rezekne Dairies and Canneries manufactures various types of canned food: sweetened condensed milk, cocoa with sweet condensed milk, natural coffee with sweet condensed cream. Consumer demand for all these canned products is very high not only in the Latvian Soviet Socialist Republic but in other republics of the U.S.S.R.

Photo: A section of the shop where condensed milk with fillers is manufactured.

Rēzeknes piena konservu kombināts pirmais Padomju Savienībā ieviesa kārbu sterilizēšanu ar gāzes liesmu pirms piena konservu safasēšanas. Līdz ar to tiek sasniegta ārkārtīgi augsta gatavās produkcijas sterilitāte. (Attēls lappuses augšā).

Iebiezinātā piena fasēšanu ar pildīšanas ierīcēm veic automāts. (Attēls lappuses apakšā).

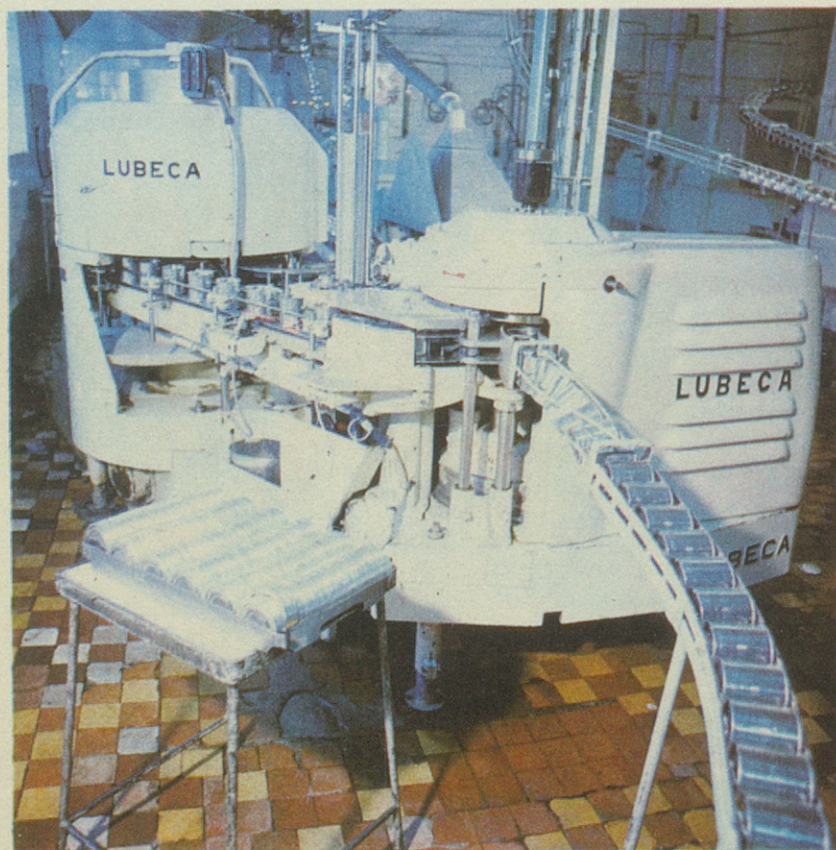


Резекненский молочноконсервный комбинат первым в Советском Союзе внедрил газопламенную стерилизацию банок перед расфасовкой молочных консервов. Благодаря этому достигается исключительно высокая степень стерильности готового продукта. (Снимок сверху).

Расфасовка сгущенного молока с наполнителями производится на автомате. (Снимок внизу).

The Rezekne Dairies and Canneries was the first enterprise in the Soviet Union to employ gas-flame sterilization of cans before they are filled-in with contents. This serves to obtain exceedingly high sterility of the ready product. (Top photo).

Condensed milk with fillers is canned by automatic machines (Bottom photo).



Rēzeknes piena konservu kombināta rīcībā ir spēcīgas jaudas siltumenerģijas saimniecība, kas pilnībā apgādā ražošanu ar siltumenerģiju un uztur produkcijas izstrādāšanas tehnoloģiskajiem procesiem nepieciešamo temperatūru.

Moderno kurināmā veidu izmantošana sekmē teicamu ražošanas sanitāri higiēnisko apstākļu radīšanu.

Attēlā: termoelektrostacijas kontroles pults.

Резекненский молочноконсервный комбинат располагает мощным теплоэнергетическим хозяйством, которое полностью обеспечивает производство теплоэнергией и поддерживает требуемые температурные режимы технологических процессов выработки продукции.

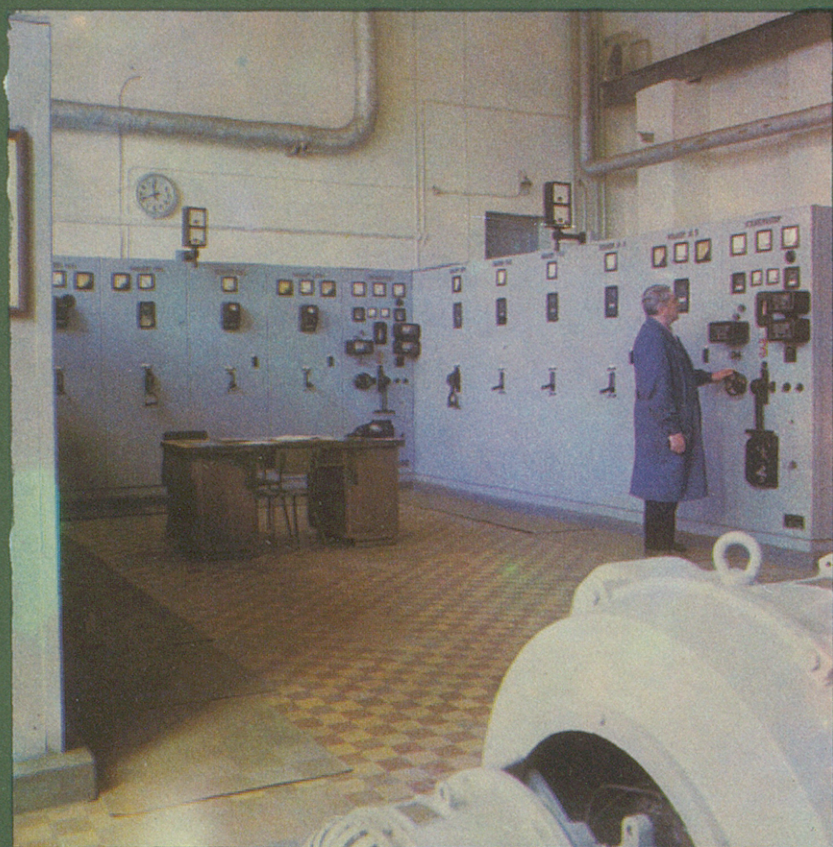
Использование прогрессивных видов топлива способствует созданию высоких санитарно-гигиенических условий производства.

На снимке: контрольный щит теплоэлектростанции.

The Rezekne Dairies and Canneries has at its disposal a high capacity steam power-plant which supplies the Complex with steam power and maintains the necessary temperature conditions of technological processes for manufacturing its products.

The employment of oil and gas fuel contributes to produce highly sanitary and hygienic manufacturing conditions.

Photo: Control board of the steam power plant.



17

Latvijas piena konservu augstā kvalitāte ir pazīstama tālu aiz republikas robežām.

Ikgadējos konkursos — to piena konservu skatēs, ko ražo Padomju Savienības uzņēmumi, Rēzeknes piena konservu kombināts pastāvīgi ierindojas godalgotajās vietās un tiek apbalvots ar diplomiem.

Diviem piena konservu veidiem: iebiezinātajam pilnpienam ar cukuru un dabiskajai kafijai ar iebiezināto pienu un cukuru ir piešķirta Valsts kvalitātes zīme.

Iebiezinātais pilnpiens ar cukuru tiek eksportēts uz daudzām ārvalstīm, tai skaitā arī uz SEPP valstīm.

Высокое качество латвийских молочных консервов известно далеко за пределами республики.

На ежегодных конкурсах-смотре молочных консервов, вырабатываемых предприятиями Советского Союза, продукция Резекненского молочно-консервного комбината неизменно занимает призовые места и награждается почетными Дипломами.

Два вида молочных консервов: молоко цельное сгущенное с сахаром и кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром аттестованы Государственным знаком качества.

Молоко цельное сгущенное с сахаром экспортируется во многие зарубежные страны, в том числе в страны СЭВ.

The high quality of Latvian canned milk production is widely known beyond the boundaries of the republic.

During yearly competitions for the best canned milk products manufactured in the Soviet Union the production of the Rezekne Dairies and Canneries invariably gains prizes and honorary diploma awards.

Two types of canned milk — rich condensed milk and natural coffee with condensed milk have been awarded the State Quality Mark.

Rich condensed milk is exported to many countries including the socialist countries of East Europe.

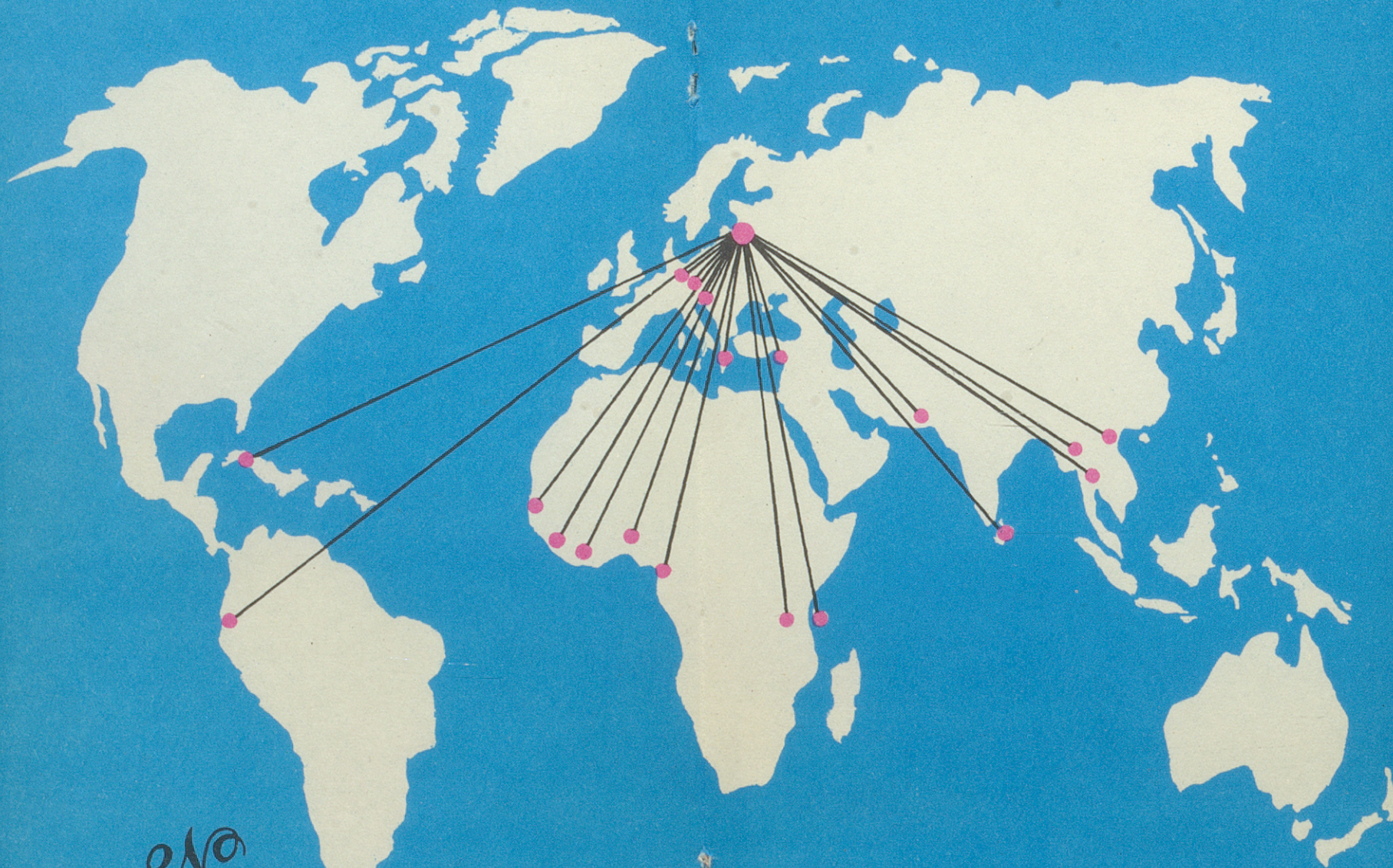


VALSTIS BĪBLIOTĒKA
76-9.040

PIENA KONSERVU EKSPORTA KARTE

КАРТА ЭКСПОРТА МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВОВ.

CANNED MILK IS EXPORTED TO MANY COUNTRIES

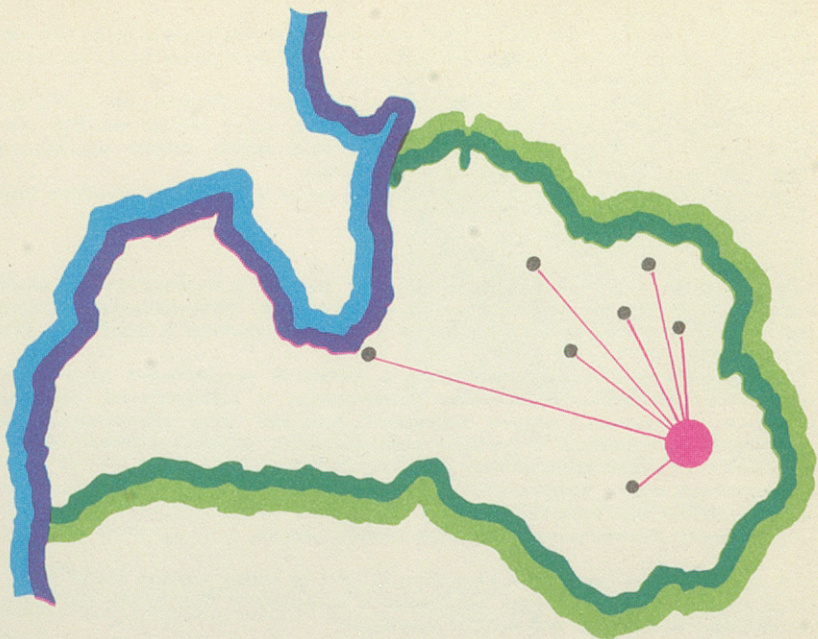


Birma
 Griekija
 Gvineja
 Vjetnamas Demokrātiskā
 republika
 Kipra
 Kuba
 SEPP valstis
 Taizeme
 Tanzānija
 Sri Lanka

Бирма
 Греция
 Гвинея
 Демократическая Республика Вьетнам
 Кипр
 Куба
 Страны СЭВ
 Тайланд
 Танзания
 Шри Ланка

Burma
 Greece
 Guinea
 Democratic Republic of
 Vietnam
 Cyprus
 Cuba
 East Europe Countries
 Thailand
 Tanzania
 Shri Lanka





Rēzeknes piena konservu kombināta zona atrodas vienā no skaistākajiem un gleznainākajiem republikas rajoniem, zilo ezeru zemē — Latgalē. Harmonējot ar Latgales augstienes zaļajiem mežiem un pakalniem, šie ezeri veido neparasti skaistu ainavu.

Latgales ezeros ir daudz salu, no kurām lielākās ir valsts rezervāti. Tūristu uzmanību vienmēr ir saistījušas senās pils — tālo gadsimtu liecinieces. Ļoti populāri ar savu neatkārtojamo oriģinalitāti ir Latgales tautas meistaru roku darinātie keramikas izstrādājumi.

Kombināta zonā ir apvienotas 14 rūpnīcas, no kurām lielākās ir Ludzas pilsētas pienotava, Cēsaines pilsētas sviesta un siera rūpnīca un Viļakas pienotava.

Зона Резекненского молочноконсервного комбината расположена в одном из красивейших и живописных районов республики, в краю голубых озер — Латгалии. В сочетании с холмами и зелеными насаждениями Латгальской возвышенности эти озера образуют пейзажи исключительной красоты.

На территории Латгалии множество островов, крупнейшие из которых объявлены Государственными заповедниками. Издавна внимание туристов привлекают великолепные замки, пришедшие к нам из глубины веков. Славятся своей неповторимой оригинальностью керамические изделия, сделанные руками талантливого латгальского народа.

Зона комбината объединяет 14 заводов, крупнейшими из которых являются Лудзенский городской молочный завод, Цесвайнский городской масло-сырзавод, Вилякский маслозавод.

The operating area of the Rezekne Dairies and Canneries lies in one of the most beautiful and picturesque regions of the republic, in the land of blue lakes — Latgalia.

These lakes together with the hills and green plant areas of the Latgalian mountains, form landscapes of exceptional beauty.

Latgalian lakes and rivers are rich with islands the largest of which have been proclaimed State Reservations.

Tourists have been always attracted by beautiful castles which have come to us from the past centuries.

Ceramics shaped by the hands of talented Latgalian masters are famous for their unrepeatable originality.

The Enterprise embraces 14 dairies, the largest of which is the Ludza city dairy, the Cēsaine city butter and cheese factory and the Viļaka butter factory.

1971. gadā Latvijas PSR Ludzas pilsētā ekspluatācijā tika nodota jauna pilsētas pienotava. Visa rūpnīcas tehnoloģiskā iekārta ir novietota vienā telpā, un tāpēc arī ļoti ērta un ekonomiska ir tās ekspluatācija.

Rūpnīca ražo sviestu un plašu pilnpiena produktu sortimentu, tai skaitā arī piena produktus ar vidēju un nelielu tauku saturu, kurus pircēji nemīlīgi pieprasa. Liela daļa pilnpiena produkcijas tiek izlaista neliela formāta safasējumā, izmantojot jaunus, modernus iesaiņojuma materiālus.

Rūpnīca ražo tikai augstākā labuma sviestu, un to eksportē uz vairākām aizrobežu valstīm.

Attēlā: sviesta ražošanas līnija.

В 1971 году в г. Лудзе Латвийской ССР введен в эксплуатацию новый городской молочный завод. Все технологическое оборудование завода размещено в одном помещении, что очень экономично и удобно в его эксплуатации.

Завод выпускает сливочное масло и большой ассортимент цельномолочной продукции, в том числе полужирную и маложирную, пользующуюся постоянным спросом населения. Большая часть цельномолочной продукции выпускается в мелкой расфасовке с использованием новых, современных видов упаковочных материалов.

Сливочное масло выпускается только высшим сортом и экспортируется в ряд зарубежных государств.

На снимке: линия производства сливочного масла.

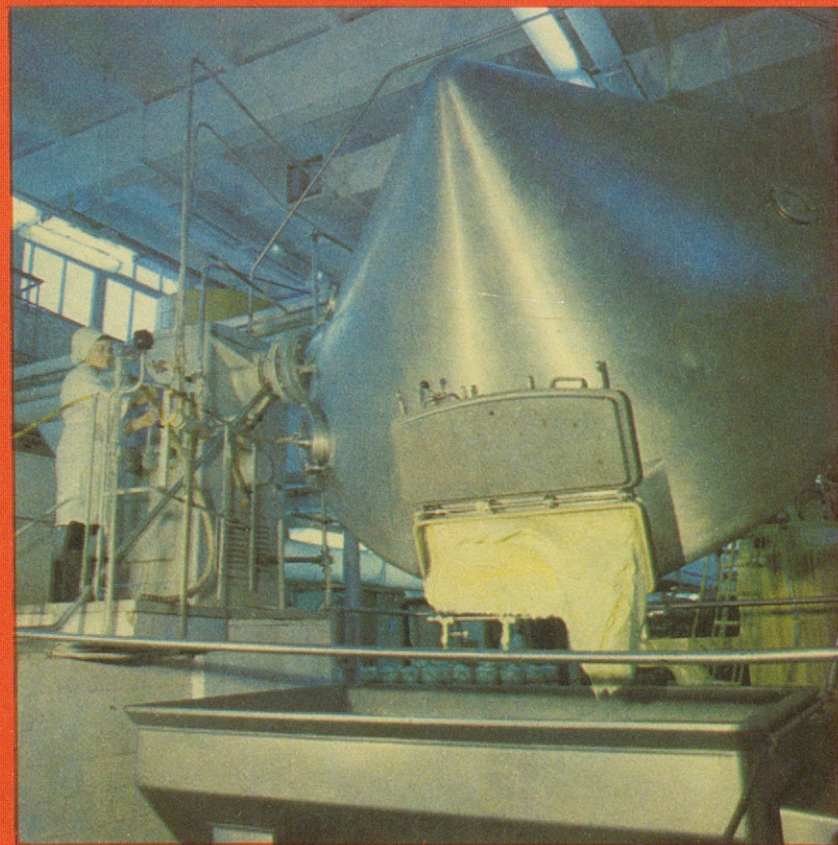
A new city dairy was put in operation in 1971 in Ludza, Latvian Soviet Socialist Republic. All technological equipment is disposed in one room, this being exceedingly economical and easy in operation.

The dairy manufactures butter and a wide assortment of rich milk products, including those of semi-fat and low fat content which are in constant demand by consumers.

The greatest part of the rich milk products are marketed in small packaging with employment of modern packing materials.

The cream butter is of the highest sort and is exported into a number of foreign countries.

Photo: Cream butter production line.





Attēlos: lappuses augšā — automāts, kas izgatavo papīra paketes un piepilda tās ar pienu vai kefiru (automāta marka AP-1H), tā ražošanas jauda 3600 paketes stundā;

lappuses apakšā — mehanizētā plūsmas līnija biezpiena un biezpiena izstrādājumu ražošanai.

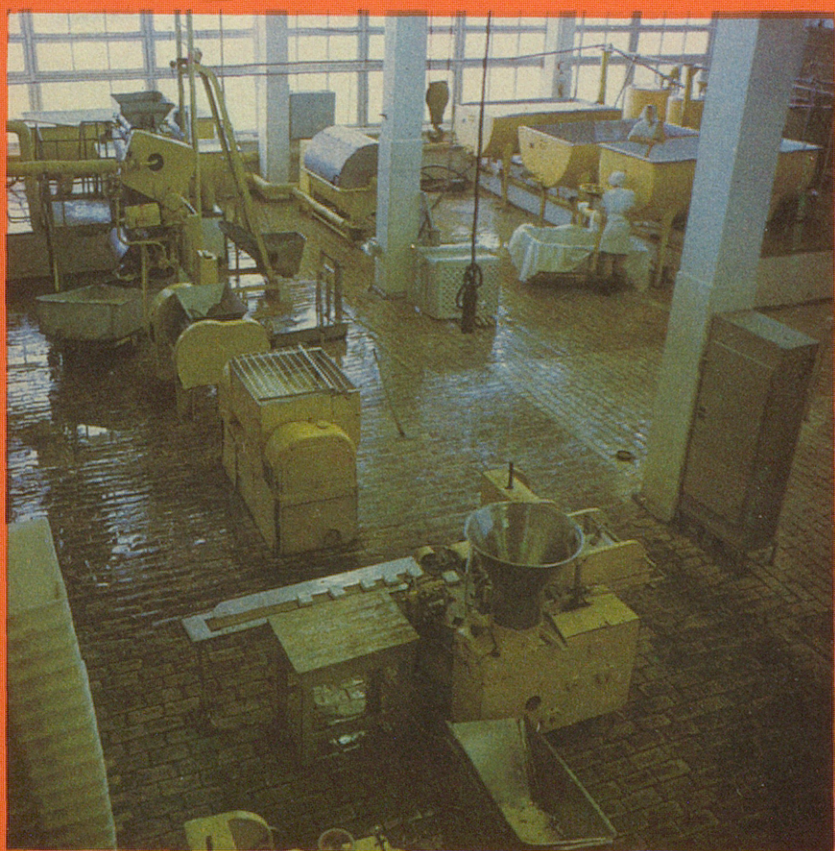
На снимках:

Вверху: автомат для изготовления бумажных пакетов и заполнения их молоком или кефиром, марки АП-1Н, производительностью 3600 пакетов в час.

Внизу: механизированная поточная линия по производству творога и творожных изделий.

Top photo: Type АП-1Н automatic machine for packing kefir into tetra-pacs, with productive capacity 3600 packs per hour.

Bottom photo: Mechanized high capacity production line for curds and curds foods.



14
Govs piens ir produkts ar lielu barības vērtību, produkts, ko izgatavojusi pati daba tieši izmantošanai ēdienā. Ludzas piena rūpnīca izlaiž pastērizēto pienu, kura tauku saturs ir 3,2%.

Kefīrs ir viens no visizplatītākajiem skābpiena produktiem, vienlaicīgi gan barojošs, gan diētisks dzēriens.

Pienu un kefīru rūpnīca izlaiž ērtās un higiēniskās paketēs, kuru tilpums ir 0,5 l.

Biezpiens ir neaizstājama barības viela jebkura vecuma cilvēkiem. Biezpiena pagatavošanai rūpnīcā ir ierīkota mehānizēta plūsmas līnija. Šis produkts tiek izlaists 100 g un 250 g fasējumā.

Коровье молоко — это продукт, обладающий исключительной питательной ценностью, приготовленный самой природой для непосредственного употребления в пищу. Лудзенский городской молочный завод выпускает пастеризованное молоко с содержанием жира 3,2%.

Кефир — самый распространенный кисломолочный продукт, являющийся одновременно питательным и диетическим напитком.

Молоко и кефир выпускаются на заводе в удобных и гигиеничных бумажных пакетах емкостью 0,5 литра.

Творог — незаменимая пища для людей всех возрастов. Для выработки творога на заводе установлена механизированная поточная линия. Продукт выпускается в расфасовке по 100 и 250 г.

Cow milk is a product which possesses exceptional nutritive value.

Nature itself has created it so as to be immediately consumed.

The Ludza city dairy manufactures pasteurized milk with 3.2% fat content.

Kefir is a widespread sour milk drink which, besides being dietetic, is very nutritive.

Milk and kefir are marketed by the dairy in hygienic tetrapacs of 0.5 litre capacity.

Curds is an indispensable food for people of all ages.

A mechanized mass production line is employed to produce curds.

Curds is marketed in 100 gr. and 250 gr. packages.



Cesvaines pišētas sviesta un siera rūpnīca ir specializēts uzņēmums Holandes siera ražošanai. Rūpnīca tika radīta 1973. gadā uz nelielas pienotavas bāzes, kura bija darbojusies apmēram 45 gadus. Šīs rūpnīcas strādnieki no paaudzes uz paaudzi nodod savas labākās darba tradīcijas.

Īsā laikā rūpnīca sāka strādāt pēc ieprojektētās jaudas. Tehniskais iekārtojums un ražošanas modernais līmenis nodrošina tikai teicamas kvalitātes produktu izlaidi.

Attēlā: rūpnīcas aparātu nodaļas sektors.

Цесвайнский городской масло-сырзавод — специализированное предприятие по выработке голландского сыра. Завод создан в 1973 году на базе небольшого маслозавода, существовавшего около 45 лет. Из поколения в поколение передают работники завода свои добрые трудовые традиции.

В короткий срок завод вышел на проектную мощность. Техническое оснащение и современный уровень производства позволяют выпускать продукцию только отличного качества.

На снимке: участок аппаратного отделения завода.

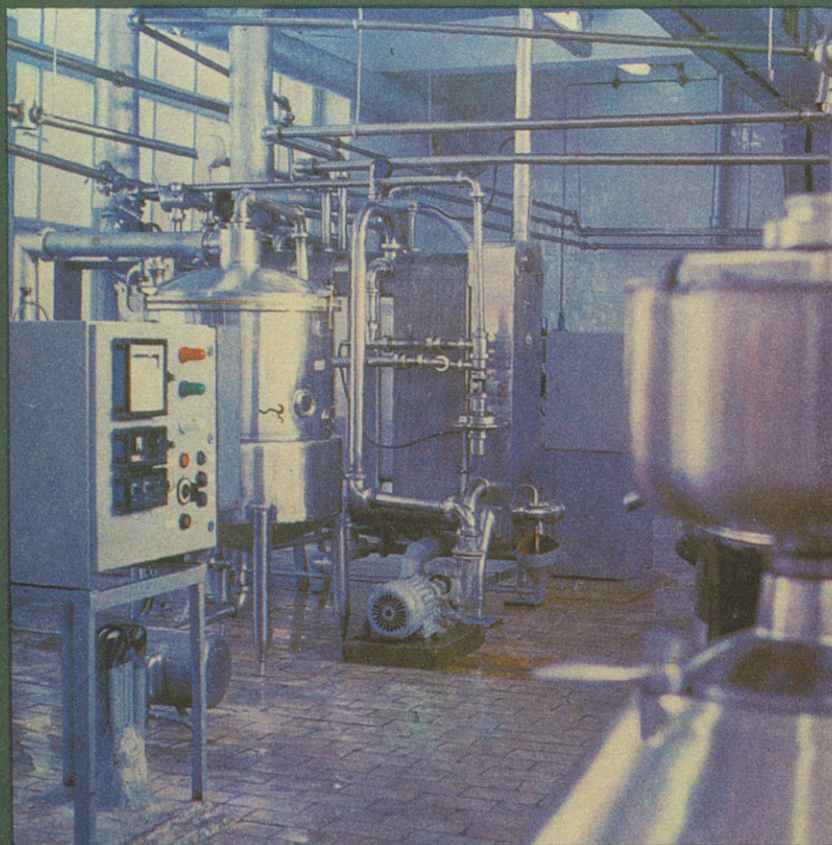
The Cesvaine butter and cheese factory has specialized in Dutch cheese production. It was built in 1973 on the base of a small butter factory which had existed here for approximately 45 years.

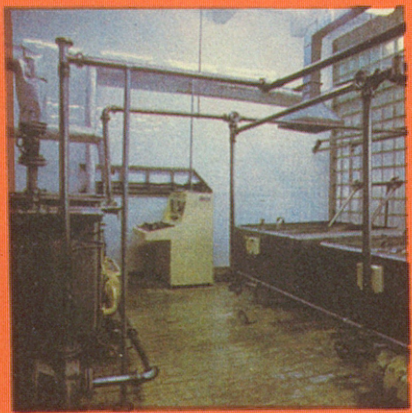
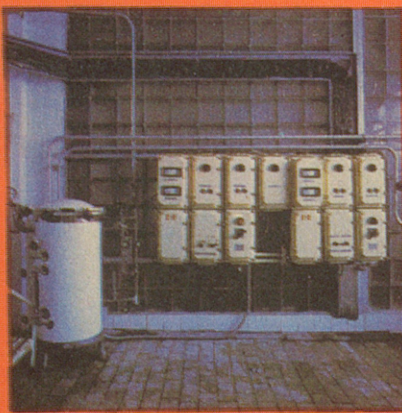
Good labour traditions are passed on from one generation of workers to another.

In a very short time the new factory attained its project capacity.

Its technical equipment and modern production level serve to produce only excellent foodstuffs.

Photo: Machine section of the factory.





Ieraugs ir teicamas kvalitātes produkcijas priekšnoteikums. Rūpnīcas ieraugu telpa, kas apgādāta ar modernu iekārtu, nodrošina augstvērtīgu raudzējuma ražošanu Holandes siera un sviesta tālākai izgatavošanai. (Attēls pa kreisi).

Minimāls laika patēriņš ir nepieciešams tehnoloģiskās iekārtas un cauruļvadu sanitārajai apstrādei, jo šo darbu veic iekārtu centralizētās mazgāšanas nodaļas automatizētā līnijā. (Attēls pa labi).

Стерильность закваски — залог отличного качества продукции. Заквасочное отделение завода, оснащенное современным оборудованием, обеспечивает производство высококачественной закваской для выработки голландского сыра и сливочного масла. (Снимок слева).

Минимальная затрата времени потребуется на санитарную обработку технологического оборудования и трубопроводов благодаря автоматизированной линии отделения централизованной мойки оборудования. (Снимок справа).

Sterility of souring is the guarantee for high quality products.

The souring section is equipped with modern equipment and provides high quality ferments for Dutch cheese and cream butter (Photo at left).

Minimum time is necessary for the sanitary treatment of technological equipment and pipelines due to the automatic line with which the centralized washing department is equipped. (Photo at right).

Holandes sieru ražo Cesvaines pilsētas sviesta un siera rūpnīca, izmantojot jaunāko tehniku un tehnoloģiju. Viss ražošanas process siera izgatavošanai ir pilnīgi mehānizēts un automatizēts.

Piena maisīšana un apstrādāšana notiek siera izgatavošanas vannās, kur darbojas mehāniski maisītāji. Šeit arī tiek atdalīta lielākā daļa sūkalu.

Attēlā: siera izgatavošanas vannas, kurās ietilpst 5 tonnas piena.

Голландский сыр вырабатывается на Цесвайнском городском масло-сырзаводе с применением новейшей техники и технологии. Весь производственный процесс выработки сыра полностью механизирован и автоматизирован.

Свертывание молока и обработка сгустка производится в сыродельных ваннах с механическими мешалками. Здесь же отделяется большая часть сыворотки.

На снимке: сыродельные ванны емкостью 5 тонн молока.

Dutch cheese is manufactured by the Cesvaine city butter and cheese factory with the employment of novel techniques and machines.

The whole process of cheese production is fully automated and mechanized.

Curdling of milk and processing of the curd takes place in special cheese-making tubs which are equipped with mechanical stirring devices.

The greater part of whey is separated in these tubs.

Photo: Cheese-making tubs; capacity — 5 tons of milk.



28

Siera graudiņi ar speciāla centrālās sūkņa palīdzību nonāk veidošanas aparātā, kur notiek to presēšana, siera sapresētās masas sagriešana un siera galvu veidošana.

Siera galvas ieliek perforētās formās, kuras savukārt novieto zem pneimatiskajām spiedēm.

Attēlā: siera galvu veidošanas aparāts.

Сырное зерно с помощью специального центробежного насоса подается на формовочный аппарат, где производится подпрессовка зерна, разрезка пласта и формирование сырных головок.

Головки сыра укладываются в перфорированные формы, которые поступают на пневматические прессы.

На снимке: формовочный аппарат для изготовления сырных головок.

A special centrifugal pump feeds the cheese grain into a forming machine which compresses the grain, cuts the layer and shapes the cheese heads.

The heads of cheese are inserted into perforated molds and are transferred to pneumatic pressing machines.

Photo: Cheese head forming machine.



Vertikālo pneimatisko spiežu izmantošana ļauj sasniegt ļoti augstu siera presēšanas pakāpi, kas savukārt ir gatavā produkta teicamas kvalitātes priekšnosacījums.

Visas tehnoloģiskās iekārtas koncentrācija vienā telpā nodrošina tehnoloģiskā procesa nepārtrauktību un novērš neproduktīvu laika patēriņu ceha iekšējiem transporta darbiem.

Attēlā: Holandes siera presēšanas sektors.

Применение вертикальных пневматических прессов позволяет достигнуть исключительно высокую степень прессования сыра, а это — залог отличного качества готового продукта.

Концентрация всего технологического оборудования в одном помещении на Цесвайнском городском масло-сырзаводе обеспечивает непрерывность технологического процесса и устраняет непроизводительные затраты времени на внутрицеховую транспортировку.

На снимке: участок прессования голландского сыра.

Vertical pressing machines provide an exceeding high degree of cheese pressing which guarantees the high quality of the finished product.

At the Cesvaine city butter and cheese factory technological equipment is concentrated in one premises. This secures the continuity of the process and eliminates loss of time which would otherwise have been spent for intershop transportation.

Photo: Dutch cheese pressing section.



Gatavās produkcijas kvalitāti lielā mērā ietekmē siera pareiza sāļšana. Siera sāļšanas process rūpnīcā ir pilnīgi mehanizēts. Siers, ievietots speciālos konteineros, tiek iegremdēts lielos sāļjuma baseinos un turēts tajos zināmu laiku pie noteiktas temperatūras.

Vajadzīgās temperatūras uzturēšana un ventilācija telpā notiek ar speciāliem gaisa dzesētājiem, kurus regulē automātiska vadīšanas sistēma.

Attēlā: Holandes siera sāļšanas sektors.

На качество готового продукта в значительной степени влияет правильная посолка сырных головок. Процесс посолки сыра на заводе полностью механизирован. Головки сыра в специальных контейнерах погружаются во вместительные бассейны и выдерживаются там определенный срок при заданном температурном режиме.

Поддерживание нужной температуры и вентиляция помещения производится при помощи специальных воздухоохладителей с автоматической системой управления.

На снимке: участок посолки голландского сыра.

The quality of the cheese greatly depends on the correct salination of the heads.

The salination process is fully mechanized. In special containers the heads of cheese are submerged in large reservoirs and are kept there for a certain period of time at preset temperatures.

The preset temperature and ventilation of the room are maintained by means of special automatically controlled air coolers.

Photo: Dutch cheese salination sector.



Siera sanitāro apstrādi un apžāvēšanu veic augstražīga līnija, kas garantē apstrādes teicamu kvalitāti.

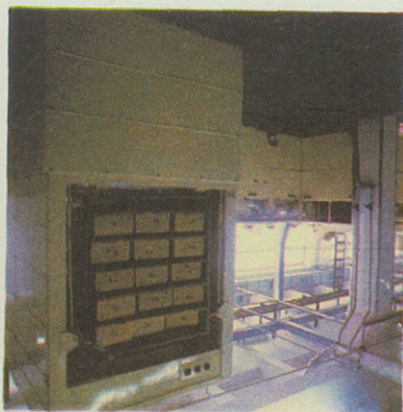
Tā kā siera galvu padeve sanitārajai apstrādei, kā arī iesaiņošanai ir mehanizēta, tad līdz ar to pilnīgi tiek izslēgta smaga roku darba pielietošana.

Санитарная обработка и обсушка головок сыра производится на высокопроизводительной линии, гарантирующей отличное качество обработки.

Благодаря механизированной подаче головок сыра на санитарную обработку и, затем, на упаковку, полностью исключается применение тяжелого ручного труда.

Sanitary processing and drying of cheese heads is performed on a high production line which guarantees excellent quality of these processes.

Owing to the mechanized feed of the cheese heads for sanitary processing and packaging, burdensome manual labour is completely excluded.



Attēlos: pa kreisi — siera sanitārās apstrādes līnija; pa labi — siera iesaiņošanas sektors.

На снимках: слева — линия для санитарной обработки сыра. Справа — участок упаковки сыра.

Photo: left — Sanitary cheese — processing line. right — cheese packaging section.



Holandes siera iesaiņošanu veic mašīna, kas darbojas pēc vakuuma principa. Iesaiņošanai tiek izmantoti visjaunākie, modernākie iesaiņošanas materiāli — Sarana plēves maisiņi ar krāsainu marķējumu vai arī polietilēna — celofāna plēves (marka ПЦ-2) maisiņi.

Cesvaines pilsētas sviesta un siera rūpnīcas ražotais Holandes siers tā teicamās kvalitātes dēļ ir pazīstams tālu aiz Latvijas PSR robežām, arī vairākās ārvalstīs, uz kurām tiek eksportēta rūpnīcas produkcija.

Упаковка голландского сыра производится на вакуум-упаковочной машине. Для упаковки применяются прогрессивные виды упаковочных материалов — мешочки из сарановой пленки с красочной маркировкой или мешочки из полиэтилен-целлофановой пленки марки ПЦ-2.

Голландский сыр, вырабатываемый на Цесвайнском городском масло-сырзаводе, благодаря своему отличному качеству известен далеко за пределами Латвийской ССР и в ряде зарубежных стран, куда экспортируется продукция завода.

The Dutch cheese is packed by a vacuum packing machine.

Modern packing materials are employed — plastic bags with handsome inscriptions or polythene-cellophane bags.

The Dutch cheese produced by the Cesvaine butter and cheese factory is well known for its excellent quality far beyond the boundaries of the Latvian Soviet Socialist Republic and in a number of foreign countries where it exported.

Plāves iesaiņojumā siers nogatavojas speciālos plauktos — konteineros, kuri tiek pārvietoti ar elektrokarumiem. Siera nogatavošanās konteineros ļauj efektīvāk izmantot uzglabāšanas kameras ražošanas telpas, kā arī sekmē siera ārējā izskata saglabāšanu. Rūpnieciskās gaisa kondicionēšanas iekārtas automātiski uztur pastāvīgu temperatūru un gaisa mitrumu siera nogatavošanās kamerās, kā arī uzglabāšanas kamerās līdz tā realizācijai.

Afhēlā: sektors, kur konteineros norisinās siera nogatavošanās process.

Сыр созревает в плёнке на специальных стеллажах — контейнерах, которые перемещаются электрокарами. Созревание сыра в контейнерах позволяет наиболее эффективно использовать производственные площади камер хранения и способствует сохранению внешнего вида сыра. Промышленные кондиционеры автоматически поддерживают постоянную температуру и влажность воздуха в камерах созревания сыра и хранения его до реализации.

На снимке: участок созревания сыра в контейнерах.

The cheese, packed in film, ripens on special container-shelves which are transferred by battery-trucks. These container-shelves permit the most efficient employment of space for storage and contribute to preserve the outlook of the cheese. Industrial conditioning units automatically maintain constant temperature and air humidity in the ripening and storage chambers until the cheese is marketed.

Photo: The section, where cheese is ripened in containers.



Rēzeknes piena konservu kombināta vadība nemīlīgi rūpējas par kombināta strādnieku un inženiertehniskā personāla dzīves apstākļiem, par viņu atpūtu. Visās kombināta zonās rūpnīcās ir iekārtotas komfortablas sadzīves ēkas ar moderniem interjeriem.

Patīkami ir pusdienot Cesvaines pilsētas sviesta un siera rūpnīcās gaišajā, plašajā, mājīgajā ēdnīcā. Šeit vienmēr ir liela garšīgu, kalorijām bagātu ēdienu izvēle. Rūpnīcās strādnieki saņem pusdienas par pazeminātām cenām.

Руководство Резекненского молочноконсервного комбината проявляет постоянную заботу о быте и досуге рабочих, инженерно-технических работников и служащих комбината. На всех заводах в зоне комбината оборудованы комфортабельные бытовые помещения с современными интерьерами.

Приятно пообедать в просторной, светлой и уютной столовой Цесвайнского городского масло-сырзавода. Здесь всегда большой выбор вкусных и калорийных блюд. Обеды для работников завода отпускаются по сниженным ценам.

The managerial staff of the Rezekne Dairies and Canned Products Complex constantly pay great attention to the life and recreation of workers, engineers and service staff. All the factories incorporated under the Rezekne Dairies and Canned Products are equipped with comfortable auxiliary premises with modern interior decoration. The staff can have their lunch in a pleasant, roomy bright and cosy dining room of the Cesvaine butter and cheese factory. Here one always finds a large number of tasty dishes.

Lunches for the factory staff are available at low prices.



Vecākiem, kas strādā kombinātā, nav jādomā par to, kur darba laikā viņi atstās savus bērnus. Kombināta strādnieku bērni visu dienu pavada bērnudārzā kvalificētu audzinātāju un medicīnas darbinieku uzraudzībā. Stingrais dienas režīms, labais ēdiens, rotaļas un pastaigas svaigā gaisā labvēlīgi ietekmē bērnu veselību, viņu attīstību. (Attēls pa kreisi).

Уходя на работу, родители не беспокоятся за своих малышей. Весь день дети работников комбината проводят в детском садике под наблюдением высококвалифицированных воспитателей и медицинских работников. Строгий режим дня, отличное питание, игры и прогулки на свежем воздухе благоприятно влияют на здоровье и развитие малышей. (Снимок слева).

When parents go to work they need not worry about their tots. The whole day the children spend in the kindergarten under the care of qualified tutors and medical staff. Strict everyday practices, excellent food, recreation and walking out in fresh air are of benefit to the health and development of the children.

(Photo at left).



Jau kopš pirmajiem dzīves gadiem bērnos tiek attīstīta skaistuma izjūta. Viņi ļoti labprāt piedalās dažādu mākslinieciskās pašdarbības pulciņu nodarbībās. Protams, visvairāk viņiem patīk dejot. (Attēls pa labi).

С самого раннего возраста детям прививается чувство прекрасного. Они с удовольствием занимаются в различных кружках художественной самодеятельности. Больше всего они, конечно, любят танцевать. (Снимок справа).

From the very early age the children are taught to love and understand beauty.

With the greatest pleasure they study folk dancing and acting.

Dancing is of course their most loved passtime.

(Photo at right).

Jau vairāk nekā desmit gadus darbojas Rēzeknes piena konservu kombināta klubs. Apmēram trīs simt cilvēku — dažāda vecuma un profesiju ļaudis, sākot no pašiem mazākajiem un beidzot ar darba vete-
rāņiem, kuru galvas rotā jau sirmums — ir atraduši šeit savām interesēm atbilstošu, sirdij tuvu nodarbošanos.

Klubā darbojas komunistiskā darba skola, kinolektorijs, mākslinieciskās pašdarbības studijas, dažādi tautas daijrades kursi un pulciņi. Tiek organizēti tematiski vakari, tikšanās ar ražošanas pirmrindniekiem, ar Lielās Oktobra revolūcijas dalībniekiem un Lielā Tēvijas kara vete-
rāņiem.

Kluba mākslinieciskās pašdarbības kolektīvi piedalās Maskavas Centrālās televīzijas raidījumos, pastāvīgi ieņem apbalvotās vietas republikāniskajos mākslinieciskās pašdarbības konkursos — skatēs.

Attēlā: kombināta jauniešu estrādes ansamblis.

Более десяти лет существует клуб Резекненского молочноконсервного комбината. Около трехсот человек — людей разного возраста и различных профессий, от самых маленьких, до убежденных седой ветеранов труда, нашли здесь занятие по душе.

В клубе работают школы коммунистического труда, кинолектории, студии художественной самодеятельности, различные курсы и кружки народного творчества. Проводятся тематические вечера, встречи с передовиками производства, участниками Октябрьской Революции и ветеранами Великой отечественной войны.

Коллективы художественной самодеятельности клуба принимают участие в передачах Московского Центрального телевидения, постоянно занимают призовые места на республиканских конкурсах — смотрах самодеятельного искусства.

На снимке: молодежный эстрадный ансамбль комбината.

The Rezekne Dairies and Canning Club exists for more than 10 years. About 300 men and women — people of various ages and professions from tiny tots to white haired veterans from five republican regions — have found here hobbies to their liking.

The club runs schools for communist labour methods, lectures illustrated by movie shows, amateur activities, various study courses for folk arts.

Photo: Young peoples' popular orchestra.



**LAIPIŅI LŪDZAM APMEKLET
RĒZEKŅES PIENA KONSERVU KOMBINĀTU!**

Mūsu adrese:

Latvijas PSR, Rēzekne 228100

Leņina ielā 155/1

Telefons: 22459, teletaiņš — 84114

Telegrāfs: Rēzekne, Piena konservu kombināts.

**ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ
НА РЕЗЕКНЕНСКИЙ
МОЛОЧНОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ!**

Наш адрес: Латвийская ССР,

г. Рēзекне 228100

улица Ленина 155/1

Телефон 22459, телетайп 84114

Телеграф: Рēзекне молочноконсервный
комбинат.



**WELCOME TO THE
"REZEKNE PIENA KONSERVU KOMBINĀTS"
(REZEKNE DAIRIES AND CANNERIES.
A COMPLEX ENTERPRISE).**

Address yourself to:

Latvian Soviet Socialist Republic

Rēzekne, 228100

Lenina iela 155/1

Tel. 22459; Telex 84114

Telegraph: Rēzekne Piena Konservu
Kombināts

Redaktore T. Andrejeva
Tehniskā redaktore D. Pastare
Fotogrāfs V. Ezeriņš
Māksliniece N. Dudele

LATVIJAS NACIŅĀLĀ BIBLIOTĒKA



0316052448



RĒZEKNES PIENA KONSERVU KOMBINĀTS



b 76-9040

Iebiezinātais piens ir visu govju piena sastāvdaļu koncentrāts. Tajā saglabāta lielākā daļa vitamīnu, kas nepieciešami organisma normālai dzīvības procesu norisei.

Ja Jūs dodaties tālā ceļojumā, neaizmirstiet paņemt līdzi piena konservu kārbu! Tā neaizņems daudz vietas Jūsu bagāžā.

Cetras tējkarotes iebiezinātā piena vai iebiezinātā krējuma ar cukuru izšķīdiniet glāzē vārīta, karsta ūdens un Jūs iegūsiet garšīgu, kalorijām bagātu dzērienu. Lietojot to regulāri, Jūs saglabāsi skaidru un labu atmiņu.

Karstais, aromātiskais dzēriens, pagatavots no dabiskās kafijas vai kakao ar iebiezinātu pienu un cukuru, dos Jums spēku un možu garšāvakli.

Dažas karolītes dabiskās kafijas ar iebiezinātu krējumu, izšķīdinātas karstā, vārītā ūdenī, īsā laikā atņems Jums nogurumu, paaugstinās tonusu.

Ar karsētā piena patīkamo garšu un samērā pabiezo konsistenci, kas raksturīga iebiezinātajam sterilizētajam pienam, tas atšķiras no citiem piena konserviem. To var lietot pie tējas, kafijas vai kakao.

Iebiezinātais piens ir neaizstājams produkts daudzu kulinārijas un konditorejas izstrādājumu izgatavošanai.

МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ

Сгущенное молоко — концентрат всех составных частей натурального коровьего молока. В нем сохранено большинство витаминов, необходимых для нормальной жизнедеятельности организма.

Отправляясь в дальнее путешествие, не забудьте захватить с собой баночку молочных консервов. Она не займет много места в вашем багаже.

Четыре чайные ложки сгущенного молока или сгущенных сливок с сахаром, растворенные в стакане кипятка, дадут Вам вкусный, калорийный напиток. Употребляя его регулярно, Вы сохраните ясную и твердую память.

Горячий, ароматный напиток, приготовленный из натурального кофе или какао со сгущенным молоком и сахаром, придаст Вам силу и бодрое настроение.

Несколько ложек кофе натурального со сгущенными сливками, растворенные в кипятке, быстро снимут усталость и поднимут жизненный тонус.

В меру густая консистенция и приятный вкус топленного молока, присущий сгущенному стерилизованному молоку, значительно отличает его от других молочных консервов. Его можно употреблять с чаем, кофе или какао.

Сгущенное молоко — незаменимый продукт для приготовления многих кулинарных и кондитерских изделий.

CONDENSED MILK

Condensed milk contains all the constituents of natural cow milk. It retains most of the vitamins which are so necessary for the normal life of the body.

When you go on a trip do not forget to take along a can of condensed milk. The can won't take up a lot of space in your luggage.

Two teaspoonfuls of condensed milk or condensed sweet cream diluted in a glass of hot water will provide you with a tasty, calorific drink. If you drink it regularly you will most surely retain a clear, firm memory.

A hot aromatic drink, prepared from natural coffee or cocoa with condensed milk will give you strength and vigour.

Several spoonfuls of condensed coffee and milk diluted in a glass of hot water will quickly relieve your fatigue and raise your tonus.

A sufficiently thick consistency and pleasant taste of baked milk which is inherent to sterilized condensed milk distinguishes it from all other types of canned milk. You may drink it with tea, coffee or cocoa.

Condensed milk is indispensable for cookery and cookies.

RĒZEKNES PIENA KONSERVU KOMBINĀTS



HOLANDES SIERS

Visā pasaulē ir pazīstams Holandes siers. Tā dzimtene ir Holande. Cesvaines pilsētas sviesta un siera rūpnīcas ražotajam Holandes sieram ir taisnstūra forma.

Siers tiek iesaiņots ar vakuuma ierīces palīdzību polietilēna — cellofāna plēvē (marka ПЦ-2) vai sarana plēvē ar krāsainu marķējumu. Hermētiskā plēve saglabā produkta garšas īpatnības, aizsargā tā ārpusi no iespējamajiem bojājumiem.

Siers satur 45% tauku sausnā. Tam ir maiga, mazliet asa, ieskābena garša, mīksta plastiska konsistence. Šķērsgriezumā redzami ovālas un neregulāras formas caurumiņi.

Sagriezts plānās šķēlītēs, Holandes siers grezno svētku galdu. It īpaši garšīgas ir sviestaizēdas ar sviestu un sieru, kuras pasniedz kopā ar kafiju, kakao, tēju, tāpat arī ar alu.

ГОЛЛАНДСКИЙ СЫР

Всему миру известен голландский сыр. Его родиной является Голландия. Цесвайнский городской масло-сырзавод выпускает голландский сыр в форме прямоугольного бруска.

Сыр упаковывается под вакуумом в полиэтилен-целлофановую пленку марки ПЦ-2 или в сарановую пленку с красочной маркировкой. Герметичная пленка сохраняет вкусовые особенности продукта и предохраняет его внешний вид от повреждений.

Сыр содержит 45% жира в сухом веществе. У него нежный, слегка острый, молочнокислый вкус и мягкая, пластичная консистенция. Рисунок на разрезе — глазки овальной и неправильной формы.

Нарезанный тонкими ломтиками голландский сыр украсит праздничный стол. Особенно вкусны бутерброды с сыром и со сливочным маслом, подаваемые к кофе, какао или чаю, а также — к пиву.

DUTCH CHEESE

Dutch cheese is known all over the world. The Cesvaine butter and cheese factory manufactures Dutch cheese in the shape of rectangular bars.

The cheese is vacuum packed in polythene-cellophane film or in other types of brightly marked film.

The hermetic film helps to retain the taste and flavour of the cheese and prevents it from being damaged.

The cheese contains 45% of dry fat. It has a delicate, slightly pungent taste of sour milk and a soft, plastic consistency.

The pattern of a cut section — holes of oval or irregular shape.

Thin slices of Dutch cheese will decorate your guest table.

Cheese sandwiches will be very tasty with tea, cocoa, coffee or beer.

RĒZEKNES PIENA KONSERVU KOMBINĀTS



PILNPIENA PRODUKCIJA

Rēzeknes piena konservu kombināta zonas rūpnīcas ražo plašu piena produktu sortimentu, kam iedzīvotāju vidū ir nemilīgs pieprasījums.

Govs piens satur olbaltumvielas, taukus, piena cukuru, minerālsāļus, organiskās skābes, vitamīnus un fermentus organismam viegli uzņemamā veidā. Piens tiek pārdots stikla pudelēs vai papīra paketēs, kuru tilpums ir 0,5 litri.

Keifirs, rūgušpiens un skābais krējums ir visizplatītākie skābpiena produkti, ko izgatavo no pasterizētā piena vai seldā krējuma, raudzējot tos ar dažādiem pienskābes baktēriju tīrkultūru ieraugiem. Skābpiena produktiem ir maiga, nedaudz biezinātā konsistence, patīkama, specifiska garša, tie ir bagāti vitamīniem, olbaltumvielām, turklāt organismis tos viegli pārstrādā.

Rūgušpiens un keifirs tiek izlaists stikla pudelēs vai 0,5 litra tilpuma papīra paketēs, skābais krējums — polistirola kastītēs, pa 200 gramiem kastītē.

Biezpiens ir neaizstājams barības produkts cilvēkiem jebkurā vecumā. Taču it īpaši vajadzīgs tas ir bērniem, grūtniecēm un zīdītājām mātēm. No tā izgatavo plašu sortimentu biezpiena izstrādājumu ar garšvielu un aromātisko vielu piedevām.

Ķimeņu siers ir latviešu tautas tradicionālais nacionālais ēdiens. Jau gadsimtiem ilgi šis siers kopā ar alu vienmēr ir bijis neiztrūkstošs cienasts svētku galdā latviešu tautas tradicionālajos Līgo svētkos.

Sviestu gatavo no augstas kvalitātes saldā krējuma, kas raudzēts ar pienskābes un aromātisko vielu veidojošo baktēriju tīrkultūrām. Lietošanai ļoti ērts ir sviests fasēts pa 100 un 200 g folijā ar pergamentu vai pergamentā ar krāsainu uzrakstu.

ЦЕЛЬНОМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Заводы зоны Резекненского молочноконсервного комбината выпускают широкий ассортимент молочных продуктов, пользующихся постоянным спросом населения.

Молоко коровье содержит белки, жир, молочный сахар, минеральные соли, органические кислоты, витамины и ферменты в легкоусвояемой организмом форме. Оно выпускается в стеклянных бутылках и бумажных пакетах емкостью 0,5 литра.

Кефир, простокваша и сметана — самые распространенные кисломолочные продукты, вырабатываемые из пастеризованного молока или сливок путем сквашивания их различными заквасками из чистых культур молочнокислых бактерий. Кисломолочные продукты имеют нежный сгусток, приятный специфический вкус, они богаты витаминами, белками и легко усваиваются организмом.

Простокваша и кефир выпускаются в стеклянных бутылках или в бумажных пакетах емкостью 0,5 литра. Сметана — в полистироловых коробочках по 200 г.

Творог — незаменимый продукт питания для людей любого возраста. Он особенно полезен детям, беременным женщинам и кормящим матерям. Из него вырабатывается большой ассортимент творожных изделий со вкусовыми и ароматическими наполнителями.

Сыр «Кименю» (тминный) — традиционный национальный продукт латышского народа. На протяжении многих веков этот сыр подается к пиву в день латышского национального праздника — «Лиго».

Сливочное масло вырабатывается из высококачественных сливок, сквашенных чистыми культурами молочнокислых и ароматообразующих бактерий. Удобна при употреблении расфасовка масла брусочками по 100 и 200 г. в кашированную фольгу или пергамент с красочной маркировкой.

RICH MILK

The factories incorporated by the Rezekne Dairies and Canneries manufacture a wide assortment of milk foodstuffs which have large consumer demand.

Cow milk contains albumen, fat, lactose, mineral salts, organic acids, vitamins and enzymes in a form easily assimilable by the human organism.

It is marketed in glass bottles and tetra-pacs containing 0.5 litres. Kefir, sour milk and sour cream are most widely consumed sour milk foods produced from pasteurized milk or cream by fermenting them by various yeasts made from pure cultures of lactic-acid bacteria.

Sour milk foods have a delicate curd, pleasant taste and are rich in vitamins and albumen. They are easily assimilated by human organism.

Sour milk and kefir are marketed in glass bottles or 0.5 litre tetra-pacs.

Sour cream is available in polystyrene boxes of 200 gr.

Curds is an indispensable food for people of all ages. It is exceedingly beneficial for children, pregnant women and mothers who suckle their babies.

It is used to manufacture a large assortment of foods with various fillers. The "Kimeņu" cheese (cumin cheese) is a traditional Latvian product. For hundreds of years this cheese is served with beer on our national holiday "Ligo" (st. John's Day).

Cream butter is manufactured out of high quality cream fermented with pure strains of lactic-acid bacteria.

Butter bars of 100 and 200 grams packed in foil or parchment paper with bright markings will be approved by housewives.

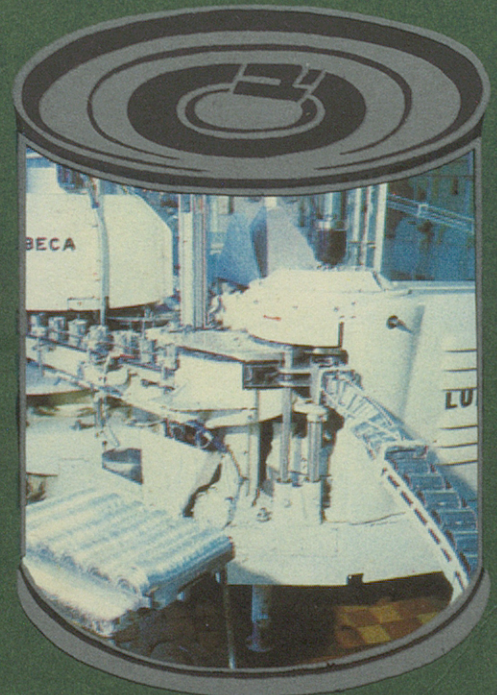
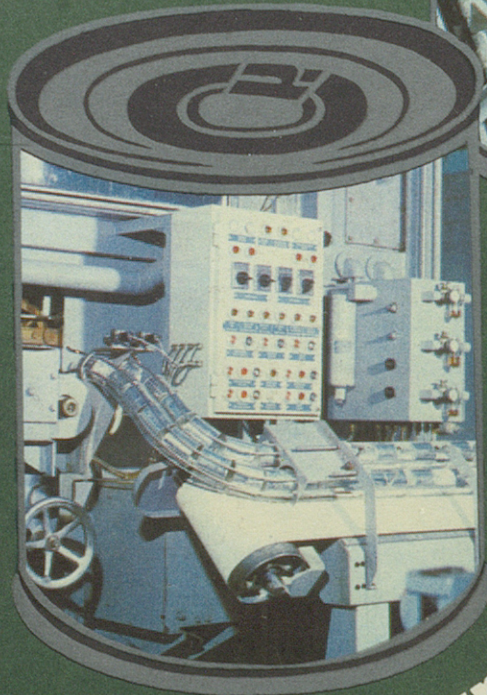
Vija Lāča Latv. PSR
VALSTIS BIBLIOTEKA

К 76-9040

**RĒZEKNES
PIENA KONSERVU
KOMBINĀTS**



**RĒZEKNES
PIENA KONSERVU
KOMBINĀTS**



**RĒZEKNES
PIENA KONSERVU
KOMBINĀTS**



[0, 10]

