

# В объективе — «сезон куличей»

Одним из главных православных праздников является Пасха. Этот светлый и добрый праздник несет с собой веру, надежду и любовь. В настоящее время он занимает очень важное место в жизни многих украинцев. Мы возвращаемся к нашим истокам, к вере, и поэтому праздник Пасхи для нас становится больше, чем просто красный день календаря

**П**редпраздничное время — напряженный период для хлебопеков, потому что в наше стремительное время у украинской хозяйки нет времени испечь праздничный кулич, да и давно уже затеряны современным поколением семейные рецепты основного Хлеба года. Эту нелегкую задачу берут на себя пекари. Ведь испечь пасхальный кулич — дело ответственное. Поэтому многие из них серьезно относятся и к рецептуре, и к самому производству этого изделия. Об этом говорят сами хлебопеки.

## Вопросы:

- 1 Расскажите о вашем ассортименте куличей, в том числе и пасхальных. Какие из них являются фаворитами продаж? Какие факторы, на Ваш взгляд, являются определяющими при выборе кулича покупателями?
- 2 Какие у Вас ожидания на пасхальные праздники этого года?
- 3 Предполагается ли увеличение объемов производства пасхальных куличей в этом году в сравнении с прошлым? Какие объемы были в прошлом году, как продавался этот продукт?



**Юлия Шейко,**  
директор отдела маркетинга  
«Холдинга «Т і С»:

1. Предприятия «Холдинга «Т і С» являются основными производителями пасхальных кексов в своих регионах. Всего в 2010 г. предприятия холдинга произвели их порядка 175 т. Ассортимент этих изделий был представлен в разных ценовых сегментах: от элитного подарочного кулича до недорогих наборов пасхальных кексов. Так, хлебокомбинаты ОАО «Крымхлеб» выпускали кулич «Воскресный» (с добавлением изюма) массой 0,150 кг, 0,3 кг, 0,6 и 1,0 кг и кулич «Пасхальный» (с добавлением изюма, цукатов, орехов, мака, украшенный ручной декоративной росписью) массой 0,4 кг и 0,65 кг, упакованный в праздничную коробку. Симферопольский хлебокомбинат выпускал наборы «Пасхальные», состоящие из трех кексов по 0,1 кг и по 0,3 кг, упакованные в удобную подарочную упаковку. Кроме того, предприятие производило элитный кулич «Пасхальный праздничный» весом 1 кг, изготовлен-

ный по специальной обогащенной рецептуре с добавлением цукатов, мака, изюма, коньяка.

ОАО «Одесский каравай» выпускал традиционный кекс «Святочный» весом 0,4 кг и 0,6 кг, изготовленный по традиционной рецептуре с добавлением изюма и декоративным украшением непарелью. В 2010 году предприятие начало производство пасхальных наборов, состоящих из двух куличей по 0,1 кг, испеченных по традиционной рецептуре и в специальной упаковке. Также «Одесский каравай» производил элитный кулич «Пасхальный» (0,9 кг), приготовленный по специальной рецептуре с добавлением изюма, цитрусовых цукатов, желетти, украшенного разноцветной непарелью.

Все виды изделий пользовались высоким спросом. Особенно хорошо продавались недорогие наборы 100-граммовых кексов. Если покупатели приобретали кулич для подарка, то выбирали упакованный праздничный вариант. Если для себя — то пасхальные кексы традиционной рецептуры весом 0,4-0,6 кг в полиэтиленовых пакетах. В 2010 г. «Одесский каравай» начал поставки куличей в киевские супермаркеты.

2. В этом году наши предприятия усовершенствовали некоторые рецептуры с целью улучшения вкуса. Также планируем больше куличей упаковывать в подарочные коробки, делать подарочные наборы.

3. Объем производства пасхальных кексов на 2011 год запланирован на уровне прошлого — до 175-180 т, ведь он определяется не только спросом, но и производственными возможностями. В производстве куличей задействовано много ручного труда — декорирование, упаковка. При этом хлебокомбинаты должны еще выполнять заказы на весь остальной ассортимент. Но, несмотря на достаточно напряженный период, практически на всех хлебокомбинатах на начало производство пасхальных кексов обязательно приглашается священнослужитель, который освящает производство, коллектив, вдохновляя на тяжелый, но благородный труд. В этом году «Одесский каравай» планирует наладить сотрудничество с семинаристами духовной семинарии Свято-Успенского мужского монастыря, которые будут задействованы в производстве пасхальных куличей.



**Ольга Кобченко,**  
генеральный директор ОАО  
«Карловский хлебозавод»:

1. Праздник Пасхи — величайший православный праздник, который имеет свои глубочайшие традиции. Одной из таких традиций является приготовление пасхальных куличей. Подготовка и выпекание пасхальных куличей издавна счи-

**HARTMANN**

высокопроизводительное  
оборудование для  
порезки хлеба

■ упаковка порезанного  
хлеба  
■ клипсаторы

8(044)5012802/3/4  
www.amarant.ua



тались одним из важнейших событий года. Если они были качественными, то сохранялись и не черствели на протяжении всей Пасхальной недели. Испечь кулич непросто, для этого нужен не только опыт, но и талант.

Наше предприятие выпекает пасхальные куличи по традиционным технологиям с большим содержанием сдобы. На протяжении последних семи лет производится эта продукция по единой рецептуре, благодаря которой готовый кулич полностью удовлетворяет потребителей своими вкусовыми качествами. Куличи выпекаются весом от 0,1 кг до 0,5 кг. При этом мы используем декоративные бумажные одноразовые формы, в которых продукт выпекается и реализуется. Это улучшает внешний вид куличей и замедляет процесс черствения. А главным фактором при выборе потребителями пасхальных куличей является внешний вид и вкусовые качества продукции.

**2.** В этом году на пасхальные праздники мы планируем порадовать своих потребителей не только вкусом этого продукта, но и его внешним видом. Нарботки в этом у нас имеются. Победа на конкурсе «Полтавский Великдень» в номинациях «Краща паска за смаковими якістьми» и «Краще оформлення паски» — доказательство тому.

**3.** В прошлом году нашим предприятием было реализовано около 5 т этого изделия. Что касается планов на 2011 год, то, безусловно, мы, как и каждый производитель, стремимся изготовить и реализовать такой продукции как можно больше. Но наши объемы зависят и от покупательной способности наших потребителей. И все же мы надеемся на лучшее.

В преддверии величайшего христианского праздника Пасхи хочу всем читателям журнала «Продукты и Ингредиенты», работникам редакции пожелать здоровья, счастья, успехов во всех начинаниях. И пусть ваши пасхальные куличи в этом году будут вкусными, красивыми и необыкновенно вкусными.



**Леонид Забияка,**  
главный инженер  
ДП АО «Киевхлеб» «Булочно-кондитерский комбинат»:

**1.** «Булочно-кондитерский комбинат» — один из основных поставщиков пасхальных куличей столицы. Киевляне и гости города хорошо знают наш кекс «Пасхальный», который является аналогом домашней выпечки такого изделия. Хорошо в предпраздничные и праздничные дни продаются и другие пасхальные изделия: дрожжевые кексы «Свято» и «Урочистый», сдобный душистый дрожжевой кекс «Софиевский». Фаворитом продаж является кекс «Свято», так как такие показатели, как цена, вкусовые свойства и внешний вид, у него сбалансированы.

**2.** Мы ожидаем повышения объемов продаж (по сравнению с прошлым годом) не менее чем на 10%.

**3.** В прошлом году БКК реализовал 61 т пасхальных изделий, в т.ч.: кекс «Пасхальный» — 4,4 т, кекс «Свято» — 52 т, кекс «Урочистый» — 3,2 т, кекс «Софиевский» — 1,4 т. Кондитерские изделия производства БКК пользуются большим спросом, поэтому в этом году мы готовы увеличить объемы и удовлетворить потребности всех самых требовательных покупателей.



**Наталья Лукьянова,**  
руководитель проекта управления маркетинга ОАО «Киевхлеб»:

**1.** Светлое Христово Воскресение — самый большой праздник для тех, кто исповедует христианство. Ведь в этот день чуть более двух тысяч лет назад грехи всего рода людского были искуплены одним человеком — Сыном Божиим и Сыном Человеческим. В Украине этот праздник всегда отмечали с размахом — гуляния длились всю Светлую неделю. И в каждом доме все эти дни оставался накрытым пасхальный стол. Самым известным ритуалом в это время, безусловно, становится выпекание пасхальных хлебов. В полном соответствии с традициями хлебопечения в преддверии праздников компания «Киевхлеб» готовит разнообразный ассортимент пасхальной продукции. Перечень праздничных изделий столичных хлебокомбинатов насчитывает 25 наименований, 22 из которых — дрожжевые кексы и 3 — сдобные булочки. Вес пасок варьируется от 130 гр до 2,3 кг. Все изделия высокорецептурные и очень вкусные. В компании уверены, что любой человек найдет для себя паску своего размера и цены. Специалисты с удовольствием поделились особенностями рецептур наиболее популярных изделий. Мы узнали, что любителям традиционных пасхальных изделий понравятся кексы «Веснянка», «Воскресний», «Квітневий», кекс «Святковий Пасхальний». А для тех, кто хочет насладиться более изысканным вкусом, подойдет кекс «Зі святом», в состав которого, помимо традиционных ингредиентов, входят гущенное молоко, цукаты и грецкий орех. Оригинальными вкусовыми качествами

**HARTMANN**

высокопроизводительное  
оборудование для  
порезки хлеба

■ упаковка порезанного  
хлеба  
■ клипсаторы

8(044)5012802/3/4  
www.amarant.ua

■ **Комментарий**



**Татьяна Граждан**, менеджер по маркетингу и коммуникациям компании «Зееландия»:

Во все времена на Пасху центром праздничного стола был кулич, который наполняет дом не только неповторимым ароматом сдобной выпечки, но и атмосферой праздника.

Однако за многие годы празднования Пасхи в разных странах кулич претерпел множество изменений. Сегодня производители хлебобулочных изделий предлагают нашему вниманию широкое разнообразие пасхальных куличей: традиционный — сдобный хлеб круглой формы с добавлением изюма, творожный — в виде усеченной пирамиды, бабку из дрожжевого теста характерной формы с добавлением изюма и ванили, кексы и еще много других вариантов рецептов и форм.

Компания «Зееландия» в свою очередь предлагает производителям ряд продуктов для производства пасхальной выпечки: смесь **Корент Европа** для приготовления сдобных хлебобулочных изделий с фруктовым вкусом. Выпечка на основе смеси Корент Европа имеет приятный аромат и вкус, улучшенную структуру мякиша, и, кроме того, изделия дольше сохраняют свежесть. Для того чтобы разнообразить ассортимент изделий, в смесь можно добавлять цукаты, курагу, изюм, термостойкие фруктовые начинки, мак, термостойкие заварные кремы. Поскольку все большей популярностью у украинских потребителей пользуются куличи на основе кексовых смесей, компания «Зееландия» предлагает смесь **Квадро** для приготовления изысканных пасхальных кексов с равномерным мелкопористым мякишем и масляным вкусом.

Кроме того, пасхальную выпечку можно покрывать различным декором. Так, например, сахарная помадка **Фондант**, которая смешивается с пищевыми красителями, придает изделию красивый блеск и белоснежный цвет. Она подлежит замораживанию и размораживанию. Также для украшения пасхальной выпечки можно использовать сахарную пудру **Мон Блан** с эффектом «снег на воде» или **цветные посыпки** в виде вермишели или круглой формы, которые не оставляют следа на белой поверхности изделия. Удивляйте покупателей новыми вкусами и красотой оформления своих изделий!

обладает кекс «Великодній сонячний». Его необычный вкус складывается из сочетания коньяка, шафрана, ванилина, кураги и изюма. Пасха «Княжа» также имеет свой неповторимый вкус и фруктовый аромат, в тесто добавляются изюм и курага.

2. Настоящим символом праздника этого года станет паска «Царская». Большая, нарядно украшенная, она не просто украсит стол, а, наверняка, содаст атмосферу семейного праздника. В ее рецептуру, кроме традиционных компонентов, входят цукаты, а поверхность покрыта суфле и украшена кондитерской глазурью и кокосовой стружкой. Самым важным этапом в приготовлении пасок считается оформление. Безусловно, канун пасхальных праздников является горячей порой для мастериц хлебокомбинатов. Иногда приходится работать не одну, а целых две смены подряд. Результат того стоит: каждая паска несет

почерк мастера и оформлена с большой любовью! К примеру, паска «До святя» украшается кружевом, крестиком и листочками из теста, кекс «Воскресний» — узорами из сахарной мастики, кекс «Пасхальний» покрывается белой кондитерской глазурью и декорируется цветами. Традиционно паски покрываются сбитыми с сахаром белками и посыпаются разноцветным драже. Как видим, компания позаботилась обо всех киевлянах от мала до велика. Каждый сможет выбрать именно то, что ему подходит больше всего! Цены на пасхальные изделия устанавливаются в зависимости от рецептуры, массы изделия и упаковки. Так, отпускная цена самой дорогой паски — «Царской» (2,3 кг) будет составлять 165,00 грн, а самой простой пасхальной булочки (250 г) — 4 грн 44 коп. Полукилограммовые изделия, пользующиеся наибольшим спросом у киевлян, обойдутся покупателю от 15 грн. Купить пасхальные изделия ТМ «Киевхлеб» можно практически в любом магазине и супермаркете столицы.

**Катерина Пастушенко,**  
начальник управління технологій ПАТ «Концерн Хлібпром»:

1. 3 року в рік попит на паски виробництва «Концерн Хлібпром» зростає навіть в тих регіонах, де традиції домашньої випічки доволі сильні, адже вони випікаються за традиційними українськими технологіями, і класична паска фактично нічим не відрізняється від домашньої. Другий вид нашої паски «Святкова» — це преміум-варіант великодньої випічки, яка виготовляється з додаванням мигдалю, цукатів та шоколаду. Її менший різновид прикрашений марципановою іграшкою, тож нерідко його вважають варіантом дитячої паски. В регіонах загалом «Концерн Хлібпром» виготовляє 200-, 300- та 500-грамові паски у двох видах упаковки — звичайній плівковій та подарунковій. Обсяги продажів «Святкової» паски щороку збільшуються в середньому на 50%. Такий виріб зручно брати на свята з собою в гості. Додатково компанія розробила до Великодня у Львові новий різновид пшеничного хліба з цукатами та овочами — «Веселий». Сподіваємось, що його також оцінять наші споживачі за оригінальний смак та порівняно низьку вартість.

3. В цьому році ми плануємо розпочати виготовлення пасок 18 квітня. До великодніх свят «Концерн Хлібпром» планує випекти у п'яти областях своєї присутності 470 тис. пасок.



**HARTMANN**

высокопроизводительное  
оборудование для  
порезки хлеба

■ упаковка порезанного  
хлеба  
■ клипсаторы

8(044)5012802/3/4  
www.amarant.ua