

ХМЕЛЬНОЙ ХЛЕБ

Хмель на Руси был "всему голова". С него начиналась семейная жизнь - до сих пор сохранился древний свадебный обычай осыпать молодых хмелем в дверях дома. Очень ценились кулинарные качества растения: добавляли его и в напитки, и в закваску для хлеба, который удивлял иноземных гостей тем, что долго не черствел. Старинный рецепт приготовления хлеба на хмелеу возродила Фания Тахаудинова, предприниматель из Билимбая.



Так печется хмельной хлеб.

- Когда меня стали беспокоить проблемы со здоровьем, я вспомнила о целебных свойствах хмеля, - рассказывает женщина. - В народной медицине это растение используют как испытанное средство от усталости: оно помогает расслабиться и снять напряжение. Ванны с хмелем укрепляют волосы, успокаивают радикулитные боли, а примочки и припарки очищают язвы и нарывы. В традиционной медицине хмелевое масло входит в состав сердечных капель валокордин и валосердин, настоек и отвары хмеля - хорошее спазмолитическое. В давние времена, когда еще не было дрожжей, моя бабушка пекла

хлеб на хмелевой основе. Сейчас я продолжаю ее дело, используя тот старинный рецепт.

Поначалу Фания Ильгамовна радовала вкусовой выпечкой только своих близких, о бизнесе не задумывалась. Но сделанная с душой выпечка стала пользоваться спросом. Сначала приготовленный хлеб оценили родственники женщины, позже стали покупать люди преклонного возраста, появились постоянные клиенты. Поэтому открытие собственного дела в жизни Фании Тахаудиновой стало шагом закономерным, но не простым. Особенно сложно было начинать, хотя и сейчас трудностей хватает.

- Нынешнее лето выдалось очень жарким, - поясняет она, - из-за засухи был неурожай зерновых культур, цены на них выросли. Теперь при приготовлении выпечки нужны дополнительные затраты. Кроме того, не хватает финансовых средств на специальное оборудование, поэтому хлеб приходится готовить вручную. Радует, что мне помогают дети. Они уже освоили старинную технологию. Большое внимание мне оказал Фонд поддержки малого предпринимательства, именно там я получила важную информацию о бизнесе, почерпнула новые идеи.

Фания Ильгамовна не со-

бирается останавливаться на достигнутом. На покорение новых высот в пекарном деле ее вдохновляют слова благодарности покупательниц, оставленные в книге отзывов: "Спасибо вам за вкусную и полезную пищу. Давно не ела такого хлеба. Когда попробовала его, была приятно удивлена. Я как будто побывала в детстве".

В будущем предприниматель планирует открыть небольшую пекарню и обеспечить поставки экологически чистой продукции в детские сады. Такое решение принято не случайно: хлеб на хмелевой основе богат витаминами и легко усваивается даже детским организмом. Хочется пожелать женщине успешно реализовать задуманное и, конечно, добиться цели, которую она поставила перед собой, - получить грант на развитие собственного дела.

Галина ЧЕРЕПАНОВА.