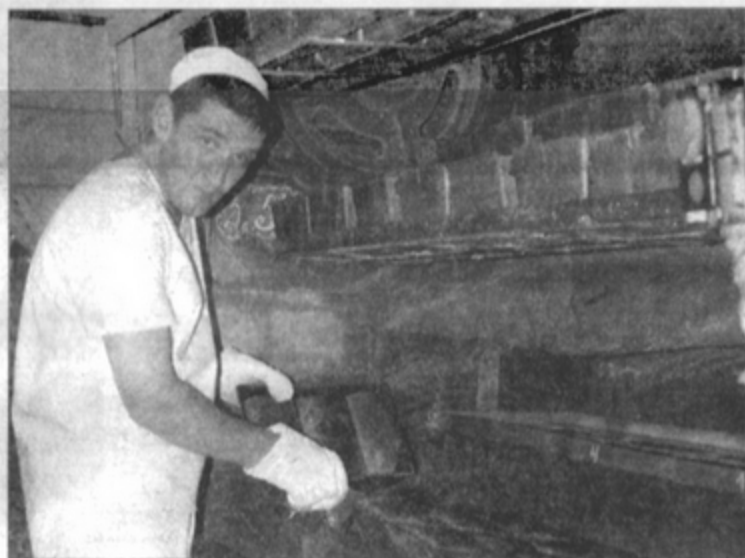
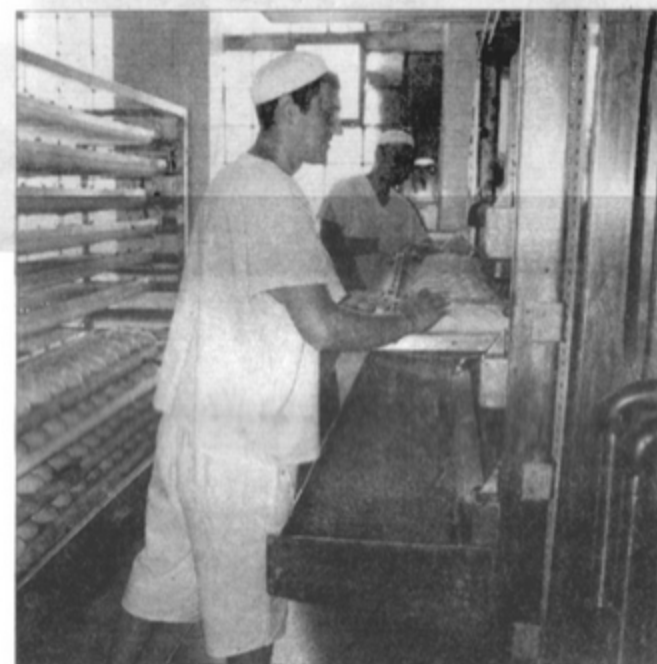


# Запашний, свіжий, зі шкоринкою, ще зовсім теплий хліб



Настасія Юрчук

Мабуть, при цих словах усі ковтають слину в очікуванні — з'їсти шматочок щойно випеченого хліба. За якими технологіями випікають хліб сьогодні? Адже спокус здешевлення виробництва багато: скоротити технологічний процес приготування хліба, зменшити затрати на нього, збільшити терміни зберігання. І основна спокуса — заробити якомога більше грошей. Хтось говорить про те, що можна прискорити процес випікання хліба за допомогою стабілізаторів, розпушувачів.

Певна річ, ми не змогли обійти стороною основного місцевого виробника хліба ПАТ «Новоград-Волинський хлібозавод», який існує в нашому місті з 1944 року. Він є одним із лідерів постачання хліба — більше 15 % ринку в Житомирській області. На за-

воді виробляють широкий асортимент продукції: більше 36 найменувань хліба, більше 60 найменувань здобно-булочних виробів. Асортимент збільшується, тому що підприємство орієнтується на різні категорії людей: тих, які слідкують за своїми фігурами, полюбляють солодке, потребують спеціального харчування — діабетиків, на тих, хто дотримується постів, — кожен може знайти для себе ту продукцію, яка йому до вподоби. Основним правилом, яким користуються працівники хлібозаводу: «Ні однієї копійки прибутку на здоров'ї покупця». Що ж відбувається на Новоград-Волинському хлібозаводі? Яким шляхом виготовлення вони йдуть? З цими питаннями ми звернулися до генерального директора хлібозаводу Сергія Федоровича Портянка та начальника лабораторії Валентини Арсенівни Корнійчук.

— Сергію Федоровичу, чи вико-

ристовується технологія прискореного випікання хліба за допомогою стабілізаторів і розпушувачів на Вашому підприємстві?

— Ні. Я ніколи на це не піду і не поведу на це свій колектив, тому що мої принципи полягають у тому, щоб ми зберегли класичні технології випікання хліба. Наприклад ті, що мають лікувально-профілактичне значення, які очищають організм завдяки житньому борошну, вміст якого має бути не менше ніж 50 %. Житнє борошно володіє численними корисними властивостями. До його складу входить необхідна нашому організму амінокислота — лізін, клітчатка, марганець, цинк, на 30 % більше заліза (ніж в складі пшеничного борошна), в 1,5-2 рази більше магнію та калію. Житній хліб сприяє більш швидкому виведенню канцерогенів і інших шкідливих продуктів обміну речовин з організму. Вживан-

ня житнього хліба допомагає знизити холестерин у крові, покращує обмін речовин, роботу серця, виводить шлаки. Численні дослідження користі житнього хліба показали його сприятливий вплив на організм людини, особливо на роботу шлунково-кишкового тракту. Цей хліб у кілька разів знижує загрозу захворювання на цукровий діабет і навіть запобігає утворенню онкологічних захворювань. Правда, такий хліб не підійде тим, хто має підвищену кислотність (спеціально для таких людей існують сорти хліба, виготовлені із суміші житнього та пшеничного борошна). Багато хто з наших колег не можуть виробляти продукцію з великим вмістом жита, тому що вони зробили заміну обладнання, скоротили технологічний цикл, у результаті чого максимальна кількість вмісту жита в об'ємі випеченої продукції не більше 30 %. Ми не тільки продовжуємо випікати продукцію, ми в пошуках тих печей, які випікають продукцію з великим вмістом жита. Нещодавно я приїхав із Німеччини, м. Вайсенберг, де відвідав дві хлібопекарні, побачив продукцію, яку вони виробляють, продегустував її. Вони випікають хліб із великим вмістом житнього борошна. Саме цей напрямок і ми сьогодні тримаємо, йдемо до модернізації наших печей для того, щоб отримати більш якісний житній хліб. Цей хліб у майбутньому буде відрізнятися як зовнішньо, так і смаковими якостями. Наш завод один із небагатьох, який пропонує класичну технологію випікання хліба. Ми хочемо, щоб кожен споживач нашого продукту знав, що в 1 кг хліба міститься 1 грам солі, що дуже важливо, адже людина на добу повинна споживати не більше 5 грам солі (добова норма споживання хліба — 277 грам, а річна — 102 кг). При випіканні хліба на виробництві застосовуються тільки натуральні добавки, такі як: льон, кунжут, кмин, мак, корицю, очищені зерна соняшника, коріандр. Вони додають нашим виробам як ароматичні, так і лікувально-профілактичні властивості. Також хочеться наголосити на тому, що термін зберігання наших виробів найоптимальніший при умові правильного зберігання.

— Ваше ставлення до сучасних домашніх хлібопечок?

— Негативне. Адже процес полягає не тільки в тому, що потрібно просто випекти: закинув усі інгредієнти і через годинку маєш хліб. Суть полягає в кисло-відновлювальному процесі, який пов'язаний із процесом бродіння і вистояванням. Кислотність під час бродіння тіста 7-7,5 градусів, наприклад для дарницького хліба набувається протягом 75-80 хвилин. Саме під час цього бродіння формуються амінокислоти, вітамінна група, лізін, клітковина, смак, аромат. Після процесу бродіння слідує вистоявання тіста протягом мінімум 40 хвилин. Хліба ще не-

має, а тісто грає — воно живе. Тож 2 години готується тільки тісто для того, щоб м'якуш був м'який та еластичний, а шкоринка хрусткою. Окрім цього, на домашню випічку хліба витрачається дорожочісний час господарок.

— Торік ПАТ «Новоград-Волинський хлібозавод» разом із Благодійним фондом Литвина «Майбутнє Полісся» на святі «Лесині джерела» презентував жителям і гостям міста рекордний коровай. У цьому році здивує чиюсь подібним?

— Так. У цьому році ПАТ «Новоград-Волинський хлібозавод» разом із Благодійним фондом Литвина «Майбутнє Полісся» здивують та порадують усіх гостей свята рекордним «Рогом достатку». Спеціально для цього наші інженери розробляли форму для випічки рогу довжиною 2 метри, вагою приблизно 70 кг. У середині цього рогу буде розміщено близько 1450 здобних булочок. Презентація відбудеться біля будівлі Молодіжного центру 27 липня о 17.00.

Після такої інформативної бесіди начальник лабораторії Валентина Арсенівна провела мене в цех, де відбувається по-справжньому чарівний процес виготовлення хліба. Працівники цеху в білому спецодязі, кожен робить свою роботу. У фотосюжеті я хочу, щоб наші читачі побачили на власні очі, як виготовляється найсмачніший, найароматніший хліб, який ми смакуємо щодня.

## Основні правила зберігання хліба:

Зберігати хлібобулочні вироби можна в поліетиленових пакетах або спеціальних хлібницях (найкраще в дерев'яних). Не можна тримати хліб без упаковки, адже він швидко вбирає пил, вологу, сторонні запахи, мікроби. Якщо хлібобулочні вироби ще теплі, поліетиленовий пакет та хлібницю потрібно залишити відкритими, а після того, як він охолоне закрити. Житній та пшеничний хліб зберігати окремо, тому що білий хліб легко набуває запаху житнього і втрачає смак.

Купуючи хліб, звертайте увагу, як його зберігають у магазині. Не кладіть його поруч з іншими продуктами, особливо такими, які ще потребують приготування.

Не рідше ніж раз на тиждень необхідно чистити хлібницю: виймати із неї хлібні залишки, скибки, шматки, крихти. Для профілактики появи плісняви та розвитку бактерій протирайте її слабким розчином оцту або питної соди, а потім добре просушіть.

Якщо в хлібницю покласти розрізане яблуко, шматок очищеної картоплі або трохи солі, хліб не так швидко черствітиме.

Хлібним є твердження, що в холодильнику хліб довше зберігає свою свіжість, адже не варто його зберігати в темному та вологому місці.