

ЕКАТЕРИНА ДВОРЕЦКАЯ

Лидия и Владислав Лазуткины пекут ремесленный хлеб. Вот таким неожиданным образом исполнилась мечта молодой семьи из Королёва о своём бизнесе. В ассортименте их пекарни 9 видов ржаного хлеба, 12 пшеничного, целая линейка безглютеновой продукции, а также печенье, паста, булочки и тесто для пиццы. Всю свою продукцию они изготавливают под заказ и сами доставляют клиентам. По рабочим дням утро хлебопёков начинается в 5.00. А по выходным ребята проводят детские и взрослые обучающие мастер-классы. Лидия говорит, что в самом начале пути даже не представляла, во что вяжется. И тут же добавляет: «Хотя, даже если бы я и знала, это не повлияло бы на мою решимость, а только подзадорило».

Коммерческое помещение Лидия и Владислав арендовали недавно. До этого их пекарня ютилась в маленьком закутке, где едва помещалась одна печь и мешки с мукой. В ближайших планах предпринимателей обустроить на новом месте не только производство, но и уютный магазинчик розничной продажи свежего хлеба. Зона кухни уже полностью готова и функционирует. Здесь два больших специализированных холодильника, морозильник, тестомесы, две печи: подовая на камнях и пароконвектомат. В центре помещения зона творчества – прямоугольный, площадью, примерно, полтора на три метра, кулинарный стол. На нём следы муки и хлебных крошек. Рядом на стеллаже в прозрачных ёмкостях цукаты, изюм, чернослив, курага, разные виды семечек и орехов. Чуть ниже баночки с мёдом, патокой, ванильным экстрактом и какао. Ещё ниже формы для хлеба и разная кухонная утварь. В зоне будущего магазинчика стоят мешки с мукой. Их минуту назад привезла служба доставки. В помещении пахнет тёплым ржаным хлебом и немного древесной стружкой от декоративных балок. Это царство Лидии. Она кружит по кухне маленьким светлым торнадо. Повинуясь ей, всё приходит в движение. Откуда-то возникают чаши с замесом. Лидия ловко отформовывает из них тесто и порционно раскладывает в плетёные корзиночки на расстойку. Взмах рукой – и всё укрыто льняными полотенцами. Немного погодя она такими же лёгкими движениями формирует буханки и ставит их в разогретую печь. Затем смахивает муку со стола, снимает одноразовые перчатки и пододвигает поближе к себе недопитую чашку чая с лимоном. Пока хлеб выпекается, у неё есть время побеседовать.

– Около 10 лет я проработала ревизором предприятий общественного питания. Эта профессия многому меня научила. Но всегда было чувство, что работа по найму не сделает меня счастливой. Хотелось иметь свой бизнес. В один день уволилась и ушла во фриланс: удалённо вела бухгалтерию для клиентов-предпринимателей. Параллельно искала себя: расписывала майки и продавала их через Интернет, пробовала заниматься фотографией. Своё дело хотелось так, что руки горели. Идея открыть пекарню принадлежит моему мужу. Вначале мне показалось это неосуществимым. При слове «пекарня» воображение нарисовало трёхъярусный торт с фигурками. Я сказала, что ничего подобного у меня создать не получится. Но тут муж произнёс заветное слово – «хлеб». Мы начали экспериментировать. У меня есть такая черта характера: если что-то меня заинтересовало, я не останавливаюсь, пока не получу нужный мне результат. Выпечка хлеба – это невероятно увлекательно. Меня затянуло с головой.

Первые эксперименты с тестом у Лидии вызвали бурю позитивных эмоций. Об

ДЕЛОВЫЕ ЛЮДИ

РЕДАКТОР ВЫПУСКА
ЕКАТЕРИНА ДВОРЕЦКАЯ

ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА

этом захотелось рассказать друзьям. Девушка завела тематический блог в «Инстаграме». Страничка в социальной сети – дело ответственное. Чтобы рассказать о чём-то читателям, необходимо самому узнать это и проверить на практике. От поста к посту росли теоретические знания и кулинарное мастерство. Как принято говорить в сказках, «в один прекрасный день»

Лидия получила сообщение с просьбой испечь хлеб для корпоративного мероприятия американской сетевой компании. Объём заказанного показался нереальным – 10 багетов. Сейчас они с мужем вспоминают об этом со смехом. Следом за этим заказом посыпались просьбы от друзей. Вначале клиенты желали украсить караваем ремесленного хлеба до-

машнее торжество. А потом стали размещать и повседневные заказы. Появился первый мелкооптовый клиент. Он и сейчас регулярно закупает небольшие партии хлеба для перепродажи в своём магазине. До пандемии свой ремесленный хлеб Лазуткины поставляли в один из московских ресторанов. С введением ограничений ресторан приостановил работу и заказывать хлеб перестал. Пандемия осушила этот финансовый ручеёк, зато открыла для Лидии и Владислава мощный шлюз в другом месте.

– В первую волну пандемии все были дома. Всем хотелось как-то разнообразить свой быт. И чего уж там, все мы, сидя на самоизоляции, ели. Столько заказов на хлеб мы никогда раньше не получали, – рассказывает Лидия. – Мужу не нужно было ездить на работу. Он помогал мне с доставкой. Мы работали с утра и до позднего вечера. В период самоизоляции я провела несколько обучающих марафонов по выпечке. Опять-таки это было востребовано, потому что люди находились дома и у них появилось время осваивать новое. Я и сама в эти месяцы многому научилась. Если сейчас снова введут подобные ограничительные меры, это меня нисколько не расстроит. Такого продуктивного времени, как весной 2020 года, в моей жизни ещё не было.

Деньги, заработанные с февраля по июнь 2020 года, помогли Лазуткиным серьёзно продвинуться вперёд. Именно на них были приобретены две современные печи, холодильники и несколько единиц более мелкой кухонной техники. Отложенного также хватило на ремонт нового помещения. В феврале 2021 года Лидия окончательно попрощалась с удалённой бухгалтерской деятельностью и полностью сконцентрировалась на развитии их семейной пекарни. Впереди у предпринимателей открытие собственного магазина. Всё чаще появляются мечты о целой сети. Лидия ещё справляется на производстве одна, но уже планирует нанимать и обучать сотрудников. Лидия и Владислав уверены: именно теперь в их бизнесе начинается всё самое интересное. В такие моменты в русских сказках говорят: «В добрый путь!»

В подарок к Пасхе читателям «Калининградки» эксклюзивный рецепт пасхального кулича и глазури от профессионального хлебопёка Лидии Лазуткиной.

КУЛИЧ-КЕКС «ПАСХАЛЬНОЕ СОЛНЫШКО»

Состав:

Мука пшеничная высший сорт – 230 г
Разрыхлитель – 5 г
Корица/имбирь – 4 г
Сливочное масло – 170 г
Яйцо С0 – 3 шт.
Изюм – 30 г
Цукаты – 30 г
Цедра апельсина – 1 чайная ложка
Сахар – 30 г

Приготовление:

Сухие ингредиенты перемешать. Цукаты предварительно замочить в горячей воде, оставить на 10-15 минут.

Соединяем все ингредиенты в чаше и замешиваем.

Заливаем в форму.

Выпекаем 30 минут при 160° – 170°С.



Даём изделию остыть. Украшаем изделие глазурью и кондитерскими посыпками.

ГЛАЗУРЬ «САХАРНОЕ ОБЛАЧКО»

Состав:

Сахар – 125 г
Вода – 60 г

Желатин – 5 г
Лимонная кислота – 1 г

Технология:

Замачиваем желатин в холодной воде. На 5 г желатина нужно 36 г воды. Оставляем набухать.

В сотейник помещаем сахар с водой и ставим на средний огонь. Доводим до начала кипения и полного растворения сахара. Выключаем огонь. Добавляем желатин и снова вымешиваем до растворения. Даём смеси немного остыть.

Начинаем взбивать миксером на средней скорости. Если хотите добавить пищевые красители, то делайте это сейчас. Консистенция глазури не должна быть сильно плотной. Глазурь достаточно быстро становится густой. Идеально, если глазурь стекает с венчика тонкой струйкой.

Наносим глазурь сразу на кулич и распределяем по нему. Действуем быстро, так как глазурь быстро схватывается и застывает. Как только нанесли глазурь, тут же используйте кондитерские посыпки, чтобы они прилипли и закрепились на глазури.