

Евгений БЕЛЯКОВ

■ В России огромный урожай зерна, но дешевого хорошего хлеба на прилавках нет, разве что охлажденный из Беларуси. «СВ» разобралось, почему так вышло.

К хлебу в Союзном государстве отношение особое. Продукт священный. Неспроста он входит в перечень социально значимых, цены на которые частично регулируются государством. Но вот парадокс - того самого батона «из детства» в магазинах теперь не найти. Форма та же, а качество - совсем другое.

МУКА С МУКОЙ

Российский союз пекарей рапортует: продажи хлеба увеличились впервые за пять лет. Объем составил 550 миллиардов рублей. Это на три процента больше, чем годом ранее. Вот только при этом в пандемию выросла доля продаж дешевых хлебобулочных изделий. И это вполне объяснимо.

По данным Росстата, реальные доходы россиян в третьем квартале снизились на пять процентов. Вот многие и перешли на хлеб. Но ладно бы речь шла о качественном продукте, как в советское время. Сейчас найти хороший хлеб в России трудно. А уж в дешевом сегменте - просто невозможно. Низкая цена, как правило, означает зерно посредственного качества и горю консервантов-улучшителей.

И это при том, что Россия в 2020-м побила исторический рекорд по сборам зерна. По расчетам Минсельхоза, в закрома отправили 138 миллионов тонн. Вот только на российский стол попадет не все.

- У нас дикая проблема - все хорошее сырье продают за валюту в Китай и Европу. Это, конечно, выгоднее. В итоге остается зерно только плохого качества. У нас постоянно проблемы с мукой, - говорит Григорий Калинин, основатель предприятия «Честная пекарня».

КОРМИМ ВСЕХ, КРОМЕ СЕБЯ?

Минсельхоз РФ подсчитал: в прошлом году объем экспорта продукции АПК составил 25 - 30 миллиардов долларов. Это вдвое больше, чем выручка от продажи вооружений. Россия поставляет продовольствие в 160 стран мира. Один из главных ресурсов - пшеница. Спрос на нее в мире из-за пандемии резко вырос. Мировой индекс цен с ноября 2019 года увеличился на 19,9 процента. Такие данные приводят в Продовольственной и сельскохозяйственной органи-



СЛОЖНЫЙ ЗАМЕС

зации ООН. Причина - многие страны старались закупить зерно впрок. Но в итоге выросли и внутренние цены. По данным аналитического центра «Совэкон», пшеница третьего класса за год подорожала с 11 до 16 тысяч рублей за тонну, а высшего сорта - с 16 до 22 тысяч.

С одной стороны, ограничивать возможности аграриев пользоваться уникальной ситуацией в правительстве не хотят. Когда еще будет такой урожайный год и одновременно аномально высокий спрос на продукцию?! С другой - странная выходит ситуация. Все хорошее зерно мы продаем за рубеж. Причем не только в Европу, но и в страны третьего мира. А себе оставляем... объедки?

СЕГОДНЯ ПО ПЯТЬДЕСЯТ, НО ХОРОШИЙ

Эксперты говорят, что все не совсем так. Пшеница высшего сорта в России тоже остается. Но не в таких количествах, чтобы печь из нее весь хлеб. Да это и не нужно.

- Не надо грешить на наших производителей. Спрос рождает предложение. Люди до сих пор не готовы платить за хлеб много, считают, что он должен стоить копейки, - говорит Григорий Калинин. - Нормальный хлеб не может стоить 21 рубль. Только ин-

гредиенты по ГОСТу - 12 - 14 рублей. Добавьте сюда зарплату сотрудникам, налоги, аренду помещений, закупку и амортизацию оборудования, расходы по упаковке и доставке. Чтобы вы понимали, одна этикетка обходится в 70 копеек. Картонная коробка, в которую помещается пять буханок, стоит 17,5 рубля. А это расходный материал - дозвез и выкинул. И потом меня спрашивают: «Почему хлеб такой дорогой - 50 рублей?» А потому что дешевле он быть не может.

Как говорят эксперты, на хлебном рынке все то же самое, что и на других. Дешевая продукция априори не может быть хорошей. Хотя и высокая цена - тоже не признак качества. Некоторые торговые сети продают хлеб себе в убыток. Занижают его стоимость, чтобы человек приходил за батонами, а параллельно покупал что-то еще. Тем не менее большинство сетей просто выкручивает руки поставщикам, а те вынуждены экономить на всем, заменяя ингредиенты на более дешевые.

СВОЕГО НЕ ХВАТАЕТ - ЕДИМ БЕЛОРУССКИЙ

Нехваткой хорошего хлеба на российских полках воспользовались белорусские хлебопеки.

- За семь месяцев 2020 года - 4,8 тысячи тонн на четыре миллиона долларов. Продукцию отправляют в Россию, Туркменистан, Казахстан, Грузию, Азербайджан, Израиль, Панаму, США, Германию и другие

страны, - рассказали в Министерстве сельского хозяйства и продовольствия РБ.

При этом география поставок постоянно расширяется. В прошлом году добавились Канада и Сингапур. На экспорт отправляют продукцию из заварного теста. Причем не свежий хлеб, а замороженный (см. «Взгляд гурмана»). По вкусовым качествам он ничем не отличается. Как говорят хлебопеки, перед продажей его нужно просто «освежить», то есть поставить в печь на несколько минут.

- Для увеличения объемов экспорта и расширения географии поставок во всех хлебопекарных организациях страны организованы производства замороженных хлебобулочных и кондитерских изделий в комплексе с камерами шоковой заморозки и хранения. За последние годы установили больше сорока комплексно-механизированных линий по производству импортозамещающей продукции. Это позволило увеличить производство почти в два раза - до 17,7 тысячи тонн, - добавляют в министерстве.

Примечательно, что в Беларуси удалось сохранить традиционное хлебопечение с применением классических технологических схем и натурального процесса брожения. Если проводить аналогию с нефтью, то пока Россия поставляет на внешние рынки сырье (пшеницу), в Беларуси предпочитают экспортировать продукты с более высокой добавленной стоимостью (хлеб).



На такой каравай даже рот разевать боязно! Разве можно съесть искусство?

УДИВЛЕНИЕ ГУРМАНА

«ПОЧЕМУ ТАКОЙ МЯГКИЙ? НА ИСТРЕБИТЕЛЯХ, ЧТО ЛИ, ВЕЗУТ»

Леонид ЗАХАРОВ, заместитель главного редактора газеты «Комсомольская правда», автор рубрики «Отчаянный домохозяйка»:

- Обычная история. Выбираю в магазине хлеб. Сначала по свежести - вот эти пять самые мягкие. Дальше по внешнему виду (мужчины, как известно, любят глазами): из этих пяти два - приятны глазу. Из них один - ну просто красавец. Аккуратный такой кирпичик, весь усыпанный семечками.

Дома, едва надрезав хлеб, чувствую аромат, сразу съесть хочется. Ем и думаю: ну нет, все-таки неправы те, кто говорит, будто в Москве хороший хлеб печь не умеют, вот же он - отличный столичный, явно только из пекарни.

Ровно в этот момент взгляд мой падает на упаковку:

«Минскхлебпром, Беларусь».

Ничего не понимаю: если Беларусь, то почему такой мягкий? На истребителях, что ли, его везут?

Выкладываю пост в соцсети. Один из первых комментариев: «Ну, может, у них в Москве производство есть?»

Интересная версия. Начинаю разбираться. Сначала обнаруживается склад готовой продукции Минскхлебпрома в Москве. Идем дальше, возникает вся цепочка: хлеб и правда везут из Минска, но в замороженном виде, а уже в Москве доводят до ума - для этого во многих крупных магазинах есть соответствующее оборудование.

Ну и как, скажите на милость, зная все это, я могу не поддерживать идею Союзного государства?

ТЕНДЕНЦИЯ

НАТУРПРОДУКТ

Если в магазинах хорошего товара не найти, а к крупным производителям есть недоверие, то можно перейти и на натуральное хозяйство. Россияне покупают муку и делают хлеб. По данным исследовательской компании Gfk, продажи хлебопечек в апреле выросли в четыре раза. А продажи муки и дрожжей - на 8 и 12 процентов. И хотя с наступлением лета ажиотаж немного снизился, тенденция к независимости от магазинного хлеба сохранилась.



По данным аналитического центра «Совэкон» на начало декабря каждого года.