

Продовольственная безопасность Беларуси обеспечена



В ходе выступления на 42-й сессии Конференции ФАО подтвердил приверженность Республики Беларусь повестке дня ООН в области устойчивого развития до 2030 года.

Отметил высокий уровень эффективности продовольственной системы Беларуси, что подтверждается повышением рейтинга нашей страны с 36-го места в 2019-м до 23-го в 2020 году в глобальном рейтинге стран по уровню продовольственной безопасности.

(На фото – Алексей Богданов, заместитель министра сельского хозяйства РБ).

www.mshp.gov.by

В Беларуси согласовано повышение цен на детское питание, хлеб и хлебобулочные изделия

Комиссия по вопросам государственного регулирования ценообразования при Совете Министров согласовала повышение цен на детское питание, хлеб и хлебобулочные изделия, сообщили БелТА в пресс-службе Министерства антимонопольного регулирования и торговли.

«В целях обеспечения насыщения рынка, а также недопущения убыточности производства, ввоза и реализации согласовано повышение цен на весь ассортимент детского питания юридическим лицам всех форм собственности и индивидуальным предпринимателям в размере, не превышающем 4% по отношению к ценам на 28 февраля 2021 года», – рассказали в пресс-службе.

Также согласовано повышение цен на весь ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий юрлицам и ИП, осуществляющим его производство и реализацию на внутренний рынок, в размере, не превышающем 4,9% по отношению к ценам на 28 февраля 2021 года. Такое решение принято с учетом роста стоимости основного сырья, вспомогательных материалов и тарифов на энергоносители и топливо, удельный вес которых в себестоимости выпускаемой хлебобулочной продукции составляет примерно 50-60%, а также для недопущения убыточности производства отдельных видов хлеба и хлебобулочных изделий.

Цены могут быть повышены юридическими лицами и ИП до 30 июня.

БелТА

«СМАКОТА» – лучший хлеб Беларуси!



Традиционный Республиканский смотр качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА-2021», который организует журнал «Пекарь&Кондитер», давно завоевал популярность среди белорусских производителей различных форм собственности.

В этом году он пройдет с 25 по 28 августа в 14 номинациях, включающих в себя: хлеб из ржаной или из смеси ржаной и пшеничной муки заварной; с использованием семян подсолнечника, кунжута, сухофруктов; с использованием композитных смесей на основе продуктов переработки зерна; хлеб из муки пшеничной; изделия булочные и сдобные булочные; хлеб ручной работы; мучные сладости; изделия пряничные; сушки и сухари; завтраки сухие; печенье; торты и пирожные; сладости сахарные.

Это единственный в республике конкурс, членами жюри которого выступают профессиональные технологи-дегустаторы, представители Минсельхозпрода РБ, Минздрава, Госстандарта, РУП «НПЦ НАНБ по продовольствию», Белорусского общества защиты потребителей, Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий.

Улыбающийся логотип конкурса хорошо узнаваем на упаковке продукции-победительницы и привлекает внимание потребителей, позволяет им сделать правильный выбор!

Впервые в этом году победители смотра качества получают наряду с медалями, Гран-при и дипломами клеющиеся этикетки с логотипом «СМАКОТА-2021» для размещения на упаковке!

Напомним, в прошлом году в «СМАКОТЕ-2020» был представлен 281 образец продукции от 60 белорусских предприятий. В настоящее время торговый знак «СМАКОТА» находится на регистрации в Национальном центре интеллектуальной собственности РБ.

Людмила Овсянникова

В Калужской области начато строительство предприятия «Ла Лоррен Рус»

7 июня на территории агропромышленного парка «К-Агро» Калужской области дан старт строительству современного предприятия «Ла Лоррен Рус» по производству хлебобулочных изделий.



На церемонии закладки первого камня присутствовали губернатор Калужской области Владислав Шапша, Посол Бельгии в России Марк Михильсен, генеральный директор LaLorraineBakeryGroup Гидо Ванхерпе, председатель совета директоров «Ла Лоррен Рус» Йохан Вандерплаетсе, генеральный директор «Ла Лоррен Рус» Антон Першин.

LaLorraineRussia («Ла Лоррен Рус») — это филиал LaLorraineBakeryGroup, одной из крупнейших хлебопекарных компаний в Европе. LaLorraineBakeryGroup — бельгийская семейная хлебопекарная компания, работающая на 12 современных производственных площадках в Бельгии, Польше, Турции, Румынии, Чехии, а в ближайшем будущем и в России. Высококачественные хлебобулочные изделия поставляются клиентам в более чем 50 стран; обслуживающие местные торговые организации расположены в 30 странах.

Инвестиции — 4 млрд руб. Будет создано до 300 рабочих мест. На первом этапе предприятие будет производить около 50 тыс. тонн высококачественных хлебобулочных изделий в год.

Как отметил Йохан Вандерплаетсе, «Ла Лоррен Рус» обслуживает более 3000 российских торговых точек и ведет коммерческие проекты с крупнейшими российскими ритейлерами, такими как X5, «Магнит» и «Дикси».

Владислав Шапша: «В рамках международного экономического форума в Санкт-Петербурге мы подписали соглашение с компанией LaLorraine о дополнительных инвестициях в развитие производства. А сегодня дан старт строительству предприятия. Уверен, что с такой же оперативностью компания перейдет к следующему этапу — выпуску первой продукции. Мы заинтересованы в успехе компании на территории Калужской области и продолжим оказывать всестороннюю поддержку».

www.investkaluga.com

Лидером по производству хлеба и хлебобулочных изделий стала Московская область

Московская область с начала 2021 года занимает 1 место в России по производству хлеба и хлебобулочных изделий. Об этом сообщил министр сельского хозяйства и продовольствия региона Сергей Воскресенский.

«Подмосковье в который раз стало лидером в России по производству хлеба и хлебобулочных изделий, включая полуфабрикаты. Объем произведенной продукции составил 148,5 тыс. тонн. Мы опережаем Москву — представителя второго места в рейтинге регионов, на 19 тыс. тонн, а Санкт-Петербург — 3 место, на 45 тыс. тонн», — сказал Сергей Воскресенский.

Производство хлеба и хлебобулочной продукции в Московской области осуществляют около 40 крупных и средних предприятий и около 60 малых предприятий, а также 7 основных мукомольных заводов. Наиболее крупные предприятия: «БКК «Коломенский», «Щелковохлеб», «Клинский хлебокомбинат», «Ореховохлеб», «Дедовский хлеб», «Раменский КХП», «Луховицкий мукомольный завод», «Подольский мукомольный завод», «Серпуховхлебопродукт» и другие.

Производственная мощность подмосковных предприятий превышает 1 млн тонн хлебобулочных изделий и различных сортов муки в год.

www.advis.ru

Хлебом едины – женщины в Могилевском районе вспоминают традиции хлебопечения



фото Олега Фойницкого.

Для наших предков хлеб был не просто пищей. Он символизировал достаток и благополучие, помогал мириться в ссорах, по нему читали будущее. Его готовили, соблюдая целый ряд различных обрядов, замешивали в специальных кадках, и даже тесто взбивали определенным образом – это была сложная и кропотливая, но обязательно женская работа. В жизни современной женщины все стало намного проще: разнообразный хлеб в достатке имеется на прилавках магазинов, а если захотелось домашнего – на помощь приходят хлебопечки. Однако жительницы деревни Грибаны Могилевского района уверены: ничто не сможет заменить вкус и запах настоящего домашнего хлеба, который только достали из печи. Местные женщины устраивают целый мастер-класс по печному хлебопечению.

«Все рецепты от бабушки достались. Тут и пшеничный хлеб, и ржаной, и сладкий, и постный – какой только захочешь».

Начинается замес теста в тяжелой дубовой кадке. Хлеб всегда был на закваске. Ее готовили, держали в тепле – на печке. На дно кадки присыпали немного муки, чтобы тесто не приставало. Берем пшеничную муку – около 350 г, два с половиной стакана теплой воды, две столовые ложки сахара, чайную ложку соли и 10 г сухих дрожжей.

«Дрожжи нужны сухие – активные. Они похожи на россыпь бисера, – комментирует Людмила Корнейчук. – Когда все готово, начинаем замешивать тесто. Делали это руками. Муку обязательно нужно просеивать через сито – тогда в нее попадет больше кислорода, и хлеб получится более пышным». Как рассказала женщина, замешивая тесто, его нельзя крутить в разные стороны – только по солнцу. И вымешать его нужно так, чтобы оно не приставало к рукам.

После того как тесто приготовили, его отправляли в теплое место – на печку. Ему нужно «подрасти», а после этого – в печь на 25 – 30 минут.

И вот пшеничный хлеб готов. Румяная булка отправляется чуть остыть, а после этого – на дегустацию.

(Полную новость читайте на сайте www.belta.by.)

БелТА



Автор кулинарного шедевра из российской глубинки стала одним из лучших мастеров планеты

Недалеко от Сызрани, в селе Шигоны живет мастер мирового уровня по изготовлению тортов. Торты стали хобби и большой любовью Алены Некрасовой. А теперь молодая женщина, сотрудница Шигонской администрации, вошла в тридцатку лучших тортоделов планеты, кому было доверено приготовить сладкий подарок к дню рождения королевы Великобритании Елизаветы II. Стать участником международной коллаборации SweetJubileeCollaboration!

#sweetjubileecollaboration (Сладкое Юбилейное

Сотрудничество) – о такой чести мечтают лучшие кондитеры-профессионалы мира. Когда 34-летняя Алена получила приглашение на участие в коллаборации от одного из организаторов Марии Маград, она долго не могла поверить.

Участники коллаборации со всего мира должны были приготовить к дню рождения монарха сладкий подарок, непременно связанный с Елизаветой. Это мог быть сахарный букет цветов, один в один с тем, что держала в своих руках королева. Мог быть пряник с ее портретом, открытка из пастилажа. Мария Маград ювелирно изготовила собачку корги, любимца Елизаветы. А Алена решила вылепить бюст молодой Елизаветы. Труднее всего было «родить» идею, подобрать образ. Соблюсти пропорции и сделать королеву «живой». Алена трудилась над тортом двое суток – а этому предшествовали недели подготовки. Семья полностью поддержала ее, дети ночевали у бабушки, чтобы не мешать. И Алена, сделав основание из шоколадного бисквита, выполнив ганаш, при помощи кондитерской мастики начала лепить свою скульптуру. Себестоимость торта – 10 000 рос.рублей. Из России были отобраны всего 3 победителя, одна из них – Алена.

www.syzran-small.ru