

▶ **ПРЕЗЕНТАЦИЯ** | Отец Алексей благословил новую продукцию «Русского хлеба»

По старым рецептам



ОЛЬГА МАРКОВА

Великий пост – семинедельный период перед Светлой Пасхой, в течение которого христианская церковь предписывает воздержание от некоторых видов пищи. Не разрешаются, в частности, «скоромные» продукты – из рациона должна быть исключена мясная и молочная пища...

Любители продукции продовольственной группы «Русский хлеб» ценят уже полюбившийся хлеб – «Сельский» и социальный ржаной «Хуторской». Последний, например, изготовлен из цельномолотой ржаной муки по традиционной технологии. Технология не предусматривает использования закислителей, разрыхлителей и ускорителей, поэтому приготовление такого хлеба длится около 16 часов. В этот раз специально на период Великого поста компания разработала линейку разных по вкусу постных хлебов и пирогов, реализация которых уже идет в торговой сети «Сдобнофф». Эта продукция продолжила коллекцию из муки второго сорта – по примеру ассортимента в Центральной России, где хлеб грубого помола очень популярен, и дополняет линию «хлебов здоровья».

– Постные хлебы не содержат животных жиров, маргарин в них заменен на подсолнечное масло, белая мука – на серую, нет яиц, – рассказывает специалист продовольственной группы «Русский хлеб» Анна Желтова. – Есть среди них хлебы с отрубями, ржано-пшеничные, ржаные. Как и любой черный хлеб, на вид он не такой пышный и эффектный, как белый, но зато очень полезный, особенно для больных атеросклерозом и сахарным диабетом.

Разнообразие вкусовых качеств постных сортов хлеба технологи добились за счет различных композиций продуктов. Так, например, заварной хлеб «Бородино» – ржано-пшеничный, с добавлением тмина. Хлеб готовится старым традиционным способом в течение 16-ти часов: сначала приготавливают «заварку» из красного солода. В нем совсем нет белых сортов пшеничной муки. Хлеб «Сибиряк» – с отрубями и посыпками из хлопьев и семечек. В постной линейке есть и «модернизированный» вариант хлеба «Сельского», сделанного из муки второго сорта, полученной на мельнице предприятия. Украшают и делают его очень полезным добавлением овсяных хлопьев, семян льна и подсолнечника. Настоящий шедевр – хлеб из возьми злаков «Бокато», который содержит гречневую, овсяную и другие виды муки. Кроме того, в нем пшеничное зерно соседствует с семенами гречки, кукурузы. Этот продукт – из дорогого сегмента стоимостью более тридцати рублей. И, наоборот, среди постных хлебов «Русского хлеба» есть недорогие хлебы из пшеничной муки с отрубями весом триста граммов.

– Поскольку пост соблюдают многие пожилые люди, и у них хлеб с отрубями пользуется спросом, сделали небольшую булочку, удешевив ее стоимость, – пояснила Анна Желтова. – Как вы заметили, мы вообще часто используем второй сорт муки. В этом заключается один из секретов его невысокой цены. Кстати, в России очень любят низкий сорт пшеницы. Раньше первого сорта не было, хлеб был самым вкусным. При крупном помоле в хлебе сохраняются полезные вещества, сегодня это его свойство легло в основу «хлебов здоровья».

Пищевая безопасность и использование натуральных ингредиентов – основной принцип фабрики «Русский хлеб». Главный продукт должен быть здоровым.

– Мы не пошли по технологии, которую используют многие хлебопеки, увеличивая разными способами срок годности продукции, – говорит Татьяна Рашникова. – Даже в торгах не применяем консервантов и методов «шоковой заморозки», поэтому они всегда свежие, живые и имеют небольшой срок годности – в среднем 36 часов. А ведь есть аналоги других компаний, стоящие на прилавках по полгода. Я сама никогда такой торт не куплю, и фабрика «Русский хлеб» подобной продукции своим покупателям не предложит.

Еще одна «новинка» компании – постные пироги с несколькими видами начинок: капустой и луком – лук зеленый, необжаренный, капустой и маринованными шампиньонами, картофелем и луком, картошкой и маринованными грибами. Есть сладкие варианты: с курагой, с яблоком и изюмом.

– Особенность пирогов в том, что тесто не содержит яиц, а в начинке нет масла, – рассказала инженер-технолог торговой сети «Сдобнофф» Инна Ткачук. – В тесто вообще не идет маргарин. Вместо него использованы растительное масло и мука высшего сорта, соль, дрожжи, вода. Такое тесто легче, чем то, что на маргарине. Прежде не было маргаринов, и бабушки на Руси пекли свои шедевры на постном, растительном масле – тесто получалось легкое и пышное.

Разнообразие постного стола в «Русском хлебе» оценил священник храма Михаила Архангела отец Алексей, благословивший продукты.

– Начался Великий пост. Церковь вышла на путь борьбы со страстями, – напомнил отец Алексей. – Мы не делаем различий между постом гастрономическим и духовным – одно другое дополняет. В еде не должно быть яиц, молока или их заменителей. Но следует всегда помнить, что гастрономический пост – это еще не все. И не для всех он подходит – есть люди, которым он противопоказан по состоянию здоровья. А вот

духовная составляющая, пост духовный, – приемлем для всех. Это молитва, милосердие, добрые дела, чтение духовной литературы, внимание к ближнему своему, оказание ему помощи и поддержки в трудную минуту – словами и делами.

Реализация постной продукции «Русского хлеба» идет в торговой сети «Сдобнофф»: узнать нужный хлеб можно по маркеру на упаковке – «Постный продукт». Сеть «Сдобнофф» предоставляет жителям Магнитогорска возможность приобрести продукцию фабрики «Русский хлеб» из первых рук, минуя посредников. Для покупателя выгода заключается не только в цене, но и свежести хлебобулочных изделий. Через эту сеть фабрика может обеспечивать безопасность своей продукции не только на стадии производства, но и в процессе реализации. То есть преподносить горожанам хлеб и кондитерские изделия из своих теплых рук. «Сдобнофф» создан по примеру небольших булочных, распространенных в Европе, где предпочитают небольшие горячие булочки и багеты. Сеть «Сдобнофф» – редкий пример магазина, где можно купить горячий хлеб даже вечером, когда хлебные прилавки часто бывают пусты.



▶ Для покупателя выгода заключается не только в цене, но и свежести хлебобулочных изделий