

ЧИСТАЯ РОЖЬ

ФИНЛЯНДИЯ — САМАЯ СЕВЕРНАЯ СТРАНА МИРА, ГДЕ РАСТЕТ ЗЕРНО, КОТОРОЕ ЧЕЛОВЕК МОЖЕТ УПОТРЕБЛЯТЬ В ПИЩУ. И ФИННЫ ПЕРВЫМИ В МИРЕ ПОСТРОИЛИ ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЗИРОВАННУЮ МЕЛЬНИЦУ FAZER MILL & MIXES В ГОРОДЕ ЛАХТИ. ЗОСЯ ПАШКОВСКАЯ

Сегодня этот мукомольный завод, основанный в 1971 году для обеспечения мукой высокого качества хлебопекарен группы компаний Fazer («Фацер»), поставляет свою продукцию более чем в 20 стран мира, в том числе и в Россию. Это пшеничная и ржаная мука, мучные смеси для хлеба, печенья и булочек, премиксы свежего помола, основы для пиццы, отруби, посыпки из семян и хлопьев, овсяная продукция и др. Современная мельница, понятно, не крутит лопастями, зато это узкое бетонное здание имеет высоту 62 м и выход на крышу, откуда открывается потрясающий вид на леса и озера около Лахти. Производительность завода — около 660 тонн мукомольной продукции в сутки, в год — около 170 тонн, общая вместимость бункеров — около 36 млн кг, то есть 900 автопоездов. И обслуживает этот гигант всего 50 человек.

В фирменном магазине при заводе всегда многолюдно: здесь все самое свежее и продаются еще и знаменитые «фацеровский» шоколад, конфеты, печенье, мармелад. Среди хлебов есть неизвестные в Петербурге, но встречаются и уже знакомые — например, Reissumies («Рейс-сумиес»). Этот порционный круглый ржаной хлеб под брендом Fazer совсем недавно появился в наших супермаркетах: теперь из финских ингредиентов его производит ОАО «Фацер» в Петербурге.

С картинки на пакете улыбается мужчина в клетчатой рубашке и с рюкзаком на спине. Хлебу «Рейс-сумиес», новому для России, на самом деле исполнилось 35 лет. За эти годы он выпускался в разных формах и видах. Сегодня только этот хлеб делается из ржаного резаного зерна



ЕЛЕНА ФЕДЮТОВА

НА МУКОМОЛЬНОМ ЗАВОДЕ FAZER MILL & MIXES В ЛАХТИ ЛЮДЕЙ НЕ ВИДНО, А МУКА ПЕРЕМЕЩАЕТСЯ ПО ТРУБАМ

Rokka, производится он по традиционной технологии на основе закваски, в год — 25 млн упаковок. А мужчина с рюкзаком, как и блондинка Valio, кажется реальным человеком. Но, в отличие от блондинки, персонаж этот не имеет прототипа, он вымышленный, а название хлеба — неологизм, специально придуманный для этого продукта: Reissumies переводится с финского «тот, кто в пути». Слово должно вызывать ассоциации с активным образом жизни, походами и дальними прогулками.

Надо сказать, что рожь и изделия из ржаной муки — любимый конек хлебопе-

карного направления группы «Фацер». Здесь с 1990-х исследования ржаного зерна поставили на научный уровень, теперь ими занимаются и в Техническом исследовательском центре Финляндии, в университетах Куопио и Хельсинки, Центре исследования сельского и пищевого хозяйства Финляндии. Например, финские исследователи доказывают, что ржаной хлеб поддерживает нормальный уровень сахара в крови, снижает уровень холестерина, стабилизирует работу кишечника и даже помогает контролировать вес. В день финские специалисты

советуют съедать не меньше пяти-шести кусков цельнозернового хлеба, что по пищевой ценности, оказывается, соответствует 14 яблокам, 21 моркови, 25 помидорам и паре килограммов огурцов. Кстати, черный хлеб и вода, пища заключенных и отшельников, — это вовсе не то же самое, что белый хлеб и вода. Говорят, на втором сочетании долго не протянешь.

Для того чтобы продвигать знания о полезных свойствах хлеба в массы, еще в 1961 году был основан Информационный центр хлебобулочной промышленности Финляндии. Сегодня он финансируется за счет членских взносов предприятий-участников и государственных субсидий для разных проектов по официальным запросам министерства сельского и лесного хозяйства и сельского ведомства. В совете директоров Центра — представители компаний хлебопекарной сферы и три профессора из исследовательских институтов. Среди множества тематических консультаций для специалистов по питанию, программ, семинаров и мероприятий для населения особенно интересны программы для детей. Здесь о пользе и ценности хлеба рассказывают уже дошкольникам и считают, что тенденция отказываться от хлебобулочных изделий вредна для здоровья. В материалах для детей — книжки со смешными персонажами в виде мучных изделий, занимательная история «Где растет хлеб», переводные картинки на хлебную тему, конкурсы в семейных кафе, детских садах и школах. Зачем это все? Финны убеждены, что правильное питание — это здоровье нации. ■

«САКАРТВЕЛО» НА ГАГАРИНСКОЙ

ЭТО ВТОРОЕ ЗАВЕДЕНИЕ ПОД ТЕМ ЖЕ НАЗВАНИЕМ, КОТОРОЕ ПЕРЕВОДИТСЯ КАК «ВСЯ ГРУЗИЯ». ПЕРВОЕ УЖЕ ВОСЕМЬ ЛЕТ РАБОТАЕТ НА ВАСИЛЬЕВСКОМ ОСТРОВЕ.



В ДИЗАЙНЕ
ИНТЕРЬЕРА
НИЧТО
НЕ ОТВЛЕКАЕТ
ОТ ГРУЗИНСКИХ
БЛЮД

В Петербурге Майю Боджгуа, хозяйку обеих «Сакартвело», любители грузинской кухни знают: она всегда улыбается, говорит немножко нараспев и любит петь грузинские песни. Она не сторонница продуманных маркетинговых ходов, не рассказывает о семейных историях и рецептах, не обновляет меню к сезону. Но уверена в том, что нужно честно готовить, а гости оценят. «Очень многие хотят попробовать нашу кухню, — убеждает Майя Боджгуа. — Теперь у нас появилась возможность накормить еще большее количество гостей „правильной“ грузинской кухней, а меню и атмосферу мы обещаем оставить привычную, „василеостровскую“». Шеф-повар Серго работает в «Сакартвело» со дня основания.

У ресторанов нет поставщиков продуктов. «Все сами выбираем, — говорит Майя, — уже много лет никому не доверяем!». Каждое утро она сама вместе с сыном Лашей выбирают продукты — мясо, орехи, овощи... Травы и пряности присылают из Грузии.

Интерьер нового ресторана — светлые стены с видами старого Тбилиси и картинами в духе Пиромани, столы под белыми скатертями, деревянная стойка. И кукольный джигит у входа. ■

РЕСТОРАНЫ