



# Выпечка с душой



## Как делают замороженные полуфабрикаты «Моменталь» от «Русского хлеба»

**СЕГОДНЯ** в магазинах фирменной сети «Сдобнофф», торговых сетях «Класс» и «Семья» появилась новинка от компании «Русский хлеб» – замороженные полуфабрикаты из слоеного теста торговой марки «Моменталь». Слойки со сладкой начинкой, картофельные слоики, круассаны, слоики «Тещин язычок» – классические, в виде бантика и даже с сыром станут настоящим подарком хозяйкам к любимому весеннему празднику.

Мы побывали в компании «Русский хлеб» и узнали, как делают эти маленькие кулинарные шедевры. Надеваем халаты и шапочки «как у хирурга» – гигиена превыше всего. Отправляемся в хлебокондитерский цех – именно здесь находится новая линия по производству сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий немецкой фирмы «Фрич». Линия небольшая – около шести метров в длину, но «умная» и мощная. На ней можно выпускать до 60 видов разных булочек и слоек. А за двенадцатичасовую смену она способна выдавать две с половиной тонны продукции.

Раньше работали вручную и могли изготовить 200–350 килограммов изделий, – рассказывает начальница цеха Ирина Напарова. – Теперь трудозатраты существенно снизились.

Но ведь ручная работа обычно считается более качественной, – засомневалась я.

Только не в нашем деле. Ведь у всех руки разные, – объясняет Ирина. – Кто-то надавит сильнее – начинки получится больше, послабее – меньше. Скрутит изделие плотнее – уменьшится объем. А точные размеры – это равномерное выпекание. Поэтому сейчас наша продукция еще более вкусная и качественная.

Все булочки и слоики от «Русского хлеба», которые продают в магазинах, производят именно на этой линии. А недавно здесь стали производить полуфабрикаты из слоеного теста торговой марки с говорящим названием «Моменталь» – чтобы хозяйки могли быстро и легко сделать вкусную выпечку для всей семьи.

Производство слоеного теста начинается с дозирования сырья: ингредиенты отмеряет запрограммированная на определенный рецепт машина.

На тестораскаточной машине готовят тесто. Дрожжевое слоеное – для круассанов и слоек со сладкой начинкой или картофелем. Слоеное пресное – на «Тещины язычки» разного вида. Кстати, язычки бантиком придумали для детей – форма у них забавней, чем у классических. Для язычков с сыром в тесто добавляют... правильно, тертый сыр. За основу взяты домашние рецепты. Название компании «Русский хлеб» говорит само за себя – здесь ценят традиции. И ингредиенты тоже натуральные, как дома. Никаких «ешек». Мука, маргарин, сахар, дрожжи, яичный порошок – все со сертификатами качества. В «Русском хлебе» есть и своя аттестованная лаборатория.

Готовое тесто подается на тесторазделочный стол. Там оно равномерно прокатывается до нужной толщины, затем нарезается режущими вальцами. Мы наблюдали за процессом изготовления слоек с конфитуром – заготовки напоминали длинные ленты. Но формы могут быть самыми разнообразными. Например, для круассана это треугольники.

Затем из дозатора наносится начинка. Конфитур не «вылезет» из изделия, как это частенько случается с домашним повидлом. Количество начинки везде одинаковое – не будет такого, что где-то густо, а где-то пусто. Затем специальное устройство заворачивает тесто – это уже похоже на слоичку, только длинную. Потом режущие вальки разрезают заготовку на равные части по длине. Изделия готовы – остается только сложить их на листы и заморозить при температуре минус 18–20 градусов.

Производство торговой марки «Моменталь» сначала опробовали на себе и своих знакомых, – объясняет Ирина Напарова. – Пеки дома. Проверили, как будет подниматься и пропекаться изделие в обычной духовке. Результат порадовал: толщина замороженной слоички полсантиметра, а после выпечки – полтора-два. Отнесла «Тещины язычки» своей соседке, пенсионерке Нине Ивановне Серебряковой. Обычно она встает в шесть утра, ставит тесто, обминает, раскатывает... А тут

слойки расстались – и в духовку. Экономия – два часа. Она была очень довольна, и я, как специалист, тоже. Потом вручили изделия тем, кому хотели облегчить труд – работающим женщинам, мамочкам. Они не доки в кулинарии, но справились легко. Удалось и семью накормить вкусной выпечкой, и время сэкономить, чтобы с детскими книжками почитать, уроки сделать. Да что там, у нас и мужчины пеки – все получалось. На каждой пачке подробно описана технология – она проста. Продуманы все мелочи – например, количество изделий в пачке соответствует размеру стандартного противня обыкновенной духовки.

На прощанье пьем чай со слоиками – это действительно вкусно. И теперь я знаю, что дома смогу приготовить свежую выпечку для семьи. Хорошо иметь такую «зачапку» в морозилке – на случай прихода гостей. Кстати, есть возможность для творчества. Например, выпекаете слоичку – сверху можно посыпать сахаром, маком, кунжутом или сыром. Или взять круассан – можно аккуратно развернуть его, вложить внутрь кусочек сыра или колбасы и запечь. Впрочем, если экспериментировать нет времени, все равно получится очень вкусно. И еще на экскурсии узнала один «тайный ингредиент». Несмотря на то, что процесс производства автоматизирован, трудиться надо с душой, любить свою работу. Как это и принято в компании «Русский хлеб».

Кулинарными шедеврами коллектив известен давно

Евгения Шевченко



## «Металл» стал еще ближе

ТЕПЕРЬ подать частное объявление в газету можно через Интернет.

Хотите продать, купить или поменять квартиру или машину? Потерялась собака или паспорт, и нужно подать объявление в «Магнитогорский металл»? Теперь для этого не обязательно ехать в редакцию, ждать своей очереди и надиктовывать сотрудникам текст объявления. И даже не обязательно иметь дома городской телефон, чтобы подать объявление в газету через короткий номер 007. С этой недели можно сделать это прямо с сайта magmetall.ru.

Каждый месяц сайт «Магнитогорского металла» посещают в среднем 15 тысяч уникальных пользователей, и их число растет с каждым днем. К тому же, согласитесь, ехать в редакцию газеты из-за объявления в несколько слов неудобно, учитывая, что работает редакция в те же часы, что и остальные горожане. Теперь, чтобы подать объявление в любое время дня и ночи, – даже вовсе не обязательно находиться в Магнитогорске.

Процедура проста: заходите на сайт, регистрируетесь на нем, находите раздел «Объявления», нажимаете кнопку «Подать объявление» – и следуете подробной инструкции. Цена вопроса практически не изменилась – к оплате принимаются банковские карты Visa и MasterCard, а также любая электронная валюта (Яндекс.Деньги, WebMoney и другие), платежные терминалы (QIWI-кошелек, терминалы Евросети) и СМС-сообщения. Обращаем внимание, что дополнительные комиссии и сборов нет – их могут взимать только некоторые платежные системы и сотовые операторы, на счет которых может «улететь» порядка трех процентов от суммы.

Для удобства и максимальной прозрачности на сайте предусмотрена процедура окончательного согласования текста объявления и даже возврата средств в случае отказа от публикации: к примеру, вы заказали десять объявлений о продаже машины, а продали уже после первого? Система вернет вам деньги за отказ от девяти объявлений: средства «вернутся» на карту. Если оплачивали объявление через терминалы мгновенной оплаты или СМС, в редакции вы получите сумму наличными.

Отметим, что электронные объявления принимаются только от физических лиц, они могут носить исключительно частный характер и не должны являться рекламой предмета предпринимательской деятельности – подобная информация принимается непосредственно в редакции «Магнитогорского металла». По-прежнему приезжать в редакцию придется и тем, кто размещает в газете поздравления или соболезнования – поскольку такие объявления требуют документального подтверждения.

ПОДАЙ И ОПЛАТИ ОБЪЯВЛЕНИЕ в печатную версию газеты в режиме on-line



**Поздравляем!**

Пенсионера центральной электростанции Анатолия Владимировича КОРНИЛОВА – с юбилеем! Желаем долгих лет жизни, крепкого здоровья, семейного благополучия и всех благ.

Администрация, профком и совет ветеранов центральной электростанции

Бывшую работницу коксохимического производства Еддолию Ивановну ПЫПИНУ – со 100-летием! Желаем крепкого здоровья, домашнего уюта, доброты и любви родных.

Администрация, профком и совет ветеранов коксохимического производства ОАО «ММК»

Ветеранов, бывших работников локомотивного цеха УЖДТ ОАО «ММК» Василия Ивановича А. ПИАНОВА, Сергея Михайловича БЕЛОУСОВА, Пелагею Дмитриевну БОЙКО, Петра Васильевича БЫКОВА, Шамиля Хабибуловича ВАЛИХМЕТОВА, Юрия Матвеевича ГАГАНОВА, Алексея Ивановича ДУГИНА, Владимира Алексеевича КАЙГОРОДЦЕВА, Александра Степановича КАЛИНИНА, Виктора Трофимовича КУЗЕВАНОВА, Василия Васильевича ЛЮМИНА, Марию Ивановну ЛЯСКИНСКУЮ, Людмилу Владимировну ОРЕШКИНУ, Владимира Павловича ОСТАПЕНКО, Александра Николаевича ПЕНЬКОВСКИХ, Анатолия Васильевича ПИЛЕНКОВА, Анатолия Ивановича РЫБИЦЕВА, Раифа Мубаракевича САБИРЯНОВА, Евгения Ивановича СЕЛЕЗНЕВА, Александра Ивановича СИРОТКИНА, Ивана Ивановича СТЕПАНОВА, Ивана Семеновича ТУКШЕВА, Василия Ивановича УСОВА – с днем рождения!

Желаем всем крепкого здоровья, успехов в делах, семейного благополучия, доброго настроения.

Администрация, профком и совет ветеранов локомотивного цеха УЖДТ ОАО «ММК»

**Поздравляем!**

Ветеранов ООО «Шлаксервис» – с Днем защитника Отечества!

Милых дам – с Международным женским днем – 8 Марта!

Желаем крепкого здоровья, хорошего настроения, благополучия и домашнего уюта.

Администрация, профком и совет ветеранов ООО «Шлаксервис»

**ЗАЙМЫ**

в день обращения  
выезд агента на дом  
от вас только паспорт

от 0,5% в день

от 5000 рублей до 50000 рублей

ООО МФО «Народная Казна»  
т: 8(800)555-22-48, 8(800)555-11-48  
звонок по России бесплатный  
www.narodnayakazna.com

**«Ваш потолок» от 260 руб.**

**НАТЯЖНЫЕ ПОТОЛКИ**

Изображения на потолках ул. Советская, 205  
Ширина до 5,5 метра т.: 43-06-72  
Изготовление – 1 день 8-908-047-44-94

**Проспорил, что они не растут так быстро!**

**ВКЛАДЫ**

Капитализация каждый день

**до 11,1%**

Октябрьская, 15 26-89-45

УРАЛЬСКИЙ БАНК РЕКОНСТРУКЦИИ И РАЗВИТИЯ

8 800 1000-200 | www.ubrr.ru

Срок вклада 370 дней. Указана эффективная ставка по вкладу «Накопительный», рассчитанная с учетом ежедневной капитализации процентов при сумме вклада от 500 000 руб. Срочный, пополняемый, с ежедневной выплатой и капитализацией полученных процентов во вклад, процентная ставка зависит от суммы денежных средств на вкладе. Ставки (годовые) и суммы: от 3 000 руб. – 9%, от 10 000 руб. – 9,25%, от 50 000 руб. – 9,5%, от 100 000 руб. – 9,75%, от 500 000 руб. – 10,5%. При досрочном расторжении производится пересчет начисленных процентов по ставке вклада до востребования за весь срок нахождения денежных средств на вкладе. Процентный доход, начисленный и выплаченный в течение срока вклада по ставке, превышающей ставку вклада до востребования, изымается из суммы, находящейся на вкладе на момент досрочного расторжения. Реклама ОАО «УБРР». Ген. лиц. ЦБ РФ №429

**Поздравляем!**

Милых женщин – работниц и пенсионерок ЛПЦ-10 – с 8 Марта! Желаем счастья, здоровья, молодости и красоты.

Администрация, профком и совет ветеранов ЛПЦ-10

Телефон отдела рекламы «ММ» 35-65-53