

«Хороший хлеб делать выгодно»

Директор ОАО «Хлебозавод» (г. Новотроицк, Оренбургская обл., РФ) Александр Атланов и большой друг нашего журнала многим запомнился эмоциональными выступлениями в защиту классического хлебопечения и возрождения традиций земледелия. Мы поговорили с ним о том, насколько это возможно в современных условиях, о любимом хлебе и о том, чем впечатлили российского коллегу белорусские хлебопеки.

– В своих интервью вы часто обращаете внимание на то, что сейчас уходят от традиционного хлебопечения, используют ускоренные технологии, не самую лучшую муку, что значительно ухудшает качество хлеба и отношение к нему потребителя. Вы используете классические технологии?

– Что такое традиционные технологии выпечки? Следование той логике, которую природа заложила в семена злаковых. Поняв эти законы сотни лет назад, человек научился извлекать максимальную питательную пользу из злаков, и это стало традицией.

Вот самый массовый и простой батон нарезной. Если есть мука, соответствующая ГОСТу на муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта, с хорошими показателями по качеству клейковины и числу падения, то можно применить классическую технологию, а именно: 4-часовая дрожжевая опара с небольшим количеством пшеничной закваски для аромата, 1,5 часа брожения теста при конечной температуре +28°C; общее количество дрожжей около 750 г на 100 кг муки; сахар и маргарин по ГОСТу, влажность теста 42–43%; разделка на современной батонной линии; окончательная расстойка в районе 45 минут и выпечка – 21 минута. Батон при этом получается отменный! Выход хлеба высокий. Затрат на улучшители нет, за исключением амилазного фермента в минимальной дозировке для мягкости в пакете на 72 часа.

«Пока здесь, где мы живем и работаем, живут наши земляки, будем делать свежий хлеб!»

– Какой объем продукции выпускается сегодня на вашем предприятии? Где и как реализуется?

– Мы печем 17–20 тонн хлеба ежедневно и 1,5–2 тонны кондитерских изделий. Продукцию поставляем в сетевые магазины и в сеть фирменных магазинов.



– Как бы «рукотворно» ни звучало определение «ремесленный хлеб», он все равно требует современного оборудования. Какое оборудование у вас сейчас работает? Какова доля ручного труда?

– Производство у нас хорошо оснащено: тестомесильные машины с частотным приводом фирмы DIOSNA, разделочные линии WP, Gostol, роботизированные печи Kornfeil, HEIN, ротационные печи HEIN и Revent и разное современное оборудование. Тестоведение на подкатных дежах.

Ремесленные хлеба разделяются вручную. Довольно большая доля ручного труда.

Запускаем мини-солодовню, ведь хорошего ферментированного ржаного солода не допросишься сегодня. А над истинным вкусом ржаной корочки надо работать.

– Как вам удастся найти баланс между качественными ингредиентами, классической технологией и разумным ценообразованием, которое не оттолкнет массового покупателя?

– Хороший хлеб делать выгодно, а покупатель отмечает вкус, свежесть и внешний вид. Цены у нас

небольшие и конкурентные в сетевых магазинах. Доходы не астрономические, конечно, но удовольствия много.

Мы печем относительно немного хлеба, можем покупать муку хорошего качества по приемлемой цене, хорошо оснащены. Хлеб наш в основном продается неупакованным, доставляется на небольшие расстояния – это экономия на упаковке, транспортных расходах.

– Что должно произойти, чтобы Атланов начал делать замороженный хлеб с пролонгированными сроками годности?

– Таких планов нет. Пока здесь, где мы живем и работаем, живут наши земляки, будем делать свежий хлеб.

«Сила в разнообразии и взаимодействии – как у растений, так и у хлебных заквасок, производителей, людей»

– Качество зерна – то, на что вы не раз обращали внимание. Как, на ваш взгляд, можно решить эту проблему? Может, общими усилиями и финансами тех же хлебопеков и хозяйственников, людей науки вырастить-выпестовать ту самую пшеницу и рожь, которая в ближайшем будущем позволит вывести хлеб на новый уровень? Ведь если у вас в Оренбуржье с этим все хорошо, надо как-то делиться с коллегами!

– Сказать, что в Оренбургской области сегодня прямо очень хорошее зерно, было бы не совсем корректно. Но оно есть в общем валовом сборе. А поскольку внутреннее потребление небольшое, есть маленькие мельницы, которые могут конкурировать только качеством, то у нас есть мука высоких, по сравнению с центральной Россией, хлебопекарных свойств.

На мой взгляд, путь один – высевание нескольких культур на одно поле. Злаки и почвопокровные – такие симбиотические сообщества растений, взаимно поддерживающих и питающих друг друга, при минимальном использовании удобрений дают хороший урожай здорового зерна. Вкупе с традиционным чередованием посевов разных культур. В мире ведется много исследований в этом направлении. Особенно интересен опыт Австралии и регионов с частыми засухами. Сила в разнообразии и взаимодействии. Как у растений, так и у хлебных заквасок, производителей, людей в целом. Все, что в природе моно, – нежизнеспособно.

Климат меняется, и хорошее зерно третьего класса собирают даже на Алтае. Оренбуржье уже не исключительный регион. В Оренбургской области есть хорошее зерно, правда, два последних года не совсем были удачные. Сеют на востоке области только яровые сорта пшеницы. Озимые вымерзают. Есть и другие проблемы: фермеры переключаются на более выгодный подсолнечник, молодежь уезжает из сел, снижается качество земель, убирается севооборот, происходит жесткая эксплуатация земли, малое количество осадков делают неэффективными удобрения, дожди в августе и сентябре могут снизить качество урожая, практически нет животноводства и многое другое.



– Традиционный вопрос: что бы оказалось сейчас в вашей хлебной корзинке? Или топ-5 видов хлеба для Атланова.

– Мне нравится хлеб «Московский». Мы делаем его на цельнозерновой муке собственного приготовления. Люблю «Бородинский». Неплохо у нас получается на цельнозерновой ржаной закваске, ржаной обойной и пшеничной цельнозерновой муке. Делаем хороший ржано-пшеничный формовой хлеб «Дарницкий». На двух ржаных заквасках – одна, как в белорусских хлебах (это дрожжевая часть), вторая – ржаная цельнозерновая для густоты аромата и подкисления. Ем тостами со сливочным маслом на завтрак под кофе.

Очень хорош наш хлеб «Льняной». Лен завариваем в кашу с пшеничной цельнозерновой мукой, охлаждаем в холодильнике. Тесто ставим на закваске из цельнозерновой муки собственного помола. И, конечно, пшеничный цельнозерновой хлеб. Но мы делаем и прекрасные батоны «Горчичные», пшеничный формовой «Кишиневский» на опаре из муки второго сорта, и прочие симпатичные хлеба.

«Беларусь могла бы стать мировым лидером в области выпечки ржаного хлеба»

– Александр, вы не раз восхищались белорусским заварным ржаным хлебом. Ничего не изменилось?

– Белорусские заводы поставили на поток выпечку заварных сортов ржаного хлеба, используя опыт прибалтийских пекарей и творчески переработав его. Например, добавление картофельного пюре в тесто. Раньше в деревнях это делали для повышения калорийности, питательности и экономии. Теперь это придает оригинальный вкус, аромат, сочность мякишу, хлеб хранится дольше. В хлебе соединились два богатства земли белорусской – рожь и картофель. Это уникальное явление!

Использование сброженной заквашенной заварки из ржаной муки позволяет получать очень ароматный ржаной хлеб, при этом не такой кислый, как при использовании традиционных квасов или головок. Особенно хорошо получаются хлеба из сеяной ржаной муки, такие как «Нарочанский». Даже звучит аппетитно.

Беларусь могла бы стать мировым лидером в области выпечки ржаного хлеба. Ведь рожь обладает невероятно большим потенциалом. Кстати, я не видел интересных хлебов на основе обойной или обдирной ржаной муки. Очень перспективное направление – выпечка цельнозернового заварного ржаного хлеба с использованием красного ржаного солода.

Беседу провела Людмила Овсянникова