

В Шатое будут выпекать знаменитый во всей Чечне хлеб

В высокогорном райцентре Шатой восстанавливают хлебозавод, где до 1994 г. выпекали уникальный хлеб, который не черствел в течение недели.

Технология производства сохраняющего в течение 6-7 дней свою первозданную свежесть хлеба была разработана местным жителем Сайпи Камаевым, всю жизнь проработавшим на Шатойском хлебозаводе. Тайну необыкновенного вкуса и «живучести» своего хлеба он не раскрывал, но очень гордился тем, что гости Шатоя не уезжают из села без его хлеба. пышную буханку можно было смять до размеров теннисного мяча, и она, едва ее выпустят из рук, принимала прежнюю форму. Не только шатойцы – вся Чечня уже больше 10 лет сожалеет о том, что ставшее знаменитым благодаря камаевскому хлебу предприятие разрушено, а необыкновенная технология утеряна.

Но Рамзан Камаев, близкий родственник изобретателя хлеба, при поддержке районной администрации, выделившей средства на восстановление хлебозавода, начал поднимать не только производственные корпуса, но и обещает уже в ближайшее время наладить выпечку известного всей республике хлеба.

По словам заместителя главы Шатойской районной администрации Айнди Патаева, средства из райбюджета на восстановление предприятия были выделены именно потому, что семья Камаевых сохранила секреты технологии, и местный хлеб будет идти нарасхват во всей республике. Правда, восстанавливаемые мощности на первых порах позволят производить не более 6 тонн хлеба в сутки. «Нам нужно только начать процесс, а там сама «марка» нашего хлеба будет приносить доходы для расширения производства, – рассказал корреспонденту Агентства национальных новостей Рамзан Камаев. – Что касается тонкостей технологии, то могу сказать только одно: мы не используем ни

грамма дрожжей. Несмотря на это, получаем пышный, буквально воздушный хлеб».