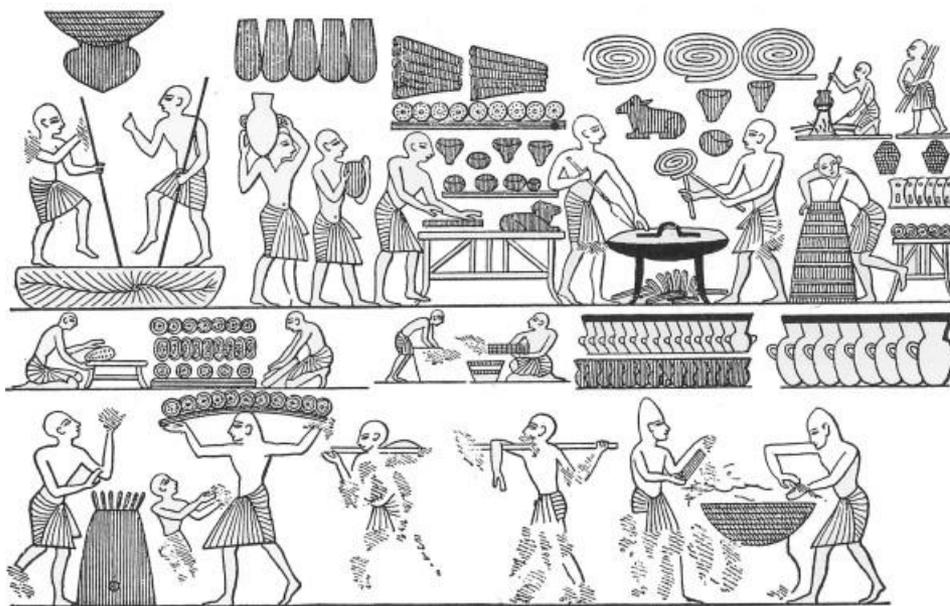


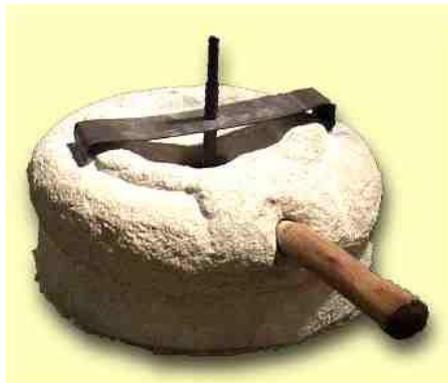
Когда появился хлеб?

- 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.



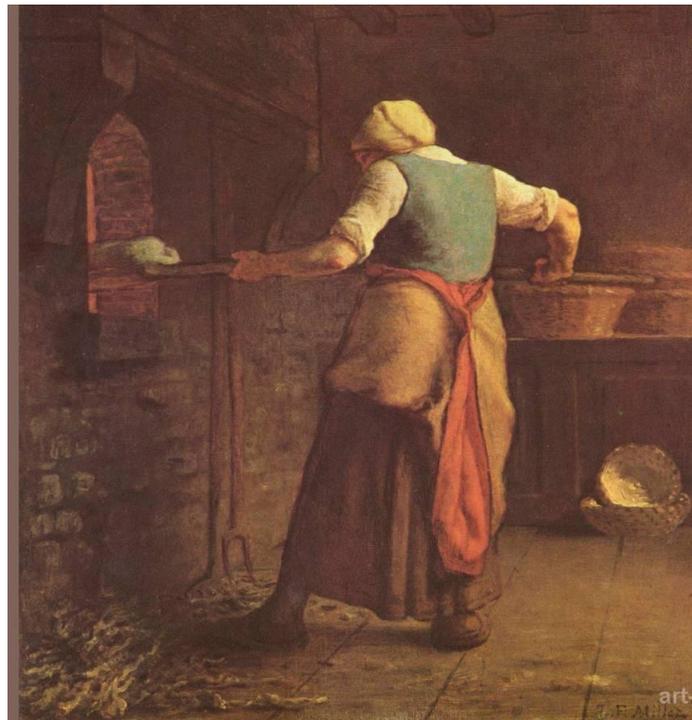
Хлеб в древние времена.

- 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.



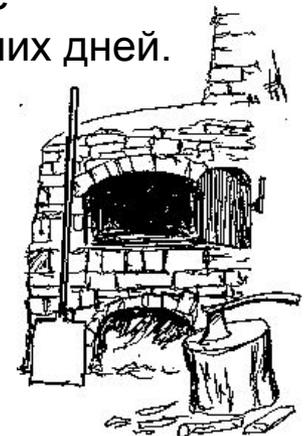
Хлеб в древние времена.

- 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.



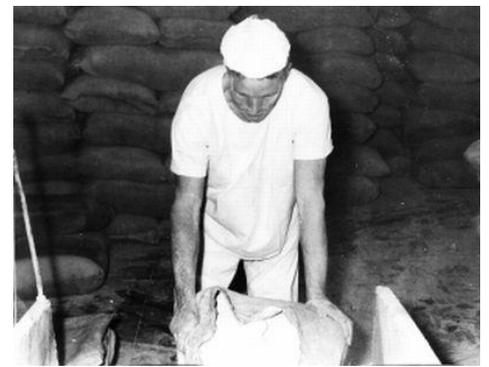
Почему хлеб всему голова?

- 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.



Хлебозавод «Каравай»

- ОАО «Каравай» - один из старейших хлебозаводов нашего города, известный многим нижегородцам, как хлебозавод №11 расположенный на ул. Ошарской.
- 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.



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.



- Дальше мука подается на замес теста в цеха.
- Для ржаных хлебов готовятся в отдельном цехе специальные жидкие закваски из смеси муки, воды и заварки (заваренной паром муки), в которой развиваются молочно-кислые бактерии.
- Закваска придает ржаному хлебу специфический вкус и аромат.
- Для приготовления заквасок используется оборудование: заварочные машины, емкости для брожения заквасок, насосы для подачи заквасок на замес теста.



- Хлеба ржаные, хлеб белый 1 сорт замешиваются в тестомесильном цехе.



- Замешенное тесто загружается в отсеки. Когда отсек наполняется тестом, происходит движение по кругу и через определенный интервал времени под загрузку встает следующий отсек.



- После того, как тесто выбродится, его сбрасывают дежеподъемниками в тестоспуск на формовку на второй этаж.



Куски теста укладываются в предварительно смазанные формы на люльки расстоечно-печного агрегата ХПА-40. ХПА-40 состоит из расстоечного шкафа и печи. Если сформированный кусок теста посадить сразу в печь, то хлеб выйдет с плотным плохоразрыхленным мякишем. Для того, чтобы получить хороший мякиш, тесто перед тем как выпечь хлеб подвергают расстойке. Тестовые заготовки растаивают 40-45 минут в расстоечном шкафу.

После расстойки тестовые заготовки поступают в печь на выпечку.



- Здесь они проходят тщательный контроль качества, упаковываются на упаковочных автоматах, на упаковку наклеивается этикетка.



- Упакованный хлеб укладывают на вагонетки, затем его грузят на машины и развозят в торговые точки. Ежедневно днем и ночью работники хлебозавода «Каравай» трудятся, чтобы на прилавки магазинов поступал свежий и вкусный хлеб.

