

# была на учете

хлебозаводом, но и памятником архитектуры, охраняемым государством. Аналогичный хлебозавод — Кушелевский — был построен примерно в это же время. Подобные предприятия были возведены и в столице.

Круглая форма основному зданию придана не красоты ради, а сугубо из практических соображений. Круглый хлеб выпускается на конвейере, имеющем форму кольца. Причем колец три — одно внутри другого. То есть все они разного размера. На таких кольцах можно выпускать хоть один, хоть два, хоть три сорта круглого хлеба одновременно. Например, с одного кольца выходит ржаной, с другого — дарницкий, с третьего — белый.

В советские времена все хлебозаводы были узкоспециализированными и могли печь строго ограниченный ассортимент. Один завод специализировался на хлебе для горожан, второй — на батонах, третий — на хлебе для армейских частей. Что касается завода на пересечении Левашовского и Барочной, то здесь пекли три сорта хлеба, сладкую соломку, ватрушки, слойки, рогалики.

Ныне завод выпускает круглые сорта хлеба и различные батоны. Линии по изготовлению сдобной и кондитерской продукции перевели на другое предприятие.

## ЕДИНОГО РЕЦЕПТА БЛОКАДНОГО ХЛЕБА НЕ СУЩЕСТВОВАЛО

Завод может по праву гордиться своей биографией. Выпуск хлеба не прекращался даже в самое тяжелое блокадное время. Тогда территорию завода охраняли вооруженные солдаты, да и сами цеха патрулировались военными. Каждая буханка была на строжайшем учете. Между тем обезумевшие от голода ленинградцы все шли и шли к заводу, на запах хлеба. Но никому и никогда не удавалось получить дополнительный паек.

И никто из работников завода не мог вынести из цехов кусок хлеба, чтобы хоть как-то поддержать своих родных. Более того, пекари не имели права съесть лишний кусочек и на рабочем месте. Поэтому люди, выпекавшие хлеб в тяжелейших блокадных условиях, голодали так же, как и все остальные ленинградцы. И умирали от голода — как и другие.

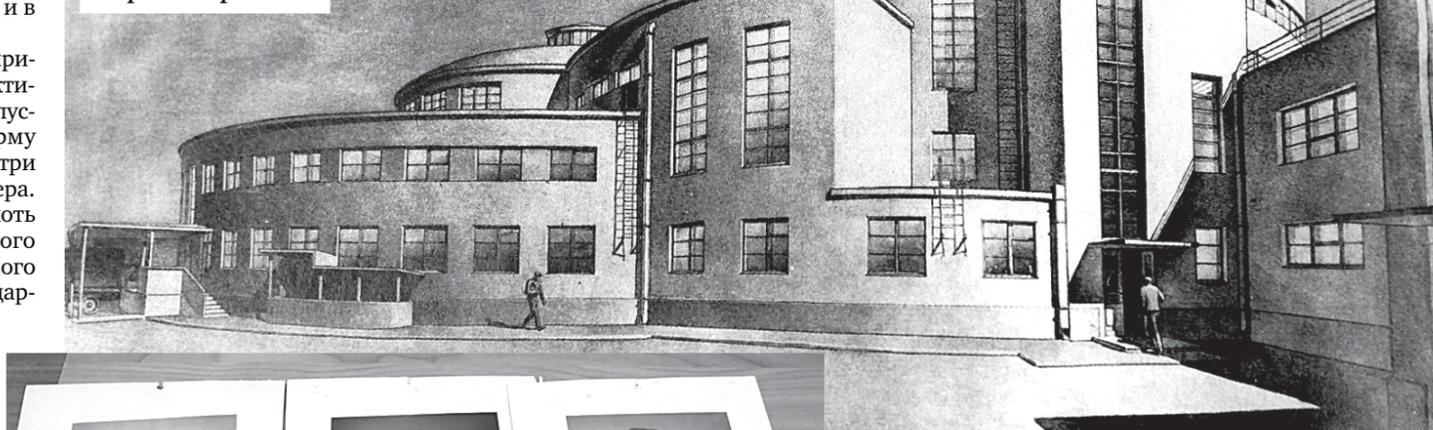
В блокаду завод вынужденно перешел с выпуска круглого хлеба на выпуск хлеба формового. Потому что формовой имел больший прирост, в форму можно было класть самые разные ингредиенты, добавлять воду. Так что пришлось переоборудовать одно из колец на выпуск формового хлеба.

В блокадный хлеб добавляли различные заменители муки. В ход шли: мука низкого качества (в том числе та, которую соскребали со стен мукомольных производств), подсолнечный жмых, хлопковый жмых, мука соевая, отруби, ячменный солод, пищевая целлюлоза, овсяная мука из фуражного зерна (предназначенного на корм лошадям), картофель (даже мороженный), проросшее зерно (партия такого зерна была поднята со дна Ладожского озера, с затонувших барж), рисовая лузга, сосновая кора и прочие ингредиенты.

Единого рецепта хлеба не существовало. Ингредиенты все время менялись. Что смогли завезти на хлебозавод, из того и выпекали. В блокадный хлеб добавлялось много воды. Поэтому некоторые ленинградцы пайку хлеба разрезали на кусочки и подсушивали их на буржуйке. Такой кусочек можно было потом долго держать во рту, как можно дольше сохраняя вкус хлеба.

Выпекали хлеб в тяжелейших условиях. Одно время работники завода были вынуждены носить воду в ведрах из Невы,

Здание возводилось в 1930 — 1933 годы по проекту инженера Георгия Марсакова.



Хлебопеки отдают профессии практически всю жизнь.

с трудом поднимаясь по заиндеветым ступеням хлебозавода.

О труде хлебопек той поры можно сказать: поистине героический труд. И среди работников-героев — Николай Антонович Лобода, награжденный орденом Трудового Красного Знамени. Николай Антонович, когда вышла из строя печь, надев ватник, залез в ее раскаленное нутро (а там на тот момент было под 200 градусов!) и, рискуя жизнью, устранил поломку. Выпечка хлеба продолжилась, и ленинградцы смогли получить свои 125 блокадных граммов. Кстати, Николай Лобода стал одним из героев «Блокадной книги» Алексея Адамовича и Даниила Гранина.

— У нас столько замечательных людей в блокаду работало! Например, Олег Николаевич Марков. Я его отлично помню. Он рассказывал, что пришел на завод в 1941 году рядовым электромонтером, а со временем стал главным энергетиком, — вспоминает Геннадий Кузьмин, инженер по охране труда, проработавший на Левашовском несколько десятков лет. — Очень скромный был человек. Полина Андреевна Дечкус на заводе работала с 1939 года, сначала кладовщицей, потом занималась распределением продукции по торговым точкам. Я бы сказал: эти люди всю жизнь отдали хлебу. Вообще для людей старшего поколения было свойственно: пришел на завод и проработал на нем до пенсии, а то и дольше. Молодых учили, преемственность была.

## ЧТО ТАКОЕ «ДЕЖА» И «ПОД»

Мы с Геннадием Кузьминым идем смотреть те уникальные три кольца Марсакова, чем-то напоминающие кольца Сатурна. Только кольца Сатурна состоят из космической пыли, а кольца конвейера заполнены большими чанами. Чаны называются дежами. Именно в них и происходит процесс замешивания теста.

Интересуюсь: эти дежи здесь — со времен Марсакова? Оказывается, нет. ПерIODическое оборудование меняется. Конкретно эти дежи стоят здесь с 1985 года, а

выпустил их Ижорский завод. Объем дежей — 600 литров.

В дежах закваску смешивают с ржаной мукой, водой и готовым так называемым спелым тестом. Получается опара. Опара выраживается в течение трех часов. Затем, для того чтобы опара превратилась в тесто, в дежу добавляют муку, соль, воду. Далее тесту положено бродить. После чего готовое тесто из дежи при помощи дежеподъемника опрокидывается в приемную воронку так называемого делителя и поступает на этаж ниже — в тесторазделочное отделение, где при помощи тестоделителя формируются куски определенного веса. Затем они поступают на цепной карманный транспортер, а после — на укладчик тестовых заготовок. Когда лопасти укладчика открываются, куски теста попадают на расстоечный конвейер. Конвейер движется, и куски теста равномерно распределяются по матерчатым карманам, больше похожим на тарелки. На выходе с расстойки готовое тесто уже практически полностью приобретает форму всем нам знакомого круглого хлеба.

Завершающий этап — выпечка. Заготовки перемещаются на под (отсюда и

название «подовый», под — это движущийся металлический лист, на котором и выпекается круглый хлеб). Раз — и металлический лист с хлебом при помощи роликов уходит в печь.

Печь тоже необычная. Она разделена на зоны, отличающиеся температурным режимом (температура, в зависимости от зоны, колеблется от 200 до 260 градусов). Сделано это для того, чтобы хлеб равномерно пропекся и покрылся хрустящей корочкой, которую многие из нас любят больше всего в ржаном хлебе. И вот хлеб готов. Аромат — невероятнейший. Но удержать буханку в голых руках невозможно — хлеб горячий.

Немного приостыл, и нам дают попробовать. Скажем сразу: это объедение, такой хлебушек можно есть и есть без всего! Увы, когда хлеб поступает на полки в магазины, каким бы свежим он ни был, он все равно не такой вкусный, как сразу из печи.

Далее хлеб отправляется на упаковочную линию, чтобы потом отправиться в торговые точки.

Татьяна ТЮМЕНЕВА  
Фото Натальи ЧАЙКИ



Самые полезные для здоровья хлеба — ржаные и с добавлением отрубей, злаков. Людям, страдающим диабетом, рекомендуется употреблять как эти виды хлеба, так и белково-пшеничный хлеб.