

ВКУС НАРОДА

Чтобы костромичи смогли сами попробовать белый хлеб, мы провели для них дегустацию. Правда, не совсем обычную. Вместе с кусочком хлеба горожанам предложили новинку - сыр «Костромской лег-

кий» от ООО «Воскресенский сыродел». В результате большинство костромичей проголосовали за продукт от Галичского хлебокомбината (№ 4). На втором месте - хлеб от ООО «Вектор+» (№ 3), на

третьем - «Красносельский новый» от ООО «Дар» (№ 5). Четвертым стал продукт торговой марки «Ар лаваш» (№ 2). Пятое место - у хлеба торговой марки «Мир «Сдобрино» (№ 1).



Елена:

- Я белый хлеб ем очень редко, не любительница. А если и беру, то выбираю сероватый, не чисто белый. Хотя из представленных здесь больше всех понравился как раз белый образец № 4 - мягкий и вкусный. Приятный на вкус и сыр. Ничего похожего никогда не пробовала, хотела бы такой и домой купить.

Татьяна:

- Я пеку хлеб сама, предпочитаю гречневый. Здесь по вкусу пришелся четвертый образец, он мягче и слаще остальных. Еще бы выделила образец под номером 5. У него необычный цвет и домашний вкус.



Мария:

- Когда покупаю белый хлеб, всегда обращаю внимание на муку, из которой он выпечен. Если она высшего сорта, от покупки откажусь - в ней много клейковины. Очень понравился образец под номером 2 - воздушный, мягкий, как я люблю. Вкусный хлеб и под номером 4. И очень понравился сыр - нежный, приятный на вкус.



Алексей:

- Мне больше всего по вкусу пришелся четвертый образец. Напоминает вкус хлеба, который пекли еще наши бабушки - живой вкус хлеба, который пекут на настоящей закваске. Также здесь предложен очень вкусный сыр - легкий и мягкий.



Нелли:

- Самым вкусным из предложенных здесь для меня стал хлеб под номером 2. В нем все, как я люблю, - мягкий и воздушный, хрустящая корочка и аппетитный аромат. Очень понравился и сыр - не горчит и приятный на вкус.



Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА



Реклама 10

ООО «Вектор+»:

качество, которым можно гордиться

О буйском хлебе в области ходят настоящие легенды. Приготовлен не по традиционному рецепту, но вкусный. Выпекали в заграничных печах, но пышное тесто и хрустящая корочка, как у настоящего русского хлеба. Да и качеству продукции буйского хлебокомбината «Вектор+» доверять можно. В этом эксперты «СП» убедились в очередной раз.



Буйский хлеб для нашей области действительно явление необыкновенное. В первую очередь это заслуга собственного индивидуального рецепта, по которому он выпекается. Вкус советской горбушки этот хлеб не напоминает, но пользуется любовью у покупателей наравне с традиционной выпечкой.

Оригинальным вкусом буйский хлеб обязан современному импортному оборудованию, которое контролирует процесс производства на всех уровнях. В том числе это и шведская печь с электронной панелью. Ее уникальность - в способности запомнить большое количество рецептов. Благодаря ей предприятие работает без перебоев круглые сутки.

«Заморская» техника контролирует в ООО «Вектор+» и замес теста. А из-за конвекционности печей выпечка обдается паром, а затем обрабатывается нагретым воздухом. Процесс придает хлебу знаменитую тоненькую хрустящую корочку.

Однако пекарня может гордиться не только вкусным продуктом, но и богатством ассортимента. Это не только разнообразие хлебов - «Дарницкий», ржано-пшеничный и другие, но и сладкая выпечка - «гостовские» пирожки с различной начинкой, кексы, печенье, пирожные, торты - бисквитно-кремовые, йогуртные и кофейные, другие виды кондитерских изделий. На прилавки магазинов они отправляются с пылу с жару, прямо из пекарни.

Бувеляне не единственные покупатели буйского хлебокомбината. За десять лет работы пекарни вкус местного хлеба узнали и полюбили в Волгореченске и Костромском районе. В Костроме продукцию буйской пекарни можно найти на прилавках торговых сетей «Десяточка», «Адмирал» и «Высшая лига». Известен хлеб от ООО «Вектор+» и за пределами региона - местному продукту его предпочитают жители Любима и Пречистого Ярославской области.

Реклама 11

Пекут на славу

Хлеб домашнего качества предлагает галичский хлебозавод



Уже не в первый раз хлеб от Галичского хлебокомбината эксперты «СП» признали одним из лучших. И это неудивительно. Мягкий и вкусный, приготовленный на опаре, это достойный продукт предприятия с укоренившимися традициями хлебопечения.

Именно старинная рецептура стала залогом качества местной продукции. Процесс приготовления хлеба на опаре долг и затратен, но оправдывает себя насыщенным вкусом и домашним качеством. Испортить его улучшителями вкуса и консервантами, которыми может грешить выпечка на безопарной основе, не получится, ведь в опару их добавлять нельзя. Поэтому и хранится галичский хлеб, как самый натуральный продукт, только 72 часа.

«Мы не делаем ставку на долговечность. Самое главное - он должен попасть к покупателям свежим», - объясняет заведующая по производству Светлана Егорова. И добавляет, что ради этого пекари трудятся круглосуточно. Постоянно на хлебокомбинате осуществляется и трехступенчатый контроль качества продукта. Без внимания не остается ни входное сырье, ни исходящий продукт.

Еще одно достоинство галичской продукции - богатство ассортимента. Каждый день из пекарни на прилавки отправляется около сорока видов хлебобулочных изделий и столько же кондитерских. Это ржаной и пшеничный хлеб, нарезные батоны, кулебяки, пироги, печенье и другие вкусности. Настоящей гордостью хлебокомбината стал хлеб «Дарницкий». Секрет его успеха - та же натуральная закваска и специально оборудованная печь, которым продукт обязан оригинальным вкусом.

Масштабы поставок хлебокомбината впечатляют: он снабжает хлебом практически всю область. Только в Костроме галичский продукт можно купить в таких крупных сетевых магазинах, как «Высшая лига», «Магнит», «Десяточка», «Гулливёр» и «Лидер».

Поэтому предприятие успешно работает на своего постоянного покупателя - местных жителей. А они, в свою очередь, отвечают своим выбором, каждый день отправляясь в ближайший магазин за свежеспеченным галичским хлебом.

Оксана ХАЗОВА

Реклама 12

Хлеб без бед

Нашли ли на прилавках Костромы такой продукт эксперты, узнаем сегодня

Если раньше хлеб считался признаком достатка, то сейчас на наших столах он есть во все времена года и в любую погоду. Да и выбор его заметно расширился: можно выбрать на любой вкус. При этом самыми популярными в народе остаются так называемые белый и черный хлеб, поэтому и спрос с них самый строгий. В этот раз ответить по всей строгости ГОСТа перед нашими экспертами настала очередь пшеничного хлеба.

Прибыли по форме

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отобрали:

- хлеб пшеничный из муки первого сорта формовой в упаковке ТМ «Мир «Сдобрино», ОАО «Хлебозавод № 1», Ярославль. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы Ашан), Кострома;

- хлеб формовой пшеничный, высший сорт, ИП Логинов Р.М., Костромская обл., Костромской р-н, д. Некрасово. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- хлеб пшеничный из муки высшего сорта ТМ «Ар лаваш», ИП Оганян А.Ю. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- хлеб формовой «Пшеничный», высший сорт, ООО «Вектор+», Буйский хлебозавод, Костромская обл., г. Буй. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- хлеб формовой «Красносельский», высший сорт, ИП Иванов, Галичский хлебокомбинат, Костромская обл., г. Галич. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- хлеб формовой «Красносельский новый», высший сорт, ООО «Дар», Костромская область, п. Волжский. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома.



Выбираем грамотно

- ❑ Хлеб должен быть гладким, ровным, без трещин, надломов и вмятин, правильной формы. Бледная корочка - признак недопечённого хлеба;
- ❑ Нельзя брать хлеб с нагаром, чёрными шкварками от печи. Если есть неестественные для хлеба запахи, то он может оказаться и «бодяжным» (муку разводят с польнью).
- ❑ Если видите или слышите, что в составе хлеба есть ароматизаторы, улучшители вкуса или консерванты - такой продукт лучше оставить на прилавке.

И «кирпичики», и караваи, купленные для экспертизы, вызвали аппетит с первого взгляда. В этом немалая заслуга приятного внешнего вида: красивый цвет хлебной корочки от светло-желтого до коричневого цвета и отсутствие внушительных недостатков вроде крупных трещин и подрывов.

Не разочаровались эксперты и после того, как разрезали «подопытных». Мякиш во всех образцах оказался пропеченным, без комочков и следов непромеса. Подкупила экспертов и его эластичность - после надавливания хлеб легко возвращался в начальную форму. При этом мякиш на ощупь не был влажным, что важно как для его вкуса, так и для срока хранения.

От увиденного исследователи не удержались и попробовали хлеб на вкус. Образцы их ожидания не обманули - свежий хлеб со свойственным ему запахом был убедителен. А значит, по органолептике у «подопытных» полный порядок.

Не налили воды?

Доверяй, но проверяй. И эксперты решили

проверить белый хлеб «посерьезнее»: исследовать его физико-химические показатели. Чтобы узнать, не налили ли производители в хлеб лишней воды, эксперты проверили влажность мякиша. Под единый стандарт наши подопытные не попали: в одних образцах и 45% было нормально, а в других разрешалось содержание влаги до 48%. Несмотря на это, результаты экспертов порадовали. Как оказалось, производители нормы знают и соблюдают, ведь ни в одном из «подопытных» лишней влаги не обнаружили. При этом минимум испытания у галичского хлеба - 38%.

Образец из Галича показал лучший результат и при определении пористости, которая отвечает за мягкость и воздушность хлеба. При минимуме для разного вида подопытных образцов 68 и 72% галичский хлеб показал результат в 85%. Остальные образцы в разряд худших, однако, не попали - все соблюдают норму.

Без кислинки

Слишком кислый хлеб тоже вряд ли придется покупателям по вкусу. Поэтому эксперты не забыли проверить показатель «кислотность мякиша». Она

измеряется в градусах и говорит о том, были ли при выпечке соблюдены все технологические тонкости. Если показатель не превышает 3 градуса (для некоторых видов пшеничного хлеба 3,5), то можно не беспокоиться: кислить хлеб не будет. Экспертам бить тревогу не пришлось, ведь показатели всех шести образцов норме соответствуют.

Результат исследования оказался приятным: проверку на соответствие ГОСТу прошли все представленные на экспертизу образцы. А значит, качеству хлеба с костромских прилавков можно доверять.

Напоминаем: результаты касаются только образцов, участвовавших в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»



Наименование продукта	Место покупки	Влажность мякиша, не более 44-45%	Кислотность мякиша, не более 3-3,5%	Пористость мякиша, не менее 68%	Соответствие требованиям ГОСТ 27842-88	Результат народной дегустации
хлеб пшеничный из муки первого сорта формовой в упаковке ТМ «Мир «Сдобрино», ОАО «Хлебозавод № 1», Ярославль	гипермаркет «Наша радуга» (группы Ашан), Кострома	43	2,5	74	Соответствует требованиям	5-е место
хлеб формовой пшеничный, высший сорт, ИП Логинов Р.М., Костромская обл., Костромской р-н, д. Некрасово	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	43,5	1	79	Соответствует требованиям	не участвовал в голосовании из-за отсутствия в торговой сети во время проведения дегустации
хлеб пшеничный из муки высшего сорта ТМ «Ар лаваш», ИП Оганян А.Ю.	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	43,0	1	80	Соответствует требованиям	4-е место
хлеб формовой «Пшеничный», высший сорт, ООО «Вектор+», Буйский хлебозавод, Костромская обл., г. Буй	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	44	1	78	Соответствует требованиям	2-е место
хлеб формовой «Красносельский», высший сорт, ИП Иванов, Галичский хлебокомбинат, Костромская обл., г. Галич	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	38	1	85	Соответствует требованиям	1-е место
хлеб формовой «Красносельский новый», высший сорт, ООО «Дар», Костромская область, п. Волжский	торговый центр «100Метровка», Кострома	42,5	2	75	Соответствует требованиям	3-е место