



8,5 млн т урожай зерна в Беларуси

Белорусские аграрии намолотили 8,5 млн т зерна, сообщает БелТА со ссылкой на оперативную информацию Министерства сельского хозяйства и продовольствия.

По данным на 21 октября, всего по стране намолочено 8,506 млн т зерна при средней урожайности 37,7 ц/га (в 2019 году урожайность на аналогичную дату составляла 33,7 ц/га). В Минской области собрали 2,1 млн т зерна, в Гродненской – более 1,6 млн т, Брестской – свыше 1,4 млн т, Могилевской – более 1,1 млн т, Витебской и Гомельской – более чем по 1 млн т.

Кукурузу убрали с 919,4 тыс. га (75,4% запланированной площади). На силос и зеленый корм убрано 854,4 тыс. га (85% плана), собрано 20,29 млн т зеленой массы при урожайности 237,5 ц/га. Уборка кукурузы на зерно тоже продолжается: работы проведены на 65 тыс. га (30,4% плана), намолочено 446,7 тыс. т.

Информация и фото БелТА



16 октября – Всемирный день хлеба – World Bread Day

Поздравляем наших читателей с праздником! Тепла, добра и счастья вам!

День хлеба учредили в 2006 году по инициативе Международного союза пекарей и пекарей-кондитеров, а дату выбрали потому, что в 1945 году 16 октября была создана Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН.

Хлеб был всегда одним из самых важных и ценных продуктов для человека. Его история насчитывает тысячелетия. 15 тысяч лет до нашей эры хлеб начали печь в Средней Азии. Тогда смешанную с водой пшеницу запекали на раскаленных камнях. Дрожжевой хлеб появился в Египте. Форма египетского хлеба была круглой, потому что сам хлеб ассоциировался с солнцем.

Сегодня в каждой стране есть свои традиции приготовления хлеба. Так, в России традиционный хлеб – каравай, во Франции это багет, в Италии – фокачча и чиабатта, на северном Кавказе – чурек, в Турции – пиде, на Ближнем Востоке – пита, а в Беларуси традиционным считаем ржаной хлеб.

«Пекарь&Кондитер»

«ПРОДЭКСПО-2020» пройдет в выставочном комплексе на пр. Победителей, 14



С учетом пожеланий экспонентов и партнеров, в целях улучшения инфраструктуры выставки и презентабельности экспозиции, принято решение о проведении главного бизнес-события продовольственного рынка – выставки-ярмарки «ПРОДЭКСПО-2020» – с 10 по 13 ноября в Минске в Национальном выставочном центре на пр. Победителей, 14.

Масштабное мероприятие из года в год вызывает возрастающий интерес у самой широкой аудитории белорусских и зарубежных производителей и поставщиков продуктов питания, оборудования для пищевой отрасли.

Залог популярности минской выставки «ПРОДЭКСПО» – качественно подготовленная разноплановая деловая программа, привлекающая большое число руководителей предприятий продовольственной сферы и смежных отраслей, отечественных и зарубежных делегаций, СМИ. Участников также ждут дегустации, обширная развлекательная и конкурсная программа, тематические салоны.

Порядок посещения выставки: 10 ноября 2020 г. – бизнес-день. Вход для специалистов продовольственной и пищевой промышленности, взаимосвязанных с ними организаций, прошедших регистрацию на сайте и предъявивших персональный электронный билет; посетителей, предъявивших разовые пригласительные билеты на выставку. 11 – 13 ноября 2020 г. – вход для следующих категорий посетителей: по входным билетам (стоимость 10 руб., дети до 12 лет в сопровождении взрослых – бесплатно); специалисты продовольственной и пищевой промышленности, взаимосвязанных с ними организаций, прошедшие регистрацию на сайте и предъявившие персональный электронный билет; посетители, предъявившие разовые пригласительные билеты на выставку.

С учетом эпидемиологической обстановки принят максимально широкий комплекс мер для недопущения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19).

www.prodexpo.by

«Хлебная Россия»: с любовью к хлебу!



С 16 по 18 октября т.г. в Москве состоялся фестиваль «Хлебная Россия», посвященный Всемирному дню хлеба. Организаторы мероприятия: НИИ хлебопекарной промышленности, Ассоциация пекарей и кондитеров «РосХлеб», КРК «Кремль в Измайлово», студия гастрономической и ремесленной реконструкции «Посольский двор» при содействии Департамента национальной политики и межрегиональных связей города Москвы.

Открылся фестиваль круглым столом «Малое хлебопечение. Проблемы и перспективы». В его рамках состоялась презентация Ассоциации пекарей и кондитеров «РосХлеб». Во второй и третий день фестиваля «Хлебная Россия» гостей принимал «Кремль в Измайлово». На территории культурно-развлекательного центра развернулась хлебно-гастрономическая ярмарка, в Боярском зале проходили мастер-классы от пекарей и фуд-блогеров, а также занятия для юных посетителей (организованные Музеем русской игрушки, Музеем истории ткани и Музеем хлеба), а на сценической площадке – выступления творческих коллективов, которые создавали настоящую атмосферу праздника.

Большой интерес вызвал мастер-класс от НИИХП «Закваски в современном хлебопечении». Сотрудники института рассказали о семи популярных видах заквасок, продемонстрировали разводочный цикл из чистых культур, провели дегустации хлебов. Акция «Блокадный хлеб» в честь 75-летия Победы в Великой Отечественной войне, также проводимая специалистами НИИХП, привлекла внимание и взрослых, и детей. «Эта акция – дань памяти тем людям, которые ценой своего здоровья, жизни сохраняли закваски, создавали рецепты, чтобы обеспечить население блокадного Ленинграда хлебом», – отметила, открыв встречу директор НИИХП Марина Костюченко.

Многочисленную аудиторию из числа профессионалов и любителей собрали «вкусные» мастер-классы от Сергея Кириллова по теме «Виноградная фокачча в красках осени» и Ольги Войновой «Штоллен и сдобная выпечка на закваске». Фестиваль завершился, но главная его тема – любовь к хлебу остается с нами. Таким образом мы с вами стали свидетелями зарождения еще одной прекрасной традиции, которая, конечно же, будет иметь продолжение.

www.gosniihp.ru

Мастер-класс «Изысканные нарезные торты и пирожные»



7 – 8 октября в Минске прошел мастер-класс знаменитого российского шефа-кондитера, мастера-шоколяте, главного преподавателя и соучредителя кондитерской студии в Республике Крым Павла Сизова.

Мастер-класс Павла Сизова – очень техничный, насыщенный по количеству информации и приготовленным изделиям. В течение двух дней участники разбирали и дегустировали виды, вкусы и качества разных пирожных и

тортов, изучали различные техники изготовления и выясняли все тонкости работы с десертами. Все нюансы приготовления были тщательно «разложены по полочкам». (В следующем номере опубликуем развернутое интервью с Павлом Сизовым. – *Ред.*)

Опыт работы Павла Сизова в лучших кондитерских России и Украины составляет более 13 лет. Он обучался у знаменитых кондитеров и шоколатье со всего мира: Антонио Башур, Филипп Ванкасл, Анжело Мюза, Александр Бордо, Арnaud Лайер, Андреас Лара, Melissa Coppel.

Организатор мастер-класса – журнал «Пекарь и Кондитер»

Открытие Научно-технологического центра «Академия хлебопечения НИИХП»



24 сентября в НИИ хлебопекарной промышленности состоялось торжественное открытие Научно-технологического центра «Академия хлебопечения НИИХП», сформированного при поддержке компании MIWE. Это современная инновационная технологическая площадка для обучения и повышения квалификации специалистов хлебопекарных предприятий и апробации результатов научных исследований.

Центр оснащен оборудованием ведущих мировых машиностроительных компаний MIWE, Rondo, Diosna, Jac, Assum.

В мероприятии приняли участие представители Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства сельского хозяйства РФ, Совета Федерации, отраслевых союзов, хлебопекарных предприятий, высших учебных и научных учреждений, представители фирм – производителей оборудования.

Gosniihp.ru

Названо кондитерское изделие, помогающее в борьбе с холестерином



Темный шоколад нормализует кровяное давление и благоприятно воздействует на кровеносные сосуды. Об этом сообщает Food.News со ссылкой на американского кардиолога Чаякрита Криттанавонга, работающего в Медицинском колледже Бейлора в Техасе. Отмечается, что благодаря этому свойству темный шоколад может помочь тем, кто борется с лишним холестерином и в то же время любит сладкое, передает ФАН. «Умеренное количество шоколада, по-видимому, защищает коронарные артерии, но вполне вероятно, что большие количества этого не делают. Необходимо учитывать калории, сахар, молоко и жиры, особенно диабетикам и людям с ожирением», — сообщил кардиолог Чаякрит Криттанавонг.

Еще летом 2019 года было опубликовано исследование, которое показало, что у участников эксперимента, употреблявших один раз в неделю шоколад, риск ишемического заболевания сердца снизился на 8%. Это связано с содержанием в темном шоколаде полифенолов, флавоноидов, стеариновой кислоты и метилксантинов. В частности, стеариновая кислота снижает воспаление и увеличивает уровень «хорошего» холестерина. Эксперты советуют выбирать шоколад с минимальной обработкой и высоким содержанием какао – не менее 70%.

В то же время Чаякрит Криттанавонг считает, что необходимо провести еще ряд исследований, чтобы точно определить, какой вид шоколада и в каких количествах можно рекомендовать пациентам.

gazeta.a42.ru

Пятирусный 100-килограммовый каравай испекли к «Дажынкам-2020» на Витебскхлебпроме

ОАО «Витебскхлебпром» – предприятие с более чем 90-летней историей – сохраняет лучшие известные с давних времен традиции хлебопечения, сочетая их с современными технологиями производства. О том, что на

Витебскхлебпроме работают самые лучшие мастера, свидетельствует то, что формовщику IV разряда предприятия Наталье Сычевой из года в год доверяют изготовление кондитерского шедевра – главного каравая области.



Каравай – венец мастерства хлебопеков, но самый важный и повседневный их труд заключается в выпечке хлеба. Даже обычный обед кажется вкуснее с пшеничным или ржаным ломтиком. Из новинок хлебобулочных изделий, которые Витебскхлебпром выпустил к областному фестивалю-ярмарке тружеников села «Дажынкi-2020», – два вида пшеничного хлеба «Золотые злаки» с добавлением муки пшеничной цельнозерновой и «Золотое зернышко» с добавлением семян чиа, черного кунжута, овсяной крупы, ржанных хлопьев.

Полный ассортимент продукции ОАО «Витебскхлебпром» представлен в открывшемся недавно после реконструкции фирменном магазине предприятия «Каравай Придвинья» на улице Кирова. Теперь он работает и как кафе-кондитерская. По соседству с торговыми витринами расположены небольшие уютные столики, где к чашечке кофе можно заказать любые фирменные сладости. В ассортименте кондитерские изделия до 80 наименований.

Заместитель генерального директора Витебскхлебпрома Алина Киреенко отмечает: «Продукцию экспортируем в Россию. Неизменным спросом пользуются замороженные полуфабрикаты высокой степени готовности, которые в таком виде могут храниться до полугода. Охватываем доставкой хлебобулочных изделий российские регионы в радиусе до 500 км

от Витебска».

Автор: Екатерина Пучкова. Фото Олега Климовича
www.vitbichi.by

Беларусь планирует поставлять в Приморье муку и запустить хлебопечение на местных мощностях



«У нас (в Беларуси. – ИФ) достаточно ржаной муки, комбинаты построены. Мы могли бы доставлять ее в Приморский край по приемлемым ценам. Кроме того, на месте по нашим технологиям можно организовать хлебопечение», – приводит пресс-служба региона слова председателя Могилевского областного исполнительного комитета Беларуси Леонида Зайца на встрече с губернатором Приморья Олегом Кожемяко, находящегося в Беларуси с рабочим визитом. По словам Зайца, товарооборот между Могилевом и Приморьем составил \$9,1 млн за семь месяцев текущего года, что на 17% выше аналогичного периода 2019 года.

«Возможности Республики Беларусь, в частности Могилевской области, и Приморского края говорят о том, что товарооборот, существующий между нашими территориями, можно и нужно увеличивать. Мы нацелены на то, чтобы еще шире представлять свои услуги и товары на Дальнем Востоке России, развивать существующие торгово-экономические отношения», – сказал он.

БКК «Домочай» расширяет формат работы



В Могилеве, в самом центре города, открылось уютное кафе-магазин булочно-кондитерской компании «Домочай». Его легко найти благодаря яркой и оригинальной внешней рекламе с символикой компании «Домочай» – лидера по производству хлебобулочных и кондитерских изделий в регионе.

Современный интерьер, уютные зоны отдыха, широкий ассортимент фирменной продукции компании, доступная и удобная выкладка товаров, приветливый персонал – здесь созданы все условия для комфортных покупок и

приятного времяпрепровождения. «В нашем кафе-магазине представлен широкий ассортимент свежих хлебобулочных и кондитерских изделий, как традиционных, так и новинок, – говорит заведующая кафе Екатерина Томашева. – Есть и линейка натуральной, здоровой, в том числе диабетической продукции, фирменный чай. Поэтому покупатель, посетив наше кафе, всегда найдет что-то по душе. Более того, кондитерские изделия здесь можно заказать как по специальному каталогу, так и с учетом пожеланий покупателя». Кстати, в кафе-магазине можно не только приобрести фирменную продукцию компании, но и вкусно пообедать. В специальном обеденном меню, которое, кстати, будет меняться каждую неделю, представлен широкий выбор первых, вторых и третьих блюд.

Торговый объект разместился по адресу: пер. Комиссариатский, 5.

Ольга Бухоловцева. Фото автора
www.vestnikmogileva.by

RAW-десерты из Кобрина



Кондитерское предприятие ООО «Лодисс» из Кобрина (Брестская обл.) выпускает полезные «живые» десерты. Предприятие отказалось от использования в своих raw-десертах сахара, консервантов, термообработки и трансжиров. В переводе Raw desserts – «сырые торты». Эти десерты готовятся методом заморозки. В их составе только цельные необработанные ингредиенты: орехи, фрукты и сухофрукты, семена, какао, кокосовое масло или масло какао, растительное молоко – кокосовое, миндальное, рисовое. Десерты не подвергаются термической (выше 42°C) и химической обработке и, таким образом, все ингредиенты сохраняют полезные свойства. Raw-десерты не содержат сахара (сладость им придают сухофрукты и натуральные сиропы), поэтому они вкусные и в то же время безопасные для фигуры и здоровья.

Lodiss.by