

# Шедевры орловских хлебопеков

Румяные караваи самых причудливых форм и размеров, всевозможные слойки, пироги, плюшки, даже сказочные персонажи, сделанные из различных сортов теста, — все эти изделия хлебопекарного искусства можно было увидеть в павильонах Всероссийского выставочного центра в Москве. Здесь в течение четырех дней в рамках ежегодного праздника хлеба проходил VIII Кубок России по хлебопечению; в этом конкурсе сборная команда трех орловских предприятий заняла почетное третье место.

Орловские хлебопеки, представлявшие ОПО «Союз Орловщины», пекарню ОрелГТУ и ООО «Юнмарт», составили конкуренцию своим коллегам из пяти российских регионов. Несмотря на то, что наши земляки впервые принимали участие в крупнейшем конкурсе профессионального мастерства, организованного Российской гильдией пекарей и кондитеров, им удалось создать настоящие шедевры хлебопечения, покоровшие взыскательное конкурсное жюри. В его состав входили авторитетные технологи отечественного хлебопекарного производства, а также заслуженный пекарь Бельгии Стефан ван Каувенберг. Изделия орловских мастеров произвели на него такое впечатление, что он пригласил их ассистировать на собственном мастер-классе.

Участники конкурса боролись за победу в трех номинациях: «Традиционный хлеб», «Сдобные хлебобулочные изделия» и «Декоративная выпечка». Оценивались не только внешний вид, вес, вкус и аромат караваев, но и их оригинальное оформление, фантазия авторов.

Главный сюрприз участникам выставки и жюри преподнесла пекарь ОПО «Союз Орловщины» Е.В. Байрацкая. Евгения Васильевна испекла восьмикилограммовый каравай, на котором хватило места и достопримечательностям нашей области, и символике развитых в регионе производств. Теперь орловский хлеб, как и прочие шедевры, займет достойное место в музее Российской гильдии пекарей и кондитеров.

Жюри также отметило ста-

рания пекаря ООО «Юнмарт» Е.В. Дубровиной, которая испекла ароматные булочки с корицей и маковый рулет. Пекарь Н.А. Березина из ОрелГТУ использовала при выпечке разработки университетских ученых: приготовила хлеб с богатой каротином морковной пастой.

Настоящий успех ждал представителей ОрелГТУ на проходившей здесь же международной выставке «Пекарня—макароны—интерсладости-2008». Зав. кафедрой хлебопечения университета, профессору С.Я. Корячкиной, представлявшей ОрелГТУ, был вручен Диплом II степени за разработку и внедрение инновационных технологий.

В рамках праздника хлеба на ВВЦ состоялась XI Всероссийская конференция по хлебопечению. На ней обсуждались актуальные вопросы ценнообразования, расширения ассортимента хлебобулочной и кондитерской продукции. В этой связи отмечалась особая роль предприятий малого и среднего бизнеса, которые адаптировались к рыночным условиям и способны предложить широкому кругу потребителей хлебные изделия высокого качества.

В работе конференции приняли участие исполнительный директор областной гильдии пекарей и кондитеров Т.О. Куницына, руководители потребительских обществ Колпнянского и Кромского районов.

«Орловские хлебопеки достойно показали себя на престижной выставке, — сказала Куницына. — Мы надеемся, что наше участие в мероприятиях подобного уровня станет традиционным».

Андрей ЗИМАРЕВ.