

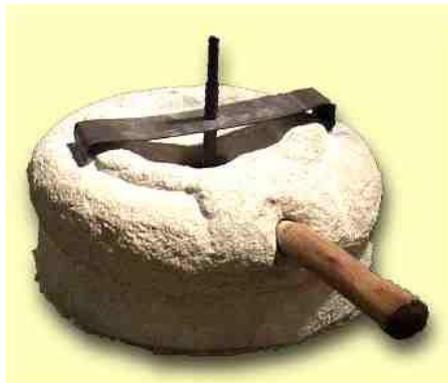
Когда появился хлеб?

- Точно не установлено, когда человек впервые стал выпекать хлеб. Учёные полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше 15 тысяч лет назад.
- В Древнем Египте во все времена хлеб высоко ценился и почитался человеком. Он был поставлен в один ряд с золотом и солнцем.
- В Древней Греции хлеб считали совершенно самостоятельным блюдом и употребляли как и каждое отдельное подаваемое блюдо.



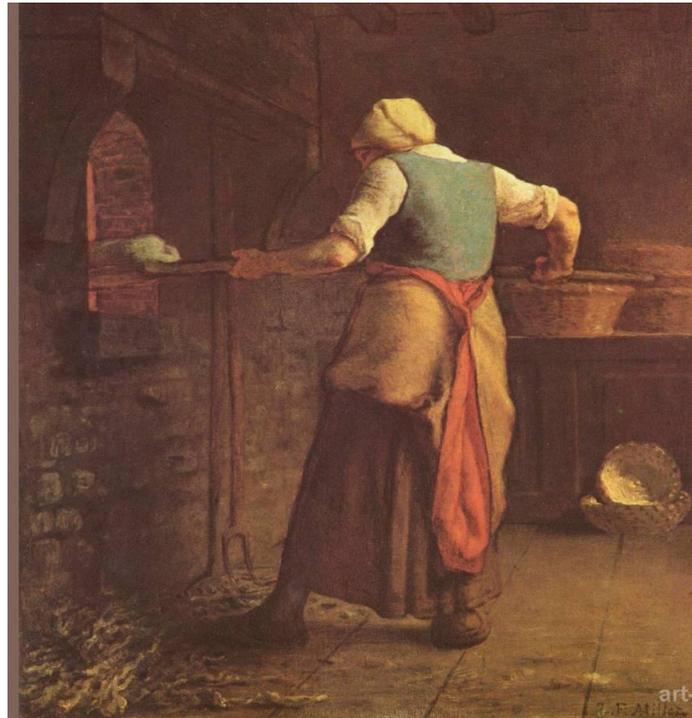
Хлеб в древние времена.

- Первоначально человек готовил себе из хлебных зерен кашу, для чего зерна толклись в деревянной ступке, превращаясь в крупу.
- Зерновую кашу стали постепенно делать гуще, зерно дробить все мельче, пока наконец не перешли к муке, из которой стали готовить тесто, выпекаемое в хлеб. Но так как тесто не подвергалось первоначально брожению, то хлеб получался плотный в виде лепешек, которые выпекались или на углях или в горшках.
- Наконец люди научились подвергать тесто брожению (квашению), для придания ему пористости. С тех пор способ приготовления хлеба мало изменился, усовершенствовалась только техника хлебопекарного дела.



Хлеб в древние времена.

- Первоначально не существовало отдельных хлебопекарен, а в каждом хозяйстве приготавливался хлеб для своей надобности, причем хлебопечением занимались обыкновенно женщины и рабы.
- Таким образом стали появляться специалисты мукомолы и пекаря. Из них то и образовались в средние века цехи мукомолов и пекарей, когда вокруг замков и монастырей стали развиваться города.



Хлебопечение на Руси

- Испокон веков ни один русский человек не садился за стол без хлеба. На Руси основным его видом был ржаной хлеб, приготовленный на квасно-тестяной закваске. Такой продукт появился в Древней Руси в IX веке.
- Ценность хлеба на Руси всегда была велика, и к пекарям было уважительное отношение.
- Русские методы закваски и применение теста из привозной (а затем и местной) пшеничной муки и ее сочетание с ржаной дали позднее, в XIV – XV вв., новые разновидности русских национальных хлебных изделий: оладьи, пышки, баранки, калачи.
- **Хлеб в России не только основа национального стола, но и символ благополучия.** Поэтому с хлебом в России связаны обычаи, которые пережили многие столетия и в почти неизменном виде дошли до наших дней.
- Таков, например, древний русский обычай приветствовать гостей, молодоженов, новоселов выносом на рушнике и подносе большого каравая - хлеба с солью.



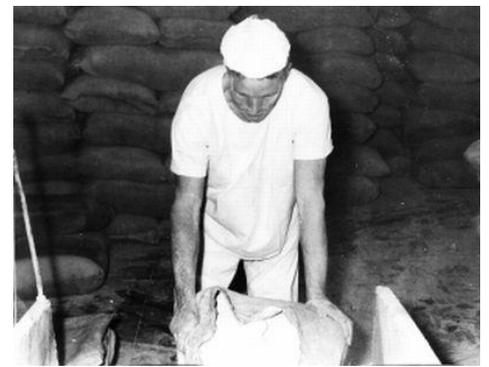
Почему хлеб всему голова?

- Потому что он более чем на 30% удовлетворяет наши потребности в калориях, более чем наполовину — в витаминах группы В, солях фосфора и железа, наполовину — в углеводах, на треть — в белках.
- Рожь – одна из важнейших злаковых культур. Ржаная мука обладает многочисленными полезными свойствами. В её состав входит необходимая нашему организму аминокислота – лизин, клетчатка, марганец, цинка, на 30 % больше железа, чем в состав пшеничной муки, в 1,5-2 раза больше магния и калия.
- Употребление ржаного хлеба помогает снизить холестерин в крови, улучшает обмен веществ, работу сердца, выводит шлаки, помогает предотвратить несколько десятков заболеваний, в том числе и онкологических. **О СДОБЕ**



Хлебозавод «Каравай»

- ОАО «Каравай» - один из старейших хлебозаводов нашего города, известный многим нижегородцам, как хлебозавод №11 расположенный на ул. Ошарской, 74.
- В 1939 году завод строили специально для того, чтобы снабжать воинские части ржаным хлебом. Выпекался особый сорт – ржано-обдирный хлеб из смеси ржаной муки и отрубей.
- В те времена выпечка хлеба была по-настоящему тяжелым трудом – работники хлебозавода все делали сами – начиная с отгрузки угля.
- Во время войны многие из работников завода ушли на фронт.
- Но хлебозавод № 11 продолжал непрерывно снабжать город и армию хлебом.



В 2009 г. хлебозаводу «Каравай» исполнилось 70 лет.



**ВЫБИРАЙ
ХЛЕБ ЗАВОДА
“КАРАВАЙ”!**



603 105, Нижний Новгород, ул. Ошарская, 74, стол заказов: (831)42-88-400,
www.karavaynn.ru, e-mail: zakazi@karavaynn.ru

Как печется хлеб?

- Основным сырьем при производстве хлебобулочных изделий является мука. Муку привозят на завод в специальных машинах, которые называются автомуковозы.



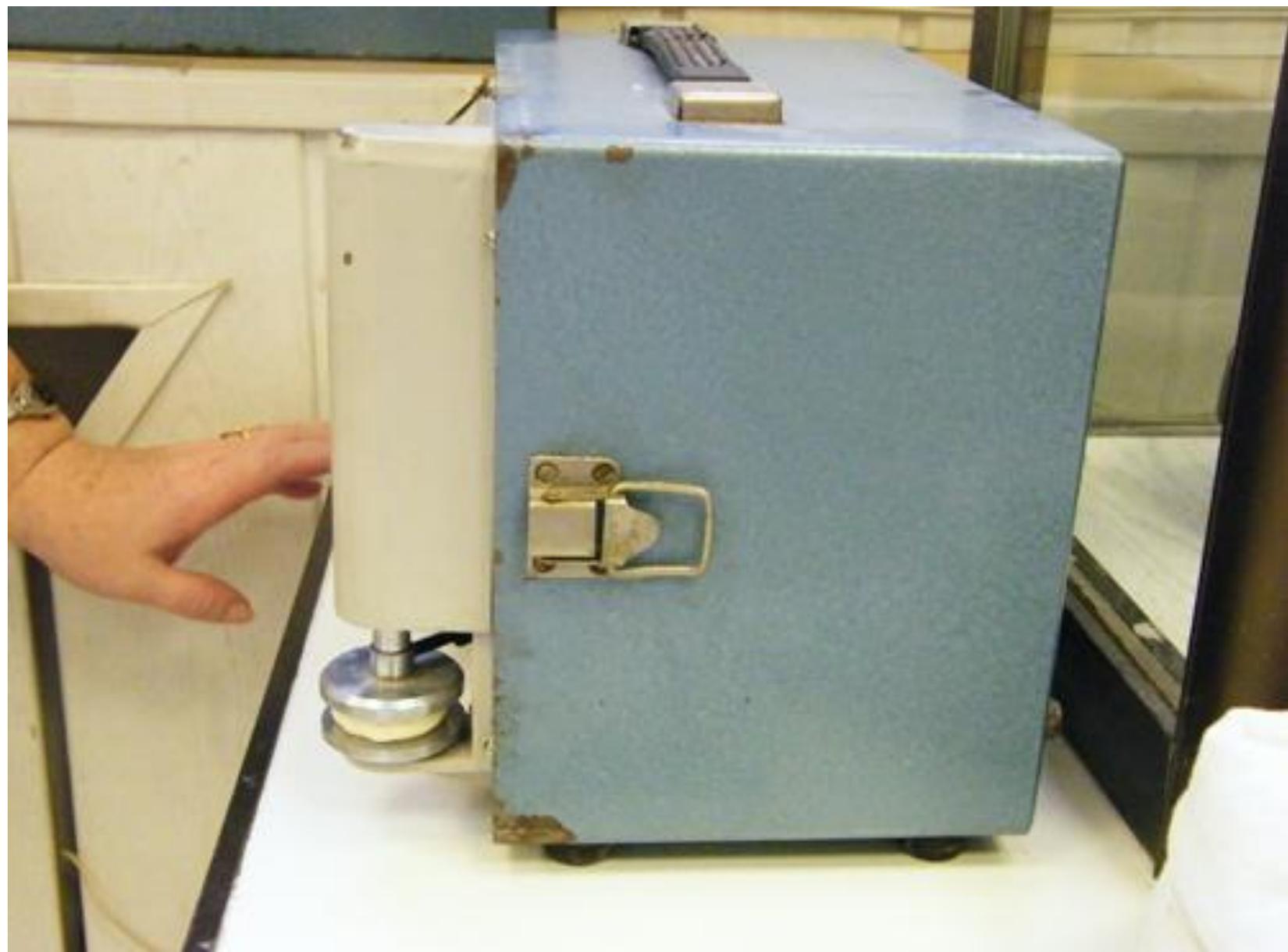


- На заводе есть производственно-техническая лаборатория. Здесь работают технологи, которые проверяют все образцы сырья, проводят анализы, прежде чем сделать закупку партии.
- Специалисты лаборатории отбирают только качественное сырье.











- Только после проведения анализов муки с целью определения соответствия ее качества установленным стандартом, муку скачивают в бункера.



- **Муковоз подсоединяется гибким шлангом к бункеру и с помощью воздуха мука из машины подается в бункер.**



- В каждом бункере находится отдельный сорт муки: 1 сорт, в/с, ржаная обдирная.



- На втором этаже отдельного корпуса находится производство - булочный цех. В цехе выпекаются хлеб «Урожайный», батон «Нарезной», булка «Городская».
- В цех мука подается через весы, дозируется в тесто автомукомером. Вода, солевой раствор дозируются через дозировочную станцию.



- Замешивают тесто в тестомесильной машине «Диосна». Оборудование позволяет сделать до 99 видов замеса теста согласно требуемой рецептуре одним нажатием кнопки. Тесто замешивают и оставляют для выбраживания.



- Выброженное тесто сбрасывают в воронку делителя, делят на куски определенного веса, затем тестовые заготовки округляют на округлителе и придают им удлиненную форму, пропуская через закаточную машину.



- Расстоявшиеся тестовые заготовки выкладываются на сетку и отправляются на выпечку. Предварительно автоматически на изделиях делаются надрезы автоножом.



- Выпеченные изделия по конвейеру отправляются на первый этаж на упаковку.



- Здесь они проходят тщательный контроль качества по внешнему виду, весу и упаковываются на упаковочных автоматических машинах, которые сами на упаковку наклеивают этикетку и ставят дату.
- Изделия укладывают на лотки и отправляют в торговую сеть автотранспортом.



- Более 40 машин с самого раннего утра развозят свежий хлеб по торговым точкам во все районы города.

