

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ
ИНТЕРЕС

ЧТО
ПОМЕНЯЛОСЬ
В РЕЦЕПТУРЕ
ЛЮБИМЫХ
СЛАДОСТЕЙ

СТАРАЯ "СКАЗКА" НА НОВЫЙ ЛАД

Оксана Захарова
zakharova@sb.by

Торты и пирожные сегодня не в дефиците, накануне праздников за ними не надо гоняться по всем магазинам. Наоборот, разнообразие сладостей на витринах порой вводит в ступор: что выбрать? Одни покупатели придирчиво изучают надписи на упаковках. Другие клюют на аппетитные с виду новинки. Третьи хранят верность кондитерской классике. Но даже похожие внешне торты со знакомыми многим названиями могут отличаться по составу, что тоже порождает вполне закономерные вопросы. Давайте искать на них ответы.

Обратившаяся в редакцию "НГ" пенсионерка из Минска Татьяна Скворцова посетовала, что в последние годы не может найти в продаже торт или пирожные, которые были бы по составу такими же, как во времена ее молодости:

— Недавно в кондитерском отделе соседнего с домом супермаркета купила торт "Сказка" одного из хлебокомбинатов. Не скажу, что он оказался невкусным или некачественным. Однако в его составе, помимо муки, масла и сахара, я увидела не только "ешки", но и вовсе не понятные слова, напоминающие термины из учебника по химии. Зачем такие добавки? Неужели для производства тортов, как и некоторых других продуктов, уже используют разные заменители основных ингредиентов?

Заместитель директора государственного предприятия "Белтехнохлеб" Научно-практического центра НАН по продовольствию Наталья Лаптенюк заверила, что рецептура классических тортов осталась прежней. И требования к их производству очень высокие. Но нужно понять, что на рынке со временем появляются новые виды сырья. Изучив предпочтения покупателей, производители разрабатывают и новую рецептуру. А это в свою очередь может отразиться на вкусе изделия.

Есть, оказывается, еще один нюанс. Зачастую покупатели внимательно изучают состав продукта, а его название читают неточно. Если перед вами не просто "Сказка", а "Сказка новая" или не "Птичье молоко", а "Птица счастья", "Птичка", то торт, даже внешне похожий на классический вариант, по вкусу может отличаться от него. Дело в том, что в рецептуре новинок появились новые ингредиенты. К примеру, вместо мармелада в них положили цукаты или использовали другую посыпку, начинку.

— Поверьте, никто не станет выпекать торты и пирожные, как ему вздумается. Вся рецептура согласовывается с Минздравом, — утверждает Наталья Лаптенюк. — На счету

только нашего предприятия десять тысяч утвержденных наименований хлебобулочных изделий. И у нас покупатели иногда с беспокойством спрашивают, почему в хлебе и тех же тортах содержатся добавки в виде различных "Е". Ответ один: нужно правильно читать маркировку. К примеру, на этикетке указано, что в составе продукта есть маргарин. А потом в скобках — перечень "ешек". Так вот — "ешки" никто не добавлял специально. Они попали в торт вместе с маргарином. Получается, что и сами хозяйки, занимающиеся домашней выпечкой, тоже добавляют в нее "ешки".

Порой потребителей настораживает рецептура, в которой указано, что тот или иной торт сделан на основе полуфабрика-

собственных цехов. Хлебозаводам, как мы выяснили, с их традиционной сладкой продукцией зачастую сложно попасть на прилавки сетевых магазинов. А у большинства вечно спешащих покупателей вошло в привычку оптом затариваться всем необходимым в одном большом магазине, у них нет времени на поиски фирменной торговой точки того или иного хлебокомбината.

Как бы то ни было, востребованна сегодня и кондитерская продукция частных кондитеров. Как и кулинары хлебокомбинатов, работающие по индивидуальным заказам, частники тоже могут изготовить не только классический торт, свадебный каравай, но и сладкие скульптуры, торты и сахарные фигурки в виде автомобилей, домов, футбольных мячей, мультяшных героев. А если изыскать желание, создадут из бисквита и сладкой глазури даже ваш портрет. Заказывают подобный эксклюзив, как правило, по важному поводу — на юбилей и свадьбы, дни рождения.

Руководитель одного из частных кондитерских цехов Людмила Мостакоса рассказала, что "сладким" бизнесом занимается около 18 лет. Первое образование — технолог кондитерских изделий, второе — юрист-политолог. Со временем она поняла, что ее призвание все-таки

Покупатели внимательно изучают состав продукта, а его название читают неточно. Если перед вами не просто "Сказка", а "Сказка новая" или не "Птичье молоко", а "Птица счастья", "Птичка", то торт, даже внешне похожий на классический вариант, по вкусу может отличаться от него

та — бисквитного или песочного. Специалист пояснила: такая формулировка не означает, что тесто замораживалось или долго хранилось. Просто основа тортов и пирожных именуется так по существующим правилам. Полуфабрикат прославивается свежими кремами после остывания и "выстойки".

Наталья Сергеевна признается, что ей по душе больше классика, а не сладости с растительными сливками. Хотя убеждена — на рынке должна быть разнообразная продукция. Кто-то не станет покупать торт с растительными сливками, наслушавшись о том, что в нем якобы может оказаться пальмовое масло. Другие ни за что не купят кондитерское изделие со сливочным кремом из-за его высокой калорийности.

Многие из нас уже заметили, что классические торты, изготовленные на хлебозаводах, — редкость в супермаркетах, где продают "кондитерку"

кулинария, и всерьез занялась изготовлением тортов на заказ.

— Это и дело для души, и возможность зарабатывать на жизнь. Только подходить ко всему нужно серьезно. Все, что мы производим, находится под неусыпным контролем санитарно-эпидемиологической станции, специалисты которой проверяют сырье, готовые изделия и сроки годности.

Какую бы кондитерскую продукцию вы ни выбрали, помните, что она должна иметь этикетку с указанием производителя, срока годности, ингредиентов. Будьте осторожны, заказывая торты, которые выпекают кондитеры-самоучки на дому. Обращайте внимание на то, в каких условиях изготавливается эта продукция. Такие спецы хотя и стараются делать вкусную выпечку, однако документов о качестве, скорее всего, не представят. В результате испорченным может оказаться не только ваш праздник, но и здоровье.