



Национальный хлеб

Хлеб – всему голова. Эта пословица на разных языках звучит по-разному, но смысл её понятен абсолютно всем, потому что на столе человека любой национальности в любой стране мира есть универсальный продукт – хлеб.

Газета «Невинномысский рабочий» рассказывает о национальной культуре представителей различных народов и народностей, проживающих в Невинномысске, о традициях национального хлебопечения и раскрывает секреты рецептов выпечки хлеба. К проекту «Национальный хлеб» могут присоединиться все, кто с почтением относится к хлебу, печет его в больших объемах или только для своей семьи. Для этого нужно позвонить в редакцию газеты по телефону 3-31-41. Пусть о вас, вашей профессии или увлечении узнают в городе. Пусть благодаря этому проекту кто-то впервые задумается о значимости хлеба и его важной миссии – объединять людей.

Идем в гости к хлебопекам

...Здесь до рассвета пахнет хлебом

Сегодня мы отправляемся на Невинномысский хлебокомбинат, чтобы увидеть все этапы выпечки хлеба белого из пшеничной муки.

Когда горожане только просыпаются, чтобы начать свой трудовой день, на Невинномысском хлебокомбинате уже давно пахнет свежеспеченным хлебом. Чтобы увидеть весь процесс выпечки, мы прибыли на проходную в 6.30. Нас радушно встретила начальник производственной лаборатории Виктория Шевченко, предложила поторопиться, потому что к этому моменту выпечка хлеба уже завершается, и проводила в цех. Вместе с начальником хлебозавода Еленой Солтысяк она стала нашим экскурсоводом.

Невинномысский хлебокомбинат, который сейчас возглавляет С. Азнауров, был введен в эксплуатацию в 1964 году. Сегодня это современное предприятие с двумя действующими технологическими линиями по производству белого хлеба и «Российского нового». В это утро мы увидели, как выпекается хлеб белый.

Вот перед нами комплексная механизированная линия. Чтобы она работала бесперебойно, в смену выходят мукосей, дрожжевод, пекарь, укладчик, кочегар, бригадир. Замес начинается накануне вечером (в 19 часов) и продолжается до самого утра. В дозировочную черпачковую станцию непрерывно поступают солевой раствор, дрожжевое молочко, кисло-молочная концентрированная закваска и вода. Качество хлеба на 90% зависит от муки, поэтому на хлебокомбинате отбирают зерно лучшего качества: в лабораторию поступают образцы зерна, производится помол муки, пробная выпечка и только после этого зерно направляется в производство (в это утро зерно на проверку брала зерновой технолог Ольга Минькова). Вот по шнеку (закрытый винтовой транспортер) в тестомесильную машину подается мука – ежедневно чуть более 8 кг. Готовое тесто на 2,5 часа поступает в бродильный агрегат или, как принято его называть на хлебокомбинате, – корыто. Оно слегка наклоне-



Готовое тесто автоматически подается в тестоделитель-укладчик. Бригадир М. Сухорукова готовится смазывать формы



Укладчик хлеба С. Ковалева



Е. Солтысяк и В. Шевченко



Зерно на проверку берет О. Минькова

но, и поэтому тесто медленно продвигается к лопате, которая отсекает его. Далее по транспортерной ленте оно автоматически подается в тестоделитель-укладчик, который так же автоматически делит тесто на тестовые заготовки и укладывает их в формы. Вот здесь не обойтись без участия человека: он должен смазать формы маслом. В эту смену работали бригадир Майя Сухорукова и пекарь комплексно-механизированной линии Людмила Чикунова. Каждую свою смену они выпекают 15 тысяч (!) булок хлеба. Очень любят свою работу и говорят, что нет ничего более замечательного, чем запах свежеспеченного хлеба.

После деления теста формы поступают в расстойный шкаф, где

при определенных температуре и влажности воздуха тесто медленно поднимается (расстаивается), приобретая привычную для нас, покупателей, форму «кирпичика». Следующий этап – выпечка. Печь газовая, размерами в большую комнату. Её производительность – до 14 тонн хлеба, или около 23 тысяч буханок хлеба в сутки. В печь формы с тестом непрерывно поступают из расстойного шкафа, медленно движутся по кругу 50 минут, и вот уже горячие булки автоматически выгружаются на ленточный транспортер. Процесс выпечки завершен! От начала замеса до выхода свежеспеченного хлеба нужно в среднем 4 часа.

Но это ещё не всё. С ленточного транспортера хлеб поступает на

циркуляционный стол. Укладчик Сурая Ковалева (она же мукосей), чтобы вовремя попасть на работу, просыпается в 3.30, приводит себя в порядок и торопится на «заводскую» маршрутку. В это утро она в больших хлопчатобумажных рукавицах укладывала хлеб на деревянные решетчатые лотки для остывания и отправляла его в экспедиционную, где формируются заготовки. Затем хлеб отправляют в детские сады и школы города, в крупные магазины и маленькие торговые точки.

До этого момента многие из вас, уважаемые читатели, знали вкус хлеба Невинномысского хлебокомбината. Сегодня вы узнали, как его пекут. ■



Народ и его хлеб

У славян белый хлеб – для праздников!

Хлеб не только основа русского национального стола, но и символ народного благополучия. Ни один русский человек не сядет за стол без хлеба.

Древнерусская кухня начала складываться задолго до IX-X веков. В этот период появился кислый хлеб из ржаной муки (он стал основным продуктом питания для большинства народов многонационального Российского государства), а потом и другие виды хлебных и мучных изделий: пшеничный хлеб, сайки, баранки, пышки, блины, оладьи, пироги, пирожки, кулебяки, расстегаи, сочни, караваи, курники, ватрушки, шаньги. Все эти изделия готовились на основе кислого теста, что было характерно для всей русской кухни на протяжении многих веков. Важное место в питании занимали каши. Широко употреблялись в пищу грибы, рыба, лесные орехи и ягоды, дичь, мясо промысловых зверей; квас, сбитень; жидкие горячие блюда – щи, растительные и мучные похлёбки; молоко, творог, сметана, в качестве пряностей использовали лук, чеснок, хрен, укроп, петрушку, гвоздику, лавровый лист, чёрный перец, известные уже в X веке.

Пищу на Руси в основном варили или выпекали в печи, жарили очень редко. Готовые блюда получались томлёными или тушёными. Продукты не измельчали, не мололи в отличие от европейской кухни. Салаты никогда не были свойственны классической русской кухне.

В XVII-XVIII веках под влиянием национальных блюд других народов появляются лапша, пельмени, чай, цукаты, варенье. Во второй половине XIX века был введён безопасный способ приготовления теста на прессованных дрожжах, что позволило существенно сократить время на подготовку теста с 12 часов до двух. С XX века в широкое употребление входит белый хлеб и другие изделия из пшеничной муки – вермишель, макароны. Ранее пшеничный белый хлеб ели изредка и в основном зажиточные слои населения, в народе же на него смотрели как на еду праздничную.

На протяжении веков искусство хлебопечения в России получило исключительное развитие, в результате чего было создано то разнообразие сортов и видов национального хлеба, которым всегда славилась Россия. Ни один русский человек и сегодня не сядет за стол без хлеба.

Хлеб не только основа русского национального стола, но и нечто большее. Он – символ народного благополучия. Именно поэтому с хлебом в России связаны обычаи, например, приветствовать почетных гостей, молодоженов, новоселов хлебом и солью: душистый каравай всегда символизировал благополучие и достаток, а соли приписывали способность охранять от злых духов. ■

По материалам сайтов girmet.ru, prodservice.ru, e9.ru

Готовим вместе

И булочки, и пироги, и караваи

Очень вкусно пахнет в булочном цехе Невинномысского хлебокомбината! К нашему приходу технолог цеха Елена Дегтярёва (на фото) подготовила два рецепта для читателей газеты.

Начальник булочного цеха Любовь Бунина рассказала, что в коллективе работает 21 человек – формовщики, тестоводы, пекари... И каждый – профессионал.

- Вот какие у нас караваи! - с гордостью сказала и показала каравай технолог цеха Е. Дегтярёва. Тесто, из которого они выпекаются, прекрасно подходит для выпечки булочек, сладких пирогов и пирожков. Так что его рецепт пригодится каждой хозяйке, которая знает толк в выпечке.

Итак, нам понадобится 1 кг муки высшего сорта, 70 г прессованных дрожжей, 180 г сахара, 10 г соли, 60 г маргарина, 40 г подсолнечного масла, 30 г сухого молока или 1 стакан обычного, 3 яйца, 1 г ванилина, 350 мл воды.

Дрожжи растворим в теплой воде и введем в муку. Также поступим с сахаром и солью (раство-

рим в воде и выльем в муку). Добавим маргарин и растительное масло, потом – молоко, яйца и ванилин. Замесим эластичное крутое тесто, чтобы оно не тянулось, а рвалось кусками. Для этого его нужно долго и тщательно месить. После дадим тесту постоять более часа. Сформируем будущие изделия (булочки, пироги, пирожки) и дадим им вновь постоять. Если в помещении сквозняки, не забудем накрыть салфеткой, чтобы тесто не заветрилось, что при выпечке испортит внешний вид. Перед посадкой в духовку смажем яичной смазкой (яйцо и немного воды). Выпекаем при температуре не более 160 градусов, потому что сладкое тесто при высоких температурах не успеет пропечься, а начнет пригорать.

Один секрет для хозяек, которые попробуют в домашних условиях испечь каравай. Сначала

нужно испечь сам каравай, потом украсить его фигурками из теста и вновь поставить в духовку. Для украшения можно использовать соленое тесто (при выпечке оно будет более светлого цвета).

Теперь рецепт опарного хлеба «Бодрость». Понадобится 1 кг муки первого сорта, 10 г прессованных дрожжей, 1 г сухих дрожжей, 15 г соли, 560 мл воды. Сначала приготовим опару: в половинку воды разведем прессованные дрожжи и смешаем их с половиной муки. Должна получиться консистенция, как на оладьи. Этой смеси дадим постоять в теплом месте не менее трех часов, при этом трогать опару (размешивать, придавливать) нельзя. Потом добавляем остаток муки, сухие дрожжи, соль и воду. Замешиваем тесто. Оно должно получиться нежным, мягким и при попытке



разорвать должно тянуться. Положим его в емкость, укутаем полотенцем и дадим постоять еще час. После этого выкладываем тесто в форму, смазанную растительным маслом. Если такой нет, то формируем круглый хлеб и выкладываем на противень. От тестовой заготовки будет зависеть и время выпечки (в форме хлеб выпекается дольше). Полукилограммовой булке понадобится 40 минут выпечки при температуре 230-240 градусов. ■