

ПИРОГИ С РАДУГОЙ

Красивая поэтическая метафора малоизвестного поэта вспоминается, когда говоришь о пирогах, булках и печенье мастеров кондитерского цеха кафе "First", которое располагается в районе Угловое, рядом с известным дискаунтером.



Технолог Елена Алексеевна Кравцова и кондитер Татьяна Васильевна Супряга

Кондитеры цеха пекут поистине волшебную сдобу из разных сортов теста, которая всегда разлетается вмиг среди постоянных клиентов и случайных посетителей кафе. Высококвалифицированные мастера Татьяна Васильевна Супряга и Светлана Николаевна Сиренко профессионально работают с любым тестом - песочным, сдобным, слоеным. Хотя, по словам технолога цеха Елены Алексеевны Кравцовой, слоеное тесто очень капризно в производстве.

Мастер высочайшего класса

с 45-летним стажем Татьяна Васильевна Супряга и ее коллега Светлана Сиренко постоянно внедряют новые идеи и рецепты, которые предлагают технологи Елена Алексеевна Кравцова и Екатерина Алексеевна Кудрявцева. Кондитеры любят свою работу и всегда трудятся с душой, удивляя и радуя клиентов.

Кондитерский цех работает всего второй год, а потребителю уже полюбили вкусные изделия мастеров: пахлава, шарлотка, творожное печенье, курабье, пироги с различными начинками, чак-чак, медовые

пряники и многое другое. Из слоеного теста здесь готовят ароматные язычки с фруктовыми и ягодными наполнителями, хрустящие ушки с корицей, пирожные и трубочки с нежным сливочным кремом.

Работники цеха благодарны своему учредителю Игорю Владимировичу Шауфлеру за прекрасные условия на рабочем месте. В цеху свободно, все замечательно оборудовано. Мукопросеиватель с магнитоулавливателем позволяет легко и быстро очищать муку. К слову, цех использует только высококачественное сырье, но к качеству муки высшего сорта у кондитеров-профессионалов особый спрос. Замечательно работают тестомес и миксер самых современных марок. Отличные помощники в работе - растяжные шкафы и подовая печь с циркулярной системой подачи тепла и пара по ярусам. Чудопечь позволяет одновременно выпекать различные изделия, причем для каждой партии создается свой микроклимат.

В кафе "First" спокойно, красиво и уютно. Днем здесь работает столовая с широким ассортиментом великолепных блюд по вполне демократичным ценам. Вечером в кафе можно приятно провести время в дружелюбной теплой компании и отведать отменного вкуса праздничные блюда европейской кухни. Ну, а на десерт всегда можно заказать волшебные пироги "с радугой".

По мнению поэта, любители столь экзотического блюда "живут без суеты, внимают звукам красоты, живут в согласии с собой и за своей летят судьбой".

НАША БУЛОЧКА РУМЯНА И СВЕЖА

Коллектив кондитерского цеха Базы "Восход" на ул. Пионерская, 1 производит огромный ассортимент булок, булочек с различными наполнителями и пирогов. Сдобу кондитеров Ирины Суглиной, Натальи Исламовой и Натальи Полетаевой любят все работники центрального городского рынка и многие пришедшие посетители столовой. Кондитерские изделия столовой продаются в детской поликлинике, пользуются популярностью в буфете администрации Артемовского городского округа.

В особом почете у клиентов - пироги и пирожки. Вообще пироги занимают на русском столе видное и притом всегда почетное место. Эти подлинно национальные из-

вестных - другой. Выбор начинок практически не ограничен. Это может быть смесь из овощей (капусты, гороха, моркови, репы, картофеля, лука, щавеля), грибов (сухих,



Помощник кондитера Мария Губачева, заведующая производством Ольга Константиновна Коваленко, кондитеры Наталья Исламова и Надежда Руденко

делия дошли до нас из глубокой древности, избежав какого бы то ни было иностранного влияния. Пироги готовились и употреблялись на Руси вначале исключительно по праздникам. Само слово "пирог", происшедшее от древнерусского слова "пир", указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без них. При этом каждому празднеству соответствовал особый вид изделий, отсюда разнообразие русских пирогов как по внешнему виду, так и по тесту, начинкам и вкусу.

Длительное существование пирогов как излюбленного кушанья в значительной степени объясняется не только их высокими вкусовыми достоинствами, но и тем, что они оказались, можно сказать, удобной формой концентрированного питания. Часто в пироге в буквальном смысле заключался привычный домашний обед русского человека, т. е. хлеб, щи, каша, так как пироги начинялись чаще всего капустой, репой, кашей, грибами. Сегодня пироги и пирожки мы часто берем на работу, в дорогу. Недаром в народе родилась пословица: "в пирог все завернешь".

Тесто русского пирога кислое, дрожжевое, или живое, жидкое, как его образно называли в старину. Разнообразны и сдобные компоненты, входящие в состав теста для русских пирогов. Для сладких блюд один состав, для

свежих отварных, жареных и соленых всех видов), разнообразных крутых каш с большим содержанием масла (чаще рисовой), вязиги и рыбы, мяса, домашней птицы (чаще курицы), творога, яиц, дичи. Традиционные начинки - каши с луком и яйцами, капуста с яйцами, грибы с луком и, наконец, мясо или рыба (или вязига) с рисом и яйцами. Что касается начинок для сладких пирогов, то большую часть их делают из варенья (яблочного, смородинового, малинового, вишневого, клубничного, земляничного, черничного, брусничного), из изюма с рисом, чернослива и инжира, из мака с сахаром, из сушеной черемухи с сахаром и медом. Реже в русской кухне (да и то в последнее время) делают пироги со свежими фруктами и ягодами, преимущественно с яблоками, вишней, земляникой, черникой.

И пусть кондитеры столовой Базы "Восход" сегодня не предлагают столь обширного разнообразия, поскольку нет спроса на коммерческие объемы, тем не менее, по словам заведующей производством Ольги Константиновны Коваленко, мастера всегда рады накормить народ пирожками с множеством разных начинок - творогом, капустой, картофелем, рисом с мясом, повидлом, яблоками, яйцом с луком и другими.

Румяные и свежие пироги и булочки от кондитеров столовой Базы "Восход" - отличная возможность подкрепиться.

СТОЛОВАЯ БАЗЫ "ВОСХОД":
г. Артем, ул. Пионерская, 1, тел. 8 (42337) 4-72-94.

Полосу подготовила Ольга Шкурят. На правах рекламы.

КАФЕ "FIRST":
Г. АРТЕМ, УЛ. 1-Я РАБОЧАЯ, 28, ТЕЛ. 8 (42337) 4-48-52.

МЯГКИЙ, ПЫШНЫЙ И ДУШИСТЫЙ

Воспоминания о социалистическом детстве многие из нас связывают с горячим, легко мнущимся хлебом с хрустящей корочкой. Ребята бежали в магазин за булкой, а приносили домой лишь ... ее половину. По дороге съедали добрую часть не из-за голода, а из-за восхитительного запаха, манящего и не отпускающего.

Современные пекарни пахнут детством, особенно если в них выпекается хлеб строго по ГОСТу. Пекарня ООО "Флагман", расположенная в районе УПТФ, работает по самым жестким стандартам.

- Мы работаем по классической технологии опарного производства, используем хорошую, качественную муку и другие натуральные продукты, - рассказывает заведующая производством Марина Александровна Гапченко. - Никаких улучшителей или ускорителей созревания! Отсюда и ограниченный срок годности на многие изделия. Наш хлеб годен к употреблению лишь 72 часа, что соответствует ГОСТу.

Коллектив пекарни ООО "Флагман", выпекающий хлеба "Подольский" и белый высшего сорта, - неоднократный победитель городских и региональных конкурсов производителей продуктов питания. В сутки пекарня производит около 2300 штук



Старший пекарь, работающая почти с основания пекарни, Любовь Дмитриевна Дербенева, пекарь Венера Аракелян, технолог Марина Александровна Гапченко, тестомес-пекарь Ольга Рукавицына

"Подольского" и примерно 1600 штук белого хлеба. Продукция развозится по многим магазинам Артемовского городского округа.

Как-то один знакомый приехал в безудержной любви к хлебу "Подольский". По работе ему приходится много ездить по России и странам СНГ. Хлеба везде много, сорта совершенно разные, с бесконечным разнообразием добавок и наполнителей - изюм, орехи, подсолнечник, тмин и т.д. Из муки кукурузной или ржаной, может быть хлеб с подмесом ячменной или гречишной муки. Однако "Подольского" нигде, кроме Приморья, нет, а

ведь его вкус, по мнению знакомого, ни с чем не сравним! Крайне удивил любителя "Подольского" его друг, некогда артеовец, а ныне житель столицы. В Москву мой знакомый привез рыбу, кальмаров, гребешок, сушеную морскую капусту и, конечно, "Птичье молоко". Друг косо посмотрел на все это гастрономическое изобилие и тяжело вздохнул: "В следующий раз лучше привези хлеб "Подольский"!"

Пекарня ООО "Флагман" со дня своего основания, с мая 2002 года, выпекает лишь два вида хлеба. Причем "Подольский" всегда лидирует в сводке заказов!