

На каждый день



Татьяна Волкова



Совершенство вкуса, традиции качества

Магнитогорская хлебокондитерская фабрика «Русский хлеб» отметила 25-летний юбилей

Яркая картинка из отрочества: огромная очередь возле маленькой пекарни и аромат пекущегося хлеба. Вот очередь заволновалась – к прилавку вывозят лоток с горячим хлебом, откуда продавец кричит: «Даём только по два в руки, потом ещё будет». В считанные минуты лоток пустеет, люди со вздохом ожидают следующую партию. А те, кому посчастливилось ухватить наисвежайший хлеб, тут же разламывают и суют детям.

До сих пор помню этот вкус: необыкновенная нежность горячего формового хлеба, хрустящая корочка и тающая мякоть французских багетов – длинные и тонкие, они были диковинкой для Магнитогорска середины девяностых, как и слоёные круассаны, одно название которых уже было сладким на вкус. Так в Магнитогорске начинала работу хлебокондитерская фабрика «Русский хлеб», отметившая на прошлой неделе четвертьвековой юбилей. И все эти годы у руля производства, продукция которого сегодня поставляется по всей России, бывшим республикам СНГ, а через них ещё в 15 стран мира, включая Канаду, стоит хрупкая женщина с доброй улыбкой и решительным характером – Татьяна Григорьевна Волкова.

В конце восьмидесятых – начале девяностых перед комбинатом, кроме производственных планов, остро встала задача: попросту накормить людей

Продукцию закупали за границей, обменивая мясо и масло на тонны металла. В это время народный директор Иван Харитонович Ромазан задумал и Анатолий Ильич Стариков и Виктор Филиппович Рашников воплощали идею создания собственных компаний по производству продуктов питания. Так появился мясоперерабатывающий комплекс ММК, производство молока, картофеля, гречки, пива и многого другого. И, разумеется, хлеба.

– Хотя городской хлебокомбинат работал бесперебойно, хлеба всё равно не хватало, – рассказывает Татьяна Григорьевна. – В первых, при дефиците других продуктов хлеба ели много, а во вторых, стоил он копейки и активно раскупался для кормления домашнего скота – вот такое было отношение к хлебу. Так появилась мысль создать собственное производство, рассчитанное на работников комбината. Хотелось не просто накормить, но и полакомить людей.

Татьяна Григорьевна была тогда заместителем директора комбината питания ММК и внесла новый взгляд на отношение к

питанию, создав так называемый витаминный стол.

– Смотрела на заходящих в столовую работяг, уставших, чёрных от копоти, и думала: а ведь им, кроме булок и сметаны, витамины нужны, – вспоминает Татьяна Григорьевна. – Предложила шведский стол в виде тёртой моркови и свёклы, нашинкованной капусты, яблочного пюре, кабачковой икры – много всего. Каждый мог подойти и взять сколько нужно, за это столовая брала две копейки сверх стоимости обеда. Шуму и проверок было много, но работникам система понравилась.

Хотя ломать старые привычки, признаётся Татьяна Григорьевна, было непросто. Вскоре весть о молодом новаторе дошла и до Ромазана. Как-то оказалась Татьяна Григорьевна в ЦЛК на общем собрании руководителей комбината. Разбирали вопрос о нехватке продуктов на каком-то производстве, вспыльчивый Иван Харитонович спросил: кто с комбината питания? Встала, испуганная: «Я». – «Кто я?» – «Заместитель директора». – «А, та самая, что нас капустой кормит? Молодец». Напугалась, думала ругать будет – а он похвалил.

Через время предложил: «Давай-ка отправим тебя в командировку – познакомишься с хлебной продукцией». Германия, потом сразу Австралия – Мельбурн, Сидней. Голова, конечно, закружилась.

– Представьте: у нас хлеб первого, второго, третьего сорта, ещё булочка, сайка да рожок. А тут в супермаркетах только булочек двести наименований, – оживает Татьяна Григорьевна. – А названия: бриош, круассаны... На производстве показали, как пекут круассаны из слоёного теста – дома так не сделать, потому что машина раскатывает тесто в сто тончайших слоёв, и масло впитывается так тонко, что придаёт тесту особую хрупкость. А как понравился стиль жизни: ранним утром в кафе пьют кофе со свежим хлебом с маслом или джемом – тогда и появилась идея будущей кулинарии «Сдобнофф».

Так в Магнитогорске появилась фабрика, ныне носящая название «Русский хлеб». Как и всё на Магнитке, новаторская, смелая – практически первая в стране. Закупили оборудование и технологию французской компании «Клёкнер», первыми на рынок вышли те самые французские багеты, круассаны, булочка орловская и хлеб формовой. Который, правда, сначала был не формовый.

– Магнитогорский потребитель, оказалось, любит традиции, – рассказывает Татьяна Волкова. – Вроде бы, какая разница, какой формы хлеб? Главное – вкус. Но наш человек любит буханку – старый добрый «кирпич», а у нас таких форм нет. Пришлось обратиться к специалистам хлебокомбината, на ММК изготовили формы – стали делать буханки. Тогда и поняла: нельзя идти наперекор людским интересам. Задумывались, к при-

меру, о лёгких, диетических хлебах – а горожане привыкли, что хлеб, как в старые добрые времена, должен быть калорийным и сытным: съел кусок – и наелся. Только хлеба «Сельский» сегодня реализуем более пяти тонн каждый день – это супервостребованный продукт. Сейчас вкусы потребителя меняются, хлеб стало есть немодно, все следят за фигурой. Только хлеб здесь ни при чём: у предков наших он был основной едой наряду с калорийными кашами, и русские женщины славились своей статностью – но не полной, свойственной американцам, поедаящим фастфуд и вредные жиры.

Вспоминает Татьяна Григорьевна выставку производств комбината, на котором свой стенд представила и хлебная фабрика. Площадь всего 24 квадратных метра, вся продукция не вместились – два стеллажа с хлебами, караваем, булочками и багетами вынесли за порог, оформили входную группу, тем самым собрав всех журналистов у себя. Тогдашний директор комбината Анатолий Стариков увидел – улыбается: «Молодцы, красиво получилось, а пахнет как!»

Потом была поездка на выставку во французский Нант – первое заграничное соревнование, пекари из 15 стран мира от России до США, событие волнительное.

На границе что-то пошло не так: муку, мак и прочие ингредиенты изъяли – а все конкурсанты приехали со своим сырьём. Что делать?

– Поразила атмосфера добра и взаимопонимания, – говорит Татьяна Волкова. – Каждый хотел помочь: несли свои муку, масло, мак. Может, потому что во всём мире выпечка хлеба – мужская работа, а в нашей делегации одни дамы, да все красавицы. Пришлось нелегко: в России муки всего-то три сорта, а здесь – больше сотни. Вечером с технологом сели думать: что испечь? И дух единения, взаимовыручка натолкнули на идею огромного каравая, на котором нашлось место каждой стране и её флагу, а в центре сделали огромный герб как символ мира и единения. Каравай произвёл фурор – дали первое место, по-моему, даже не попробовав, настолько всем пришлась по душе сама идея (*смеётся*).

На веку «Русского хлеба» было ещё много победных конкурсов, ещё больше – новинок в продукции. К примеру, рулет с маком – с щедрой маковой начинкой, он и сегодня популярен, а только появившись, был просто нарасхват.

– Тогда в город мака привозили всего два мешка в месяц, – улыбается Татьяна Григорьевна. – Больше для посыпки булочек и не нужно было. А у нас – начинка, мака не хватает. Обратились к по-