СЕКРЕТЫ ДАРНИЦКОГО ХЛЕБА

Плюхин А.Д.

г. Волгоград , МОУ Лицея 5 имени Ю.А. Гагарина, 3 Б_класс

Научный руководитель: Барская И.И., учитель начальных классов г. Волгоград, МОУ Лицея 5 имени Ю.А. Гагарина

Актуальность

Есть в мире понятия, ценность которых ни в чем не измеряется. Это воздух, земля, вода, солнце. К ним можно отнести и хлеб. В нашей семье хлеб и есть любимая тема для обсуждения. Когда мы собираемся за большим столом, взрослые часто обсуждают производство хлеба. Каким он бывает, есть ли новые рецепты, какие новые инновации внедряют? Какой хлеб любят люди? Почему без него не обходится ни одна семья?

Мой дедушка знает о хлебе все, потому что более 30 лет занимается производством хлебобулочных изделий. Он работает на хлебозаводе, который расположен в Волгоградской области в городе Дубовка. За это время он получил много званий и наград, такие как: «Заслуженный работник торговли Российской Федерации», «Ветеран труда», «Ветеран потребительской кооперации», награда «За добросовестный труд», а также множество грамот от областной и районной администрации.

Его любимый хлеб – это Дарницкий хлеб. Дедушка его называет особенным, потому что изготавливается он по определенной технологии, и он далеко не у всех получается хлебозаводов.

Меня очень заинтересовало, что же в этом хлебе такого особенного? Так началась моя исследовательская работа.

Цель - узнать о процессе приготовления Дарницкого хлеба, раскрыть секреты и попробовать повторить процесс в домашних условиях.

Гипотеза: если изучить производство Дарницкого хлеба в промышлености, то его можно испечь в домашних условиях.

Для достижения поставленной цели и подтверждения гипотезы поставлены следующие задачи:

– изучить историю возникновения хлеба;

– дать определение, что такое дарницкий хлеб, узнать полезные свойства хлеба;

– узнать технологию получения хлебного теста и процесс производства (как замешивается и выпекается хлеб);

– приготовить полезный хлеб в домашних условиях.

В качестве методов исследования мной применялись как теоретические, так и практические методы, а именно сбор информации, наблюдение, анкетирование и эксперимент.

История возникновения хлеба

В энциклопедии я прочитал, что более 15 тыс. лет тому назад человек впервые стал собирать и выращивать хлебные злаки. В каменном веке люди ели злаки в сыром виде, а затем они научились смешивать их с водой. С помощью камней зерна растирались в муку, из которой пекли пресные лепешки на раскаленных в огне камнях.

Считается, что первый хлеб появился в Древнем Риме и представлял собой кашицу из запеченной крупы и воды. Хлебом могли назвать тот же ячмень или кукурузу, просо и овес. В Азии заменителем хлеба всегда был рис. Хлеб из дрожжевого теста впервые появился в Египте. При этом стоит отметить, что даже в древнем мире существовало множество видов хлеба. Например, в Древней Греции это были медовые лепешки, хлебные завитки, которые употребляли военные, маковый хлеб. Лучшим хлебом считался белый хлеб, а черный, серый, ржаной хлеб являлся пищей для бедных. При этом в настоящее время ученым известно, что именно серый и черный хлеб являются самыми полезными из видов хлеба.

У многих народов хлеб является самым важным продуктом в рационе. Это связано с тем, что многие люди, которые не могли позволить себе питаться богато и разнообразно, а зачастую и вовсе голодали, спасались от голода именно с помощью хлеба. Известно, что даже небольшой кусок хлеба способен утолить на время голод. Именно поэтому он так ценился и ценится по сей день. Вот почему, например, в русском языке существует такая поговорка: «Хлеб – всему голова». Ведь, несмотря на то, что в какой-то момент даже простой люд смог питаться более разнообразно, хлеб все равно оставался основным продуктом питания и присутствовал на каждом столе, каким бы богатым он ни был. [4]

Что такое хлеб?

Хлеб – это пищевой продукт, который получают путем выпечки, паровой обработки или жарки теста. Обязательными компонентами теста являются соль, дрожжи,

мука и вода. Это так называемая необходимая база, которая служит минимумом для приготовления обычного хлеба. Хлеб часто изготавливают из сельскохозяйственных культур, например, из ржи, пшеницы или ячменя. [6]

Хлеб «Дарницкий» – это формовой хлеб, в народе называемый «кирпичиком». Его вкусу присуща характерная кислинка. Его рецептура предполагает повышенную кислотность. И срок хранения «Дарницкого» хлеба составляет 72 часа, то есть, трое суток. Правда, теперь, когда предприятия, выпекающие хлеб не скованы жесткими рамками рецептур и веса, а лишь ориентируются на вкусы и спрос покупателей, эти параметры могут варьироваться, и хлебные изделия получаются разными. [8]

Откуда же пошло такое замечательное и щедрое название хлеба «Дарницкий»? Есть в Киеве такой пригород – Дарница. Но рецепт разработан ленинградцами, на хлебозаводе № 11, прозванным Дарницей, построенном по последнему слову техники и строительства, на Петроградской стороне, в 1933 году.

Рожь – это очень важная злаковая культура, использующаяся в таком деле, как производство дарницкого хлеба. [8] Мука из ржи очень полезна. Очень много рецептов народной и традиционной медицины основывается на полезных и целительных свойствах муки. Хлеб Дарницкий содержит комплекс ценных витаминов, в том числе витамины группы В. Ржаной хлеб поможет вывести из организма шлаки, способствует снижению холестерина в крови, улучшит обмен веществ, поможет предотвратить ряд заболеваний, в том числе и онкологических, потому что замешивается на густой закваске, без дрожжей. В ржаном хлебе меньше калорий, и его предпочитают те, кто хочет быть стройным. Его рекомендуется потреблять тем, кто болен сахарным диабетом и малокровием.[2]

Единственный, не совсем положительный момент! Повышенная кислотность делает «Дарницкий» хлеб нежелательным продуктом при язвенной болезни, а также при повышенной кислотности кишечника. Поэтому в производство ржаного «Дарницкого» хлеба добавляется немного пшеничной муки.

Экскурсия на хлебозавод

Чтобы узнать, как выпекают хлеб специалисты, я отправился на хлебозавод на экскурсию. Мой дедушка работает на хлебозаводе. Здесь я узнал, из каких ингредиентов замешивается тесто для нашего хлеба. Оказывается, что самый большой секрет Дарницкого хлеба в кисломолочной закваске, которая состоит из сухого лактобактерина (лактобактерин - молочные бактерии). В состав закваски входит: ржаная мука (мука - продукт питания, получаемый в результате перемалывания зёрен различных культур), сухой лактобактерин и вода. Эта закваска настаивается в течении 8 часов, затем лаборатория берет эту смесь на анализы, где смотрят, достаточное ли количество бактерий в закваске, т. е. проверяют кислотность. Это очень важный момент в моем исследовании!

Если кислотность готова, то в эту закваску добавляют воду, пшеничную муку и соль. Это все замешивается на большом тестомесе. Вот и готово наше тесто. Затем формовщик формует тесто на специальном делителе (раскладывает тесто в формоч-

ки) и расформированный хлеб поступает в «расстоечный шкаф», там тесто увеличивается в объеме и доходит до нужной формы. И после этого, мы перемещаем Хлеб в печь, где он начинает выпекаться. Вот так и получается вкусный, ароматный Дарницкий хлебушек. Только из - за этой закваски этой у хлеба появляется неповторимый и отличительный от всех других, вкус хлеба.

Проведение эксперимента

После изучения производства Дарницкого хлеба в промышлености, я приступил к своему эксперименту, а именно испечь полезный хлеб в домашних условиях.

В ходе приготовления к эксперименту мы столкнулись с проблемами:

1. В домашних условиях у нас нет возможности воспроизвести технологию приготовления закваски.
2. Отсутствие специального оборудования.

Для решения данных проблем, мы адаптировали рецепт производства Дарницкого хлеба для любой Российской семьи.

Вместе с мамой мы приготовили продукты (рис.1):

– дрожжи – 2 ст. л.
– вода – 1.5 стакан
– соль – 1 ч. л.
– растительное масло – 1/2 стакана
– ржаная мука – 2 стакана
– пшеничная мука - 1 стакан. [2]

Рис. 1

В подогретую воду добавили дрожжи и немного соли. Через 15 минут добавили остальные продукты. Замесили тесто и поставили его в теплое место на 40 минут, чтобы оно подошло. (рис.2)

Рис. 2

Когда тесто подошло, мы его поместили в мультиварку и выпекали хлеб 1 час 20 минут. (рис.3)

Рис. 3

По истечению времени, мы получили результат. При рассмотрении готового хлеба я обнаружил отличительные особенности от заводского Дарницкого хлеба:

– хлеб не так сильно поднялся,
– тесто получилось клеклое, вязко-липкое,
– вкусовые качества значительно отличаются,
– нет запаха ароматного хлеба.

В результате проведенного эксперимента, наша гипотеза подтвердилась частично. Полезный хлеб в домашних условиях можно испечь, если есть специальное оборудование.

Для чистоты эксперимента мы провели анкетирование среди обучающихся 3 классов, с целью – узнать есть ли возможность готовить полезный хлеб в других семьях.

Результаты показали, что только у 20 семей из 100 опрошенных есть хлебопечки. Данные показатели позволили нам сделать основной вывод: повторить процесс выпекания на производстве в домашних условиях невозможно.

Заключение

Таким образом, проведенное исследование открыло для нас много нового.

Мы выявили что, первый хлеб появился в Древнем Риме. Хлеб из дрожжевого теста впервые появился в Египте.

Мы узнали что, хлеб – источник белков, углеводов и витаминов. В нём содержится клетчатка. Темный хлеб намного полезнее, чем белый.

Дарницкий хлеб - это темный хлеб, который выпекают по очень старому рецепту. На сегодняшний день по такой технологии мало кто из Хлебозаводов производит хлеб, потому что, во-первых это натуральный хлеб, без добавления химии и срок его годности только 2 суток, а во-вторых, как показала экскурсия на Хлебозавод, это очень

трудоемкий процесс (с сегодняшней химией печь его намного проще, да и он дольше лежит на прилавках магазинов).

В результате проведенного эксперимента, наша гипотеза подтвердилась частично. Полезный хлеб в домашних условиях можно испечь, если есть специальное оборудование.

Поэтому мы провели анкетирование среди обучающихся 3 классов, которое показало, что только у 20 семей из 100 есть хлебопечки. А для поддержания здорового образа жизни можно приобретать покупной Дарницкий хлеб, так как темный хлеб полезнее белого.

Данные результаты позволили нам сделать основной вывод: повторить процесс выпекания на производстве в домашних условиях невозможно.

Список литературы

1. ГОСТ 26983-2015. Хлеб Дарницкий. Технические условия. Изд-во стандартов, 2001. – 27 с.

2. Дарницкий хлеб, рецепт в хлебопечке [Электронный ресурс]. – Режим доступа :http://womanadvice.ru/darnickiy-hleb - Заглавие с экрана. (Дата обращения 27.04.2017).

3. Детская энциклопедия. Всѐ обо всем. М. Слово, 1993

4. История возникновения хлеба и хлебопекарного производства [Электронный ресурс] – Режим доступа : http://extusur.net/content/8_texnoxleb/3_1.html – Заглавие с экрана. (Дата обращения 27.04.2017).

5. Не голодай. NET Дарницкий хлеб [Электронный ресурс] – Режим доступа : http://negoloday.net/produkty/bread/khleb-darnitckii.php - Заглавие с экрана. (Дата обращения 27.04.2017).

6. Ожегова С. И. Толковый словарь /Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка, 1949-1992.

7. Ответ майл [Электронный ресурс] – Режим доступа https://otvet.mail.ru/question/25573242 - Заглавие с экрана. (Дата обращения 20.04.2017).

8. Хлеббатон Все о хлебе и батоне. Дарницкий хлеб [Электронный ресурс] – Режим доступа : http://xlebbaton.ru/tipy-khleba/61-darnitskij-khleb Заглавие с экрана. (Дата обращения 15.04.2017).