ПАЧАСТУНАК ДЛЯ ГУРМАНАЎ

Каўбаса, шашлычок і іншая смаката

Каўбасы — самы папулярны мясны прадукт у свеце, з якога гатуюць бутэрброды і салаты, пякуць пірагі, яму ствараюць помнікі, будуюць музеі і нават ладзяць каўбасныя баі. У англійскай вёсцы Рамсботам, напрыклад, штогод праходзяць баі крывяной каўбасой. А ў нямецкім інтэрактыўным Музеі карывурста можна пасядзець на каўбаснай канапе або зайсці ў нюхальную камеру. Самы вялікі помнік каўбасе з'явіўся дзякуючы ўкраінскім імігрантам у канадскім горадзе Мандэір. А сасіска даўжынёй 59 кіламетраў створана ў 2000 годзе англічанамі — каб прайсці ўздоўж яе пешшу, спатрэбіцца каля 20 гадзін.

У Беларусі не ладзяць дзіўных эксперыментаў з увасабленнем прадукту ў розных формах, а шукаюць новыя смакі і пашыраюць асартымент мясных вырабаў. Так, прынамсі, ужо больш за стагоддзе робяць на Ашмянскім мясакамбінаце.

РАБРЫНКІ Ў МАРЫНАДЗЕ

Ашмянскія мясаробы несупынна здзіўляюць і радуюць спажыўцоў якасцю, водарам ды смакам прадукцыі. Прычым не толькі айчынных, а і замежных. Асабліва багаты асартымент, ад якога ў спажыўца могуць проста разбегчыся вочы, сустракаецца ў фірменных крамах камбіната з брэндавай назвай «Пачастунак». І не дзіва. Каўбасы, сасіскі, сардэлькі, сальцісоны, фаршы, вяндліна, паштэты... А калі перавесці позірк на вэнджаніну, то і слінкі пачнеш глытаць ад аднаго толькі выгляду прадукту. А калі пакаштуеш...

Фірменных крам у прадпрыемства каля 30: непасрэдна ў Ашмянах, Гродне, Шчучыне, Навагрудку, Астраўцы і Смаргоні. Ёсць нават тры фірменныя кавярні: «Стары горад» і «Галактыка» ў Ашмянах, «Вясна» ў Астраўцы.

— Такім чынам мы вывучаем спажывецкі попыт, назіраем, што людзям падабаецца, а што трэба было б ужо і дапрацаваць. Цяпер вось сезон шашлыкоў, таму іх выпускаем больш, а таксама рабрынак у марынадзе і для барбекю. Штомесяц праводзім акцыі па вывучэнні пэўнага асартыменту прадукцыі. Каб паляпшаць спажывецкія і арганалептычныя якасці прадукцыі, пашыраем яе асартымент, распрацоўваем нешта новае, працуем над павелічэннем экспарту і мадэрнізацыяй абсталявання, — расказаў аб працы і планах на будучыню **Іван ЛУПІШ, дырэктар ААТ «Ашмянскі мясакамбінат»**. Узначальвае прадпрыемства ён другі год, а папярэднія шэсць адпрацаваў на Ваўкавыскім мясакамбінаце галоўным тэхнолагам, так што мясную справу ведае дасканала.

Штомесяц на камбінаце вырабляюць каля 1000 тон мяса і субпрадуктаў, 500 тон каўбасы і 150 тон паўфабрыкатаў.

На прадпрыемстве рупліва выконваюць увесь спектр работ: забой жывёл, разбор, ахалоджванне, апрацоўка, гатаванне паўфабрыкатаў і каўбас, упакоўка. Усё, што не ідзе ў каўбасы, таксама спатрэбіцца. Завадчане топяць тлушч, соляць скуры, апрацоўваюць кішкі — нічога не прападае.

ДАЛІКАТЭСЫ І ПАРЦЫЁННАЯ НАРЭЗКА

Гісторыя развіцця прадпрыемства, пра якое ўпершыню згадваецца яшчэ ў 1900 годзе, даволі разнастайная. Рэканструявалася яно ў 1936-м. Праз дзесяцігоддзе пераўтварылася ў забойны пункт Маладзечанскага мясакамбіната, а ў 1954-м стала звацца птушкакамбінатам, пасля чаго тут распачалося актыўнае тэхнічнае пераўзбраенне пад новы кірунак працы — апрацоўку птушкі. У 1967-м завод ізноў становіцца мясакамбінатам.

У 1995-м адкрываецца каўбасны цэх, а з 2000 года пачынаецца несупыннае пераабсталяванне цэхаў, накіраванае на павелічэнне выпуску прадукцыі. 2009-ты азнаменаваўся стварэннем новай лабараторыі з сучасным абсталяваннем і халадзільнікам для прадукцыі ёмістасцю 500 тон. Увосень 2010-га з'яўляецца новы цэх сыравэнджаных каўбас з магутнасцю вырабу 20-80 тон прадукцыі за змену.

Тут, у клімакамерах, каўбасы сохнуць, даходзячы да патрэбнай ступені вільгаці. Адначасова можа выспяваць каля 8 духмяных тон, якім патрабуецца 15-20 дзён, каб канчаткова стаць сапраўдным ласункам.

Гатовая прадукцыя мясакамбіната — гэта варанні, сыравэнджаныя, сыравяленыя, вэнджаныя, варана-вэнджаныя і паўвэнджаныя каўбасы. А таксама паштэты, ліверная прадукцыя, сальцісоны, крывяныя каўбасы, рулеты.

Вэнджаныя пачастункі вырабляюць з цэнных частак кароў і свіней — грудзінка, бекон, кумпячок. Аднак самы галоўны далікатэс — філейка — вырэзка са спінна-паяснічнай часткі.

Падрыхтоўваюць на камбінаце і паўфабрыкаты. Мяса крышаць для смажаніны, гуляшу ці на сыравіну для нарыхтоўкі фаршу; гатуюць і сам фарш, а таксама пельмені, катлеты і шмат іншай смакаты.

Асобнае месца ў прадукцыі камбіната займае нарэзка ў вакуумнай упакоўцы. Гэта невялікія кавалачкі, што важаць прыкладна па 300 грамаў, нарэзаныя парцыённа. Такія ласункі можа дазволіць сабе любы чалавек, і яны вельмі падабаюцца гаспадыням.

Пры вырабе каўбасы «Мядовай» на заводзе карыстаюцца мёдам з уласных пчальнікоў, які таксама можна набыць у фірменных крамах прадпрыемства.

АХОЎНЫЯ БАКТЭРЫІ

— Стварыць нешта кардынальна новае складана і амаль немагчыма. Лепш удасканальваць тыя віды, што ёсць, — лічыць **Аляксандр УЛАСІК, галоўны тэхнолаг прадпрыемства**, які расказаў пра запланаваныя распрацоўкі мясакамбіната. — Мы стараемся скарыстоўваць у сваёй прадукцыі класічныя смакі. Аднак, напрыклад, пармская каўбаса, што прыйшла да нас з Італіі, спадабалася нашым людзям сваім саладкаватым далікатным смакам і насычаным водарам. Выпускаючы новыя віды каўбас, мы арыентуемся на спажыўца. Для аматараў квадратнай на зрэзе каўбасы мы падпрасоўваем яе, надаючы крыху іншую форму — прадукт становіцца падобным да паралелепіпеда.

Сёння прадпрыемства робіць акцэнт на выраб прадукцыі, максімальна набліжанай да прыгатаванай у дамашніх умовах. «Бабулін пачастунак» і «Закуска дваранская» вырабляюцца з сечанай свініны. У іх большы тэрмін сушкі, пасля чаго яны становяцца падобнымі да той каўбасы, што вісіць у вясковых хатах над печчу. Гэтая прадукцыя «апранаецца» ў так званыя ялавічныя кругі, перавязаныя шпагатам.

На прадпрыемстве выпускаецца каля 200 найменняў каўбасных вырабаў і больш за 60 — паўфабрыкатаў.

Дарэчы, уся прадукцыя камбіната ўпакоўваецца ў натуральную абалонку з ялавічных кругоў ці свіной чаравы, або ў бялковую «тару», што гатуецца з натуральнай калагенавай сыравіны. Выспяваюць каўбасы з дапамогай цукроў і бактэрыяльных культур — гэта і дазваляе дасягнуць эфекту дамашняга гатавання.

— Пакуль мы выкарыстоўваем спецыяльна выгадаваныя і адабраныя штамы бактэрый, якія паскараюць працэс выспявання прадукцыі, надаюць ёй прыемны пах і смак, прадухіляюць псаванне, — распавёў спецыяліст. — Мы будзем распрацоўваць і, магчыма, уводзіць у вытворчасць каўбасу з так званымі ахоўнымі бактэрыямі. Яны дапамогуць мясу не толькі не псавацца, але і папярэдзяць з'яўленне шкодных хваробатворных бактэрый.

У кавярні «Стары горад» рыхтуюцца да прыходу наведвальнікаў.

САЛЬЦІСОНЫ З ХАТНІМІ КУБІКАМІ

На прадпрыемстве распрацоўваюць магчымасць удасканаліць і якасць сальцісонаў. Плануецца зрабіць выгляд іх начынкі дасканала дамашнім — нібыта сыравіна была накрышана на кубікі нажом уручную і ўпакаваная ў натуральную абалонку.

Не так даўно на Ашмянскім мясакамбінаце закупілі спецыяльныя прэс-формы і ўжо пачалі рабіць падпрэсаваныя варана-вэнджаныя прадукты. Кавалкі мяса — шыйная, тазасцегнавая або лапатачная часткі — пасоленыя і падрыхтаваныя належным чынам закладваюцца ў форму. Зараз атрымліваецца куб памерам 10х10х10 см. Гэта вельмі зручна для нарэзкі, бо скрылікі будуць выходзіць аднолькавага памеру і прыгожа выглядаць на талерцы. Калі попыт на такія прадукты павялічыцца, прадпрыемства будзе надаваць далікатэсам і іншую форму, каб зрэз быў прамавугольны, круглы.

Брэндавы слоган Ашмянскага мясакамбіната «З павагай да якасці» цалкам апраўдвае сябе, бо на стол да беларусаў трапляе сапраўды бяспечная, якасная, экалагічна чыстая прадукцыя.

УНП 500057139

Апаратчык тэрмаапрацоўкі Міхаіл БІТЭЛЬ — адзін з самых вопытных на прадпрыемстве. Яго мы сфатаграфавалі побач з гатовай прадукцыяй.

Традыцыі «Сырнага раю»

Яны выверапыя дзесяцігоддзямі дасканалай працы

Сыр — унікальны і ўніверсальны прадукт, які спалучае ў сабе смачныя і карысныя якасці. Хтосьці не ўяўляе сабе ні дня без яго, а хтосьці ўспрымае як святочны далікатэс. Яго можна есці так, без нічога, падаваць як закуску да вінаў, дабаўляць у салаты, супы і дэсерты. Усяго вядома больш за 700 розных відаў сыру, звыш 40 з іх гатуецца на Ашмянскім сыраробным заводзе. Больш не выпускае ніводнае прадпрыемства Беларусі.

У гэтым памяшканні сыр выспявае. Адказны працэс пад кантролем вядучага тэхнолага Станіславы ЧАЙКІ і майстра па доглядзе за сырам Ірыны ЛЫСКОЙЦЬ.

Станіслава ЧАЙКА, вядучы тэхнолаг прадпрыемства, працуе на заводзе з 80-х гадоў. Станіслава Чэслававўна пачынала працоўную кар'еру з цэха выпрацоўкі вытворчай закваскі:

— Ад якасці закваскі залежала ўся выпрацоўка сыру. Я прыходзіла ўвечары і правярала сыравіну. Калі бачыла, што яна не атрымалася, рабіла новую ноччу. Усё рабілася ўручную, і было настолькі цяжка, што мы маліліся, каб людзі не звальняліся, усё ім выбачалі. Зараз галоўкі сыру важаць па 7,5-8,5 кг, а даўней мы па некалькі разоў на дзень варочалі 12-13-кілаграмовыя.

Раней мы ганарыліся, калі рабілі 1000 тон сыру за год, а цяпер толькі ў мінулым месяцы зрабілі 644 тоны. Замест сыравырабляльніка стаялі ванны па 10 і 5 тон, і майстры здымалі і вешалі мяшалкі, нацягвалі і скручвалі струны для рэзкі, адкачвалі сыроватку — усё рукамі. Калі пачалася мадэрнізацыя і трэба было прымаць ванны, мы выраблялі сыр у цэху лактозы і на калясках вазілі яго на засолку.

Вафельныя кубачкі, марожанае і лёд

Сёлета завод адзначыць «залаты» юбілей — 50 гадоў. Лічба вельмі пасуе да чырвона-залатога ўбору прыгажуні жар-птушкі — сімвала і чароўнай візіткі прадпрыемства. Без казачнага персанажа ўжо нельга ўявіць прадукцыю «Сырны рай», якая стала не толькі маркай ашмянскіх сыраробаў, але і прыкметай якасці і смаку. Большая частка прадукцыі завода сёння экспартуецца, бо палюбілася яна не толькі беларусам, але і спажыўцам з далёкага замежжа.

Зараз цяжка паверыць, што на сучасным і магутным прадпрыемстве, дзе за суткі можна атрымаць 18 тон прадукцыі, даўней большасць працэсаў выконвалася ўручную ў драўляным будынку памерам 8х12 метраў.

Хоць афіцыйна завод і адзначае 50-годдзе, першы запіс пра старажытнае прадпрыемства датуецца 12 кастрычніка 1948 года, калі сыраробчы падпарадкоўваўся Маладзечанскаму трэсту Абласлапрам і называўся «Ашмянскі маслазавод». Будынак прадпрыемства тады знаходзіўся на месцы сучаснага райвыканкама. Тут выраблялі клінковы сыр з кмінам (з гэтай прычыны прадпрыемства неафіцыйна называлі сырзаводам), салодкую творожную масу і творожныя сыркі, фасаваныя вяршкі.

Была наладжана таксама вытворчасць марожанага, якое фасавалі ў гільзы аб'ёмам 18 літраў і толькі пры продажы накладвалі ў вафельныя кубачкі. І гільзы, і вафельную тару рабілі на заводзе. Зімою ваду для работы падагравалі парам, а летам астуджвалі лёдам, які таксама рабілі на заводзе. Людзі працавалі без выхадных.

Шкляны трубаправод і штогадзінная мыйка

У 1963 годзе маслазавод падпарадкавалі Лідскаму малочна-кансервавому камбінату, а 12 мая 1966-га запусцілі масласырзавод у Ашмянах. Яго праект быў распрацаваны ў Мінскім інстытуце «Белпрадпраект». Вытворчы корпус быў ужо значна большы — 84х84 метры, а заводскую плошчу агарадзілі драўляным плотам.

«Першы сезон быў цяжкі. Калі запускалі завод, усё ламалася і гарэла», — успамінае **Мікалай КАНДРАЦЕНКА, галоўны механік кампрэсарнай** у кнізе пра гісторыю завода. — Каб праверыць работу абсталявання і правільнасць падключэння ўсіх малакаправодаў, устаноўку запусцілі перш на вадзе і толькі пасля — на малацэ».

Пры запуску ўсталявалі чатыры сыраробныя ванны па 200 літраў агульнай ёмістасцю 8 тон. Магутнасці прадпрыемства вымяраліся 25 тонамі сыру ў месяц. У гэты час наладзілі выпуск 12-14-кілаграмовых галовак сыру «Расійскі».

Віктар КАВАЛЕЎСКІ, апошні дырэктар старога завода і першы — новага, успамінае, што цяжкасцяў па-ранейшаму паўставала шмат:

«Мыйка трубаправодаў уяўляла сабой бак на 600 літраў вышынёй 2 метры. Ад яго па ўсім заводзе разыходзіліся дзве ніткі шкляных трубаправодаў, якія, зразумела, часта біліся. У трубчастым пастэрызатары, дзе гатавалі вяршкі (пры тэмпературы 90–100 °С), сумесь пастаянна падгарала, і сепаратары разбіраліся на мыйку 1-2 разы ў гадзіну».

Пра соль, адгон і сыроватку

Сховішча для солі было збудавана на заводзе ў канцы 70-х гадоў. Тут устанавілі рэзервуар для гатавання расолу і падачы яго ў накапляльнік сырцэха. Раней соль проста насыпалі з меха.

У 1974-м завод працаваў у чатыры змены круглыя суткі. «Расійскі» сыр для выспявання пакрывалі тоўстым слоем парафіну, пасля здымалі яго, мылі сыр, сушылі і зноў накладвалі парафін. З часам пачалі карыстацца плёнкай, потым — пакетамі BKR-1.

Якасць сыру шмат у чым залежыць ад майстэрства аператара Святланы СВІРСКАЙ.

Асартымент заводскай прадукцыі перавысіў 25 найменняў у пачатку 1980-х. Тут асвоілі выпуск клінковага сыру 30-працэнтнай тлустасці. З 1987 года рабілі сыр «Адыгейскі». Аб'ёмы рэалізацыі дасягнулі 8201 тоны на год.

Згодна з праграмай безадходнай вытворчасці непатрэбную ўжо сыравіну аддавалі ў калгас і на прадпрыемствы. Сыроватка, напрыклад, ішла на корм жывёле ці дастаўлялася на хлебазаводы. Вадкім замяняльнікам неразведзенага малака, які сталі гатаваць у 1986-м, выпойвалі цялят. Узбагачанае вітамінамі абястлушчанае малако — адгон — з 1982-га сталі прадаваць.

Новы натуральна-малочны цэх і новае прыёмна-мыйнае аддзяленне з'явіліся на пашыраных заводскіх плошчах у 1991 годзе. Летам наступнага года на тэрыторыі завода пабудавалі ангар, дзе адкрылі цэх сухога абястлушчанага малака. Трохпавярховы адміністрацыйны будынак, у якім размяшчаецца сучаснае кіраўніцтва прадпрыемства, збудавалі тады ж.

Плаўлены, цыліндрычны і сычужны

У 1998 годзе запрацаваў цэх па вырабе плаўленага сыру. Гатавалі шэсць відаў каўбаснага плаўленага сыру «Паляўнічы»: вэнджаны, з перцам, з аджыкай, з кмінам, «Беларускі «і «Юбілейны». Летам 2002 года, каб пашырыць асартымент прадукцыі, рэканструявалі сырцэх. Польская фірма Obram зрабіла і ўсталявала на заводзе ўніверсальную лінію па выпуску цыліндрычных і блочных сыроў.

Участак па вырабе масла мадэрнізавалі ў 2007-м, наладзіўшы выпуск сычужных сыроў і масла. Дзеля гэтага на месцы цэха натуральна-малочнай прадукцыі зманціравалі лінію па вырабе масла метадам ВТВ — пераўтварэння высокатлустых вяршкоў, што дазволіла вырабляць якаснае масла. Да гэтага яно гатавалася толькі шляхам падзбівання вяршкоў.

Сыр «Oltercheese» — навінка, якая карыстаецца асаблівым попытам.

Вясной 2009 года канчаткова мадэрнізаваліся сучаснае салільнае аддзяленне (тыпу «рака»), сырасховішчы і кампрэсарны ўчастак, пушчаны новы маслацэх. Холадагент аміяк замянілі на больш бяспечны фрэон. У наступным (2010-м) годзе ўсталявалі ў сырцэху трэці сыравырабляльнік і два рады тунэльных прэсаў да яго, што павялічыла вытворчасць з 10 да 15 тон у суткі.

Узмацненне жорсткасці ў дачыненні другаснай сыравіны прывяло ў 2011-м да з'яўлення новага цэха па падзгушчэнню сыроваткі метадам нанафільтрацыі з вытворчай магутнасцю 10 тон за змену. Гэты праект дазволіў не толькі вырашыць экалагічную праблему, але і выкарыстоўваць атрыманую пры перапрацоўцы вадкасць на патрэбы завода.

Першы святлафор і 300-грамовы сыр

Завадчане кажуць, што іх «сырны» — нібыта асобная маленькая дзяржава, якая ні ад каго не залежыць і дзе ёсць усё сваё, ну, акрамя хіба што ачышчальных збудаванняў. Тут уласныя артэзіянскія свідравіны, кампрэсарная, кацельная, нават першы ў Ашмянах святлафор з'явіўся на заводскай прахадной.

Сучасны Ашмянскі сыраробны завод з'яўляецца філіялам ААА «Лідскі малочна-кансервавы камбінат». Вытворчасць на прадпрыемстве амаль поўнасцю аўтаматызаваная. На кожнай змене працуюць толькі майстар і аператар сырнай лініі.

Амаль штогод завод здзіўляе прыхільнікаў сыру некалькімі новымі здабыткамі. Сярод апошніх — сыры «Olter Grand», «Пікарыно», «П'емантэзэ», «Oltercheese». Апошні, дарэчы, выпускаецца галоўкамі нестандартнага памеру — у ім прыкладна 310 грамаў і ён амаль увесь экспартуецца за мяжу.

Летась на прадпрыемстве адкрыўся новы цэх па вытворчасці сыру, дзе можна вырабляць да 20 тон смачнай прадукцыі за суткі. На лініі пры гэтым працуюць тры чалавекі. З дапамогай абсталявання іспанскай фірмы Fibosa тут выпускаюць добра вядомы сыр «Расійскі» і новы «Oltercheese».

Гучныя найменні з заслужаным даверам

Працэс гатавання сыру для непасвячоных выглядае складана. Майстар варыць з тэрмізаванага малака зерне ў 11-тонным баку. З яго ўтвараецца згустак — сыравіна тыпу кефіру. Пасля яго рэжуць нажамі — атрымоўваецца зерне, якое пачынаюць сушыць. Зліваюць сыроватку, дадаюць пастэрызаваную ваду і награюць сумесь. Пасля зноў сушаць зерне.

З падрыхтаванай сыравіны аператар фармуе (спрасоўвае) галоўкі будучага сыру. Тут працуюць тры прэсы па чатыры рады. У спецыяльныя формы засыпаецца зерне, якое зверху закрываецца накрыўкай. Па канвеерах формы накіроўваюцца на распрасоўку — там галоўкі сыру вымаюцца, узважваюцца і маркіруюцца.

Наступны этап — засолка. Сырасол апускае сыр у спецыяльныя глыбокія ванны з расолам — робіцца гэта аўтаматычна. Саліцца такім чынам можа адначасова да 5 тон сыру. Амаль гатовую прадукцыю пакуюць у плёнкі, і сыр едзе выспяваць у спецыяльныя камеры, дзе строга падтрымліваюцца неабходныя паказчыкі тэмпературы і вільгаці. Перш чым сыр стане гатовым для ўжывання, ён правядзе тут 10-15 сутак, а то і ўсе 30, у залежнасці ад гатунку.

— Нам вельмі хочацца, каб беларусы спажывалі сваю, айчынную, прадукцыю. Яна дакладна экалагічная і карысная, створаная з натуральнага малака без укладанняў нейкіх кансервантаў, — заўважае **Іван ГІНЬКО, дырэктар Ашмянскага сыраробнага завода.** — Хоць шмат сыроў завода экспартуецца, людзі ведаюць нашу марку і вераць ёй. А нашы работнікі давяраюць нам свой дабрабыт. На прадпрыемстве ўжо склаліся цэлыя дынастыі, некаторыя нават у чатырох пакаленнях. І гэта адзін з самых натхняльных паказальнікаў для развіцця прадпрыемства, які дае ўпэўненасць у будучым.

Вядучы інжынер-мікрабіёлаг Святлана ГАНЧАРЫК.

УНП 500837843