

Вкус хлеба

Традиции и тренды белорусского хлебопечения

Ароматные и пышные, с тмином или кориандром, усыпанные семечками или насыщенные сухофруктами – «Нарочанский» и «Бородинский», «Родниковый» и «Бабулін», «Маяк» и «Браславский край»... Наш хлеб известен как один из самых вкусных, а классическая технология его приготовления, которой и теперь придерживаются в Беларуси, считается одной из самых сложных в мире. Но насколько востребован этот продукт? Может, его уже потеснили багеты и чиабатта, снеки и лавашы? Сколько хлеба теперь потребляют белорусы? Мы решили разобраться детально во всех нюансах «хлебного дела».

Ржаной, ситный, пшеничный

Сегодня на нашем столе просто избытие продуктов. Но по традиции ни одно застолье еще не обходится без хлеба. А вот наши предки пообедать зачастую могли только хлебом и квасом. Пекли его в печи на поду. Оттого и название – подовый. Тесто замешивали тяжелое, ржаное. Хозяйка топила печь, выгребала золу и отправляла туда хлеб. Пекли огромными буханками.

Сейчас хлеб в домашних условиях выпекают на бумаге или тефлоновых листах, а наши бабушки использовали листья капусты, клена, аира. Выпечка насыщалась их ароматом. Закваски тоже были другие – использовали кусочек (часть) закваски или теста от предыдущего приготовления.

У нас в промышленном производстве, несмотря на насыщение рынка всевозможными добавками и развитие ускоренных технологий хлебопечения, придерживаются традиций, используют классические технологические схемы и натуральный процесс брожения.

Согласно данным Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, выпечку хлебобулочных изделий осуществляют 52 хлебопекарных завода. В общем объеме производства хлебобулочных изделий около 70 % занима-

ет именно хлеб, в том числе на основе ржаной муки.

Выходит, белорусы предпочитают ржаной хлеб пшеничному и ситному? Директор научно-производственного республиканского дочернего унитарного предприятия «Белтехнохлеб» Научно-практического центра Национальной академии наук Беларуси по продовольствию Лариса Колосовская уточнила: рецептура большинства хлебобулочных изделий в нашей стране предполагает использование в разном процентном соотношении ржаной и пшеничной муки. Сырье, кстати, отечественное. По ее словам, именно от качества муки во многом зависит вкус хлеба. Надо сказать, Лариса Станиславовна знает в этом толк: в хлебопечении она более 30 лет.

– Последние два десятилетия стали больше востребованы хлеба из муки ржаной – сеяной, обдирной и даже обойной, – отметила она. – Из очень капризной в работе сеяной муки выпекаются по классической технологии «Волотовской», «Водар» и др. Много на этом сырье хлеба заварного, например «Нарочанский» (хлебозавод № 2), «Родниковый» (хлебозавод «Автомат») и пр. Ржаная обдирная мука темнее, хлеб из нее получается более кислый, что называется, на любителя. Если кислотность



мякиша на сеяной муке не превышает 6–7°, то на ржаной обдирной на стадии закваски – 13°. Этот показатель в готовом изделии составляет не более 9–10°. Классический пример выпечки из обойной муки – хлеб «Бородинский», у него немало поклонников.

Популярностью пользуются заварные сорта из смеси муки ржаной и пшеничной. По данным Минсельхозпрода, их удельный вес в общем объеме производства хлеба из муки ржаной, смеси ржаной и пшеничной составляет около 60 %. 7%-ную нишу завоевали изделия диетического профилактического питания. Охочи белорусы, как выясняется, до булок и сдобы (30 %). На долю баранок, сухарей и сушек приходится около 3,5 %.

– Белорусский хлеб очень достойный и по вкусу, и по качеству, – считает Лариса Колосовская. – Во многом благодаря тому, что мы сохранили классические традиции многостадийного хлебопечения на термофильных молочнокислых заквасках с использованием натурального сырья. Чтобы изготовить, скажем, ржано-пшеничный хлеб, уходят примерно сутки.

Другое дело, что в Беларуси, как и во всем мире, стали употреблять намного меньше хлеба. Основная причина, по мнению отечественных хлебопеков, кроется в большом разнообразии продуктов

на нашем столе. Свою лепту внесли и диетологи, которые при малоподвижном образе жизни всячески советуют ограничить потребление хлебобулочных изделий. ЗОЖники тоже готовы уменьшать в своем питании хлебные порции. Получается такая картина: если ранее среднесуточной нормой потребления считалась, по сути, четвертина буханки хлеба – 250 грамм, то последние год-два мы в среднем съедаем всего 140–160 грамм.

Секреты пышного теста

Говорят, растет булка, как на дрожжах. Подмечено очень точно, потому как для хлебобулочных изделий дрожжи – самый важный ингредиент. Считается, первыми выяснили это египтяне, изготовив кислое тесто примерно около 5 тысяч лет до н. э. Эту гипотезу подтверждают настенные изображения усыпальницы Рамзеса VI, на которых детально иллюстрируется процесс приготовления хлеба в придворной пекарне. Египтянам были известны рецепты более 40 видов пресного (бездрожжевого) и кислого (дрожжевого) хлеба. Благодаря им, о кислом тесте узнали древние евреи и финикийцы, которые смогли первыми изобрести и испытать на практике многообразные закваски. Затем рецепт попал к грекам, а от них – к римлянам.

Для получения традиционного кислого теста многие народы использовали различные натуральные закваски – кислое молоко, хмель, соду, отруби, пальмовое пиво, замоченный горох. Эти ингредиенты добавляли первыми, для лучшего эффекта разрыхления. Роль дрожжей в биологическом процессе научно доказана лишь в 1857 году благодаря трудам великого микробиолога Луи Пастера.

Наши предки тоже использовали преимущественно кислое тесто, рецепт которого хранился в строжайшем секрете. К закваске относились с трепетом и хранили в прохладном месте, дабы сберечь вкусовые качества выпечки.

Заведующий кафедрой этнологии, музеологии и истории искусств исторического факультета БГУ, доктор исторических наук, профессор Тадеуш Новогродский отмечает: на протяжении многих веков основным продуктом питания у белорусов был ржаной хлеб. Им начинался и заканчивался завтрак, обед и ужин. В ходу были также градовый, пушной, половый, картофельный, мякинный хлеба. Градовый выпекался из непросеянной ржаной муки. Если жито совсем не просеивали, только после молотьбы выбрасывали мелкую солому, пустые колосья, мусор, то мука из такой ржи шла на приготовление пушного хлеба. О нем говорили: «Кто ест хлеб с пушком, тот не ходит с мешком, а кто с собой хлеб носит, тот хлеба ни у кого не просит». Половый хлеб выпекали из двух частей: одной было жито, а второй – ячмень, овес, гречка, пшеница в отдельности или смешанные в определенных пропорциях. Привычным и распространенным, по словам этнографа, такой продукт был на Витебщине.

– В неурожайные годы выпекали картофельный хлеб из ржаной муки и вареной толченой или натаркованной на терке сырой очищенной картошки, – рассказывает Тадеуш Новогродский. – Свежим он отличался хорошими вкусовыми качествами, его с удовольствием употребляла даже местная шляхта. А вот в бедняцких семьях весной, и особенно в голодные неурожайные годы, наиболее часто можно было увидеть мякинный

хлеб. Для его выпечки бралась ржаная, пшеничная, овсяная, гречневая полова, или мякина – отброс, получающийся при молотье сельскохозяйственных растений. Связующим веществом в нем была мука. Это о таком хлебе говорили: «С мякиною легко ходить, да трудно ноги волочить». Бывали случаи, что и такого хлеба не хватало. Тогда пекли его из щавеля, желудей, лебеды, акации, мерзлой картошки, коры деревьев и пр.

В зажиточных семьях выпекали ситный хлеб из ржаной муки, просеянной на сите. В среде белорусской знати был популярен «мартовский» хлеб из молотого ржаного солода – намоченных и пророщенных семян злаков. На пятый день в бочку с солодом добавляли апельсиновую цедру, перец, гвоздику и имбирь. Потом сыпали просеянную наполовину с солодовой ржаную муку и замешивали густое тесто, влив в него стакан спирта и немного меда.

Надо сказать, что и в современном хлебопечении главный постулат остается неизменным: хлеб изготавливается из муки, воды, дрожжей и соли. Используются также технологические добавки, различные виды сахаро- и жиросодержащего сырья, молочные продукты. Разнообразные композитные смеси придают хлебу не только неповторимый вкус и аромат, но и улучшают полезность продукта. В изделия для диетического профилактического питания включают отруби, цельное, пророщенное и дробленое зерно, зародышевые хлопья пшеницы, ржаные, овсяные, гречневые хлопья, семена льна, подсолнечника, обогатительные добавки и смеси, фитокомпозиции из цикория, любистка, расторопши, плодов боярышника, порошка топинамбура, корня алтея и др. Это сырье содержит витамины, макро- и микроэлементы, пектин, биологически активные соединения.

Поклонники здорового образа жизни считают более полезным так называемый бездрожжевой хлеб.

– Поскольку дрожжи существуют везде: в почве, воздухе, растениях и так далее, в том числе и в заквасках, которые используются для приготовления хлеба, однозначно такой продукт бездрожже-

вым назвать нельзя, – говорит Лариса Колосовская. – В любом случае присутствуют дрожжи, только не прессованные, выполняющие функцию разрыхления. Хлебопекарные дрожжи – это чистая культура, выращенная на сахарной мелассе. В наши пшеничные хлеба их входит не менее 500 г на 100 кг муки. В печи при температуре 210–260 °С дрожжей, по большому счету, уже не остается. Они прекращают свою жизнедеятельность при 60°, а температура после выпечки в центре мякиша – 90–95°.

Черствость булке не помеха

На полках магазинов такое большое разнообразие хлеба, что глаза разбегаются. Тут уж, как советуют специалисты, кроме вкусовых пристрастий при покупке следует обращать внимание на свежесть продукта. Потому как все ржано-пшеничные, пшеничные, булочные и сдобные изделия характеризуются таким понятием, как эластичность мякиша. Проверяется она так: после легкого надавливания пальцами мякиш хлеба должен принимать первоначальную форму.

Хлебобулочные изделия сохраняют свою свежесть в течение определенного времени, которое регламентируется техническими нормативными правовыми актами. Так, без упаковки хлеб из ржаной сеяной муки и смеси ее с сортовой пшеничной мукой может храниться 24 часа, заварной из муки ржаной и смеси с другими видами – 48, остальные – 36 часов. Упакованные заварной – 96 часов, булочные и сдобные булочные изделия – от 36 до 48 часов в зависимости от массы. Получается, свежим хлеб будет до 4 суток.

Как рассказали технологи хлебопекарного производства, существуют определенные приемы и способы, включая даже упаковку изделий, позволяющие увеличить сроки годности изделий. Хлеб может сохранять свежесть достаточно долго – от 40 дней до 6 месяцев. Например, при использовании технологий шоковой заморозки при температуре хранения минус 18°. Это особенно актуально

Любопытные факты

- Древние славяне умели выпекать хлеб из кислого теста уже в X–XI веках.
- В Англии, засевая поле, клали в борозду буханку или полбуханки хлеба для того, чтобы земля снова уродила.
- В европейских странах символом хлебопекарен служил деревянный или металлический крендель над входом.
- Готовность хлеба белорусы проверяли различными способами. На Гомельщине клали на руку и стучали: если подпрыгнет или если пар с хлеба идет ровно вверх, значит, испекся. На Могилевщине протыкали ножом или деревянной палочкой и смотрели, не пристало ли тесто. На Минщине стучали средними суставами пальцев в нижнюю корку или прикладывали булку к носу: не печет, значит, хлеб готов. На Гродненщине, Брестчине катали из теста галочку и бросали в стакан с водой: если всплыла – вынимай хлеб.
- Аромат свежей выпечки является одним из самых вкусных и самых сложных по структуре, возникает во взаимодействии более чем с 60 ароматическими компонентами.



для экспорта нашего хлеба. В таком состоянии «Нарочанский», «Родниковый», «Бородинский» и другие виды заварного продукта отправляются в Сингапур, США, Канаду, Германию, Грузию, Израиль, Панаму и, конечно, Россию, Казахстан и другие страны СНГ. В 2019 году наши хлебозаводы экспортировали изделий на 8,2 млн долларов.

Хлеб подлежит и тепловой стерилизации, одно- и двухступенчатой, разработанной специалистами предприятия «Белтехнохлеб». Такой способ сохранения свежести изделий использует Слуцкий хлебозавод. Вся продукция предприятия, в том числе для диетического профилактического питания, подвергается тепловой обработке.



Хлеб можно консервировать... спиртом. На некоторых производствах Беларуси используют эту уникальную технологию. Среди них – 4-й хлебозавод КУП «Минскхлебпром», филиал Пинский хлебозавод ОАО «Берестейский пекарь».

Столичные предприятия осваивают консервирование своих изделий в модифицированной газовой среде. Это продлевает молодость хлеба от 40 до 60 дней. К Новому году такая продукция появится на прилавках. Важно, что в новых способах сохранения свежести хлеба никакие консерванты не используются.

– Я всегда сравниваю хлеб с человеческой жизнью, – говорит Лариса Колосовская. – «Стареет» он как человек, сначала появляются морщинки из-за потери влаги... Черствение – процесс естественный: какие бы ни применяли при изготовлении консервирующие добавки, существенно замедлить его не получится, максимум от 15 до 20 часов.

В Европе, по словам специалиста, различные консерванты в хлебопечении используют более активно. Тот же сэндвичный хлеб, идущий в Беларусь через Россию, имеет срок годности 6 месяцев. Преимущественно за счет применения уксусной, пропионовой и других кислот.

Но вот плесень – это уже другое дело, это болезнь хлеба, провоцируемая неправильным хранением.

Традиционно рекомендуют помещать продукт в хлебницу. Однако такое хранение, по мнению Ларисы Колосовской, предполагает тщательный уход за емкостью. Минимум каждую неделю, а то и в два-три дня хлебницу следует обрабатывать уксусным раствором. И ежедневно бороться с крошками! Полиэтиленовый пакет не спасает от плесени, скорее провоцирует ее появление. Маркетологи продвигают популярную крафтовую бумагу. Безусловно, это красиво. Но следует обращать внимание на наличие в упаковке целлофанованных окошечек, что может нарушать правильные условия хранения. Кроме того, в крафтовой бумаге хлеб, теряя влагу, быстрее черствеет.

Так или иначе, каждый находит свой способ продлить жизнь хлебу. Хлебопеки советуют не закупать его впрок. Этот скоропортящийся продукт лучше потреблять свежим. Тогда можно в полной мере ощутить вкус и аромат нашего белорусского хлеба.

Красная дорожка брендов

Безусловным лидером на «хлебном» рынке является «Нарочанский». Свое название хлеб получил в честь крупнейшего озера. Надо сказать, пришелся он по вкусу не только белорусам. В свое время его даже называли «валютным»: привезенный из Беларуси «Нарочанский» в качестве гостинца очень ценится за границей. В Минске этот хлеб начали выпекать в 1986 году партиями по 100 буханок в день. За «Нарочанским» тогда стояли очереди, несмотря на цену 54 копейки, тогда как обычный хлеб стоил 18.

– Первые партии выпустил 2-й Минский хлебозавод, – вспоминает Лариса Колосовская. – Предприятие «Белтехнохлеб» готовило чистые культуры дрожжей, молочнокислых бактерий, в том числе термофильных для закваски. «Нарочанский» и сегодня пекут из смеси ржаной и пшеничной муки, добавляя ржаной солод, патоку, тмин и картофельное пюре. Хлеб не черствеет в течение пяти суток.

Из последних брендов покупателям понравился хлеб «Бабулін», отмечает ди-

ректор. По ее мнению, не только название, но и качество его отменное.

В каждом регионе Беларуси выпускают марки хлеба, которые стали настоящим брендовыми. В Гродно – «Спадар», «Гародня», в Витебске – «Ратуша», «Нестерка», в Борисове – «Любомирский», «Изобильный», в Бресте – «Золотая осень», «Берестейский», в Могилеве – «Императорский», «Могилевский», в Гомеле – «Волотовской». Востребован хлеб «Бульбаш» Слуцкого завода, хлеб «Маладзечанскі падарунак», «Молодечненский премиум» местного предприятия, на Витебщине – «Боярин Орша»... Это не только уникальные рецептуры и технологии, но и неизменно высокое качество.

Переменчивая мода

Последнее время хлебозаводам серьезную конкуренцию составляют частные хлебопекарни и мини-заводы. Согласно статистике, в нашей стране работают около 400 таких производств. Отдельные из них могут выпускать до 5 тонн продукции в сутки. Крупные торговые точки тоже активно развивают хлебопекарное дело. Некоторые частные пекарни делают ставку на национальные хлеба, выпекая, например, грузинский лаваш, армянский матнакаш, итальянскую чабатту. Другие пытаются удивить новыми рецептами на основе комбинированных смесей: многозерновых с добавками семян подсолнечника, тыквы и др. Производят и тостовый хлеб, предполагающий как отличительный признак слоистость мякиша, чего добиться, по словам специалистов, достаточно сложно.

Однако, как уверяет директор предприятия «Белтехнохлеб» Лариса Колосовская, ни одна частная пекарня не может произвести ржано-пшеничный хлеб по сохранившимся на хлебозаводах технологиям. Пока это непревзойденная классика...

– Технологии достигли такой высоты качества, что можно, например, выпечь пышный, ноздреватый, глянцево-белый двухкилограммовый хлеб без единой трещины и подрыва, – подчеркивает Лариса

Топ-10 белорусского хлеба (по версии специалистов предприятия «Белтехнохлеб»)

- «Нарочанский»
- «Траецкі»
- «Маяк»
- «Радзівілаўскі»
- «Беларускі скарб»
- «Дар Придвинья»
- «Бабулін»
- «Гародня»
- «Бородинский»
- «Родниковый»

Колосовская. – Правда, мода в хлебопечении тоже переменчива. В стандартах на готовую продукцию допускается ограничение размеров трещин и подрывов. Например, трещина – не более 3 см для изделия свыше 1 кг. Подрыв более половины окружности изделия считался недопустимым. А сегодня «ремесленный», или, как его еще называют, «крафтовый» хлеб, наоборот, предполагает наличие подрывов и трещин: чем их больше, тем пикантнее и своеобразнее изделие.

Но что поделать, это элементы конкуренции, с которой приходится считаться и тщательно отслеживать предпочтения потребителя. В этом году технологи «Белтехнохлеба», например, разработали хлеба с пониженным содержанием соли. Чтобы на вкус он не казался слишком пресным, в рецептуру включили прованские травы, яблочное пюре, концентрат квасного сула, тмин, кориандр. Вскоре полезный хлеб смогут оценить покупатели.

На предприятии надеются, что по вкусу будут новые хлебобулочные изделия, созданные в рамках отраслевой научно-технической программы «Детское питание», – с пониженным содержанием сахара и соли. Изделия «Мамин выбор» дополнят сушки «Дочки-сыночки», «Мамина радость».

Так что, как говорится, хлеб да соль вашему дому! Но соли все-таки теперь поменьше...

Снежана МИХАЙЛОВСКАЯ ▮