

## ЭКЛЕР С КАРТОШКОЙ

Особое отношение к овощам встретила я и на кафедре хлебопечения ОрелГТУ. Поначалу, правда, все выглядело более или менее традиционно. Доктор наук Светлана Корячкина рассказывала, что они умеют выпускать хлебные изделия специального назначения. Безуглеводный хлеб для диабетиков, обогащенный кальцием - для тех, кто не в силах в обилии потреблять этот минерал из молочных продуктов, йодированный, с добавками бета-каротина, ионов железа и т.д. Причем большинство рецептов внедрено, и продукция эта небольшими партиями выпускается предприятиями Орла, Мценска, на Змеевском пищекомбинате. Но более всего меня удивило заявление Светланы Яковлевны, что в мучных изделиях овощи и зерно дополняют друг друга, повышая пищевую ценность, улучшая вкус и технологические свойства изделий. С этими словами она раскрыла папку с патентами: одно дело рассчитать рацион, другое - соблюсти рецептуру. Мало внести компонент в питание, он же может не усваиваться. Поэтому все приходится проверять. Сначала в лабораторных, потом в клинических условиях. Вместе с медиками. Только после этого можно делать вывод о профилактической ценности продукта.

Но иногда плюс изделия не в том, что в нем есть, а в том, чего нет. Например, всем известен бисквит. Продукт, в котором по традиционной рецептуре яиц бывает больше, чем муки. Плюс украшения из сливочного крема, взбитого белка. С точки зрения диетолога, совершенно разбалансированный продукт. Явно стоит уменьшить количество яиц и сахара. Но ведь это рискованно! Уберем пенообразующие - не получим пышной структуры бисквита, в эклере - полости, которую заполняем кремом. Оказывается, можно. Только надо не убрать яйца и сахар, а заменить их овощными пастами или пюре. Тогда и выход тот же - 1 кг, и пенообразователи присутствуют. Сырой продукт из-за грубой клетчатки не дает ту степень дисперсности, которая необходима для готового изделия,

чтобы замена была незаметна. А конечный продукт был даже лучше аналога: пюре из морковки придает ему приятный аромат и нежный цвет, а пищевая ценность заметно повышается. Особенно, если сахар заменить сахарной свеклой, высушенной до порошка. Он получается сладко-кисловатым, богатым пектинами. Хлеб с такими компонентами обладает более высокой влагосвязывающей и влагоудерживающей способностью. Хранить его можно год. И он не будет черстветь. Сахар сначала извлекают с большим трудом, а потом вновь растворяют, чтобы ввести в рецептуру. А порошок сушеной свеклы целиком идет в хлеб, повидло, подварки и т.д., они получаются вкуснее, богаче витаминами, минералами, их изготовление проще.

Слушая все это, так и хочется сказать: голь на выдумки хитра. Знаете, какой еще рецепт я услышала в ОрелГТУ? Как испечь эклеры, кексы, песочные пирожные на растительном масле, да так, чтобы никто даже не заподозрил этого по характерному запаху подсолнечного масла. Оказалось можно. Надо только добавить в тесто отварной протертый картофель. И он возьмет на себя запах нерафинированного масла. При наших-то нехватках такие рецептуры - спасение для детских домов, интернатов, детских садов. Они быгодились и для реализации рациона школьника, над которым кафедра работает по программе "Индустрия образования". Там все расписано, как по нотам: в понедельник в меню блюда, нормализующие йодный баланс, во вторник - баланс кальция. В среду выводим из детского организма радиоактивные элементы. В четверг добавляем витамины. В пятницу - растительные волокна, улучшающие работу желудка.

Но будут ли повара возиться? Им бы вместе с рецептурами дать необходимые полуфабрикаты, приготовленные в промышленных условиях. Опять же - как, на какие средства, где? Мечта ректора и наших пищевых кафедр: обзавестись своим производством. Пищекомбинатом, например. Сегодня, куда ни глянь, они работают по два месяца в году, потому что не обеспечены сырьем, коллективы нищенствуют, а продукция однообразна и дорога. А мы внесем новые технологии, знаем какие. Поможем обратными

средствами, людей доучим, и через полгода комбинат будет золотым. Он будет рентабельно работать круглосуточно, включая выходные. Вот где мы внедрили бы все вузовские задумки! А пока... Пока у кафедры есть свой цех для приготовления полуфабрикатов, которые поставляют на Орловский хлебозавод и Змеевский пищекомбинат, и своя, при лаборатории хлебопечения, пекарня. Там подрабатывают и студенты, и преподаватели. В прошлом году, хотя часть средств пошла на развитие кафедры, зарплату и возмещение расходов, пекарня добавила в кассу университета 137 тысяч рублей.

**Эклер с картошкой // Поиск. – 2001. - 30 марта.**