**Реализация дотационного хлеба сорт «Дарницкий» за июнь 2019г.**

 На территории Октябрьского района за июнь 2019г реализовано через розничную торговую сеть – 18338 буханок дотационного хлеба сорт «Дарницкий». Через торговую сеть «Пятерочка» реализовано - 4000 буханок хлеба, ТД «Курская птицефабрика» - 2480, Потребительское общество «Прямицыно» - 2324 буханок хлеба , «Магнит» - 2192, , на долю торговых точек индивидуальных предпринимателей приходится – 7342 буханок хлеба.

Это интересно …продолжение …

 Популярный у курян хлеб "Коренской" - это, можно сказать, визитная карточка региона. На его изготовление уходит до 9 часов. Делается он в три этапа – приготовление "заварочки", закваски и непосредственно замес теста. Изюминка "Коренского" хлеба – осахаренная и уже охлажденная заварка, состоящая из муки, солода и тмина. Именно тмин дает этому хлебу специфический аромат и вкус. Заварка дает возможность хлебу долго не черстветь, придает сладковатый вкус и тонкий аромат.

 От начала замешивания необходимых ингредиентов и до конечного этапа - охлаждения до 32 градусов - проходит более двух часов. Вначале все составляющие завариваются при высокой (около 90 градусов) температуре, а затем остывают. А в это время идет другой, не менее важный процесс – закваска. Весь процесс длится около трех с половиной часов, после чего и заварка, и закваска отправляются в тестомесильный цех, где непосредственно происходит замес "Коренского" хлеба с добавлением муки, закваски, заварки, сахара и соли. Вмешав в полуфабрикаты определенное количество всех ингредиентов, уже полностью готовое тесто отправляют в тесторазделочный и пекарный цех. Здесь формируются буханки весом 710 – 715 граммов, после чего они отправляются вначале в шкаф окончательной расстойки, а затем, наконец-то, в печь. В каменной печке выпекается уже сформированный и подошедший хлеб. При чем специальные условия для выпекания "Коренского" хлеба – 57 минут. Ни минутой больше, ни минутой меньше. Выпеченный "Коренской" хлеб "вылетает" из печи на конвейер. Здесь буханки пакуют и раскладывают на стеллажи. А затем всю продукцию быстро развозят по магазинам.

Как видим, при большом разнообразии наименований хлеба, каждый может выбрать себе "кирпичик" по вкусу и цене. Кто-то любит хлеб с необычными добавками, а кто-то классический.

