

«Столица Полесья, полеская Венеция, полесский Иерусалим! Как только не называют Пинск туристы из разных стран. И это абсолютно заслуженно», – отметил на концерте «Время выбрало нас» на «Марафоне единства» глава Администрации Президента Республики Беларусь Дмитрий Кругтой.

Хлеб «Я з Пінска...» – бренд города

И действительно, в городе сохранилось огромное количество памятников старины, архитектуры, нашего духовного наследия. Визитной карточкой столицы Полесья можно считать и хлеб. В Пинске он особенный. А с появлением продукта, который называется «Я з Пінска...», можно сказать, что хлеб стал брендом города. Его неповторимый вкус оценили уже многие пинчане.

Мы обратились к специалистам Пинского хлебозавода, чтобы из первых уст узнать о том, как появился этот хлеб и почему он такой вкусный.

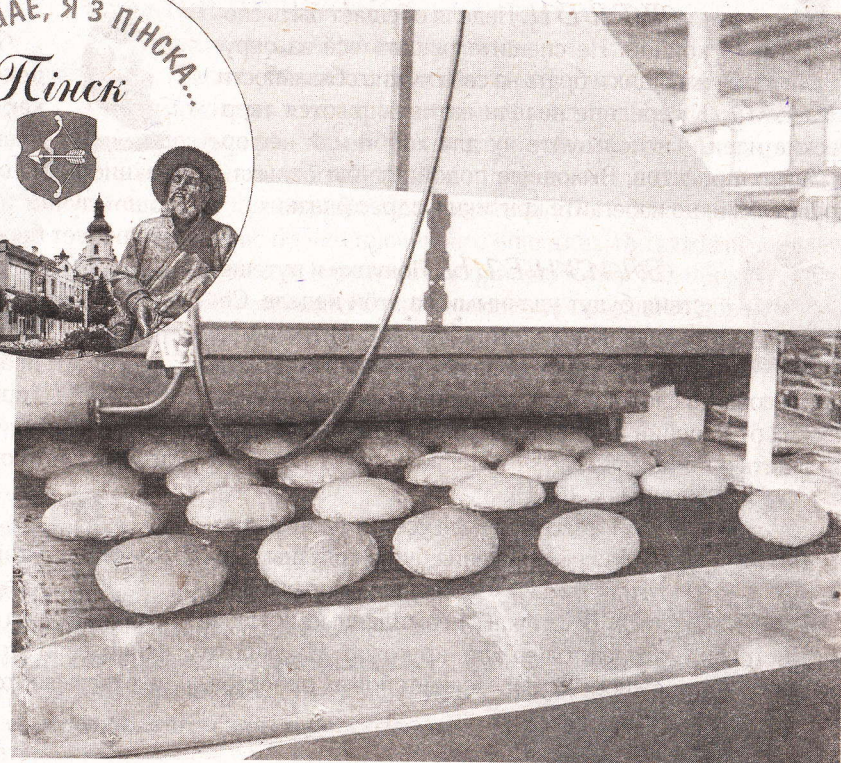
Вот что рассказала начальник центральной производственно-технологической лаборатории филиала ОАО «Берестейский пекарь» Пинский хлебозавод Зинаида Клименкова.

– Именно в нашей лаборатории рождаются ароматные хлебобулочные изделия, поскольку всё начинается с идеи и рецепта. Но расскажу обо всем по порядку. Наша лаборатория занимается контролем качества органолептических, физико-химических показателей сырья и готовых изделий, как хлебобулочных, так и кондитерских. Следим за внешним видом изделия, вкусом, цветом, запахом, а также за его влажностью и кислотностью. Есть также на хлебозаводе микробиологиче-



Зинаида Клименкова, начальник центральной производственно-технологической лаборатории филиала ОАО «Берестейский пекарь» Пинский хлебозавод

Так было и с хлебом «Я з Пінска...». Впрочем, его название перекликается с другим хлебом – «Па-першае, я з Пінска», который был разработан ко Дню города. Вдохновил на идею тот самый пинчук, который на улице Ленина так привлекает туристов и уже стал одним из символов Пинска. Была разработана оригинальная этикетка. Но главное – это рецепт и сложная четырехстадийная технология про-



центов от всего выпекаемого хлеба. Поэтому решено разработать целую линейку таких хлебов. В продаже уже имеется хлеб «Я з Пінска... Класічны», а вскоре появится и «Я з Пінска... З кменам».

Лидер продаж

Любопытно, что пользуются спросом не целые буханки полюбившегося хлеба,

Как выпекают хлеб

Тестовод цеха № 2 Алла Литвинчук продемонстрировала, как замешивается хлеб «Я з Пінска... Класічны». Вначале она заложила в специализированную машину «Восход» необходимое сырье (наибольшее количество муки, которое позволительно класть, – 100 кг). Автоматический водомер доставил туда нужное

изделий, как хлебобулочных, так и кондитерских. Следим за внешним видом изделия, вкусом, цветом, запахом, а также за его влажностью и кислотностью. Есть также на хлебозаводе микробиологическая и производственная лаборатории. Последняя контролирует каждую партию хлебобулочных изделий.

Сегодня предприятие вырабатывает порядка 37 наименований ржано-пшеничных изделий. Каждый вид отличается по вкусу. В зависимости от сорта хлеба и рецептуры используются ржаная сеяная мука, пшеничная первого сорта, ржаная обдирная, ржаная обойная. Обычно мы готовим хлебы, в которых содержится до 60 процентов муки ржаной сеяной и порядка 35 процентов пшеничной. Самая полезная мука – это, конечно, ржаная обойная, поскольку она грубого помола, а значит, содержит больше микроэлементов. Из нее мы печем хлеб «Бородинский премиум». В состав продукта входят кориандр и другие пряные специи. Он пользуется спросом не только у пинчан, но и у россиян. Экспортные поставки нашим соседям мы делаем регулярно.

В чем же секрет пинского хлеба?

Зинаида Степановна отметила, что самый вкусный хлеб рождается у них в лаборатории. Предварительно отдел маркетинга хлебозавода изучает спрос покупателей, рынок, делает выводы, которыми делится с соответствующими службами завода. Одна из них – данная лаборатория. Здесь придумывают оригинальную рецептуру, проводят пробную выпечку. Далее дегустационная комиссия, состоящая из компетентных специалистов, пробует новый продукт. И только тогда сотрудники хлебозавода принимают совместное решение.

который на улице Ленина так привлекает туристов и уже стал одним из символов Пинска. Была разработана оригинальная этикетка. Но главное – это рецепт и сложная четырехстадийная технология производства заварных хлебов. Изюминкой стало добавление сушеной клюквы. Но все же он выпускался ради праздника и предназначался для гурманов. На его основе пинские хлебопеки решили создать изделие для широкого потребителя. С использованием только натуральных продуктов. В его состав входит смесь муки пшеничной первого сорта и ржаной сеяной, а чтобы тесто выбраживало, появился оригинальный вкус, добавляется закваска. Специалист раскрыла профессиональный секрет: в данном случае – это закваска и ферменты, а именно глюкоамилаза. За счет данного компонента хлеб «Я з Пінска...» приобрел необычный вкус, который покорила пинчан. Некоторым хлеб кажется сладковатым, хотя в его составе нет сахара. Он имеет свойство не черстветь неделю. Как выражаются специалисты, продукт длительное время не теряет своих потребительских качеств.

Да, важны правильно подобранный состав компонентов будущего хлеба, сама технология производства – у каждого продукта она своя. Но и это не самое главное. По словам пинских пекарей, залогом успеха является любовь к своему делу.

– Надо изготовить такой продукт, который действительно понравится покупателю, – считает Зинаида Клименкова. – Это, наверное, главная цель каждого специалиста, который работает на предприятии.

Хлебопеки не ошиблись с «параметрами» вышеназванного ржано-пшеничного хлебushка: он получился вкусный и понравился полешукам. Сегодня выпуск этого вида изделия составляет до 40 про-

Лидер продаж

Любопытно, что пользуются спросом не целые буханки полюбившегося хлеба, а так называемые половинки. За январь упаковок по 0,35 кг продано в 55 раз больше, чем упаковок по 0,7 кг (буханка). Зинаида Клименкова объясняет это так. В малой упаковке видно состояние мякиша, к тому же пинчане предпочитают покупать профессионально нарезанный хлеб.

По продажам «Я з Пінска...» бьет все рекорды в категории ржано-пшеничных хлебов. Сравним. За январь текущего года было продано 55 тонн половинок данного хлеба, сортов «Околицы Нового» – 35 тонн и «Ремесленного Светлого» – 17 тонн.

Вкусные новинки

Пинские хлебопеки разработали новый вид потребительского товара на основе «вкусной добавки», которая присутствует в хлебе «Я з Пінска...». Он называется хлеб для тостов «Сендвичный премиум». Ищите в магазинах черно-золотистую упаковку. Именно в ней будет продаваться новинка. А для тех, кто любит классический белый формовой хлеб наподобие того, какой был в Советском Союзе, напомним, что пинчане выпускают «Славянский простор» с семенами подсолнечника, консервированный спиртом этиловым ректифицированным. К слову, многие думают, что один из популярных хлебов под названием хлеб для тостов «Старый Менск» с семенами подсолнечника, консервированный спиртом этиловым ректифицированным, – продукт, изготовленный минчанами. Восстановим справедливость: данное изделие принадлежит Пинскому хлебозаводу!

она заложила в специализированную машину «Восход» необходимое сырье (наибольшее количество муки, которое позволительно класть, – 100 кг). Автоматический водомер доставил туда нужное количество воды. Машина, похожая на огромный скоростной миксер, 15 минут вымешивала тесто, которое затем тестовод выложила в такую же огромную чашу – дежу. Оттуда оно направляется в тестоделитель с автоматической разделкой теста. Стоит лишь поставить нужные параметры на сенсорном табло, и куски будущих буханок хлеба уже плывут по ленте в добрые руки мастеров, любящих свое дело.

За технологическим процессом, постоянно наблюдает главный инженер предприятия Дмитрий Надькин. Дмитрий Васильевич высказал свое мнение по поводу продукции завода:

– Моя задача состоит не только в контроле за исправностью оборудования, которое замешивает, формует, выпекает хлеб, но и в мониторинге технологических процессов, согласно которым производится наша продукция. Хлеб, изготовленный на нашем хлебозаводе, я с удовольствием покупаю, его предпочитает вся моя семья. А самый любимый – это «Я з Пінска...», поскольку у него сбалансированный вкус и прекрасный аромат. В нем используется улучшитель на ферментной основе, то есть это натуральный продукт. К слову, в планах предприятия – приобретение еще одной упаковочной линии «ЛИНЕПАК». Это позволит увеличить поставки как на внутренний рынок страны, так и на внешний. Сейчас для нас актуален экспорт некоторых видов продукции в Российскую Федерацию и Грузию.

Елена ЖУК, г. Пинск
Фото автора