

## На предприятиях города

**В КОСТРЕ** что-то затрещало. И к ногам первобытного человека, подбросившего вместе с сучьями ворох сухой травы, подпрыгнув, упали золотистые зернышки какого-то растения. Человек боязливо притронулся к одному из них и отдернул руку — жжется. Немного погодя снова коснулся зернышка. Оно уже не было горячим. Человек отважился положить его на ладонь, понюхал: пахло вкусно. В ту же минуту оно уже аппетитно хрустело на зубах, съел он и остальные зернышки, ощущая во рту слегка горьковатый, но приятный вкус. Человек искал еще зернышки, но их уже не было, зато он нашел полюбивший колосок и обнаружил, что зерна выпали из него.

Когда это произошло, можно лишь предполагать. Но много веков минуло, прежде чем люди, постигнув свойство пшеницы, научились приготавливать из размолотого зерна вначале самые примитивные хлебные изделия. Зерна растирали на камнях и приготовленное из этой муки тесто пекли в золе.

Какой это был хлеб, можно представить. Во время археологических раскопок ученые находили лепешки из грубо размолотого зерна пополам с песком. Ничего себе лепешка. Ею можно пользоваться, как точильным камнем. Еще раньше у древних египтян, греков, римлян и других народов в виде хлеба употреблялись различного рода каши. У греков и римлян — из ячменя, в Шотландии и Швеции — из овсяной муки, в Венгрии, Румынии, Северной и Южной Америке — из кукурузы.

Этот вид хлеба в какой-то степени еще сохранился в некоторых национальных кушаньях: румынская мамалыга, итальянская полента.

Главный недостаток этого способа изготовления хлеба — быстрое закисание, невозможность сохранения хлебных запасов.

**ПОЗЖЕ, КОГДА** зерновой муке люди нашли более разумное применение — первый хлеб еще не был совершенным. До начала средних веков народные массы в Европе питались пресными лепешками. И поныне в некоторых странах, наряду с хлебом распространены пресные лепешки. Приготовление хлеба из квашеного теста было известно древним евреям и грекам. Этот секрет разгадали римляне, другие народы. С тех пор никто не придумал ничего лучше, совершенствовалась только технология выпечки хлеба из дрожжевого теста.

Чем же полонил такой хлеб народы мира? И вообще, что такое хлеб? Почему из века в век он, можно сказать, является чуть ли не основной пищей человека?

Брожение хлебного теста, как выяснили специалисты, способствует превращению составных частей муки в наиболее легко усвояемый человеческим организмом вид. Толковых работников приобрели себе в союзники пекари — дрожжевые бактерии. Они образуют кислоты и углекислый газ, благодаря чему выпеченный хлеб становится упругим, пористым и приятным по своим вкусовым качествам.

Это, так сказать, скрытая от наших глаз лаборатория хлеба. Хлеб обладает многими полезными свойствами. В хлебе содержатся витамины В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, клетчатка, углеводы, кальций, железо, фосфор и т. д.

То, что эти вещества необходимы организму, — непреложный факт. Напомним роль каждого

из этих веществ для нормальной жизнедеятельности человеческого организма.

Витамин В<sub>1</sub> способствует снижению переутомляемости, предохраняет организм от нервного истощения, кожных заболеваний.

В<sub>2</sub> — при отсутствии этого витамина отмечается слабость, покраснение глаз, волосы теряют блеск, выпадают.

В<sub>6</sub> — средство против заболевания сосудов крови, кожи. Обороняют человека от множества грозящих ему напастей, способствуют нормальной работе всех его органов витамин В<sub>12</sub>, никотиновая кислота (РР) и другие вещества, содержащиеся в хлебе.

Как видите, не так уж был беден рацион крестьянских детей, которым матери в прошлом давали в качестве соски завернутый в тряпицу хлебный мякиш.

Не собираемся рекомендовать этот способ кормления ребенка (конечно, хлеба одного недостаточно, и не в каждом возрасте он

# ХЛЕБ

полезен), просто подчеркиваем, что хлеб — не такая уж скудная пища, иначе человечество не пеклось бы так ревностно об увеличении запаса пшеницы и ржи.

История служит примером: неурожай хлеба — тяжелое бедствие, недостаток этого продукта невосполним ничем.

**ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ** и других зерновых растений помимо хлеба приготавливаются сотни других изделий. Их трудно здесь все перечислить: макарон, лапша, вермишель, печенье, пряники, булочки, пирожное и многое другое.

Одного только хлеба — десятки сортов. И сегодняшние пекари вооружены многовековым опытом своих коллег. Режим, технология выпечки хлеба по сортам шлифовались, доводились до совершенства. Тут нет мелочей. Малейшее искажение способа приготовления теста, выпечки делает хлеб непригодным к употреблению, вредным для организма человека.

Прежде у каждого хозяина пекарни существовали свои секреты приготовления хлеба. Температура посадки считалась нормальной, если горсть муки, брошенная на подпеч, обугливалась, а не вспыхивала.

Сейчас же для выпечки каждого сорта хлеба выработаны единые нормативы. Температуру и другие факторы, обеспечивающие созревание хлеба, регулируют приборы.

Один, вернее, два из множества таких заводов страны — в Магнитогорске. Первый хлебозавод менее современен по своему оборудованию, нежели второй, построенный в прошлом году. Но этот ветеран хлебопекарной промышленности в городе растет, видоизменяется соответственно требованиям эпохи.

Суточная производительность этого хлебозавода 120 тонн. Ассортимент такой: шесть видов хлеба, 23 — булочек, а также много сортов кондитерских изделий.

Выпекаются московский, бородинский, столовый, гражданский, второй сорт, булка круглая. Это названия сортов хлеба. На очереди рижский и другие наименования хлеба. Технологи и сотрудники лаборатории завода во главе с главным инженером Владимиром Ивановичем Саенко по-

ставили задачу второй сорт хлеба выпекать подовым. Этого они добиваются не для того лишь, чтобы отойти от избитой, в виде кирпичика, формы хлеба, но и затем, чтобы потратить вкусу покупателей, которым подовой хлеб больше нравится: он и вкуснее, и выглядит более аппетитно. Между прочим, этот факт лишней раз доказывает, что работники хлебокомбината прислушиваются к мнению покупателей, изучают их запросы. Нередко они организуют в фирменном и других хлебных магазинах города покупателями конференции, в магазине также есть специальный ящик, предназначенный для жалоб и предложений жителей города. Содержание этих записей тоже дает пищу для размышлений.

Многие сетуют, что в магазинах зачастую продают несвежий хлеб. Эта претензия не совсем справедлива. В магазинах левого режнего продторга, например, несвежий хлеб — редкость. Но прежде следует установить, что означает понятие несвежий хлеб. После выпечки хлеб завозят в магазины в большинстве случаев поздно вечером или ночью. Утром мы его покупаем еще мягким.

Неясно — какой хлеб покупатели считают свежим. Может быть они хотели бы есть его еще горячим?

В дореволюционном руководстве по хлебопекарному делу, на пример, говорится о том, что хлеб следует употреблять в пищу спустя двое суток после того, как его вынут из печи.

К сожалению, в руководстве, составленном специалистами пекарного дела, нет объяснения этой намеренной задержке в доставке хлеба потребителю. Можно только строить различные догадки на сей счет. Кто знает, может быть из опыта, проверенного столетиями, русские пекари установили, что хлеб, как вино, для улучшения вкусовых качеств следует подвергать на какое-то время выдержке. Все дело, видимо, обстоит в том, где и в каких условиях хранится хлеб. Не раз говорилось в печати об утере некоторых старинных рецептов. Не столкнулись ли мы с подобным случаем?

Не знаем, как выглядит эта теория с современной точки зрения, но в любом случае нельзя пренебрегать опытом древних мастеров.

В сущности поводом к этому разговору послужила статья в городской газете, где автор, справедливо сетуя на недостатки в работе коллектива хлебозавода, настаивает, чтобы хлеб поступал в руки горожан горячим. Не пытаемся ли мы судить о вещах, досконально нами не изученных? Черствый хлеб — другое дело: это брак. А что касается определения свежести хлеба, то этот вопрос исходя из того, что было сказано выше, не в нашей компетенции.

**РАБОТНИКИ МАГНИТОГОРСКОГО ХЛЕБОКОМБИНАТА** ошибок не скрывают. И делают все возможное, чтобы покупатели оставались довольными их продукцией. Увеличивают ассортимент хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, изготавливают торты по индивидуальным заказам. Производится реконструкция старого хлебозавода: его цеха приводятся в соответствие с нормами сегодняшнего уровня хлебопекарного производства. В барачном цехе, например, после того, как будет введена поточная линия, будет производиться 3 тонны баранок — не в сутки, а в смену. Появится более высокопроизводительное оборудование и в других цехах хлебозавода.

В. ПЕТРЕНКО.



За окном — последние метели, снег упадет в лужи, и тает в лужах, а ночью лужи замерзают. И не сразу поймешь утром — март или декабрь на дворе.

А в аквариуме — вечное лето. Плавают золотые рыбки, шевелят плавниками, качаются мерно водоросли.

Удивительный мир, не правда ли? Особенно в 5 лет.

## ЗАПОМНИЛСЯ ПРАЗДНИК МАГНИТОГОРСЦАМ

8 марта запомнилось многим магнитогорцам, побывавшим в этот день в Левобережном Дворце культуры металлургов. С утра хозяевами Дворца были школьники. Работники детского сектора М. Н. Валеева, В. М. Дорохина и воспитатели детских клубов позаботились о том, чтобы мальчишкам и девочкам было весело. Победители всевозможных конкурсов получили призы — красивые игрушки.

В гости к ребятам пришли заслуженная учительница РСФСР школы № 39 О. И. Разовская, артистка драматического театра имени А. С. Пушкина Р. К. Кузьмина, инструктор горкома партии М. А. Мелентьева. Они рассказали им о празднике 8 Марта, о своей работе, пожелали ребятам учиться только на «хорошо» и «отлично».

В зале гаснет свет. И снова сотни ребячьих глаз устремлены на сцену. Школьники заинтересовались историей пионера Вити Енифанова (его роль исполнял Сергей Куликов, ученик 6-го класса школы № 8) и его друзей. Интересный спектакль «Операция... ПСТ» подготовили самодеятельные артисты детского театрального коллектива, которым вот уже 12 лет руководит бывшая артистка драматического театра им. А. С. Пушкина Т. Я. Гремина.

В пьесе «Операция... ПСТ» рассказывается о том, как пионеры и школьники собрались в поход, чтобы найти тайник, оставленный советскими партизанами в 1919 году. В тайнике ребята обнаружили алое красное знамя с надписью «Смерть мировому капиталу». Это знамя-герои спрятали, чтобы оно не досталось врагу.

...На короткое время опустело здание Дворца культуры металлургов. И вот снова здесь зазвучала веселая музыка. Сюда пришли взрослые — молодые и пожилые: учителя, врачи, металлурги и строители.

Пионеры и школьники тепло приветствуют своих мам, поздравляют их с праздником. Приветственные слова в адрес женщин сказали секретарь Левобережного райкома КПСС Б. И. Аверин и зам. директора металлургического комбината М. А. Марфин. Ответные, полные благодарности слова в адрес партии и правительства произнесли оператор сортопрокатного цеха Герой Социалистического Труда А. А. Цыба, заслуженный врач РСФСР Л. Г. Воскресенская...

В заключение собравшиеся посмотрели пьесу В. Собко «Сохрани свою тайну» в исполнении народного театра.

П. КРЮКОВ, наш нештатный корреспондент.

Коллектив складского сектора отдела сырья и топлива глубоко скорбит по поводу преждевременной смерти сменного десятника Тамары КОЗЛОВОЙ и выражает соболезнование родственникам покойной.

Редактор В. ШУРАЕВ.

Администрация, партийная и профсоюзная организации цеха подготовки составов ММК глубоко скорбит по поводу преждевременной смерти старшего рабочего цеха ПОПОВА Василия Антоновича и выражают свое соболезнование семье и родственникам покойного.

**ПИСЬМА, ЗВОНИТЕ, ПРИХОДИТЕ НАШ АДРЕС**

Левый берег, ул. Кирова, 97. (гостиница, 2-й этаж). Телефоны 3-38-04, 3-47-04, 3-31-33, 3-07-98, 3-14-42.