

16 12/6

EESTI TARBIJATE KOOPERATIIVIDE
VABARIIKLIK LIIT

Sundeksemplar

LEIVA- JA KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE

LEIVATÖÖSTUSTELE KASUTAMISEKS

RK

RAKENDUSTRÜKISTE KIRJASTUS
TALLINN 1946

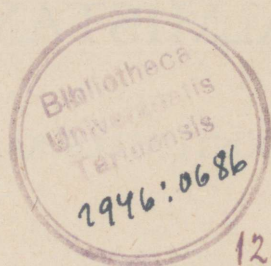
A
EESTI TARBIJATE KOOPERATIIVIDE
VABARIIKLIK LIIT

LEIVA- JA
KONDIITRITOODETE
VALMISTAMINE

LEIVATÖÖSTUSTELE KASUTAMISEKS

RK

RAKENDUSTRÜKISTE KIRJASTUS
TALLINN 1946



12252

A-16126

SAATEKS

Suure Isamaasõja võiduga taastati nõukogude kord Eestis ja kindlustati ENSV töötajate toitlustamine, sealhulgas eriti nende varustamine heakvaliteedilise leivaga ning leiva-, saia- ja kondiitritoode valikuga.

Töötajate varustamine leivaga oli algul sõjaolukorras väga raske, kuna sõda oli purustanud paljud meie leivatööstused ja leivakauplused ning laiali paisanud ja ära viinud leivaküpsetuse ala eriteadlased. Ent nõukogude inimesele omase kiiruse ja osavusega taastati varsti purustatud leivatööstused ja -kauplused; ühtlasi koguti vanad leivaküpsetuse ala meistrid ja õpetati välja uusi töölisi — pagareid, kondiitreid, tehnolooge. Lühikese ettevalmistamise järele suudeti üldiselt 1945. a. 1. maiks jätta kõrvale kapitalistide poolt välja kujundatud ja rahateenimisele rajatud leivaküpsetuse ja leivamüügi eeskirjad ja tavad ning asuda nõukogude moodsale, tööliskonda teenindavale leivaküpsetamisele, minnes ühtlasi üle ka kultuursele nõukogude kaubandusele. Sellega seoses anti välja terve rida vajalikke määrusi, korraldusi, norme ja eeskirju ning peeti üle riigi kursusi, tootmisnõupidamisi ja korraldati praktilisi õppetunde. Tööindude tiivustasid ühtlasi sotsialistlikud võistlused ja stahhaanovlaste eeskujud.

Nüüd, ligi kaheaastase pingutava töö järele, võiks ehk ütelda, et esialgsed hädavajalikud küsimused on leivaküpsetamise alal lahendatud ning töö võib jätkuda juba normaalselt. Sealjuures tekkis aga vajadus teatmeallika järele, kuhu oleksid koondatud leivaküpsetamise ja leivamüügi alal rakendatud eeskirjad ja korraldused, antud küsimustes vastuvõetud otsused ning ühtlasi ka tõhusad näpunäited saadud kogemuste põhjal. Käesoleva brošüüri sihiks on seega anda ülevaadet leivaküpsetuse ja leivamüügi alal üldise korraldamise üle, eriti praeguses olukorras, kus on toimumas üleminek sõjaaegselt kaardisüsteemilt rahuaaja vabale kaubandusele ning kus tuleb juba tõsiselt mõelda leiva- ja saiatoodete valiku pidevale laiendamisele.

Brošüür koostati kehtivate seaduste ning NSVL ja VNFSV Tsentrosojuzi eeskirjade põhjal *); ühtlasi peeti silmas tegelikke kogemusi ja tähelepanekuid leivatööstustes, revideerimistulemusi kontrollikäikudelt ning tootmisnõupidamiste otsuseid.

*) Vt. loend brošüüri lõpus, lk. 61.

Kui käesoleva teose ilmumine aitab natukenegi kaasa selleks, et Nõukogude Eesti töötav rahvas saab oma lauale paremakvaliteedilise leiva ning mitmekesisema valiku leiva- ja saiatooteid, samuti ka selleks, et leivavalmistamise ja leivamüügi alal rakendatud töötajad täie arusaamise ja innuga täidaksid neile usaldatud suure ülesande, siis loen selle raamatu koostamisel seatud eesmärgi saavutatuks.

Tallinnas,
15. juunil 1946. a.

M. Nurme

ETKVL Leivaküpsetuse ja Leivamüügi
Osakonna juhataja

I. LEIVATÖÖSTUSTE TÖÖ KORRALDAMISEST

Vastavalt NSVL ja VNFSV Tsentrosojuzi presiidiumi 16. jaan. 1946. aasta koosoleku protokollil nr. 2 punkt 2-le tuleb igal tarbijate kooperatiivide maakondlikul liidul ühe suurema ja hästi töötava leivatööstuse juures tööle rakendada meister-instruktor leivaküpsetuse alal. Sellele kohale tuleb valida kogemustega töötaja, kes hästi tunneks leivaküpsetust ja kõiki leivatööstusega seoses olevaid majanduslikke küsimusi.

Meister-instruktor tuleb operatiivselt allutada tarbijate kooperatiivide maakondliku liidu juhatusele ja tema tööjõudu tuleb kasutada tehnoloogiliste protsesside korraldamisel, leiva kvaliteedi parandamisel, algarvestuse (aruandluse) korraldamisel ja majandusliku seisukorra parandamisel kõigis antud tarbijate kooperatiivide maakondliku liidu võrgus töötavais leivatööstustes.

Tösisit tähelepanu tuleb pöörata leivatööstuste tasuvuse küsimusele. Väikeses leivatööstustes, mis küpsetavad alla 100 kg leiba ööpäevas, on tasuvuse saavutamine väga raske. Samuti on raske korraldada neis leivatööstustes jahu kasutamise kontrolli, säilitada leiva kvaliteeti jne. Toodud põhjustel, kui ei ole võimalik antud ettevõttes leiba küpsetada suuremas ulatuses, tuleb: a) suunata väikese leivatööstuse töö mõnda lähedal asuvasse suuremasse mitte täie koormatusega (kolm vahetust) töötavasse leivatööstusse või b) organiseerida leiva küpsetamist kohalike elanike poolt, nendega sõlmitavate lepingute alusel. Lepinguga tuleb kindlustada heakvaliteedilise leiva küpsetamist, väljaküpsetusnormidest täpselt kinnipidamist, plaanikohast leiva saamist jne.

Üldiselt tuleb läbi viia, et leivatööstused rakendataks tööle täie koormatusega, s. o. kolme vahetusega. Paljudes kohtades on selleks korraldatud leiva küpsetamist tellijate — ettevõtete, organisatsioonide ja sõjaväeüksuste tooraineist, nendega sõlmitud lepingute alusel. Lepingus tuleb ette näha, et tellija on kohustatud leivatööstusele andma vajalikud toorained, kütteaine jne. Sealjuures olgu aga mainitud, et tarbijaskooperatiivne süsteem on otseselt kohustatud varustama leivaga elanikkonda, kuna ta asutisi ja ettevõtteid varustab ainult kokkuleppel, vastavalt võimalustele.

Leivatööstused, mis ööpäeva jooksul küpsetavad üle kolme tonni leiba

ja mida juhivad kogenud majandusala töötajad, tuleb muuta isemajandavaiks ettevõtteiks ja neid tuleb varustada vastavate käibevahenditega.

Leivatööstuste töö korraldamisel on määrava tähtsusega kaadrid. Hea töö ja selle tulemusena heade toodete kindlustamiseks tuleb leivatööstuste kaadreid komplekteerida kogenud spetsialistidega. Alalise spetsialistidekaadri kindlustamiseks tuleb hoolitseda kaadrite juurdekasvu eest. Selleks tuleb võtta ametisse õpilasi ja õpetada nad välja ning korraldada pidevalt kursusi ja loenguid, kus lektoritena esinevad eriteadlased.

Leivatööstuste mittepüüdlilikud ja väheste kogemustega töötajad, kellele töö juures tekib palju praaki, samuti ka töödistsipliini rikkujad tuleb töölt vabastada ja asendada vilunud töölistega, eeskätt Punaarmee ridadest demobiliseeritud mees- ja naispargaritega ning samuti ka Isamaasõja invaliididega, kellele tervislik seisukord võimaldab töötamise leivatööstuses.

Leivatööstuste töötajale tuleb maksta tükitöötasu. Jahu kokkuhoiu (juurdeküpsetusprotsendi ületamise), kütteenete kokkuhoiu, pärmisegamise jne. eest maksetakse töötajale lisatasu, mille väljamaksmist tuleb teostada korrapäraselt.

Üheks raskeimaks küsimuseks on leivatööstustes kütteenete saamine. Leivatööstuste kütteenetega varustamise eest on kaasvastutavad kohalike TRSN täitevkomiteede esimehed, kes peavad võtma tarvitusele vajalikud abinõud, et leivatööstused oleksid vajaliku kütteenega varustatud. Sealjuures tuleb sisse seada kütteenete liikumise täpne arvestus leivatööstustes ja kontroll, et kütteenet tarvitataks ettenähtud otstarbeks *).

Igale leivatööstusele tuleb kindlaks määrata tahke kütteenaine erikulu keskmised normid ühe tonni leiva küpsetamiseks. Kütteenaine kasutamise ülemmääraks ühe tonni leiva küpsetamisel on Eesti NSV-s **):

Puud m ³	Kännud kg	Haod kg	Turvas kg	Tingimuslik kütteenaine
0,85	340	340	—	145,0

Kokkuhoiu saavutamiseks kütteenete alal tuleb:

a) leivatööstuste ahjud ehitada ümber järelküttekolletega ja kohandada nad igasuguse kohaliku kütteenaine kokkuhoidlikuks põletamiseks, samuti ka kivisöe ja turba põletamiseks;

b) uute suurte leivatööstuste (öö-päevane võimsus 3—5 ja rohkem tonni) ehitamisel tuleb sisse ehitada katkestamatult töötavad kanalitelliskiviahjud,

*) NSVL ja VNFSV Tsentrosojuzi juhend abinõude kohta töö paremuseks leivaküpsetuse alal tarbijaskooperatiivses süsteemis, 1946. a.

**) Tsentrosojuzi presiidiumi otsus nr. 1033, 5. nov. 1944. a.

mis võimaldavad kokku hoida ligi 30% kütteainet ja mis omavad rida muidki eeliseid võrreldes harilikkude ahjudega;

c) veesoojendamiskatlad tuleb paigutada pidevalt töötavate kanalajude ülemiste kanalite peale, küttekolletega ahjude juures aga ahju külgmisse esiossa — vee soojendamiseks väljuvate gaaside varal;

d) leivatööstuste töötajaile tuleb korrapäraselt välja maksta kütteaine kokkuhoiu eest saada olevad preemiad.

Üldise korra kohaselt tuleb leivatööstustes küpsetada lihtjahvatuse teel saadud jahust vormileiba. Leivatööstustes, kus on ülepääsmata raskusi taimeõli saamisel, on põrandaleiva küpsetamisele ülemineku vältimiseks riikliku sanitaarinspeksiooni poolt lubatud ajutiselt leivavormide määrimiseks kasutada emulsiooni, mis on valmistatud mineraalõlidest. Emulsiooni valmistamise õpetus on toodud eri peatükis (vt. lk. 45). Emulsiooni valmistamiseks tuleb igas leivatööstuses määrata kindel töötaja, kes vastutab hea emulsiooni valmistamise eest. Leivatööstuste juhatajad, kes taimeõli puudusel lubavad küpsetada põrandaleiba, tuleb võtta vastutusele ja nõuda tekkinud kahju neilt sisse turuhindades.

Toiduõli kulunormiks Eesti NSV-s on *):

a) vormileib ja tüki viisi müüdadavad leiva-saiatooted — 0,8 kg,

kringlitooted — 0,6 kg ühe tonni jahu kohta;

b) suhkru-, mandli- ja kolhoosikuivikud — 4 kg, kõik muud kuivikusordid — 2 kg ühe tonni jahu kohta.

Emulsiooni kulunorm: 1 kg emulsiooni 1 tonni leiva kohta.

Vajalikku tähelepanu tuleb leivatööstustes pöörata aruandlusele. Aruandlus tuleb leivatööstustes rakendada vastavalt NSVL ja VNFSV Tsentrosojuzi keskraamatupidamise juhendile „Arvepidamine kooperatiivorganisatsioonide pagaritööstustes“ (**). Vormidest täidetakse leivatööstustes:

a) kaupade vastuvõtmisel lattu — Tsentrosojuzi vorm nr. 26;

b) iga laos oleva materjali (tooraine) kohta eraldi ETKVL vormi nr. 1026 kohane laoraamatu lehekülg;

c) iga viie päeva järele väljavõtte laoraamatust vastavalt ETKVL vormile nr. 1072;

d) iga brigaadi poolt jooksvalt kaaluleht — ETKVL vorm nr. 1169;

e) mitme vahetusega töötavas leivatööstuses iga vahetuse töö lõpuks ETKVL vorm nr. 1094;

f) ühe vahetusega töötavas leivatööstuses tööpäeva lõpuks ETKVL vorm nr. 1094.

Peale selle tuleb igas leivatööstuses koostada pidevalt graafik plaani täitmise ja kütteainete kulunormidest kinnipidamise kohta.

*) ENSV Kaubanduse RK käskkiri nr. 36, 1945. a.

**) ETKVL tõlge, 1945. a.

Perioodiliselt tuleb leivatööstuse laos korraldada inventuur (ülekaalumine) vähemalt kaks korda kuus ja ootamata inventuur vähemalt üks kord kuus.

II. MITMESUGUSEID EELTÖID LEIVA VALMISTAMISEL

1. Leivajuuretise valmistamine

Juuretiseks on hapuleivataigna valmistamisel lubatud kasutada eelmisest teost selleks jäetud valmistagnat või eraldi pärmiga valmistatud juuretist. Mõlemad juuretised on mõjult üldiselt võrdsed. Kuna juuretise jätmisel eelmisest valmistaignast ei vajata eri hoiunõusid ega juuretise eraldi tegemist ja kuna meie pagarid selle leivavalmistamise viisiga on harjunud, siis kasutatakse meil taigna valmistamisel peamiselt seda moodust.

Erijuhtudel, kui tahetakse lühendada eeltaigna käärimisaega, on kasulik eeltaigna valmistamisel kasutada eraldi pärmiga valmistatud juuretist, näiteks kasvamaaläinud või külmavõetud teraviljast leiva valmistamisel, kaera- või odrajahulisandiga leiva valmistamisel jne.

Pärmiga juuretise valmistamisel võetakse 300 g presspärimi, segatakse see 3½ liitri 28° C veega, lisandatakse 4 kg rukkijahu ja segatakse taignaks. Taignal lastakse käärida 7—8 tundi 25—30° C juures. Pärast käärimist lisandatakse uuesti 3 liitrit vett ja 4 kg rukkijahu, segatakse hoolega läbi ja lastakse veel 6—7 tundi 25—30° C juures käärida. Pärast käärimist on juuretis valmis ja seda võib tarvitada eeltaigna valmistamisel. Valmistatud käärinud juuretis, kui seda kohe ära ei tarvitata eeltaigna valmistamisel, tuleb hoida kaane all +5° C juures.

Juuretis tuleb perioodiliselt uuendada, suvel 5 ja talvel 10 päeva järele. Juuretise uuendamisel tuleb juuretiseastjat keeva veega pesta või aurutada.

2. Leivajahu hautamine

Heakvaliteedilise leiva saamiseks ja väljaküpsetuse suurendamiseks tuleb leivaküpsetamisel, eriti kui leivale lisandatakse maisi-, kaera- või odrajahu, osa jahust vastavalt segude vahekordadele (vt. taigna valmistamine) hautada. Üldiselt on otstarbekohane valmistada hautis 10—15% jahukogusest. Hautis valmistatakse leivale lisandatavast maisi-, kaera- ja odrajahust; rukkijahust on hautise valmistamine tarvilik ainult neil juhtudel, kui rukkijahu on nõrgakvaliteediline, külmavõetud või imunud (kasvanud).

Hautis tuleb üldiselt leivale lisandada taigna sõtkumise ajal; maisijahust seatud juuretiselega leiva valmistamisel on lubatud hautise lisandamine ka eeltaignale.

Tuleb silmas pidada, et hautise lisandamine parandab leiva kvaliteeti ja

tõstab väljaküpsetust ainult neil juhtudel, kui hautist valmistatakse vilunud meistri järelevalvel, vastavalt jahu erinevustele ja antud eeskirjadele. Iga uue jahupartii saamisel tuleb leivatööstuse juhatajal — meistril prooviküpsetuse abil kindlaks määrata soodus hautise juurdelisamise protsent ning eeltaigna ja taigna käärimisajad. Ühtlasi peab ta jälgima, et kindlaksmääratud hautise kogusest ja käärimisaegadest hiljem kinni peetaks.

Üldiselt tuleb hautise lisandamisel lasta eeltaignal hästi valmida (käärida), kuna hautisega lisandatakse eeltaignale taigna sõtkumise ajal vett. Samuti tuleb hautisega taigen teha tugevam, sest hautatud jahu on juba paisunud ja ei tee seetõttu taignat enam tugevamaks, vaid annab sage-dasti isegi natuke järele — taigen muutub vedelamaks.

Hautise valmistamiseks puistatakse hautamiseks määratud jahu puhastatud leivakünasse, valatakse kuuma veega (mitte alla $+80^{\circ}\text{C}$) üle ja segatakse puulabidaga (mõlaga) ühtlaseks massiks. Mass kaetakse künas puhta riidega ja küna kaanega ning jäetakse sääraselt $1\frac{1}{2}$ kuni 2 tunniks hauduma. Vett on mõnedes leivatööstustes kasutatud hautise valmistamiseks võrdses vahekorras jahuga, Tsentrosojuzi eeskirjade kohaselt on aga hautise valmistamiseks lubatud vett kasutada kahekordses kaalulises vahekorras (jahu kaalust) (arvestada eeltaigna hapususe tugevust!).

Kui hautis on valmis, avatakse küna kaas, kõrvaldatakse hautiselt riie ja segatakse hautis puumõlaga laiali, jahtuma. Kui hautis on jahtunud $30-32^{\circ}\text{ni}$, segatakse ta hoolikalt peenendatult taignaga.

Taigna valmistamist ja leiva vormimist hautise lisandamine leivale üldiselt ei muuda, välja arvatud juhud, kui hautis lisandatakse taignale kuumemalt kui ette nähtud; säärasel korral muutub taigna käärimine tugevamaks ja käärimisaega tuleb seepärast lühendada.

Hautisega valmistatud leib tuleb küpsetada hariliku kuumusega leivaahjus. Leibade ahjusoleku aega tuleb pikendada 10—15 minuti võrra, et leivad saaksid hästi läbi küpseda.

Õiges vahekorras ja õigesti valmistatud hautisega leib omab hea juurdäküpsetuse ja hea urbsuse ning leib on maitsev ja seisab kaua värskel.

Eriti tuleb soovitada hautise valmistamist juhtudel, kui leivale lisandatakse maisi- või kaerajahu, mis annavad tihti leivale mõrkja maitse ja vähendavad (kaer) väljaküpsetust; nende jahude kasutamisel hautatult need puudused ei esine.

3. Leivaleotise valmistamine

Leotist valmistatakse, kui leivatööstuses leidub praak- või kuivanud leiba. Leotiseks minevad leivad tuleb hoida puhtalt riiulitel; on keelatud asetada neid põrandale või kottidesse. Leivad ei või olla vanemad kui 4—5 päeva. Hallitunud või määrdunud leivad leotiseks ei kõlba.

Leotise valmistamiseks võetakse vastavalt leivahulgale vett 30—35° C ja leotatakse leib selles pärast põlenud koorukese ja tuha kõrvaldamist vedela pudru sarnaseks massiks — leotiseks. Leotis lastakse enne leivale lisandamist läbi sõela võimalike leivatükikeste eemaldamiseks. Leotis lisandatakse enne taigna sõtkumisele asumist 25—30° C juures ja mitte üle 10% jahu kaalust. Taignale lisandatav leotis ei tohi olla vanem kui 24 tundi.

Leotise valmistamisel kasutatavad nõud tuleb pärast kasutamist keeva veega pesta või aurutada.

III. TAIGNAVALMISTAMISE JA LEIVAKÜPSETAMISE TEHNOLOOGILINE PROTSESS

Uue jahupartii saabumisel leivatööstusse määratakse kindlaks taigna-valmistamise tehnoloogiline protsess kohustusliku prooviküpsetuse teel, kusjuures võetakse arvesse jahu kvaliteet ja omadused ning lisandina kasutatavad söödaviljast valmistatud jahu- ja kartulikogused.

Prooviküpsetused peab teostama leivatööstuse vanem meister. Ebaõnnestumise puhul teostab prooviküpsetust tarbijate kooperatiivide maakondliku liidu meister-instruktor, kes määrab kindlaks antud jahupartii kohta vastava leivaküpsetuse tehnoloogilise skeemi ja kontrollib tehnoloogilise protsessi praktilist käiku tema poolt määratud skeemi järgi. Proovi- või kontrollküpsetuse teostamise viis on toodud eri peatükina (vt. lk. 13).

Eranditult kõigis leivatööstustes tuleb rakendada kohustuslik jahu läbi-sõelumise kord:

lihtsa jahvatuse puhul — sõeltega nr. nr. 10—14,

• sordijahu puhul — sõeltega nr. nr. 20—24.

Sõelumisel tuleb sõelale hoolikalt välja puistata kogu kottide sisu, puhastades enne koti väliskülje prügist ja tolmust ning pöörates koti pahupidi. Peale selle tuleb jahuosade täielikuks eraldamiseks odra- ja kaerakestadest sõelumisjäätmel puistata 2—3 tunniks veetünni ligunema. Selle aja möödumisel eemaldatakse kestad ja saadud piimataoline vedelik kasutatakse eel-taigna sissesegamiseks või taigna valmistamisel. Kõrvaliste lisandite (kaera- ja odrakestad, õled jne.) leidumisel jahus tuleb jahu uuesti sõeluda läbi tihedama metallvõrguga sõela nr. nr. 16—18.

Söödakultuuridest (kaer, oder, mais) valmistatud jahu juurdesegamist taignale teostada ainult ettenähtud vahekordades.

Leiva kvaliteedi parandamiseks ja väljatuleku suurendamiseks tuleb leivatööstustes korraldada jahu hautamist, 10—15% ulatuses nisujahu- ja 15—20% ulatuses rukkijahusortide suhtes. Söödaviilajahu liisandamisel tuleb hautada seda jahu (vt. lk. 18).

Normaalse kvaliteediga lihtjahu kasutamisel leivaküpsetuseks tuleb taig-
nat valmistada eelmisest taignast jäetud juuretisega, mille puhul saavuta-
takse suurem väljaküpsetus (juurdeküpsetus) kui pärmiga valmistatud juu-
retise abil tehtud eeltaigna korral, kusjuures leiva kvaliteet on sama.

Pärm-juuretisega eeltaigna valmistamist lubada kõigil juhtudel, kui seda
nõuavad jahu kvaliteet ja omadused, eriti aga siis, kui jahu on valmistatud
kasvamaläinud või külmavõetud teraviljast, söödakultuuridest valmistatud
jahu juurdesegamisel jne.

Eeltaigna valmistamine ja taigna sõtkumine toimub vilunud meistri järe-
levaatusel, kes peab isiklikult juhatama brigaadi tööd. Ta peab hoolitsema
tööjõu õige jaotuse eest üksikute protsesside juures vastavalt erialadele,
kontrollima vee temperatuuri, lisandatavate ainete kasutamist õiges vahe-
korras, eeltaigna ja taigna konsistentsust ning taigna valmidust kõigis
järkudes.

On keelatud vormimisel veeretada lihtjahust valmistatud taigat jahus.
Vormitavaid taigatükke tuleb veega niisutatud kätega kohe asetada vorm-
midesse. Taigna veeretamine jahus vähendab juurdeküpsetust ca 3% võrra.

Vormimisele tuleb asuda pärast seda, kui vanem meister on kontrollinud
kas taigen on valmis. Taigen tuleb vormidesse asetada ühesuuruste tükki-
dena ja siluda veega niisutatud kätega üle. Taigna vormipanekul tuleb
arvestada kerkimist, milleks tuleb vormis jätta ruumi. Meister-brigadiir on
kohustatud vormitud taignapätsid üle lugema ja nende arvu üles tähenda-
dama.

Taigna pinna tuuldumise vältimiseks tuleb taignasõtkumiskastid hoida
kaetult. Taigna kerkimise ajaks tuleb sulgeda leivaküpsetamisruumi aknad
ja uked. Valmisvormitud taigen tuleb ahju panna pärast seda, kui vanem
meister-brigadiir on kontrollinud, kas taigen on küllaldaselt kerkinud.

Põrandaleiva küpsetamine lihtsast kroovimata jahust on keelatud. Liht-
satest jahusortidest võib küpsetada ainult vormileiba.

Kui leivavorme ei ole küllaldasel arvul, tuleb võtta abinõud tarvitusele
nende juurdehankimiseks ja komplektide täiendamiseks.

2 kg leiva vormi mõõdud on järgmised: pealt — pikkus 30 cm, laius
15 cm; põhi — pikkus 26,5 cm, laius 10,5 cm; ots — ülemine äär 15 cm,
põhjast 10,5 cm, kõrgus 11 cm.

Vormid tuleb valmistada 0,5—1,5 mm plekist, valtsimise teel. Ülemisse
serva tuleb valtsida 1—1,5 mm traat.

Ühtlasi tuleb organiseerida remonti vajavate leivavormide parandamist.
Vormide säästmiseks kiire kulumise ja deformeerimise eest tuleb töölau-
dadele, milledele leib lüüakse vormidest välja, kinnitada kummist plaadid.

Külgepõlenu eemaldamiseks vormide seintelt tuleb iga viie-kuue päeva
tagant vormide siseseinad üle pesta kuuma veega puutuhalisandiga ja vorm-
mid kuivatada ahjus. Seejärel määratakse nad õhukese õlikorraga ja kui-

vatatakse ahjusuu ees 1—2 minutit, kuni vormide seintele tekib õline kaitsekord. Enne tarvitamist määratakse vorm nagu näidatud eespool.

Ahjude kütmise ning ahjude kogu põranda- ja võlvipinna kuumendamise järele peab valvama meister (brigadiir). Ahjude algtemperatuur taigna sisseasetamiseks peab olema järgmine: harilikust jahust valmistatud leiva puhul 250—270° ning sordijahust valmistatud leiva puhul 230—240°.

10—15 minutit pärast taigna ahjupanekut peab meister (brigadiir) kontrollima leiva seisukorda ja reguleerima ahju temperatuuri, s. o. looma temperatuuri, mille juures leib küpseks ühtlaselt.

Vastavalt ahjude iseärasustele tuleb igas leivatööstuses kindlaks määrata leivakupsetuse kord ning sõltuvalt sordist ja kaalust määrata küpsetamis-aeg. Tuleb üles tähendada taigna ahjupaneku aeg ning leiva ahjust väljavõtmist teostada keila järgi. Meister (brigadiir) määrab kogemuste järgi, kas leib on küps.

Pärast leiva vormist väljalöömist tuleb leiva ülemist koorikut niisutada veega, mis puhastab leiva põlenud osadest ja annab temale läike. Ahjust väljavõetud leib tuleb asetada kandraamile (mitte üle kahe rea, mis on ette välja arvestatud — 25—30 pätsi raamil) ning üle anda ekspeditsiooni.

Iga leivapartii kohta peab meister-brigadiir võrdlema ekspeditsiooni üle antud leivapätside arvu vormitud taignapätside arvuga ning puudujäägi avastamisel sellest kohe teatama leivatööstuse juhatajale.

Leiva õigeks jahtumiseks tuleb ekspeditsioonis leivapätsid panna püst-asendisse.

Lõpuks mõningaid üldisi juhendeid:

Soola ei tohi taignale lisandada kristallidena. Leivatööstustes tuleb tarvitusele võtta eri nõud soola lahustamiseks ja taignale lisandada sool lahustatult. Lahuse kontsentratsioon ja lisandatav annus määratakse leivatööstuse meistri poolt.

Seoses raskustega leivatööstuste varustamisel pärimetööstusest saadava pärmiga tuleb organiseerida vedelpärmi valmistamist leivatööstustes (käärimestekitajana). Pärm annuse eeltaigna valmistamisel nisujahust määrab leivatööstuse meister.

Kõrvuti prooviküpsetusega tehnoloogilise protsessi määramiseks standardkvaliteediga leiva küpsetamiseks mitmesugustest viljakultuuridest valmistatud ja mitmesuguste omadustega jahust tuleb leiva väljaküpsetuse (juurdeküpsetuse) suurendamiseks süstemaatiliselt (2—3 korda kuus) korraldada prooviküpsetust leiva maksimaalselt võimaliku väljaküpsetuse kindlaksmääramiseks.

Kontrollküpsetusi tuleb teostada korduvalt, kuni saadakse tulemused, mis ei ole vähemad tarbijaskooperatiivse süsteemi jaoks määratud keskmistest diferentseeritud väljaküpsetusnormidest.

Igas leivatööstuses tuleb kindlustada juurdeküpsetust vastavalt kõige po-

sitiivsemal prooviküpsetustel saavutatud määradele, kuid mitte alla kindlaksmääratud diferentseeritud normide.

Väljaküpsetusnormide mittetäitmisel leivatööstuse poolt tuleb kohe selgitada põhjused ja tarvitusele võtta abinõud nende kõrvaldamiseks.

IV. KONTROLLKÜPSETUSE KORRALDAMINE

Leiva- ja kondiitritoodete maksimaalseks väljaküpsetamiseks, kvaliteedi säilitamiseks ja tõstmiseks ning taignavalmistamise viisi kindlaksmääramiseks tuleb leivatööstustes masstoodete kontrollküpsetusi korraldada perioodiliselt kaks korda kuus ja alati neil juhtudel, kui leivatööstuses võetakse tarvitusele uus jahu- või abimaterjalide partii ning samuti kui leiva kvaliteet või väljaküpsetus ei vasta ettenähtud nõudeile.

Kontrollküpsetus tuleb läbi viia leivatööstuse juhataja või vilunud meistri isiklikul juhtimisel. Kui nende poolt korraldatud kontrollküpsetus ei anna vajalikke tulemusi, tuleb kontrollküpsetus läbi viia maakonna meister-instruktori või keskusest kohale kutsutud eriteadlase poolt. Kui esimesel kontrollküpsetusel ei saavutata rahuldavaid tulemusi, tuleb kontrollküpsetust korrata kuni on tehtud kindlaks soodus küpsetamise viis kontrollitavale toorainele.

Kontrollküpsetusel tuleb kindlaks teha:

- 1) jahu sõelumise teel — jahus leiduvate kõrvaliste ainete (õled, sõklad, prügi jne.) protsent ja sõkalde kasutamine (leotamine, mahakandmine);
- 2) eeltaigna valmistamine — eeltaignaks kasutatav juuretise või pärmihulk, jahu ja vee hulgaline vahekord, kasutatava vee temperatuur, eeltaigna käärimisaeg ja käärimisruumi temperatuur;
- 3) taigna valmistamine — taignale lisandatavate jahude, lisandite ja abimaterjalide hulk, hautise tegemise vajadus ja hulk, vee lisandamise vajadus ja hulk, taigna käärimisaeg ja käärimisruumi temperatuur;
- 4) taigna vormimine või üleslöömine — vormide määrimiseks kasutatava rasvaine või emulsiooni omadused ja tarvitatav hulk, valmisvormitud toodete arv, üksuse kaal ja kerkimisaeg, kerkimisruumi temperatuur ja toodete niisutamine või määrimine enne ahjupanekut;
- 5) leiva küpsetamine — ahju kütmiseks kasutatav kütteaine hulk, küpsetusahju temperatuur ja seisukord, küpsetatavate toodete arv ja küpsemisaeg;
- 6) valmistoodete hindamine — toodete arv, kaal kuumalt (kuumade toodete kaalu on lubatud kindlaks määrata katseliselt kümne leiva kaalumise ja selle alusel tehtud teoreetilise arvutuse teel), kaal jahtunult (väljaküpsetus) (rukkileival 4 ja nisuleival 3 tunni järele), toodete

üldine väljanägemine, koorukese paksus ja värvus, sisu urbsus, kas kooruke ei ole lahti ja kas ei leidu nätske kord leiva alumises osas, maitse, lõhn, veesisaldavus (laboratoorselt) ja tahkumise (kõvaks- muutumise) aeg säilitamisel.

Kontrollküpsetus annab ainult siis soovitud tulemusi, kui ta viiakse läbi täpselt ja vilunud asjatundja poolt.

Kontrollküpsetamisel koostatava akti näitlik vorm:

A K T

..... kontrollküpsetuse kohta

(leiva nimetus) (tarbijate

..... leivatööstuses

kooperatiivi nimi) (aadress)

„.....“ 19..... a.

Allakirjutanud komisjon koosseisus

(komisjoni liikmete

nimed ja ametikohad)

korraldas käesoleva kontrollküpsetuse, et määrata kindlaks

(näidata

väljaküpsetus ja taigna-

täpne jahu sort ja kvaliteet)

valmistamise viis.

Kontrollküpsetuse tulemusena tehti kindlaks:

I. Eeltaigna valmistamine *)	Möötühik	Näitaja
Juuretiseks võetud ja tagasi antud valmis- taignat	kg	
Jahu (näidata missugust)	„	
Vett (näidata temperatuur)	liitr.	
Eeltaigna käärimisaeg	t. min.	

*) Eeltaigna valmistamise lühike kirjeldus.

II. Taigna valmistamine **)

Sool	kg
Jahu (näidata missugune)	"
Lisandid ja hautis (näidata eraldi)	"
Taigna käärimisaeg	t. min.
Leibu vormitud	tk.
Kerkimisaeg	t. min.

III. Küpsetamine ***)

Leibade ahjusoleku aeg	t. min.
Leibade kaal kuumalt	kg
Leibade kaal jahtunult	"
Leibade kaalukadu jahtumisel	"
Valmistoodete väljatulek jahtunult	%
Keskmine leiva kaal	kg

IV. Kvaliteediandmed

Leibade väljanägemine (hinne)

Leibade urbus (hinne)

Maitse ja lõhn (kirjeidus).

Komisjoni otsus (komisjoni poolt toorainetele määratud väljaküpsetus, valmistamisviis ja kvaliteedinõuded, milledest kinnipidamine on leivatööstusele konustuslik).

Kontrollküpsetuse algus kell, lõpp kell

Komisjoni liikmete allkirjad

(Märkused akti läbivaatamise kohta tarbijate kooperatiivi juhatuse poolt ja leivatööstuse tootmisnõupidamisel.)

Teoreetilise küpsetusplaani koostamine kontrollküpsetuseks

Iga kontrollküpsetuse juhataja — meister või tehnoloog leivaküpsetuse alal peab enne kontrollküpsetuse tegelikule teostamisele asumist vastavalt jahu välistele omadustele ja kehtestatud normidele määrama teoreetilisel kindlaks küpsetusplaani — vee ja jahu vahekorra ning küpsetamise viisi.

**) Taigna valmistamise lühike kirjeldus.

***) Küpsetusahju temperatuur ja küpsetamise kirjeldus.

Tegelik kontrollküpsetus peab teoreetilise arvestuse kinnitama või tuleb neid arvestusi vastavalt jahu omadustele muuta, kusjuures väljaküpsetus ei või langeda alla ettenähtud normi.

Küpsetusplaani näide lihtjahust hapendamise teel valmistatavaile tootele (pärmil abil valmistatavate sordijahust toodete juures antud arvestust kasutada ei saa, kuna siin tuleb võtta teoreetilise arvestuse aluseks vastava sordi suhtes kehtestatud valmistamise eeskirjad):

1. Kontrollküpsetuse teostamise eeltingimused:

- a) rukkijahu niiskuseprotsent — 15%
- b) kehtiv väljaküpsetuse norm — 150%
- c) soovitatav leiva hapusus — 8° (ülemmäär 12°)
- d) soovitud veesisaldavus leivas — 48% (kuivainet 52%).

2. Antud tingimuste juures väljaküpsetusprotsendi arvutus:

- a) antud jahu koosneb 85 osast kuivainest ja 15 osast veest;
- b) iga kraadi hapususe saavutamiseks taiglas muutub keskmiselt 0,5% kõvaainet (kuivainet) gaasiks ja haihtub;
- c) kaaluline arvutus 100 kg jahu kohta:
100 kg jahu sisaldab 15 kg vett, 4 kg haihtub gaasina, seega jääb järele 81 kg kuivainet. Soovisime saada leiba, mis sisaldaks 52% kuivainet (48% vett). Seepärast tuleb üldine kuivaine hulk jagada üksuse kuivaine hulga ja korrutada sajaga:

$$\frac{81 \times 100}{52} = 155,8$$

Järelikult tuleks arvutuse alusel võtta väljaküpsetuse protsendiks ümmarguselt 155;

d) jahu ja vee kaaluline arvestus:

Küpsetamisel ja jahtumisel kahaneb leib keskmiselt 15% võrra. 155% väljaküpsetuse juures peame saama leiba 155 kg, järelikult peab taiglat olema 178 kg (155+15%).

Kui meil jahu on 100 kg + soola 2 kg, siis peab meil vett olema 76 liitrit (178 — /100+2/).

Punktides 1 ja 2 toodud arvuliste andmete ja tegelike kogemuste alusel seatakse kontrollküpsetuse korraldaja (juhataja) poolt kokku küpsetusplaani.

Pärast küpsetusplaani koostamist võib asuda tegelikule kontrollküpsetusele, millega määratakse tegelikult kindlaks antud tooraineile kõige soodsam hulgaline vahetkord ja küpsetamisviis, mis leivaküpsetajaile on hiljem kohustuslikuks aluseks neist tooraineist leiva valmistamisel.

V. RUKKILEIVA VALMISTAMINE

1. Taigna valmistamine eelmisest taignast jäetud juuretise abil

1. Leiva väljaküpsetuse ning vee- ja jahukoguse arvutus. — Arvutamine toimub iga uue jahupartii saamisel ja arvutusandmete ctstarbekohasust kinnitatakse leivatööstuse juhataja või vanema meistri poolt kontrollküpsetusega. Kui prooviküpsetuse tulemused on soodsad, jääb antud arvestus kuni vastava jahupartii ärakasutamiseni leivatööstuse töö aluseks ja sellest kinnipidamine on brigadiiridele kohustuslik.

Arvutuse näide:

Jahu niiskusesisaldavus on	15 %,
kehtiv väljaküpsetusnorm	— 150 %,
soovitud leiva hapusus	— 10°,
soovitud niiskusesisaldavus leivas	— 48 %.

a) 100 kg jahu sisaldab 85 kg kuivainet (100—15%), millest hapnemisel haihtub gaasina 5 kg (10×0,5), seega jääb leivasse 80 kg kuivainet.

b) Leiva väljaküpsetusprotsendi määramiseks jagame kuivaine koguse (80 kg) ühes kg leivas oleva kuivaine hulgaga (1—0,48 = 0,52); saame väljaküpsetuse ca 153% (80:0,52).

c) Vee ja jahu vahekorra määramiseks võtame soovitud jahtunud leiva koguse (153 kg), arvame sellele juurde taignavalmistamisel ja küpsetamisel gaasina haihtuva osa (5 kg) ning auruva veehulga (10%):

$$\frac{153 \times 10}{100} + 5 = 20 \text{ kg, seega saame kokku } 173 \text{ kg tooraineid } (153 + 20).$$

Kuna 173 kg tooraine hulgas on 100 kg jahu, millele lisandame 2 kg soola, tuleb taigna valmistamisel võtta 71 liitrit vett (173 — /100 + 2/).

2. Eeltaigna valmistamine (100 kg jahu kohta). — Võetakse 8—10 kg eelmisest teost selleks jäetud valmistaignat — juuretist ja segatakse see veega (temperatuur 30—35° C) vastavalt p. 1 toodud arvutusele, arvates maha soola lahustamiseks 1 kg kohta 1 liiter vett, seega 71—2 = 69 liitri veega. Pärast juuretise segamist ja peenendamist vees lisandatakse 35 kg läbisõelatud ja kõrvalistest ainetest vabastatud jahu. Jahu peab olema paraja temperatuuriga (25—30° C).

Mass segatakse hästi läbi, kaetakse poole kuni 1 cm paksuse jahukorraga, et eeltaignale ei tekiks koorukest, ja jäetakse 5—7 tunniks käärima 25—30° C juures (olenedes jahu sordist).

Eeltaigen on valmis, kui pealmine pind langeb alla ca 8 cm võrra. Valmis eeltaigna pind on kortsuline, jahu on osaliselt pinnalt kadunud, pinnale on tekkinud õhumullid ja on tunda teravat omapärast haput lõhna.

3. Taigna valmistamine. — Valmis eeltaignale lisandatakse

1,5—2 kg soola. Sool lahustatakse enne 2 liitris vees ja lisandatakse eeltaignale läbi peene sõela.

Pärast eeltaigna segamist soolalahusega lisatakse juurde 65 kg jahu, et taigen saaks normaalse tiheduse. Taigen tuleb hoolega läbi sõtkuda, et sellesse ei jääks kuiva jahu. Pärast sõtkumist silutakse taigen pealt märja käega üle (mitte kasutada jahu) ja kaetakse taignaküna kaanega. Taigen käärib $\frac{1}{2}$ —1 tundi 25—30° C juures. Taigen on valmis, kui ta on kerkinud, kui ta omab terava iseloomuliku lõhna ja on muutunud urbseks.

2. Rukkitaigna valmistamine eraldi pärmiga valmistatud juuretise abil

1. Leiva väljaküpsetuse ning vee ja jahu hulga arvutus. — Arvutus teostatakse nagu käesoleva kirjelduse esimeses osas p. 1 näidatud, ainult selle vahega, et juuretiseks kasutatav vesi ja jahu arvatakse eeltaignale kasutatava vee ja jahu juurde.

2. Eeltaigna valmistamine (100 kg jahu kohta). — Võetakse 15—20 kg eraldi selleks pärmiga valmistatud juuretist, segatakse see 59 liitri (69—10) veega (temperatuur 30—35° C) ja lisandatakse 35 kg jahu. Mass segatakse hästi läbi, kaetakse $\frac{1}{2}$ kuni 1 cm paksu jahukorruga ja pannakse 4—6 tunniks käärima (olenedes jahu sordist) 25—30° C juures.

Eeltaigen on valmis, kui pind langeb alla ca 8 cm võrra, kui pind on kortsuline ja jahu pinnalt osaliselt kadunud ning kui tekivad õhumullid ja on tunda teravat alkoholi- ja haput lõhna.

3. Taigna valmistamine. — Valmis eeltaignale lisandatakse läbi peene sõela 1,5—2 kg soola, mis on lahustatud 2 liitris vees. Seganud taigna soolalahusega, lisandatakse 65 kg jahu, et anda taignale normaalse tugevuse. Taigna käärimine kestab 0,5—1 tundi 25—30° C juures. Taigen on valmis, kui ta on kerkinud, kui ta omab terava iseloomuliku lõhna ja on muutunud urbseks.

3. Rukkitaigna valmistamine söödateravilja- ja kartulilisandiga

Rukkitaigna valmistamine söödateravilja- ja kartulilisandiga tuleb läbi viia analoogiliselt käesoleva peatüki 1. ja 2. osas toodud taigna valmistamisele, kusjuures 1 osa jahu vastab 3,4 osale kartulile, kuna söödateraviljajahu (kaera-, odra-, maisi-) ja rukkijahu arvestatakse 1:1.

Eeltaigen tuleb valmistada puhtast rukkijahust, kuna söödateravili pike-maajalisel hapnemisel muutub kibedaks ja rikub leiva maitse. Söödateravili ja kartul lisandatakse alles taigna tegemisele asudes. Leiva parema kvaliteedi saavutamiseks on soovitatav, eriti kaera- ja maisijahu lisandamisel, 10—15% taignale lisandatava jahu üldisest kaalust hautada.

Leiva valmistamisel ülaltähendatud lisanditega on soovitatav eeltaigna

käärimisaega pikendada, taigna käärimisaega ja taigna vormides seismise aega aga võimalikult lühendada. Ühtlasi tuleb teha võimalikult väikesed leivad ja leib hästi tugevasti läbi küpsetada.

4. Keeva veega rukkitaigna valmistamine

Keeva veega rukkitaigna valmistamine nõuab meistri poolt eriti suurt hoolt ja tehnoloogilise protsessi head tundmist. Siin ei ole soovitatav kasutada lisandina söödateraviljajahu.

Väljaküpsetuse protsendist ning vee ja jahu kindlaksmääratud vahekorrast ei ole siin sagedasti võimalik täpselt kinni pidada, kuna kuivaine kadu pikaajalise ja keerulise protsessi juures sõltub temperatuurist, taigna klopimisest, jahu omadustest jne. Teoreetilise arvestuse kinnitamiseks tuleb siin tingimata läbi viia kaks kontrollküpsetust.

1. Leiva väljaküpsetuse ning vee ja jahu hulga arvutamise näide.

Jahu niiskusesisaldavus	— 15 %,
soovitatav leiva hapusus	— 10°,
soovitatav niiskusesisaldavus leivas	— 45 %.

a) 100 kg jahu sisaldab 85 kg kuivainet (100—15%), millest tehnoloogilise protsessi kestel muutub gaasiks ja vedelaineiks 10 kg (10 × 1, mitte 10 × 0,5, nagu harilikku hapendamise juures), seega jääb leivasse 75 kg kuivainet.

b) Leiva väljaküpsetusprotsendi kindlaksmääramiseks jagame kuivaine koguse (75 kg) ühes kg leivas oleva kuivaine hulgaga (1 — 0,45 = 0,55), saame väljaküpsetuse ca 136% (75:0,55).

c) Vee ja jahu vahekorra määramiseks arvame leiva kogusele (136 kg) juurde tehnoloogilise protsessi ja küpsemise kestel gaasina haihtuva osa (10 kg) ja aurava veehulga 15%), s. o. 30 kg $\frac{136 \times 15}{100} + 10$, seega saame kokku 166 kg toorainet (136 + 30).

Sellest 166 kg toorainest on jahu 100 kg ja soola 2 kg, järelikult tuleb vett võtta 64 liitrit (166 — /100 + 2/).

2. Eeltaigna valmistamine (100 kg jahu kohta). Võetakse vastavalt eeltoodud arvutusele (soolalahuseks 2 liitrit) 64 liitrit keeva vett (90—100° C) ja segatakse sellesse mõla abil 50 kg läbisõelatud jahu (temperatuur 25—30° C). Pärast jahu sissesegamist lisandatakse eeltaignale 8—10 kg eelmisest teost selleks jäetud juuretist ja segatakse see eeltaignaga hoolikalt segi. Seejärel kaetakse eeltaigen 1/2—1 cm paksu jahukorruga, suletakse leivaküna kaas ja jäetakse eeltaigen 25—30° C juures 6—7 tunniks käärima.

Kui eeltaigen on kerkinud ja langenud uuesti ca 5 cm võrra alla, kui pealmine pind on krobeline ja on tunda magushaput lõhna, siis klopitakse eeltaigen uuesti alla. Eeltaigna kääridalaskmist ja allakloppimist tuleb korrata 3—4 korda, kuni eeltaigen muutub esialgsest tumedavärvilisest taignast heledaks, kohevaks, sitkeks ja kleepuvaks massiks ning omab tugeva magushapu lõhna, mis on tundemärgiks, et eeltaigen on valmis. Üldiselt kestab see 18—24 tundi.

3. Taigna valmistamine. Valmis eeltaignale lisandatakse 1,5—2 kg soola ja soovi korral käärneid. Sool lisandatakse leivale 2 liitris vees (30—35° C) lahustatult.

Pärast eeltaigna segamist soolalahuse ja käämnetega lisatakse juurde 50 kg jahu (põrandaleiva valmistamisel tuleb jätta 5 kg jahu taigna katmiseks ja leibade üleslöömiseks). Taigen sõtkutakse hoolega läbi, et taignasse ei jääks kuiva jahu, ja jäetakse siis pooleks kuni üheks tunniks kerkima. Kerkimine peab toimuma 25—30° C juures ja ruumis ei tohi olla tõmbetuult.

Taigen on valmis, kui ta on kerkinud, kui pealmine pind on muutunud veidi krobeliseks ja kui on tunda teravat magushaput lõhna.

5. Taigna vormimine

Kui taigen on valmis, tuleb asuda selle vormimisele (põrandaleiva küpsetamine on lubatud ainult sordijahust valmistatud leiva puhul).

Selleks tuleb vormid hoolega puhastada ja määrida vastava taimeõli või emulsiooniga. Vormide määrimine peab sündima kuumalt, kuna külmade vormide määrimine suurendab asjata õli kulu. Puhtad õlitatud vormid, koos veenõuga, asetatakse taignanõu kõrvale. Seejärel kastetakse käed märjaks ja võetakse mõlema käega taignat, mis pannakse vormi. Keelatud on kasutada taigna vormimisel jahu, kuna see vähendab juurdeküpssetust. Vormi asetatud taigna kaal ei tohi kõikuda enam kui 10% piirides ettenähtud taigna kaalust, kuna muidu ei küpse leivad ühtlaselt. Et seda saavutada, tuleb taigen kaaluda. Vormis silutakse taigen märja käega pealt siledaks (keelatud on kasutada selleks jahu) ja pannakse 1/2 tunniks selleks ette nähtud riulitele või laudadele kerkima 25—30° C juures. Taignaga vormide mahaasetamine ei ole lubatud.

6. Taigna üleslöömine (vormimine)

Sordijahust valmistatud taigen, millest tahetakse küpsetada põrandaleiba, tuleb üles lüüa — vormida jahus veeretamise teel. Üleslöömine viiakse läbi taignat kätega vastaval laual veeretades, kuni taigen on ühtlane, mille

järele taigale antakse ettenähtud kuju. Kui leivad on vormitud, lastakse neil 10—15 minutit kerkida ja pannakse siis ahju küpsema.

7. Leiva küpsetamine

Kui taigen on vormides või vormideta küllaldaselt kerkinud, niisutatakse tema pealmine pind ja pannakse taigen ahju küpsema. Küpsemine kestab 250—300° C juures 1 tund 15 min. kuni 1 tund 45 min., olenedes leibade suurusest, ahju asetatud vormide tihedusest ning jahu ja taigna omadustest.

Kui leivad on küpsenud, võetakse nad ahjust, lüüakse vormidest välja, asetatakse riiulile jahtuma ja niisutatakse nende pealmist pinda, et leiva koorukene säilitaks pehmuse ja pind saaks läike. Erilise läike saavutamiseks võib teatud juhtudel leivakoorukese niisutamiseks kasutada vedelat kartulitärklise kliistrit.

Kuuma leiva küljeli või mitmekordseid riiulile asetamine ei ole lubatud. Pärast 4-tunnilist jahtumist on leib väljaandmiseks valmis.

VI. NISUJAHUST TAIGNA VALMISTAMINE JA JAHU KVALITEEDI MÄÄRAMINE

1. Nisujahu kvaliteedi määramine

Nisujahust taigna valmistamise tehnoloogiline protsess tuleb läbi viia sääraselt, et võimalikult pehmendada jahu puudusi. Seepärast tuleb enne taigna valmistamist kindlaks määrata kasutadaoleva jahu põhiomadused.

Nisujahu omaduste põhiliseks näitajaks küpsetamisel on glütiin — siduv valkaine.

Hästi kobestatud urbse leiva saamiseks peab jahu sisaldama küllaldase koguse head glütiini. Minimaalseks sisaldavuseks loetakse 20%.

Glütiini kvaliteedi määramiseks tootmistingimustes tuleb näit. võtta 50 g jahu, segada sellest normaalse tihedusega taigen ning glütiini ära pesemata lihtsa venitamise teel määrata saadud taigna elastsus. Mida suurem on taigna elastsus, s. o. võime pärast laialivenitamist algseisundisse tagasi tõmbuda, seda parem on glütiini ja järelikult ka jahu kvaliteet.

Peale glütiini tuleb kindlaks määrata kogemuslikult (laboratooriumi puudumisel) jahu värvus, lõhn, maitse ja niiskusesisaldavus.

Jahu niiskusesisaldavus määratakse kindlaks järgmisel teel: võetakse peotäis jahu ja surutakse see rusikas kõvasti kokku. Kui rusika avamisel jahust on moodustunud tihhe tomp selgete sõrmejälgedega, siis sisaldab jahu ülemäära niiskust ja säärase jahuga tuleb taigna valmistamisel olla eriti ettevaatlik.

Lõhna ja maitse määramiseks puistatakse jahu klaasi ja valatakse kuuma veega (60–70° C) üle. Paari minuti järele kallatakse vesi ära ning tehakse kindlaks jahu lõhn ja maitse (jahul peab olema veidi magusavõitu maitse).

Mõru jahu ning kõrvalise lõhnaga jahu ei kõlba taigna valmistamiseks.

2. Taigna valmistamine nisujahust

Nisujahust taigen valmistatakse kas eeltaignaga või ilma. Levinenuim on eeltaignaga valmistamise viis. Käärimistekitajana kasutatakse pärimi.

a) Taigna valmistamine eeltaignaga

Nisujahust eeltaigna ja taigna valmistamisel tehakse vahet nõrga ja tugeva jahu vahel. Sellest sõltuvalt võetakse eeltaigna ja taigna valmistamisel jahu ja vett eri vahekordades ning samuti luuakse erinevad temperatuuritingimused eeltaigna ja taigna käärimisel.

Jahu kasutamine eeltaigna ja taigna valmistamisel (100 kg jahu kohta)

Tooraine nimetus	Eeltaigen		Taigen	
	tugev jahu	nõrk jahu	tugev jahu	nõrk jahu
Jahu (kg)	45—55	35—45	55—45	65—55
Vesi (l)	35—45	25—35	25—15	35—25
Pärm (kg)	0,5—0,7	0,5—1,0	—	—
Sool (kg)	—	—	1,1—1,25	1,25—1,50
Segu temperatuur (° C)	28—30	26—28	28—30	28—29
Käärimisaeg (tundi) .	3,5—4,5	3,0—3,5	1,0—1,5	1,45—1,0

Eeltaigen valmistatakse järgmiselt:

Taignasõtkumiskasti puistatakse kuhjana läbisõelatud ja ärakaalutud jahu (eeltaigna jaoks ette nähtud koguses), jättes jahu ja sõtkumiskasti seina vahele ruumi vee jaoks. Seejärel valatakse vesi sisse ning segatakse sellesse pärm. On soovitatav pärm enne panges väheste veega läbi segada ja seejärel alles kallata kastis leiduva vee hulka.

Seejärel segatakse jahu veega, kuni kaovad jahutombud ja saadakse ühtlane mass (eeltaigen).

Pärast sissesegamist kaetakse eeltaigen pealt 0,5—1,0 cm paksuse jahukorruga, et vältida tuuldumist ja kooriku tekkimist, mis takistaks käärimisel vajaliku õhu juurdepääsu. Sääraselt jäetakse eeltaigen käärima.

Kui eeltaigen on valmis, siis ta hakkab alla langema, jahu kaob pinnalt, tekivad suured mullid ja alkoholi lõhn.

Valmis eeltaignasse valatakse soe vesi ja segatakse hoolikalt läbi. Siis lisandatakse lahustatud sool ja varem ette valmistatud jahu (tabelis taigna jaoks ette nähtud koguses). Kõik segatakse hoolikalt läbi ja jäetakse käärima.

Pärast sissesegamist jäetakse taigen seisma, kuni see täielikult kerkib, mille järele taigen sõtkutakse üks kord läbi. Pärast teiskordset kerkimist läheb taigen vormimisele. Läbisõtkumine on vajalik parema urbsuse saavutamiseks ja taigna vabastamiseks liigest süsihapugaasist, mis taignasse koguneb käärimisel.

On tähtis, et eeltaigna ja taigna valmistamiseks tabelis näidatud vee ja jahu vahekorras peetaks kinni. Tabel näeb ette taigna valmistamist 100 kg jahust. Suurema või väiksema taignakoguse valmistamisel suurendatakse või vähendatakse proportsionaalselt jahu ja vee kogust.

b) Taigna valmistamine eeltaignata

Taigna valmistamisel eeltaignata segatakse korraga ära kogu jahukogus, vesi, pärm ja sool, mis on antud taignakoguse jaoks ette nähtud. Jahu ja vee vahekord määratakse taigna konsistentsuse (tiheduse) järgi.

Eeltaignata valmistamisel segatakse taigen veidi kõvem, kuna käärimisprotsessi jooksul taigen muutub vähe nõrgemaks (vedelamaks).

Taigna valmistamisel eeltaignata vajatakse rohkem pärm (1,0—1,5%), mistõttu taigna käärimisaeg kestab 2,5—4 tundi 5—5,5 tunni asemel nagu eeltaignana valmistamise puhul.

Eeltaignata valmistamisel tuleb taignat tingimata vähemalt 2—3 korda läbi sõtkuda. Tuleb meeles pidada, et ainult taigna küllaldasel ja õigeaegsel läbisõtkumisel võib eeltaignata valmistamisel saada hea taigna, mis annab normaalse maitse ja normaalse urbsusega leiva.

Kui kasutatav jahu on liiga nõrga glutiiniga, kui lisandatakse rukist või kasvamaläinud teraviljast jahvatatud jahu, ei sõtkuta taignat teiskordselt läbi, kuna see võib isegi halvendada leiva kvaliteeti.

Eeltaignata valmistatava taigna temperatuur peab taigna valmistamisel olema 28° C ümber. Käärimisel tõuseb temperatuur 30—31°-ni C järgi.

Eeltaignata valmistatud leival on harilikult magedavõitu maitse. Normaalse maitse saavutamiseks tuleb taignale lisandada väike kogus valmis-taignat.

Märkus: Kroovitud nisujahust valmistatakse taigen ainult eeltaigna abil, kusjuures suurema hapususe saavutamiseks lisandatakse eeltaignale peale pärm 8—10 kg valmis-taignat. Kroovitud nisujahust valmistatud taignat ei sõtkuta uuesti läbi.

3. Üldisi näpunäiteid

Nisutaigna valmistamisel nii eeltaignaga kui ka eeltaignata lahustatakse sool enne sissepanemist väheses soojas vees.

Eeltaigna ja taigna käärimisaeg oleneb taigna ja ruumi temperatuurist, pärmikogusest ja kvaliteedist ning jahu omadustest.

Nisutaigna valmistamisel mängib eriti tähtsat osa mitmesugusest teraviljast jahvatatud jahu sissesegamine. Säärasel korral kaetakse ühe jahu-partii puudused (liiga nõrk või liiga tugev glutiin jne.) teise partii eelistega.

Jahusegu koostamisel ja samuti jahu omaduste kindlaksmääramisel on tähtis korraldada prooviküpsetust.

Prooviküpsetust teostatakse väikeleivatööstustes järgmiselt: Võetakse 2 liitrit vett, umbes 4 kg proovitavat jahu (sõltuvalt veimamisvõimest), 80 g pärmi (umbes 2% jahu kaalust) ja 60 g soola (umbes 1,5% jahu kaalust). Ained segatakse läbi ja jäetakse käärima erilises väikeses kastis — kaanega mõhekeses. Taignal lastakse käärida kuni ta on normaalselt valmis.

Taigna valmistamisel kasutatava vee temperatuur määratakse lähtudes jahu temperatuurist sääraselt, et valmissegatud taigna temperatuur oleks 28—29° C.

Valmis taignast vormitakse normaalses suuruses leib, nagu neid harilikult küpsetatakse leivatööstuses. Valmisvormitud leival lastakse normaalselt kerkida, mille järele leib küpsetatakse harilikus küpsetusahjus.

Prooviküpsetust teostatakse mitmesuguste omadustega jahust, võttes seda erinevais vahetordades. Prooviküpsetuse tulemuste alusel määratakse sobivaim vahetord jahu segamiseks.

Prooviküpsetust teostavad leivatööstustes meister-brigadiirid leivatööstuse juhataja järelevalvel ning prooviküpsetuste tulemused kantakse eri raamatusse.

4. Nisutaigna vormimine ja küpsetamine

Valmis, küllaldaselt käärinud nisutaigen, mis on valmistatud kroovitud jahust ja 2. sordi jahust, vormitakse nagu rukkileibki (v. rukkileiva vormimine). 1. ja kõrgema sordi jahust valmistatud taigen rullitakse enne vormi asetamist laual.

Valmisvormitud nisutaigen nagu rukkijahutaigeni pannakse väikeleivatööstustes kerkima vagonettidele või riuleile. Vormide asetamine põrandale taigna kerkimisajaks on keelatud.

Enne ahjupanekut määratakse taigna pind veega.

Taigna kerkimisaeg tuleb siduda ahju valmidusega: ei tohi ahju panna mitte päris valmis taignat ega tohi ahjul lasta jahtuda seetõttu, et taigen ei ole valmis.

Nisuleiva küpsetamisaeg kõigub 40 ja 80 minuti vahel, sõltuvalt leiva sordist, ahju seisukorrast ja temperatuurist jne. Nisuleiva valmidus määratakse nagu rukkileivalgi leiva kaalu või leivasisu seisukorra järgi pätsi katkimurdmisel.

Ahjast väljavõtmisel määratakse pätsid pealt veega, et pehmenada koorikut ja anda sellele läiget.

Märkus: Sai kommertsteemajade jaoks küpsetatakse sordi-nisujahust ahju põrandal. Pätside raskus 1—1,5 kg.

VII. KARTULILISANDIGA LEIVA VALMISTAMINE

Kartuli lisandamine kaaluleivasortidele on lubatud; 10—20% kartuli lisandamisel muutub leiva sisu heledamaks ja tahenemisprotsess aeglasemaks. Koduste abinõudega kartuli töötlemine leivale lisandamiseks ei ole üldiselt majanduslikult tasuv.

Häid tulemusi annab kartuli lisandamine leivale toorena peenendatult ja terava auruga vastavais aurutajais 15—20 minuti jooksul aurutatult. Vastavate tehniliste seadmete puudumisel ei või kartuleid toorelt leivale lisandada, vaid säärasel juhul tuleb kartulid ära keeta.

Enne kartulite keetmisele asumist tuleb kartulid vähemalt kolme veega hoolikalt pesta ja eraldada riknenud-mädanenud kartulid. Hästi pestud ja sorditud kartulid keedetakse soolata pehmeks ning pärast vee äravalamist kaalutakse kuivalt üle. Kartulite koorimine ei ole nõutav. Kaalutud kartulid sõtkutakse vähese veega taignaks, mis hõõrutakse kuumalt läbi metallsõela. Kartuli läbihõõrumiseks võib tarvitada samasugust sõela nagu jahu sõelumisel, 3 või 4 mm suuruste avaustega. Sõelale jäänud kartuli- ja koorte jäänuseid leivaks ei kasutata.

Kui on olemas suur hakkmasin, on soovitav keedetud kartulid lasta läbi hakkmasina. Sel juhul tuleb kartulid enne keetmist hoolikalt pesta ja sortida, eemaldada mädanenud mugulad ning lõigata silmad ja mädanenud osad välja. Läbi hakkmasina võib lasta ainult heakvaliteedilisi kartuleid.

Kartuli lisandamine ei muuda taignategemise tehnoloogilist protsessi, vaid taignavalmistamine toimub nagu tavaliselt vastavalt tarvitatava jahu sordile ja omadustele. Arvutades lugeda 3,4 kg kartulit võrdseks 1 kg jahule +2,4 kg vett. Kartul tuleb lisandada kerkinud eeltaignale enne taigna sõtkumist. Kartul peab olema hästi peenendatud ja hoolikalt eeltaignasse segatud.

Erilist tähelepanu tuleb pöörata külmunud kartuli töötlemisele. Säärane kartul tuleb tingimata hoida külmas kohas, takistades tema ülessulamist. Pikaldasel sulamisel jääb külmunud kartul lõdvaks, elastseks nagu kummi, laseb ennast halvasti peenendada ja rikneb ruttu.

Külmunud kartulit võib leivale lisandada ainult keedetud kujul. Kartuli keetmist tuleb toimetada nii, et ülessulamine sünniks võimalikult kiiresti. Selleks kartul pestakse kiiresti sooja vees ja lastakse siis keeva vette, hoides kogu aeg katla all ägeda tule. Sel kombel valmiskeedetud külmunud kartul erineb vähe harilikust keedetud kartulist ja on kergesti tambitav kartulikõrdiks.

Edaspidine käsitlemine sünnib nagu tavaliselt: keedetud kartul kas lastakse läbi lihamasina või segatakse vähese veega ja aetakse jahtumatult läbi sõela.

Külmunud kartulit võib segada leivasse samal hulgal nagu harilikku kartulit, ilma et leiva väärtus märgatavalt halveneks.

Kartuli kulutust arvestatakse nagu jahu kulutustki kaalu järgi, kusjuures 3,4 kg kartuleid vastab 1 kg jahule.

Perioodilistes aruannetes leivaküpsetuse alal näidatakse leivale lisandatud kartuli hulk nii toorel puhastamata kujul (bruto) kui ka tegelikult taigasse lisandatud kartuli kaal (neto), pärast jääkide väljaarvestamist.

VIII. LEIVA VALMISTAMINE KÜLMAVÕETUD JA KASVAMALÄINUD TERAVILJA JAHUST

Külmavõetud ja samuti ka kasvanud teravili on võrdsed mittevalminud teraviljale, milles ei ole arenenud lõpuni biokeemilised protsessid; normaalses teras olevad liitsed valguühendid on siin niiskuse või külma mõjul lagunened lihtsateks lämmastikküsisaldavateks aineteks. Säärasest teraviljast valmistatud jahu on nõrga kvaliteediga, sisaldab suurendatud hulgal lahustuvaid lämmastikküsisaldavaid aineid ja on hapu reaktsiooniga. Jahus leiduv glütiin on tume, mitte küllalt siduv, pudeneb pesemisel ja kaotab seismisel kiiresti elastsuse. Leiva küpsetamisel annab säärane jahu väikese väljaküpsetuse ja nõrga urbsuse. Mitteõigel valmistamisel lööb leival kooruke lahti ja leiva alumisse serva tuleb nätske viirg.

Sääraste defektidega jahust leiva küpsetamisel tuleb taigna valmistamise harilikku tehnoloogilist protsessi muuta ja taigen valmistada alljärgnevalt:

1. Rukkileib

Taigen valmistada kahes järgus: eeltaigen ja taigen. Defektidega jahu (külmavõetud või kasvamaläinud teradest) kasutada võimalikult koos harilikukvaliteedilise jahuga, kusjuures eeltaigen valmistada hariliku kvaliteediga jahust ja ainult taigna sõtkumisel kasutada defektidega jahu.

Leiva hapusust tuleb äärmise võimaluseni suurendada (12%). Selleks võtta eeltaigna valmistamisel suurendatud kogus, kuni 15%, juuretist ja

pikendada eeltaigna käärimise aega, samuti suurendada leivasse lisatava soola hulka kuni 2,5%-ni üldisest jahu kaalust.

Eeltaigna algtemperatuur võtta 26—28° C ja kasutada jahu järgmiselt: eeltaignale 40% ja taignale 60% üldisest jahu kaalust. Käärimisaega eeltaignal pikendada, et eeltaigen saaks hästi tugevasti läbi käärida. Taigna käärimisaega aga lühendada äärmise võimaluseni ja taigen teha tugevam harilikust taignast. Leiva tükikaalu võimalikult vähendada (pätsid mitte üle 2,5 kg). Leiva küpsetamisega võimalikult pikendada 15—20 minuti võrra, alandades selleks küpsetusahju temperatuuri (20—30° võrra).

Enne defektiga jahu tarvituselevõtmist teostada prooviküpsetus, et kindlaks määrata antud jahule kõige sobivam valmistamise viis.

2. Nisuleib

Nisuleiva taigen valmistada kahes osas — eeltaigen ja taigen, kusjuures võimaluse korral kasutada eeltaignaks normaalse kvaliteediga jahu ja alles taignale lisandada defektidega jahu. Lisandatava pärimi hulka suurendada kuni 50%. Kui jahu on tugeva defektiga, tuleb leib valmistada hapu, kusjuures vajaduse korral hapusust tuleb tõsta äärmise piirini (12%); lisaks hapendamisele kasutada ka pärimi. Soola kasutada suurendatud koguses — kuni 2,5% üldisest jahu kaalust. Eeltaigna temperatuur hoida 26—28° C. Eeltaigna valmistamiseks kasutada 40% ja taigna valmistamiseks 60% üldisest jahu kogusest.

Leiva küpsetamisel normaalsest jahust defektidega jahu lisandamisest lasta eeltaignal käärida nagu harilikult 3—3,5 tundi ning taigna käärimisaega lühendada kuni 30 minutini. Leiva küpsetamisel pärmiga ainult defektiga jahust lühendada eeltaigna käärimisaega 2 tunnini ja taigna käärimisaega pikendada 90 minutini. Leiva tükikaalu võimalikult vähendada (pätsid mitte üle 1,5 kg). Leiva küpsetamisega võimalikult pikendada 5—10 minuti võrra, vähendades selleks küpsetusahju temperatuuri 20—30° võrra. Enne defektidega jahu tarvituselevõtmist teostada paar katseküpsetust parima valmistusviisi määramiseks.

IX. PRANTSSAIADE JA SISSELÖIGETEGA LAUASAIADE VALMISTAMINE

1. Taigna valmistamine

Prantssaiade ja lauasaiade küpsetamiseks valmistatakse taigen harilikul leivatööstuses läbiviidud viisil.

Taigna valmistamise üksikasjalik kirjeldus 100 kg II, I ja kõrgema sordi jahu kohta:

Eeltaigna valmistamiseks võetakse 50 kg jahu ning lisandatakse sellele 1 kg presspärm (lahustades selle enne 5 liitris soojas vees) ja 35 liitrit sooja vett. Kõik segatakse hoolikalt läbi ja jäetakse 3,5—4 tunniks käärima. Eeltaigna algtemperatuur peab olema 28—29° C, lõpptemperatuur 30—32° C.

Kui eeltaigen on valmis (hakkab vajuma), lisandatakse 15—18 liitrit sooja vett ja segatakse hoolikalt läbi. Seejärel lisandatakse 1,5 kg soola ja suhkur vees lahustatult, margariin retsepti järgi ning 50 kg jahu. Margariin tuleb enne sulatada. Taigen segatakse hoolikalt läbi ja jäetakse siis 50—60 minutiks käärima. Seejärel sõtkutakse taigen esimest korda ning 20—30 minuti järele teist korda kastis läbi. Pärast kolmandat kerkimist (näiteks 15—20 minuti järele) võetakse taigen kastist kaanele ja hakatakse seda jaotama võrdseteks tükikesteks.

2. Taigna jaotamine

Kaalumine ja veeretamine. — Suurest taignatükist lõigatakse pikergune riba, mis veeretatakse ümmarguseks ühtlaseks rulliks. Pärast seda, hoides vasaku käega taignat, lõigatakse paremaga selle otsast võrdsed tükid (vajaduse korral kaaluda). Üksikute taignatükkide kaalust kõrvalekaldumine ei ole lubatud üle 2,5%.

Kaalutatud tükid veeretatakse ümmarguseks. Veeretamine on vajalik peene, ühtlase urbsuse ja saiade õige kuju saavutamiseks.

Vormimine. — Rullitud taignatükkidel lastakse 5—7 minutit „puhata“, mille järele neile antakse juba lõplik saia või lauasaia kuju. Selleks venitatakse kerakujuline taignatükk löögiga lauale pikerguseks ning pööratakse töötaja poole olev äär keskele (üle keskkoha) ja surutakse see peopesaga külge, seejärel pööratakse enesest kaugem äär ära ja pannakse sai pooleks kokku, õmblus surutakse kokku ning taigen veeretatakse lauasaia või prantssaija kujuliseks.

Seismine (enne ahjupanekut). — Valmisvormitud taignatükid asetatakse „rättidega“ (kitsaste linaste ribadega) kaetult plaatidele, kusjuures prantssaiad ja lauasaiaid pannakse õmblusega ülespoole. Plaadid taignaga asetatakse 10—15 minutiks sooja ja võimalikult niiskesse kohta, mis on kaitstud tõmbetuule eest (soovitavalt alustele ahju ette).

3. Küpsetamine

Pärast seismist pööratakse valmisvormitud prantssaiad ja lauasaiaid ettevaatlikult õmblusega allapoole ja pannakse erilisele ahjupanemislabilale (pikk ja kitsas labidas). Saiad määratakse veega, mille järele tehakse prantssaiadel terava vette kastetud noaga pikuti-sisselõige, lauasaiaidel aga

6—7 risti-viltulõiget, ning pannakse saiad ahju. Prantssaiu küpsetatakse 12—16 minutit, lauasaiu 20—25 minutit. Ahi peab hästi auru kinni pidama, eriti prantssaiade küpsetamisel. Ahjust väljavõtmisel määratakse prantsaiad ja lauasaiad pealt veega, et saiad omandaksid läike.

X. KRINGLITOODETE VALMISTAMINE

Kringlitoodete valmistamine jaguneb mitmesse ossa:

1. Kohutise valmistamine
2. Taigna valmistamine
3. Taigna rullimine
4. Taigna tükeldamine
5. Kringlitoodete keetmine
6. Kringlitoodete küpsetamine
7. Kringlitoodete pakkimine.

Kringlitooded valmistatakse II, I või kõrgema sordi nisujahust.

Vastavalt valmistusviisile ja abitoorainete lisandamisele jagunevad kringlitooded järgmiselt: lihtsad ja magusrõngaskuivikud (barankad), rõngasaiad (bubliki), kuivad rõngaskringlid (suški), puuvilja-rõngaskuivikud jne.

1. Kohutise valmistamine

Kringlitaigna kobestamiseks valmistatakse hapendis, mida nimetatakse kohutiseks. Erinevalt harilikust hapendisest segatakse kohutis sisse külmema veega (temperatuur 15—20° C) ja tugevama konsistentsusega (tihedama koostuvusega).

Kohutise valmistamise retsept (100 kg jahu kohta) on järgmine:

Võetakse 8—10 kg vana kohutist (või samasugune kogus vana taignat), 12—15 kg jahu, 0,2 kg pärimi ja 10—15 liitrit vett temperatuuriga 15—20° C.

See kõik pannakse 80—100 liitri mahutavusega mõhesse või taignasõtkumiskasti ja segatakse hoolikalt läbi, kuni kõik jahutombud on kadunud. Sisseseatud kohutisele puistatakse 2—3 cm paksuselt jahu ja pannakse 6—8 tunniks käärima.

Käärimise ajal segatakse kohutis 1—2 korda läbi.

Kohutise valmidus määratakse alljärgnevatel tunnustel järgi:

- 1) kohutise allalangemise algus;
- 2) tugev alkoholilõhn ja hapukas maitse;
- 3) kas kohutisetükikene ujub vee peal (mittevalmis kohutis vajub vees alla);

- 4) kas sõrmega kohutisse tehtud auk kaob kiiresti;
- 5) pragude ilmumine kohutise pinnal;
- 6) kohutise hapusus (käärimise algul on kohutise hapusus 5—7°, 6—8-tunnilise käärimise järele aga 11—13°).

Kringlitaignat võib valmistada samuti eeltaignaga, millele lisandatakse 1,5—1,8% presspämi.

2. Taigna valmistamine

Taigen valmistatakse mitmesuguse konsistentsusega. Kuivade rõngaskringlite jaoks valmistatakse väga kõva taigen, rõngaskuivikute (baran-kad) jaoks natuke nõrgem ning rõngassaiade jaoks veelgi nõrgem, kuid tunduvalt kõvem nisuleiva taignast.

Taigna ülehapnemise vältimiseks ja sõtkumise kergendamiseks valmistatakse taigen väikestes 20—50-kilogrammistes partiides.

Taigna valmistamine toimub järgmiselt:

Kasti puistatakse 20—50 kg jahu sääraselt, et keskele jääks auk. Sellesse auku pannakse 4—10 kg kohutist, sool, magusaine, lõhn- ja värvaine ning valatakse juurde vett vastavalt tarvidusele (8—20 liitrit) temperatuuriga 15—20° C. Seejärel segatakse vesi kohutise, abitoorainete ja jahuga pidevalt läbi, saades sääraselt kuhja jahuseid tombukesti. Seejärel hakatakse taignat sõtkuma. Selleks võetakse jahutombukeste kuhjast väike kogus taignat ja pannakse see kasti puhtale kohale. Seejärel surutakse see taigen peopesadega laiali ja sõtkutakse rusikatega läbi, kuni saadakse ühtlane mass; sellele lisandatakse uus tükk läbitöötamata taignat ning käsitatakse saadud taignakogust uuesti nagu eespool kirjeldatud. See kordub seni kui sääraselt on läbi töötatud kogu ettenähtud taignakogus.

3. Taigna rullimine

Järgneb taigna „rullimine“, mis toimub järgmiselt:

Taignatükk asetatakse kohe pärast läbisõtkumist rullimislauale ja hakatakse taignat rullima.

Rullimislaud on puust, kõrgusega 70 cm. Laua ääre keskosa kohale on liigendiga kinnitatud „rulli“ ots. Rulliks on raske raudkang (1. järgu hoob), mille laius on 100 mm, paksus 45 mm ja pikkus 1700 mm. Rulli teine ots on välja töötatud käepidemena, millele on riputatud rihma silmus.

Liigendiga kinnitamise tõttu saab rulli vaba otsa liigutada üles ja alla, paremale ja vasakule.

Taigen pannakse rullimislauda keskele. Rull asetatakse taignale ja surutakse mõlema käega käepidemele, kuna parema jala kaudu surutakse kogu

keharaskusega rihmsilmusesse pistetud rulli käepidemele. Sealjuures surutakse taigat niivõrd, et rull peaaegu puudutab lauda. Siis tõstetakse rulli ots üles, tõmmatakse natuke kõrvale, asetatakse rull eelmise koha kõrvale ja surutakse uuesti käepidemele; nii töötatakse kogu taigatükk läbi. Sääraselt saadakse õhuke taignakiht. See pannakse mitmekordselt kokku ja vajutatakse veel kord läbi.

Seda korratakse 8—10 korda, kuni taigen on täitsa ühtlane.

Sääraselt läbi töötatud taigen kaetakse niiske linase kattega (et ta pealt ei tuulduks) ning lastakse 30—40 minutit käärida, mille järele taigen läheb juba tükeldamisele.

4. Taigna tükeldamine

Meister lõikab taigna vajaduse järele pikkadeks 5—6 kg raskusteks tükideks ja annab need tükeldamiseks töölistele.

Töölised rullivad (ja venitavad) oma taigatüki pikaks ribaks, mille pakus sõltub valmistatavast tootest (harilikkude rõngaskuivikute jaoks 1,0—1,5 cm, rõngassaiade jaoks 1,5—2,0 cm ja kuivade rõngaskringlite jaoks 0,5—0,7 cm).

Pärast seda mähitakse riba ümber kahe, kolme või nelja sõrme, olenevalt valmistatavast tootest, ning rebitakse vajalik taigatükk otsast ära. Selle taigatüki otsad ühendatakse, millega saadakse ümmar rõngaskuivik.

Valmisvormitud rõngaskuivikud asetatakse kerkimiseks plaatidele, milledele on kergelt jahu puistatud. Selleks võib kasutada samu plaate, mida kasutatakse prantssaiade ja lauasaiade kergitamisel. Plaatide tavaline suurus on: pikkus 2,2—2,3 meetrit ja laius 0,2—0,25 meetrit. Rõngaskuivikuid pannakse plaadi laiusele 2—4 tükki.

Rõngaskuivikuil lastakse kerkida tavaliselt 10—20 minutit, sõltuvalt taigna seisukorrast ja toodete suuruselt. Normaalseks temperatuuriks sealjuures on 30—35° C.

5. Kringlitoodete keetmine

Pärast kerkimist visatakse valmisvormitud tooted keevaveekatlasse. Katel asetatakse harilikult küpsetusahju suu ette. Katlasse viskamisel langevad kringlitooted põhja, kuid valmissaamisel kerkivad nad veepinnale. Pinnale kerkimisel püütakse nad kopaga välja, visatakse lahtivõetavasse künasse ja uhetakse külma veega (temperatuur 14—15° C) üle, mille järele nad pannakse „labida“ plaadikestele, et neid 3—5 minutit kuivatada. Valmisvormitud toodete keetmisel tuleb jälgida, et neid ei jätaks liiga kauaks katlasse. Liiga kauaks katlasse jätmisel kattuvad kringlitooted kortsudega ja muutuvad rabadaks.

Kopp on valmistatud tsingitud traadist ja omab puust käepideme.

Kringlitoodete eelkuivatamine on vajalik, et nad küpsetamisel ei kleepuks ahjupõranda külge.

Kringlitoodete kuivatamine toimub järgmiselt: keedetud ja üle pestud kringlitooted pannakse lühikeste käepidemetega labidaile ning asetatakse tellinguile ahju juures kuivamiseks (labida pikkus 900—1000 mm, laius 200—300 mm).

6. Küpsetamine

Kringlitooted küpsetatakse paikse põrandaga küpsetusahjudes, katkestamatult töötavais paikse põrandaga ahjudes (Ivanovi süsteem) ja konveierlintsüsteemil töötavais ahjudes. Levinuim neist on esimene tüüp. Kringlitoodete ahju iseärasus seisneb selles, et ahju suu ees paremat kätt asetseb keedukatel ning katla taga lõkkekoht. Ahju põranda kaugus võlvist ei pea keskosas ületama 25—30 cm. Tulelõke ahjusuu ees on vajalik püsiva temperatuuri alalhoidmiseks küpsetuskambris ning toodete ühtlase küpsetamise ja läike kindlustamiseks. Küpsetamisaeg sõltub toodete suuruselt ja ahju kuumusest. Harilikult küpsetatakse kringlitoteid 8—15 minutit.

Tulelõkke jaoks kasutatakse kuivi, peenekslõhutud kasepuid, mille toht on võetud ära. Puude jämedus on 5—6 cm, pikkus 0,4—0,5 meetrit. Tulelõkke jaoks ei ole soovitatav kasutada männipuud, kuna see rohke vaikaine sisaldavuse tõttu annab tiheda musta suitsu. Kringlitoodete ahju köetakse võrdlemisi jämedana lõhutud kuivade puudega: 10—13 cm, pikkuselt 0,5—0,7 meetrit. Puu asetatakse ahju põrandale ristriidana (4—8 rida, sõltuvalt põrandapinnast).

Kui puud on ära põlenud, aetakse järelejäänud süsi üle kogu ahju põranda laiali ning jäetakse sääraselt seisma kuni söed on kustunud. Seejärele võetakse osa süsi välja keedukatla alla, kuna teine osa pannakse tulelõkke-kohale.

Ahju kuumus enne toodete sissepanekut ei tohi olla alla 280—300° C.

Kringlitooted pannakse ahju täisnurksel raudlabidal suuruses 340—350 mm, mis on asetatud pikale ridvale (3—4 meetrit) sõltuvalt ahju põranda pikkusest. Labida ridval liigub vabalt väike nahkrõngas, mis kergendab tööd toodete ahjupanekul.

7. Kringlitoodete pakkimine

Pärast kringlitoodete ahjust väljavõtmist puistatakse nad korvi või kasti ning jahtumise järele aetakse puhtale nõörile 1—2 kg kaupa. Sääraselt suunatakse tooted kaubandusvõrku.

XI. LEIVA- JA SAIATOODETE RETSEPTE *)

(100 kg jahu kohta)

1. Rukkileib, harilik

Valmistatakse 95—99% rukkijahust (vastavalt kinnitatud normidele võib kasutada lisandina söödateraviljajahu — kaer, oder, mais, ja kartuleid). Ained: 100 kg rukkijahu, 1,5—2,5 kg soola ning 1 tonni jahu kohta 800 g toiduõli. Väljaküpsetuse % — vastavalt kinnitatud normile. Leib küpsetatakse vormides, kaaluleivana; üksiku leiva kaal 2—3 kg. Kilogrammi jaeshind 65 kop.

2. Kombineeritud leib

Valmistatakse 95—99% rukki- ja 95—99% nisujahust. Ained: 60 kg rukki- ja 40 kg nisujahu (segu võib muuta vastavalt kinnitatud normidele), 1,5—2,5 kg soola ning 1 tonni jahu kohta 800 g toiduõli. Väljaküpsetuse % — vastavalt kinnitatud normile. Leib küpsetatakse vormides, kaaluleivana; üksiku leiva kaal 2—3 kg. Leiva jaeshind 65 kop. kg.

3. Riia leib

Valmistatakse 65% rukki- ja I sordi nisujahust. Ained: 85 kg rukki-, 10 kg nisu- ja 5 kg linnasejahu, 1,5 kg soola, 0,2 kg pärimi, 5 kg siirupit, 0,4 kg köömeid, 0,1 kg kartulijahu ning vormides küpsetamisel 0,05 kg toiduõli. Väljaküpsetus — 130—133%. Leib küpsetatakse vormides või põrandaleivana ja lastakse müügile tükitootena; üksiku leiva kaal 0,4 või 0,8 kg. Leiva jaeshind 1 rbl. 90 kop. kg. Käibemaksuvaba. Soovitav eriti võileibade valmistamiseks ja kommertsmüügiks.

*) Tsentrosojuzi juhend 27. nov. 1945. a., lk. 6—10. Hinnad — NSVL Kaubanduse RK teatnik toidukaupade ning puu- ja aedvilja hindade ning neilt kaupadelt arvestatava hinnaalanduse ja juurdehindluse kohta, 1943. a. väljaanne.

4. Minski leib

Valmistatakse 65% rukki- ja I sordi nisujahust. Ained: 90 kg rukki- ja 10 kg nisujahu, 1,5 kg soola, 0,5 kg pärm, 0,25 kg toiduõli või võid (lisandatakse taigale), 2 kg siirupit, 0,2 kg köömneid ning 1 kg kartulijahu. Väljaküpsetus — 132% (kaaluleivale kinnitatud normi järgi). Leib küpsetatakse vormides või põrandaleivana, müüakse tüki viisi või kaaluga; üksiku leiva kaal 0,4 või 0,8 kg. Leiva jaeshind 1 rbl. 60 kop. kg. Käibemaksuvaba. Eriti sobiv võlleibade valmistamiseks ja kommertsmüügiks.

5. Pealinna leib

Valmistatakse 95—99% rukki- ja II sordi nisujahust. Ained: 80 kg rukki- ja 15 kg nisujahu, 5 kg linnasejahu (selle puudumisel asendada hautisega), 1 kg soola, 0,1 kg pärm, 6 kg suhkrut, 4 kg siirupit, 0,2 kg köömneid; leivavormide määrimiseks 0,05 kg toiduõli. Väljaküpsetuse % 136—141 (kaaluleivana 148%). Leib küpsetatakse vormides või põrandaleivana; tüki- või kaalutoode, üksiku leiva kaal 0,5 või 1 kg. Leiva jaeshind 1 rbl. 70 kop. kg. Eriti sobiv võlleibade valmistamiseks ja kommertsmüügiks.

6. Kõrgema sordi sai

Valmistatakse kõrgema sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,25 kg soola, 1 kg pärm, 4 kg suhkrut; vormide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Väljaküpsetus — kinnitatud normide järgi. Sai küpsetatakse vormides, kaalutootena. Saia jaeshind 3 rbl. 60 kop. kg.

7. I sordi sai

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,3 kg soola, 0,7 kg pärm; vormide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Väljaküpsetus kinnitatud normide järgi. Küpsetatakse vormides; kaalutoode. Saia jaeshind 2 rbl. 60 kop. kg.

8. II sordi sai

Valmistatakse II sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,3 kg soola, 0,5 kg pärm; vormide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Väljaküpsetus — kinnitatud normide järgi. Sai küpsetatakse vormides, kaalutootena. Saia jaeshind 1 rbl. 10 kop. kg.

9. I sordi rosinasai

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,3 kg soola, 1 kg pärm, 2 kg margariini, 4 kg suhkrut, 2 kg siirupit, 10 kg rosinaid;

vormide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Sai küpsetatakse vormides; kaalu-
toode. Väljaküpsetus 147%. Saia jaeshind 3 rbl. 25 kop. kg.

10. Kõrgema sordi rosinasai

Valmistatakse kõrgema sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,3 kg
soola, 1 kg pärimi, 2 kg margariini, 5 kg suhkrut, 10 kg rosinaid; vormide
määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Sai küpsetatakse vormides, kaalutootena.
Väljaküpsetus 147%. Saia jaeshind 5 rbl. 15 kop. kg.

11. Kohvikuleib

Valmistatakse II sordi nisu- ja 65% rukkijahust. Ained: 87,75 kg nisu-,
9,75 kg rukki- ja 2,5 kg linnasejahu, 1,3 kg soola, 1 kg pärimi, 10 kg siirupit,
0,2 kg köömneid. Küpsetatakse põrandaleivana; kaalutoode. Väljaküpsetus
145%. Sobiv võileibadeks ja kommertsmüügiks. Eriti soovitatav kommerts-
müügiks.

12. Kohvikuleib mooniga

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,3 kg soola,
1 kg pärimi, 2 kg margariini, 4 kg suhkrut, 2 kg siirupit, 5 kg mooniseem-
neid; vormide määrimiseks 0,05 kg toiduõli. Küpsetatakse põranda- või
vormileivana, turustatakse kaalutootena. Väljaküpsetus 139%. Eriti soovi-
tatav kommertsmüügiks.

13. Sisselõigetega lauasaiad

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,5 kg soola,
1 kg pärimi, 3,5 kg margariini, 5 kg suhkrut; plaatide määrimiseks 0,15 kg
toiduõli. Sisselõigetega lauasaiad küpsetatakse plaatidel, saiade kaal 0,4 kg;
tükitoode. Väljaküpsetus 132%. Käilibemaksuvaba. Jaeshind 3 rbl. 40 kop. kg.
Eriti soovitatavad müügiks kommertstoidubaarides.

14. Pariisi lauasaiad

Valmistatakse kõrgema sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 2,5 kg soola,
1 kg pärimi, 1 kg suhkrut. Valmistatakse tükitootena, kaalult 0,4 kg. Välja-
küpsetus 127%. Jaeshind 6 rbl. 10 kop. kg.

15. Eritellijate lauasaiad

Valmistatakse kõrgema sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,5 kg
soola, 1 kg pärimi, 6 kg võid, 2 kg margariini, 15 muna, 15 liitrit piima,
12 kg suhkrut; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Saiad küpsetatakse

plaatidel, tükitootena, kaalult 0,4 kg. Väljaküpsetus 140%. Jaemüügihind 7 rbl. 10 kop. kg.

16. Kõrgema sordi lauasaiaid rosinatega

Valmistatakse kõrgema sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,5 kg soola, 1 kg pärm, 2 kg margariini, 5 kg suhkrut, 3 kg siirupit, 12 kg rosinaid; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Küpsetatakse plaatidel, tükitootena, kaalult 0,4 kg. Väljaküpsetus 146%.

17. I sordi lauasaiaid rosinatega

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,5 kg soola, 1 kg pärm, 2 kg margariini, 4 kg suhkrut, 2 kg siirupit, 10 kg rosinaid; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Küpsetatakse plaatidel, tükitootena, kaalult 0,4 ja 0,8 kg. Väljaküpsetus 144—146%.

18. Lauasaiaid suhkruga

Valmistatakse II sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,5 kg soola, 1 kg pärm, 3 kg võid, 2 kg suhkrut; 0,15 kg toiduõli plaatide määrimiseks. Sai küpsetatakse plaatidel, tükitoode, üksiku saia kaal 0,5 kg. Väljaküpsetus 136,5%. Käibemaksuvaba. Soovitav müügiks eriti kommertstoidubaarides ja kommertskauplustes.

19. Põimiksaiaid

Valmistatakse II sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu; 1,3 kg soola, 0,75 kg pärm, 1,25 kg margariini, 5 kg suhkrut; vormide määrimiseks 0,05 kg toiduõli. Põimiksaiaid küpsetatakse vormis või ahjupõrandal, tükitootena kaalult 0,7—1 kg. Väljaküpsetus 137%. Eriti soovitatavad kommerts-müügiks.

20. Palmiksaiaid I sort

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,5 kg soola, 1 kg pärm, 1,5 kg margariini, 15 muna, 5 kg suhkrut; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Palmiksaiaid küpsetatakse plaatidel, tükitootena, raskusega 0,4 kg. Väljaküpsetus 132,5%. Jaeshind 3 rbl. 60 kop. kg. Eriti sobivad müügiks toidubaarides ja kommertskauplustes.

21. Palmiksaiaid II sort

Valmistatakse II sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,5 kg soola, 1 kg pärm, 1,25 kg margariini, 15 muna, 3 kg suhkrut; plaatide määrimi-

seks 0,15 kg toiduõli. Saiad küpsetatakse plaatidel, tükitootena, kaalult 0,4 kg. Väljaküpsetus 132%. Jaeshind 2 rbl. 10 kop. kg. Eriti sobivad müügiks toidubaarides ja kommertskauplustes.

22. Palmiksaid mooniga

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,5 kg soola, 1 kg pärm, 2,5 kg margariini, 5 kg suhkrut, 5 kg mooniseemneid; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Vormitakse palmikuna, küpsetatakse plaatidel; tükitoode, saia kaal 0,4 kg. Väljaküpsetus 133%.

23. Rullsaid mooniga I

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1 kg soola, 1,5 kg pärm, 5 kg võid, 100 muna, 25 kg suhkrut, 30 kg mooniseemneid. Vormitakse rullitud taigast, küpsetatakse plaadil. Kaalutoode, müüakse viilukatena. Väljaküpsetus 170%.

24. Rullsaid mooniga II

Valmistatakse kõrgema sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,5 kg soola, 1 kg pärm, 10 kg võid, 0,5 kg toiduõli, 200 muna, 30 kg suhkrut, 40 kg mooniseemneid. Vormitakse rullitud taigast, küpsetatakse plaatidel. Kaalutoode, müüakse viilukatena. Väljaküpsetus 200%.

25. Prantssaiad kõrgem sort

Valmistatakse kõrgema sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,5 kg soola, 1 kg pärm, 2,5 kg margariini, 6 kg suhkrut; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Väikesaiatoode. Küpsetatakse plaatidel, kaalult 0,1—0,2 kg tükk. Müüakse tüki viisi. Jaeshind 5 rbl. kg. Väljaküpsetus 127—130%.

26. Prantssaiad I sort

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,5 kg soola, 1 kg pärm, 2,5 kg margariini, 6 kg suhkrut; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Küpsetatakse plaatidel. Väikesaiatoode, kaalult 0,1—0,2 kg. Müüakse tüki viisi. Jaeshind 3 rbl. 20 kop. kg. Väljaküpsetus 126—129%.

27. Prantssaiad II sort

Valmistatakse II sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,5 kg soola, 1 kg pärm, 3 kg suhkrut; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Küpsetatakse plaatidel. Tükitoode, kaalult 0,1—0,2 kg tükk. Jaeshind 2 rbl. 25 kop. kg. Väljaküpsetus 126—129%.

28. Väikesaiad I

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,5 kg soola, 1 kg pärm, 1 kg võid, 1,25 kg margariini, 20 muna, 6 kg suhkrut, 0,5 kg mooniseemneid; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Vormitakse tugevast taignast, tükitoode, saia kaal 0,1 kg; küpsetatakse plaadil. Väljaküpsetus 124%. Jaemüügihind 4 rbl. 10 kop. kg.

29. Väikesaiad II

Valmistatakse II sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,5 kg soola, 1 kg pärm, 1,25 kg margariini, 1 kg toiduõli, 20 muna, 5 kg suhkrut. Saiad vormitakse kaalult 0,1 kg. Küpsetatakse plaatidel, müüakse tüki viisi. Jaes-hind 2 rbl. 70 kop. kg. Väljaküpsetus 125%.

30. Koolisaiad

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,5 kg soola, 1 kg pärm, 3 kg võid, 1,5 kg toiduõli, 6 kg suhkrut, 20 muna. Vormitakse tugevast taignast, väikesaiatoode, saia kaal 0,05 kg. Küpsetatakse plaadidel. Väljaküpsetus 120%.

31. Vene saiad

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,5 kg soola, 1 kg pärm, 5 kg suhkrut, 2,5 kg riivleiba; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Väikesaiatoode, saia kaal 0,05 kg. Küpsetatakse plaatidel. Väljaküpsetus 123%.

32. Viini saiad

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,5 kg soola, 1,5 kg pärm, 7 kg võid, 90 muna, 10 kg suhkrut. Väikesaiatoode, saia kaal 0,1 ja 0,05 kg; küpsetatakse plaatidel. Väljaküpsetus 131%. Eriti sobivad müügiks kommertstoidubaarides ja kommertskauplustes.

33. Viini saiad võõbaga

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained 100 kg jahu, 1,5 kg soola, 1,5 kg pärm, 7 kg margariini, 20 g sahariini, 0,2 kg kartulijahu. Väikesaiatoode, kaetakse magusa võõbaga, küpsetatakse plaatidel; saia kaal 0,1–0,2 kg. Väljaküpsetus 136,5%.

34. Rõngassaiad

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,5 kg soola, 0,5 kg pärm, 3 kg suhkrut; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Vormitakse

tugevast taigast rõngakujulised saiad, arvestades kaalu sääraselt, et 20 rõngassaia tuleks 1 kilogrammi kohta. Keedetakse vees, kuivatatakse ja küpsetatakse plaatidel. Väljaküpsetus 111%. Jaemüügihind 4 rbl. 50 kop. kg. Sobivad müügiks eriti kioskites ja telkides.

35. Ukraina rõngassaiad

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,5 kg soola, 1 kg pärm, 8 kg margariini, 12 kg suhkrut, 1,5 kg mooniseemneid; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Vormitakse rõngakujulised saiad, kaalult 20 tk. 1 kg kohta, küpsetatakse plaatidel. Väljaküpsetus 126,5%.

36. Vesikringlid I

Valmistatakse II sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,25 kg soola, 0,25 kg pärm, 0,5 kg suhkrut; 0,15 kg toiduõli plaatide määrimiseks. Vormitakse eriti tugevast taigast kringli- või rõngakujuliselt, arvestusega, et kilogrammis oleks 20 kringlit. Keedetakse vees, kuivatatakse ja küpsetatakse plaatidel. Väljaküpsetus 101%. Jaeshind 3 rbl. 10 kop. kg. Sobivad müügiks eriti telkides ja kioskites.

37. Vesikringlid II

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,5 kg soola, 0,25 kg pärm, 1 kg suhkrut; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Vormitakse eriti tugevast taigast kringli- või rõngakujuliselt, kaalult 35—40 tükki kg kohta. Keedetakse vees, kuivatatakse ja küpsetatakse plaatidel. Väljaküpsetus 102%. Jaeshind 4 rbl. 50 kop. kg. Sobivad müügiks eriti kioskites ja telkides.

38. Vesikringlid III

Valmistatakse kõrgema sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,5 kg soola, 0,25 kg pärm, 2 kg suhkrut; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Vormitakse eriti tugevast taigast kringli- või rõngakujuliselt, kaalult 35—40 tk. kg. Keedetakse vees, kuivatatakse ja küpsetatakse plaatidel. Väljaküpsetus 100%. Jaeshind 6 rbl. 10 kop. kg. Sobivad müügiks eriti kioskites ja telkides.

39. Magusad rõngassaiad I

Valmistatakse II sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,5 kg soola, 0,25 kg pärm, 7 kg suhkrut; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Vormitakse tugevast taigast rõngakujulised saiad, kaalult 35—40 tk. kg. Keedetakse vees, kuivatatakse ja küpsetatakse plaatidel. Väljaküpsetus 107%.

40. Magusad rongassaiad II

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1 kg soola, 0,85 kg pärm, 3 kg margariini ja 15 kg suhkrut; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Vormitakse tugevast taignast rõngakujulised saiad, kaalult 35—40 tk. kg. Keedetakse vees, kuivatatakse ja küpsetatakse plaatidel. Väljaküpsetus 115%.

41. Väiksed vesikringlid I (suški)

Valmistatakse II sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,5 kg soola, 0,25 kg pärm ja 1 kg suhkrut; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Vormitakse eriti tugevast taignast rõngakujuliselt, arvestusega, et 1 kg kohta tuleks 95—100 tk. Keedetakse vees, kuivatatakse ja küpsetatakse plaatidel. Väljaküpsetus 95%. Jaeshind 2 rbl. 90 kop. kg. Sobivad hästi müügiks kioskites, telkides ja einelaudades.

42. Väiksed vesikringlid II (suški)

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,5 kg soola, 0,25 kg pärm ja 1 kg suhkrut; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Vormitakse eriti tugevast taignast rõngakujuliselt, suuruselt 125—130 tk. kilogrammis. Keedetakse vees, kuivatatakse ja küpsetatakse plaatidel. Väljaküpsetus 99%. Jaeshind 4 rbl. 60 kop. kg. Sobivad hästi müügiks kioskites, telkides ja einelaudades.

43. Väiksed vesikringlid III (suški)

Valmistatakse kõrgema sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,5 kg soola, 0,25 kg pärm ja 2,5 kg suhkrut; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Vormitakse eriti tugevast taignast rõngakujuliselt, suuruselga 135—140 tk. kilogrammis. Keedetakse vees, kuivatatakse ja küpsetatakse plaatidel. Väljaküpsetus 97%.

44. Harilikud kuivikud

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1 kg soola, 1 kg pärm ja 0,5 kg toiduõli. Vormitakse vastavate vormidega eriti tugevast taignast, suuruselt 50 tk. kg. Küpsetatakse ja kuivatatakse plaatidel. Väljaküpsetus 88%. Jaeshind 5 rbl. 70 kop. kg. Sobivad müügiks kioskites ja telkides.

45. Linnakuivikud I

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg nisujahu, 1,2 kg soola, 1 kg pärm, 5 kg võid, 0,5 kg toiduõli, 50 muna ja 13 kg suhkrut. Vormi-

takse vastavate vormide abil eriti tugevast taigast, suurusega 45—50 tk. kg. Küpsetatakse ja kuivatatakse plaatidel. Väljaküpsetus 105%. Jaeshind 5 rbl. 70 kop. kg. Sobivad hästi müügiks einelaudades, kioskites ja telkides.

46. Linnakuivikud II

Valmistatakse II sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,2 kg soola, 1 kg pärm, 5 kg võid, 0,5 kg toiduõli, 50 muna ja 13 kg suhkrut. Vormitakse vastavate vormide abil tugevast taigast, suurusega 45—50 tk. kg. Küpsetatakse ja kuivatatakse plaatidel. Väljaküpsetus 110%. Jaeshind 5 rbl. 20 kop. kg. Sobivad hästi müügiks einelaudades, kioskites ja telkides.

47. Matkakuivikud

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1 kg soola, 1 kg pärm, 0,5 kg toiduõli, 50 muna ja 5 kg suhkrut. Vormitakse vastavate vormide abil tugevast taigast, suurusega 60 tk. kg. Küpsetatakse ja kuivatatakse plaatidel. Väljaküpsetus 95%.

48. Vanillikuivikud

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,2 kg soola, 2 kg pärm, 10 kg võid, 0,5 kg toiduõli, 100 muna, 20 kg suhkrut ja 50 g vanilini. Vormitakse vastavate vormide abil tugevast taigast suurusega 100 tk. kg. Küpsetatakse ja kuivatatakse plaatidel. Väljaküpsetus 113%. Jaeshind 6 rbl. 90 kop. kg. Sobivad müügiks einelaudades, kioskites ja telkides.

49. Soolakringlid

Valmistatakse I sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 6 kg soola ja 0,4 kg toiduõli. Vormitakse tugevast taigast rõnga- või kringlikujuliselt, suurusega 120—130 tk. kg. Keedetakse vees, kuivatatakse ja küpsetatakse plaatidel. Väljaküpsetus 100%. Jaeshind 4 rbl. 60 kop. kg.

50. Rõngassaiad kõõmetega

Valmistatakse kõrgema sordi nisujahust. Ained: 100 kg jahu, 1,5 kg soola, 0,5 kg pärm, 5 kg suhkrut, 1 kg siirupit ja 1 kg kõõmeid; plaatide määrimiseks 0,15 kg toiduõli. Vormitakse tugevast taigast rõngakujuliselt, suurusega 20 tk. kg. Küpsetatakse plaatidel. Väljaküpsetus 114%.

**XII. ABITOORAINETE ASENDAMISE TABEL
LEIVA- JA SAIATOODETE VALMISTAMISEL *)**

Tooraine	Aseaine	Millises tootes kasutatakse
1. Suhkur	<p>a) Kollane suhkur, lahustatult ja filtreeritult, vastavalt kuivolluse sisaldavusele.</p> <p>b) Siirup, arvestusega 1,4 kg siirupit 1 kg suhkru asemel.</p> <p>c) Sahhariin, arvestusega 1 g sahhariini 450 g suhkru asemel.</p>	<p>Kõigis leiva- ja saiatooteis, välja arvatud kõrgema sordi nisujahust valmistatud tooted.</p> <p>Kõigis I ja II sordi tooteis, mitte üle 50% kogu antud jahuhulga kohta retseptis ette nähtud suhkrukogusest. Matkakuivikuis täies ulatuses, muudes leiva- ja saiatooteis ning kuiviktooteis mitte üle 50% retseptis ette nähtud suhkrukogusest.</p>
2. Suhkur ja siirup	Kogu retseptis ette nähtud kogus asendatakse keetmega, kusjuures linnastekogus suurendatakse 7,5%-ni, ning sahhariiniga koguses 0,0225 kg.	Pealinna leivas.
3. Siirup	Keede ja sahhariin. 10 kg siirupi asemel 0,011 kg sahhariini.	Teeleivas.
4. Või	<p>a) Margariin ja taimeõli plaatide määrimiseks, koefitsiendiga 1:1.</p> <p>b) Rafineeritud taimeõli, arvestusega 0,9 kg rafineeritud taimeõli 1 kg või asemel.</p> <p>c) Munapulber vastavas maksumuses (kindlaks määratud hinnaga).</p>	<p>Kõigi leiva- ja saiatoode juures, kus plaatide määrimiseks ei ole retseptis ette nähtud taimeõli.</p> <p>Kõigis leiva- ja saiatooteis ning kuivik- ja kringlitootes.</p> <p>I ja II sordi nisujahust valmistatud leiva- ja saiatooteis, kuivik- ja kringlitootes, mis sisaldavad võid kuni 5% (kaasa arvatud). Samus tooteis, kui võisisaldavus retsepti järgi on ette nähtud üle 5% jahu kaalust, asendatakse munapulbriga mitte üle 50% kogu või hulgast.</p>

*) Tsentrosojuzi juhend 27. nov. 1945. a., lk. 10—11.

Tooraine	Aseaine	Millises tootes kasutatakse
5. Margariin	a) Taimeõli, arvestusega 0,9 kg taimeõli 1 kg margariini asemel.	Kõigis leiva- ja saiatooteis ning kuivik- ja kringlitoo- teis.
	b) Kompaundrasv, loomne ja taim-hüdrorasv ning muud kompaundide liigid, arvestusega 0,85 kg rasva 1 kg margariini asemel.	Kõigis leiva- ja saiatooteis ning kuivik- ja kringlitoo- teis.
6. Munad	a) Melanž, arvestusega 1 kg melanži 25 muna asemel.	Kõigis tooteis.
	b) Munapulber, arvestusega 0,275 kg munapulbrit 25 muna asemel.	Kõigis tooteis.
7. Melanž ja munad	a) Rasvained, arvestusega kuivolluse järgi: 320 g koorevõid või margariini 1 kg melanži või munade asemel.	Kõigis tooteis.
	b) Taimeõli, arvestusega 250 g taimeõli 1 kg melanži või munade asemel.	Kõigis tooteis.
	c) Kartulitärklisekeede, arvestusega 0,01 kg tärklist 1 kg melanži asemel.	Leiva- ja saiatoodete ning kuiviktoodete juures pealt- määramiseks.
	d) Suhkrusiirup, arvestusega 1 kg melanži asemel 0,3 kg suhkrut siirupi keetmi- seks.	Puistega kuivikusortide juu- res.
8. Rosinad	Sukaad, koefitsiendiga 1:1.	Kõigis leiva- ja saiatooteis, välja arvatud I ja kõrgema sordi nisujahust valmista- tud rosinatega sai.

XIII. PRESSPÄRMI KUIVATAMINE JA KASUTAMINE

Presspärimi pikemaajaseks säilitamiseks ja paremaks transportimiseks tuleb teda kuivatada. Pärimi kuivatamine peab toimuma võimalikult kii-

resti, ent mitte kõrgema temperatuuri juures kui 50—55° C. Kõrgem temperatuur hävitab pärmiseened, mis läbi pärm kaotab kergitamisevõime.

Presspärimi kuivatamine tuleb läbi viia kahes osas:

1. eelkuivatamine — suuremates tükkides,
2. lõplik kuivatamine — pisitükkidena.

Presspärimi kuivatamiseks on otstarbekohane kasutada kuivatusahjule vastavalt ehitatud raame, mille üksikud riiulid on soovitatav teha võrkpõhjaga ja ainult kõige alumine riiul kindla põhjaga, et soe õhk võiks kergesti läbi tungida.

Eelkuivatamiseks lõigatakse pärm 30—50 g tükkideks ja kuivatatakse restidel 40—50° C juures. Kuivatamine ei või järjest kesta üle 4—5 tunni, kuna muidu pärmiseened võivad hävida. Pärast eelkuivatamist tuleb pärm kiiresti jahutada ning seejärel asuda lõplikule kuivatamisele.

Lõplikuks kuivatamiseks tuleb poolkuivanud, jahtunud pärm hõõruda käte vahel ühtlaseks peenikeseks pärmisõmerikuks. Pärmisõmerik tuleb kuivatada jälle restidel 50—55° C juures ja mitte üle 4 tunni. Kui pärm on küllaldaselt kuivanud (6—10% piirides), jahutatakse ta kiiresti külmas kohas ja presspärm on hoidmiseks valmis. Kuivatamisel tuleb jälgida, et niiskus ei langeks alla 6%, kuna muidu võivad pärmiseened hävida, ja et niiskust ei jääks pärmisse üle 12%, sest muidu pärm ei säilu.

Kuivatatud pärimi normaalne värvus on pruunikas-kollane, maitse kergelt mõrkjas ja niiskusesisaldavus 6—10%.

1 kilogrammist tavalisest presspärmist (niiskusesisaldavus 70%) saab 380 g kuivatatud pärimi (niiskusesisaldavus 8%). Kuivatatud pärimi kergitamisevõime võrreldes kuivatamata pärmiga on keskmiselt 50% võrra madalam. Seismisel väheneb kuivatatud pärimi väärtus keskmiselt 10% kuus. Üldiselt kaotab kuivatatud pärm oma kergitamisevõime 5 kuu möödumisel täielikult.

Igal juhul tuleb kuivatatud pärimi kasutamisel enne massilisele leivavalmistamisele asumist teha väikese prooviküpsetusega kindlaks pärimi kvaliteet ja siis alles kasutada pärimi vastavalt vajadusele.

Soovitatav on enne kuivatatud pärimi kasutuselevõtmist pärmiseeni kasvatada kartulipudrust, jahust ja suhkrust valmistatud pudrutaolises massis 8 tundi 30—32° C juures, mis tõstab kuivatatud pärimi kergitamisevõimet õige tunduvalt.

Pärmiseente kasvatamine toimub järgmiselt: Ühe kg kuivatatud pärimi kohta võtta 1 kg kartuliputru, 72 g (4 supilusikatäit) sordijahu ja 10 g (1 teelusikatäis) suhkrut ning vett niipalju, et segu omandaks nõrga taigna tugevuse. Mass segada hoolikalt läbi ja jätta 8 tunniks 30—32° C juures seisma (kasvama). Pärast 8-tunnilist seismist määrata kindlaks pärimi kergitamisevõime ja kasutada massi taigna kergitamiseks prooviküpsetusega kindlaks tehtud hulgas.

Kuivatatud pärm tuleb hoida kuivas, hästi õhutatavas ruumis, õhukindlalt pakitult. Niiskes või liiga külmas (temperatuur alla 0° C) ruumis kaotab kuivatatud pärm oma kergitamisvõime ja muutub kasutamiskõlbmatuks.

XIV. EMULSIOONI VALMISTAMINE MINERAALÖLIDEST LEIVAVORMIDE MÄÄRIMISEKS *)

Laboratoorseste katsete ja sanitaaralaste uurimuste põhjal on kindlaks tehtud, et mineraalõlid „MZS“, „MS“, „MK“ ning auto- ja traktoriõlid, sealhulgas ka autool nr. 10 ja nr. 18, segatult leelisega (emulsiooniks) ei ole inimorganismile väikestes kogustes tarvitatult kahjulikud. Seepärast kasutati Suure Isamaasõja päevil ja on lubatud ka sõjajärgsel aastail ülaltoodud õlisid kasutada emulsioonina leivavormide määrimiseks leivakupsetamisel juhtudel, kui on ülepääsmata raskusi toiduõli saamisel. Kindlaks nõudeks jääb aga sealjuures, et emulsiooni valmistatakse täpselt eeskirjade kohaselt vilunud meistri poolt ja et mineraalõli leivavormide määrimiseks mingil juhul ei kasutataks leeliseta.

Emulsiooniks kasutatava mineraalõli juures tuleb kindlaks teha kas tal ei ole petrooleumi, bensiini või muid sellele õlile mitteomaseid lõhnu. Kõrvallõhnadega mineraalõli emulsiooni valmistamiseks ei kõlba; samuti ei kõlba emulsiooniks mineraalõli, mida on transporditud või hoitud petrooleumi või bensiini all olnud sisternis või vaadis.

Emulsiooniks kasutatav leelis tuleb valmistada kuivast, jahtunud puutuhast, puhtas puunõus. Leelise saamiseks võetakse ühe mahuosa kuiva sõelutud puutuha kohta kaks mahuosa keeva vett (üks pang tuhka ja kaks pange vett). Tuhk pannakse puhtasse riidest kotti, mille suu seotakse kinni. Kott asetatakse puutünni, kuhu valatakse peale kaks mahuosa keeva vett, nii et tuhakott oleks üleni vee all. Siis kaetakse tünn kaanega ja jäetakse 2,5—3 tunniks seisma (tõmbama).

Pärast seismist kallatakse leelis ettevaatlikult eraldi puunõusse või klaaspudelitesse, kusjuures leelis filtreeritakse läbi puhta riide või õhukese vatikorra, et ta ei sisaldaks lahustamata tuhaosasisid.

Leelisest tuleb tuhk eraldada hiljemalt 3 tunni möödumisel. Tuhast eraldatud (filtreeritud) leelist võib kasutamiskõlvulisena alal hoida kolm päeva.

Leelise valmistamiseks võib kasutada ainult puhtast värvimata puust põletamise teel saadud tuhka.

Keelatud on leelise valmistamiseks ja hoidmiseks kasutada metallist

*) Tsentrosojuzi ajutine juhend 9. jaan. 1946. a.

nõusid, kuna metallnõud leelise mõjul kiiresti roostetuvad ja muutuvad tarvitamiskõlbmatuks.

Emulsiooni valmistamine peab toimuma puu-, klaas- või kivinõus. Emulsiooni saamiseks võetakse kolm osa mineraalõli ja kaks osa leelist, näit. 10 liitri emulsiooni valmistamiseks 6 liitrit mineraalõli ja 4 liitrit leelist.

Esimesena valatakse nõusse mineraalõli ning seejärelle natukesehaaval leelis, segades kogu aeg puulabidaga hoolikalt ringi. Segamine kestab 10—15 minutit, kuni saadakse ühtlane hapukoore taoline helepruun mass.

Emulsiooni tuleb valmistada iga päev vastavalt leivatööstuse ööpäevasele tarvidusele, kuna emulsioon pikemaajalisel hoidmisel eraldub. Eraldumisel (õli ja vesi) tuleb emulsioon uuesti hästi läbi segada ja sealjuures lisandada veidi mineraalõli (3—5% emulsiooni kaalust).

Emulsiooni kasutamiseviis leivavormide määrimisel vastab toiduõli kasutamisele. Emulsiooni kulunormiks on ühe tonni leiva kohta üks kg emulsiooni või ühe tonni jahu kohta üks kg mineraalõli.

XV. LOOMULIKU KAHANEMISE NORMID LEIVATÖÖSTUSTE LADUDES *)

Toidukauba nimetus	Suvisel ajal külmutus- seadmeta ladudes ‰/‰	Teistel aasta- aegadel kõigis ladudes ja su- visel ajal kül- mutusseadme- ga ladudes ‰/‰
Kondiitrisaadused		
1. Monpansjee ja karamell, suhkrustatud	0,08	0,05
2. Karamell terades ja dražee	0,08	0,05
3. Karamell täidisega ja paberis	0,05	0,03
4. Kompvekid, pehmed ja iiris-	0,10	0,08
5. Marmelaad	0,10	0,08
6. Pastilaa	0,15	0,10
7. Küpsised, lahtised	0,05	0,03
8. Präänikud	0,12	0,08
9. Kuivikud	0,10	0,06
10. Keedis, džem, poviidlo, siirup, lahtiselt	0,10	0,07
11. Idamaa maiustised	0,10	0,06
12. Kakao, lahtine	0,03	0,02
13. Halvaa	0,20	0,15
14. Mesi, loomulik ja kunstlik, tünnides	0,10	0,09

*) Eesti NSV Kaubanduse RK käskkirj nr. 262, 7. sept. 1945. a.

Toidukauba nimetus	Suvisel ajal külmutus- seadmeta ladudes	Teistel aasta- aegadel kõigis ladudes ja su- visel ajal kül- mutusseadme- ga ladudes
	%/0/0	%/0/0
Toidukaubad		
1. Jahu, igasugune, peale kartulijahu	0,04	0,03
2. Kruubid, igasugused, välja arvatud riis	0,04	0,03
3. Kaunvili	0,05	0,04
4. Tükksuhkur	0,02	0,01
5. Peensuhkur	0,02	0,01
6. Tuhksuhkur	0,04	0,03
7. Makaronisaadused	0,03	0,02
8. Tärklis	0,05	0,03
9. Sinep, pulbrina	0,10	0,06
10. Kohv, ubadena ja jahvatatult, lahtiselt	0,10	0,06
11. Maitseained (kaneel, nelgid, pipar jne.)	0,04	0,03
12. Pähtlid	0,15	0,10
13. Pärm, pressitud	0,60	0,50
14. Toiduõli lahtistes nõudes	0,05	0,03
15. Toiduõli ümbervalamisel:		
a) paagist tünnidesse	0,02	0,02
b) tünnist väiksematesse nõudesse	0,03	0,03
16. Sool	0,20	0,15
17. Loorberilehed ja humalad	0,05	0,05
18. Linnased	0,05	0,05

Laos hoidmisel

	ühe	kahe	kolme	nelja	üle viie
	päevani	päevani	päevani	päevani	päeva
	%/0	%/0	%/0	%/0	%/0
1. Rukkileib	0,20	0,30	0,40	0,50	0,65
2. Sai, (kaalu-)	0,15	0,20	0,30	0,40	0,50

XVI. LEIVAVILJA VASTUVÕTMISE KORD KESKTERAVILJASALVELT

Kaubanduslike organisatsioonide varustaja leivaviljaga on NSVL Varumise Ministeerium, kelle kõrgeimaks organiks Eesti NSV-s on NSVL Varumise Ministeeriumi Volinik Eesti NSV-s, kellele otseselt allub ÜÜ Kesk-

teraviljasalv. Kesκτηraviljasalve kontorite ja baaside kaudu toimub kaubanduslike organisatsioonide otsene varustamine leivaviljaga.

Alljärgnevalt mõned väljavõtted kaubanduslike organisatsioonide Kesκτηraviljasalve poolt leivaviljaga varustamise korra (põhitingimuste) kohta:

1. Kesκτηraviljasalv on kohustatud kaubanduslike organisatsioonide varustama leivaküpsetamiseks vajaliku jahuga. Teravilja on kaubanduslikele organisatsioonidele lubatud jahu asemel anda ainult plaanis ette nähtud koguse piires, tingimusel, et selle teravilja jahuks jahvatamine on kindlustatud *).

2. Kesκτηraviljasalvel on lubatud kaubanduslikele organisatsioonidele ja leivatööstustele turufondi arvel välja anda otri, kaeru ja maisi kuni 30% ulatuses toiduteraviljaga segamiseks **). Väljaantava toiduteravilja koguse vähendamisel tuleb vastavalt vähendada ka väljaantava söödateravilja kogust.

Söödateravilja väljajahvatus on järgmine: odrajahu — 87%, kaerajahu — 62% ja maisijahu — 98%. Peale selle jahvatuskadu lihtjahvatusel 2%.

3. Põhitingimused teravilja vastuvõtmisel Kesκτηraviljasalvel on järgmised ***):

Kultuuri nimetus	Loomukaal (grammides)	Niiskusesisaldavus (protsentides)	Prügi- ja umbrohu-seemnete-sisaldavus (protsent.)	Võõrkultuurilisand (protsentides)
1. Rukis	685	14	1	1
2. Talvnisu	735	14	1	1
3. Suvinisu	735	14	1	2
4. Kaer	465	14	1	2
5. Oder	575	14	2	2
6. Hernes (valge, roheline, kollane)	—	16	1	2
7. Hernes, hall	—	16	1	4
8. Tatar	—	14	1	1

4. Kaubanduslikud organisatsioonid võivad keelduda teravilja või jahu vastu võtmast juhul, kui jahu või terad on kuumaks läinud, koppinud või kõrvallohnaga, mida pole võimalik töötlemisel kõrvaldada (näit. petroo-

*) NSVL RKN määrus 4. augustist 1945. a.

***) NSVL RKN korraldus nr. 14743—2, 8. okt. 1945. a.

***) NSVL RKN korraldus nr. 1744—6, 3. veebr. 1945. a.

leumilõhn), samuti ei ole nad kohustatud vastu võtma vilja, mis on rikunud viljakärsakast, koist või herneussidest.

5. Teravilja vastuvõtmisel Keskeraviljasalvelt on kaubanduslikud organisatsioonid õigustatud saama iga teradepartii kohta Keskeraviljasalvelt tõendi (analüüsi) terade niiskusesisaldavuse ning umbrohu- ja prügisisaldavuse protsendi kohta. Kui Keskeraviljasalv keeldub nimetatud tõendit andmast, tuleb kaubanduslikul organisatsioonil terade vastuvõtmisel koostada ise varumisvoliniku või tema asetäitja juuresolekul akt niiskuse-, umbrohu- ja prügisisaldavuse kohta ning esitada trahvinõudmised Keskeraviljasalvele p. 7 kohaselt tõendi mitteandmise pärast.

6. Kaubanduslikud organisatsioonid on õigustatud teravilja saama lähimast Keskeraviljasalve teravilja (jahu) vastuvõtupunktist kehtestatud hinnaga. Kui Keskeraviljasalv annab jahu mõnest kaugemast punktist või kui kokkuostupunkt asub kaugemal kui 25 km, on Keskeraviljasalv kohustatud tasuma teravilja (jahu) veokulud kaugema veomaa eest alljärgnevalt:

- a) transpordi puhul auto- või hobuveokiga — tegelikud kulud, kuid mitte üle 1 rbl. 30 kop. tonn/kilomeetrilt;
- b) transpordi puhul kitsarööpmelistel või laiarööpmelistel raudteeharudel, mis ei ole võetud TRK üldisesse võrku — tegelikud kulud, kuid mitte üle kindlaksmääratud raudteetariifide;
- c) transpordi puhul veeteedel — tegelikud kulud, kuid mitte üle kindlaksmääratud veeteetariifi;
- d) transpordi puhul veeteedel, millele ei ole tariifi kindlaks määratud — tegelikud kulud, kuid mitte üle 1 rbl. 30 kop. tonn/kilomeetrilt.

Näide veokulude arvestamise kohta: Teraviljasalve ladu asub kaubanduslikust organisatsioonist 10 km kaugusel. Teraviljasalvel veskit ei ole ja annab kaubanduslikule organisatsioonile terad jahvatamiseks kooperatiivist 25 km kaugusel asuvas veskis. Kaubanduslik organisatsioon peab nimetatud juhul Keskeraviljasalvelt nõudma teravilja veokulude tasumist 40 km eest ($25 + 25 - 10$).

Veokulude sissenõudmisel Keskeraviljasalvelt tuleb esitada TRS täitevakomitee tõend kauguse kohta.

7. Kaubanduslikel organisatsioonidel on õigus Keskeraviljasalvelt nõuda trahvide tasumist:

- a) jahu, teravilja ja tangainete mitteõigeaegse väljasaatmise ja vähemas koguses saatmise eest (põhitingimuste §§ 46 ja 62)*);
- b) saadetud leivavilja kvaliteeditõendite arvetele lisandamata jätmise eest (põhitingimuste § 56);
- c) sortimendist mitte kinnipidamise eest (põhitingimuste § 60);

*) Vt. loend lk. 62.

d) teravilja väljaandmise eest jahu asemel turufondi arvel, kui asendamine toimus kokkuleppeta kaubasaajaga (§ 60).

8. Teravilja väljaandmisel Kesκτηraviljasalve kontorite ja baaside poolt tuleb tarbijate kooperatiivide maakondlikel liitudel jälgida, et tarbijate kooperatiivid tingimata kätte saaksid juurdearvestuse natuuras:

- a) kao arvel toiduteravilja jahvatamisel — 2%, söödateravilja jahvatamisel: kaer — 61,3%, oder — 14,9%, mais — 2%;
- b) suurema niiskusesisaldavuse puhul — 1% teravilja igalt suurema niiskusesisaldavuse protsendilt (üle 16%) ja
- c) suurema prügisaldavuse puhul — 1% teravilja igalt suurema prügisaldavuse (üle 1%) protsendilt.

Kuna teravilja väljaandepunktid võtavad aluseks oma laboratooriumide analüüsid, tuleb kõigil juhtudel, kui analüüsi näitajad osutuvad kaheldavaiks, teraviljaproov uuesti analüüsida ning kindlustada, et uued analüüsindmed näitaksid niiskuse- ja prügisaldavuse määrad õigesti.

Et kindlustada tarbijaskooperatiivse süsteemi leivaviljaga varustamise lepingu tingimustest kinnipidamist Kesκτηraviljasalve kontorite ja baaside poolt, tuleb tarbijate kooperatiivide maakondlikel liitudel kiiresti organiseerida pretensioonide esitamist Kesκτηraviljasalvele lepingutingimustest kõrvalekaldumise puhul; tuleb kontrollida tarbijate kooperatiivide poolt teostatavate arvutuste õigsust pretensioonide alal ning tagada arvestatavate trahvi-, sanktsiooni- ja refaktsioonisummade ning leivavilja lisaveokulude sissenõudmist.

Edaspidiseks tuleb rakendada vali kord, mille järgi Kesκτηraviljasalvelt refaktsioonide ja lisaveokulude arvel saadavad summad nõutakse sisse iga teraviljapartii saamisel ja jahvatamisel.

XVII. LEIVA- JA SAIATOODETE KAUBANDUSVÕRKU SAATMISEST

1. Rukkileiba ei või kauplusse tuua varem kui 4 tundi ja hiljem kui 20 tundi pärast ahjust väljavõtmist.

2. Kaaluga müüdavat nisuleiba ja saia ei või kauplusse tuua varem kui 3 tundi ja hiljem kui 10 tundi pärast ahjust väljavõtmist.

3. Tükitooted tuleb kauplusse tuua hiljemalt 6 tundi pärast ahjust väljavõtmist.

4. Väikesi tükitooteid võib kauplusse tuua kuumalt, kuid mitte hiljem kui 4 tundi 30 minutit pärast küpsetamist.

5. Leiva- ja saiatoodete valmistaja peab kindlustama müüjale täieliku kaupade sortimendi varumise iga päev kauplemisaja alguseks vastavalt antud tellimusele.

6. Kauba valmistajal on õigus keelduda kauba andmisest, kui kauba-

saaja saadab kauba järele tervishoidlikele nõudeile mitte vastavad veovahendid.

7. Kauba vastuvõtmine toimub arvu järgi ja kaaluga, kusjuures kaalu-kaubad kaalutakse kaaludel, kuna tükikaubad loetakse üle.

Tükikaupade vastuvõtmisel võib kaubasaaja nende kaalu kontrollida, kaaludes neid üle, vähemalt 10 tükki korraga. Kui sealjuures selgub, et kaubakaal on nõutavast kaalust üle 2,5% vähem, saadab kaubasaaja kaubad valmistajale tagasi ja võib nõuda nende asendamist täiskaaluliste kaupadega. Kuni 2,5%-line kaaluvahe ei õigusta kauba tagasisaatmist. Tagasisaatmine toimub kauba kauplusse tooja veovahendeil.

8. Kui kaup veetakse kohale kaubasaaja veovahenditega, siis toimub kauba vastuvõtmine tootja äris kaubasaaja või tema esindajate poolt, kusjuures kaup võetakse vastu nii kaaluliselt, tükide arvu kui ka kvaliteedi järgi.

Neil juhtudel tootja pärast kauba äraandmist vastutust ei kanna, välja arvatud juhud, kui kauba puudused selguvad müümisel (näit. võõrainete sisaldavus, halb segamine, nätskus, halb lõhn, halb maitse jne.). Varjatud puuduste avastamisel nõutakse valmistajalt trahvi praakkauba väljalaskmise eest ja veokulude tasumist, kuna kaup ise tagasi antakse või ümber vahetatakse.

9. Kauba vastuvõtmine ekspediitori poolt tootja äris ei takista kauba praakimist kaupluse juhataja või kvalifitseeritud leivamüüja poolt kauba väliste tunnuste järgi (näit. põlenud koorukene, liiga valge koorukene, valmistusvead jne.). Neil juhtudel on valmistaja kohustatud leiva ümber vahetama korraliku kauba vastu, valmistaja jääb aga karistamata.

10. Kui kauba vastuvõtmisel leivatööstuses selgub, et kaup on müügiks kõlbmatu, siis vahetab valmistaja kauba kohe kõlvulise kauba vastu samas leivatööstuses. Kui aga kaup antakse teisest valmistuskohast, siis kannab valmistaja transpordiga seoses tekkivad lisakulud.

11. Kauba kohaleveol leivatööstuse veovahenditega toimub vastuvõtmine kaubasaaja äris. Kui müügi juures selguvad varjatud puudused, siis teatab kaubasaaja neist tootjale telefonogrammiga ja kutsub tootja esindaja kohale vastava akti koostamiseks.

Kui tootja selle kutse peale ei saada oma esindajat 2 tunni jooksul kohale, siis koostab kaubasaaja akti üksi, milline akt on valmistajale kohustuslik.

12. Lahkarvamused kauba kõlvulisuse üle lahendab riikliku kaubandus-inspektsiooni esindaja, selle puudumisel aga riikliku sanitaarinspektsiooni või maakonna täitevkomitee kaubandusosakonna esindaja.

13. Leivatööstus kirjutab iga kaubasaadetise kohta saatekirja, milles märgib:

a) kaubasaaja nime,

Exhib. 1917.

- b) kauba ja sordi nimetuse,
- c) tükkide arvu ning kaalutooteil kaalu,
- d) tõenduse, et kaup vastab lepingu tingimustele.

Kui kaubasaaja on kirjalikult teinud korralduse, mille järgi kaup tuleb saata mitmesse müügikohta, siis peab valmistaja saatekirjas märkima ära ka igasse müügikohta saadetava kauba hulga ja kaalu.

Saatekirjas peab olema märgitud peale selle veel kauba ahjust väljavõtmise aeg ja kauba väljasaatmise aeg.

14. Kauba vastuvõtja on kohustatud igale saatekirjale märkima tegelikult vastu võetud kauba hulga ja kaalu ning veovahendi päralejõudmise ja lahkumise aja. Neid andmeid peab kauba vastuvõtja kinnitama oma allkirja ja pitsoriga. Üks saatekirja eksemplar jääb kaubasaajale.

SANITAARESKIRJAD TARBIJASKOOPERATIIVSEILE LEIVATÖÖSTUSTELE

I. Üldnõuded

1. Uute leivatööstuste asutamisel tarbijaskooperatiivses süsteemis tuleb kasutada Tsentrosojuzi tüüp-projekte.

Uusi leivatööstusi võib avada või olemasolevaid ümber korraldada (sisustada) ainult sanitaarjärelevalve organite ja tarbijaskooperatiivsete töötajate ametiühingu tööinspektori loal.

2. Teotsevaid leivatööstusi võib ümber korraldada ainult kooskõlastatult kohaliku sanitaarinspeksiooniga ja arvesse võttes viimase poolt antud juhiseid.

3. Igas tööstuses tuleb nähtavale kohale välja panna sisekorra määrused, mis on kinnitatud leivatööstuse juhataja poolt. Kõiki leivatööstuse töötajaid tuleb tutvustada sisekorra määrustega.

4. Igas leivatööstuses tuleb pidada riiklikus sanitaarinspeksioonis registreeritud „sanitaar-raamatut“. Raamatusse kantakse sisse kõik sanitaarjärelevalve poolt teostatud järelevaatuse tulemused. Peale „sanitaar-raamatu“ peab tööstuses olema töötajate arstliku järelevaatuse raamat, koos kõigi leivatööstuse töötajate nimekirjaga.

Sanitaar-raamat ja töötajate arstliku järelevaatuse raamat hoitakse leivatööstuse juhataja juures.

5. Kõik leivatööstuse töötajad peavad esitama ühe kuu jooksul andmed sanitaar-tehnilise miinimumi kohta (uued töötajad tööle asumisel ja teised käesoleva eeskirja kinnitamise ajast arvates).

6. Võõrastele on sisseminek tööstusse ja laoruumidesse võimaldatud ettevõtte juhataja loal ja kohuslikult sanitaarrõivastises, mis antakse leivatööstuse juhataja poolt.

II. Ümbruskonna korrashoid

7. Leivatööstuse ümbrus tuleb hoida puhas. Enne puhastamist-pühkimist tuleb soojal ajal kasta veega.

8. Leivatööstuse ümbrust ei tohi koormata pakkide, kütte- või ehitusmaterjalidega. Kütteenained tuleb korralikult laduda riitadesse, jättes riitade vahele vahed.

9. Ettevõtte maa-ala tuleb sillutada, asfalteerida või vähemalt ehitada kõnniteed (puust, sillutatud või asfalteeritud), mis ühendavad tööstust kõigi õuepoolsete ehitistega. Kõnniteest vaba maa-ala tuleb murustada.

10. Prügi, puu- või turbatuha jaoks tuleb ehitada prügi- või tuhakastid tihedate kaante ning kindlate põhjade ja seintega. Tuhaaugud tuleb teha põlematust materjalist (raud, telliskivid jne.). Prügi- ja tuhakastid, samuti väljakaevatud augud ja käimlad ei või tööstuse- ja laoruumidele olla lähemal kui 25 meetrit.

11. Prügi äravedu tuleb teostada regulaarselt.

Prügikaste ja kaevatud auke võib täita ainult $\frac{2}{3}$ ulatuses nende sügavusest.

III. Ruumide korrashoid

12. Leivatööstuse ruumid peavad olema krohvitud, laed ja seinad valgendatud. Paneelid tuleb üle värvida õli- ja liimivärviga. Põrandad peavad olema siledad, ilma pragudeta ja aukudeta. Muld- ja savipõrandad pole lubatavad.

13. Tööstuslike hooiete valgendamist tuleb teostada korrapäraselt, selle järgi kuidas need mustuvad. Üldremont tuleb teostada vähemalt üks kord aastas.

Märkus: Ruumide desinfitseerimist tuleb teostada sanitaarjärelevalve nõudmisel.

14. Leivatööstuse ruumide sissekäigu juures tuleb üles seada tallakraapijad, restid või matid jalatsite porist puhastamiseks.

15. Kõik ruumid tuleb hoida puhtad. Selleks tuleb neid järjekindlalt puhastada: põrandad niisutatult pühkida ja pesta, pühkida tolmu, puhastada seadmed, kõrvaldada ämblikuvõrgud, pesta aknad jne. Ruume tuleb iga päev korralikult tuulutada.

16. Ruumide valgustamisel petrooleumiga tuleb:

a) petrooleum ja petrooleumilambid hoida eri ruumis, väljaspool leivatööstuse ruume, või tööstusest eemal isoleeritud ruumis (tsehhis, ekspeditsioonis, laos);

b) lambid puhastada, täita petrooleumiga ja lambiklaasid puhastada petrooleumi-hoiuruumis;

c) lambid hoida korras; lambid ei tohi tilkuda;

d) hommikul viia petrooleumilambid ja samuti petrooleumilaternad eelnimetatud ruumidesse.

IV. Võitlus putukate (kärbseid, prussakad) ja närijate vastu

17. Kevade saabumisel tuleb kõik tööstuse ja lao aknad katta metallvõrgu või marliga. Kõigis tööstuse ruumides tuleb kasutada mehaanilisi kärbeste hävitajaid — kleep-kärbsepaber, kärbsepüüdjad.

Märkus: Keemiliste vahendite (formaliin, leotatav kärbsepaber) tarvitamine on lubatud ainult väljaspool tööaega ning tööstuslike seadmete hoolsal katmisel ja põhjalikul puhastamisel enne töö algust. Formaliin ja leotatav kärbsepaber tuleb vähemalt kaks tundi enne töö algust ruumidest eemaldada.

18. Prussakate tekkimise vältimiseks tuleb kõik praod seintes, kappides jne. kinni panna, eriti soojendatavates kohtades. Ei tohi hoida lahtiselt taignasegamise künasid, juuretisenõusid jne. On keelatud hoida toiduaineid tööliste rõivastekappides.

19. Prussakate avastamisel tuleb ruumid kohe põhjalikult puhastada, praod, kus võiksid pesitseda prussakad, kinni panna, sisseseade üle valada keeva veega. Edasi tuleb järjekindlalt võtta tarvitusele abinõud prussakate hävitamiseks, kaasa tõmmates vastavaid organisatsioone (desinfektsioonijaoskonnad tervishoiuosakonna juures).

20. Närijate (hiired, rotid) tekkimise vältimiseks tuleb kõik praod, augud põrandais ja tehniliste seadmete ümbruses kinni panna tsemendi, raua või telliskividega; ventilatsioonivad keldrites tuleb katta metallvõrguga, aknad klaasida. Juhul, kui tekivad närijad, tuleb tarvitusele võtta mehaanilised hävitajad: lõksud, püünised jne.

Märkus: Närijate hävitamine keemiliste vahenditega on lubatud ainult vastavate asjatundjate (deratisaatorite) poolt ning riikliku sanitaarinspeksiooni nõusolekul ja järelevalvel.

V. Nõuded töötajate isikliku tervishoiu alal

21. Kõik leivatööstuse töötajad on kohustatud:

a) silmas pidama käte, näo ja keha puhtust, küüned lühikeseks lõikama, juuksed katma räti või mütsiga;

b) töö ajal kandma puhtaid sanitaarrõivaid ja nendega hoolikalt ümber käima;

c) käimla kasutamisel ära võtma sanitaarrõivaid ja pesema tingimata käed pärast käimla kasutamist.

22. Leivatööstuse administratsioon peab muretsema:

a) vajalikul määral pesukausse, pesemisvahendeid, käterätikuid, samuti töö- ja sanitaarrõivaid kindlaksmääratud normidele vastavalt;

- b) duši- (pesemisruumi) seadmeid;
- c) vajalikul arvul üleriiete varnu ja isiklikke kappe töötajale;
- d) vajaliku arvu prügikaste jne.

VI. Arstlik järelevaatus ja pisikukande uurimine

23. Kõik uued tööle tulijad peavad laskma end arstlikult läbi vaadata ja omama vastava asutise (ambulants, tervishoiupunkt, nõuandla /dispanser/ jne.) õiendise-loa tööleasumise kohta.

24. Kõiki töötajaid tuleb töölevõtmisel kontrollida, kas nad ei kanna sooltes pisikuid. Järgnevalt tuleb pisikute ning samuti ka kõhuusside kandmise uurimist ja profülaktilise süstimise läbiviimist teostada kohaliku riikliku sanitaarinspeksiooni eri korraldusel.

Märkus: Piirkondades, kus ei ole sanitaar-bakterioloogilisi laboratooriume, toimub leivatööstuste töötajate läbivaatus pisikute ja kõhuusside kandmise kohta vabariikliku või piirkonna sanitaarinspeksiooni juhiste kohaselt ja tähtaegadel, mis kooskõlastatud leivatööstuse juhatusega.

25. Töölised, kes on vahetult kokkupuutes toiduainete, seadmete ja tööstusliku inventariga, kuuluvad igakuulisele arstlikule läbivaatusele.

26. Töölisi, kes osutuvad pisikukandjaks, ei tohi lubada erialalistele töödele. Neid on lubatud kasutada säärastel töödel, kus nad toiduainete ja tööstusliku sisseseadega vahetult kokku ei puutu.

27. Kõiki punktis 25 mainitud töölisi ei tohi nende haigestumisel soolte nakkushaigustesse (kõhutüüfus, paratüüfus, verine kõhutõbi) lubada tööle 6 nädala kestel pärast täielikku kliinilist tervenemist.

Kogu selle aja kestel kuuluvad nad igal nädalal uurimisele pisikukandmises ja neid lubatakse tööle ainult tingimusel, kui kogu arstliku järelevaaluve aja jooksul uurimused on andnud negatiivseid tulemusi.

28. Kõhutüüfust läbipõdenuid tuleb peale selle veel 3½ kuu möödumisel lõplikult kontrollida pisikukandmise suhtes. Pisikukandmise avastamisel tuleb nad kohe töölt kõrvaldada kogu pisikukande ajaks.

Märkus: Kui kohapeal puudub bakterioloogiline laboratoorium, tuleb töötajad, kes on läbi põdenud kõhutüüfuse, saata tervishoiuosakonna arvel lähimasse bakterioloogilisse laboratooriumi lõplikuks järelevaatuks. Saatmine toimub 3½ kuu möödumisel pärast haigete kliinilist tervenemist. Kuni uurimistulemuste teadasaamiseni ei või haigust läbipõdenuid nende erialalistel töödel kasutada.

29. Juhul, kui p. 25 märgitud töötajate perekondades avastatakse mao-soolte nakkushaigusi, kuuluvad need töötajad kohuslikult järelevalvele pisikukande suhtes ja nad alluvad arstlikule järelevaatusele iga 5 päeva tagant. Avastatud pisikukandjaid ei lubata tööle varem, kui kaks korda järjest on saadud negatiivne tulemus bakterioloogilisel uurimisel, mis teostatud mitte vähem kui 5-päevaste vaheaegade järele.

30. Arstliku läbivaatuse, kaitseepookimise ja pisikukande uurimise dokumendid, arstliku läbivaatuse raamat ja tunnistused, mis on välja antud vastavate ravi-profülaktiliste asutiste poolt, hoitakse alal leivatööstuse juhataja või tema asetäitja juures.

VII. Seadmete ja inventari korrashoid

31. Puust seadmed (kastid, künad, lauad jne.) peavad olema täiesti siledade pindadega, ilma pragude ja õnarusteta.

Metallist seadmed — ämbrid, paagid jne. — peavad olema kahjutuist materjalidest, mis ei avalda mõju tooteile. Tsingitud nõusid on lubatud kasutada ainult vee või kuivainete hoidmiseks. Tsingitud nõude kasutamine taigna, hautise ja leotise valmistamiseks ja hoidmiseks on kategooriliselt keelatud.

32. Kogu sisseseade ja inventar tuleb hoida puhas.

33. Taigناسõtkumise kastid (mõhed) tuleb iga vahetuse töö lõpul hoolikalt seestpoolt puhtaks kaapida ja kõik taigajasõtkumised täielikult eemaldada, väljastpoolt üle kaapida ja tulise soodaveega pesta. Vähemalt kord viie päeva jooksul tuleb kastid seestpoolt hoolikalt pesta tulise vee ja harjaga ning loputada keeva veega.

34. Töölauad ja taigناسõtkumise kastide kaaned tuleb töö vaheaegadel hoolikalt puhastada ja vahetuse töö lõpul tulise soodaveega üle pesta.

35. Jahusõelad tuleb hoida puhtad ja hoolikalt valvata, et sõela võrk oleks korras.

36. Hautamise ja niisutamise tunnid või tõrred tuleb varustada tihedate kaantega ja pärast tühjendamist pesta hoolikalt tulise veega seest- ja väljastpoolt.

37. Rauast leivavormid tuleb hoolikalt puhastada külgepõlenust. Mittekorralikke vorme pole lubatud kasutada.

38. Kõik väikeinventar — kaabitsad, noad jne. — tuleb peale igapäevase puhastamise perioodiliselt kupaatada keeva veega.

39. Laua- ja detsimaalkaalud tuleb iga vahetuse töö lõpul puhastada taignast, jahust, leivapurust jne. ja perioodiliselt rasvaga üle hõõruda.

40. Seadmete pesemiseks võib kasutada 1—2% kaltsineeritud sooda lahust, 0,1% kaustilise sooda või tuhaleelise lahust. Viimase valmistamiseks:

pannakse puu- või turbatuhk mõnda nõusse ja valatakse sellele vett, vahekorras 1 kg tuhka ämbritäie vee peale, ning jäetakse mõneks tunniks seisma, aegajalt läbi segades. Pesemiseks kasutatakse selget leelist, mis saadakse pärast tuha settimist.

VIII. Toorainete ja valmistoodete hoidmine

41. On keelatud hoida toiduaineid üheskoos mittetoiduainetega ning samuti ka inventari ja nõudega.

42. Tooraine hoidmiseks tuleb leivatööstusel eraldada eri ruumid (laod):

a) jahule,

b) abimaterjalidele (sool, või, suhkur, pärm jne.),

c) töötlemiseks määratud kartuleile.

Märkus: Väikestes tööstustes on lubatud jahu ja abimaterjale hoida ühises ruumis (välja arvatud kartul), kuid hoiukohad peavad olema lahutatud.

43. Jahu ja abimaterjalide hoidmiseks kasutatavad laoruumid peavad olema kuivad ja hästi tuulutatavad. Abimaterjalide ladu tuleb varustada laegaste, riulite ja alustega.

44. Kotid jahuga tuleb paigutada puust alustele virna, kusjuures virnade vahe peab olema vähemalt 50–60 cm. Virnade ja seinavahe peab olema vähemalt 25–30 cm.

Igal kottidevirnal peab leiduma tabel, millel märgitud jahu sort, saabunud jahukottide arv, üldine bruto- ja netokaal, jahu saabumise aeg ja kust jahu saadeti.

45. Sool tuleb hoida laegastes, taimeõli — raudvaatides või kaantega tünnides, kuivad pudevad ained (suhkur, mooniseemned jne.) — alusel või riuleil kott-pakendeis, pärm — jahedas kohas riulil kastis.

46. Valmistooted (leivapätsid) tuleb hoida ekspeditsiooni ruumis riuleil, mis kaetud puhtate eesriietega. Riulid tuleb ehitada vähemalt 30 cm kõrgusele põrandast.

Leib laotakse küljeli ja mitte rohkem kui kahekordselt. Tükitooted paigutatakse laiadesse künadesse, mis on ekspeditsiooni ruumis seatud alustele.

47. Kartulid tuleb hoida jahedas ruumis (parim kartuli hoidmise temperatuur on $+4^{\circ}\text{C}$) salvedes või laialipaisatult restalustel.

48. Tooraineid ja abimaterjale võib tootmisruumis hoida ainult määral, mis kindlustab ühe vahetuse töö.

IX. Toorainete ja valmistoodete kvaliteedi kontrollimine

49. Iga leivatööstuse töötaja peab pidevalt ja tähelepanelikult jälgima toorainete, poolvalmistoodete ja valmistoodete kvaliteeti.

50. Iga töötlemisele kuuluv tooraine peab olema heakvaliteediline.

Tuleb jälgida, et iga tööstusele kuuluv tooraine omaks normaalse väljanägemise, värvuse, lõhna ja konsistentsuse ning et selles ei leiduks mingisuguseid kõrvalisi lisandeid.

51. Kartulite eeltöötlemine (sortimine, pesemine, keetmine) tuleb teostada selleks eraldatud ruumis.

52. Tuleb hoolikalt jälgida retseptist kinnipidamist ja selle täitmist ning silmas pidada taigna valmistamise ja leiva küpsetamise tehnoloogilist käiku.

53. Kui avastatakse kõrvalekaldumisi toorainete normaalseist omadusist, retseptist või õigest tehnoloogilise protsessi käigust, on töötajad kohustatud töö seisma panema ning teatama sellest brigadiirile ja leivatööstuse administratsioonile.

54. Võõrainete sattumise vältimiseks ümbertöötatavasse tooraineisse, poolvalmistootesse või valmistootesse tuleb:

- a) toorained hoida ainult kinnises pakendis;
- b) jahu kohuslikult läbi sõeluda;
- c) sool soojas vees üles sulatada ja filtreerida läbi marliga kaetud metallsõela;
- d) kategooriliselt keelata tootmisruumides hoida klaasesemeid: joogiklaase, katseklaase, pudeleid, kraadiklaase ja samuti ka naelu, nõelu, kiambreid jne.;
- e) keelata leivatööstuse töötajail tööriivastes kanda nõelu, vedrunõelu jne., samuti naistöötajail keelata pärlite, kõrvarõngaste ja sõrmuste kandmine;
- f) suitsuotste, tuha, tikkude jne. toodetesse sattumise vältimiseks keelata tootmisruumides suitsetamine;
- g) tootmisruumides katta tööstuslike seadmete kohal asetsevad elektrilambid niidist võrguga või siduda nende ümber marlit.

X. Vesivarustus

55. Kõik leivatööstused tuleb varustada heakvaliteedilise veega.

56. Juhul, kui leivatööstus ei ole ühendatud üldise linna veevõrguga, on leivatööstuse juhataja kohustatud hoolitsema selle eest, et vett järjekindlalt laboratoorselt kontrollitaks, kooskõlastatult riikliku sanitaarinspeksiooniga.

57. Veeallikad (kaevud, lahtised veevõtukohad) tuleb valida kooskõlastatult sanitaarjärelevalve organitega (tervishoiuosakond).

58. Vee kohaletoimetamist veevõtukohtadest, kaevudest või teistest allikatest tuleb teostada kinnistes puhtates sisternides või puust vaatides.

59. Leivatööstuses tuleb vett hoida lukustatud ja tihedalt kaanestatud tõrtes, tünnides või vaatides. Tõrred ja tünnid tuleb hoida kinnises ruumis või katuse all.

60. Vee vedamise, hoidmise ja valamise nõud tuleb järjekindlalt puhastada ja pesta.

61. Joogivesi tuleb hoida puhtates kinnistes nõudes. Vett tuleb vahetada iga päev, pestes veenõud hoolikalt üle.

XI. Toorainete ja valmistoode vedu

62. Toorainete vedu tuleb teostada eranditult puhtas ja korralikus taaras.

63. Valmistooteid võib leivatööstusest välja saata ainult täiesti jahtunult (külmalt), nisuleib mitte enne 3 tundi ja rukkileib mitte enne 4 tundi pärast ahjust väljavõtmist.

64. Leib tuleb laiali vedada eriti selleks otstarbeks kohandatud kinnist tüüpi veokites. Harilikel veokeil lubatakse leiva laialivedu tingimusel, et leib oleks paigutatud tihedalt kokku löödud kastidesse või korvidesse ning pealt kaetud presendiga.

65. Leivatööstuse administratsioonil on keelatud leiba välja saata kottides või määrdunud taaras.

XII. Leivatööstuse töötajate kohustused ja vastutavus

66. Leivatööstuse üldise sanitaarse seisukorra ja sanitaar-hügieenilisest korrast kinnipidamise eest on vastutav leivatööstuse juhataja või tema asetäitja (tootmisjuhataja).

67. Laoruumide vajaliku korrashoiu ja toortoiduainete õigesti hoidmise eest vastutab leivatööstuse laohoidja.

68. Laohoidja on kohustatud hoolikalt üle vaatama kõik saabuvad toiduained.

Juhul, kui saabuvate ainete kvaliteet ei vasta dokumentidele või saatekirjadele või kui saabuvate ainete kvaliteet on küsitav, samuti ka kui transpordil ei ole silmas peetud vastavaid nõudeid, on laohoidja kohustatud sellest kohe teatama leivatööstuse juhatajale või tema asetäitjale. Kõik eeskirjade rikkumised tuleb fikseerida vastava aktiga.

69. Töötlemisele võetud toorainete kvaliteedi, retseptidest kinnipidamise,

õige tehnoloogilise protsessi läbiviimise, valmistoodete kvaliteedi ja sanitaarseist nõudeist kinnipidamise eest tööstuses vastavalt käesolevaile eeskirjadele vastutab töövahetuse brigadiir.

70. Leivatööstusest kaubandusvõrku saadetud valmistoodete kvaliteedi eest vastutab leivatööstuse juhataja ja praakija või leivatööstuse ekspediitor.

71. Kui leib ei ole pakitud ja transpordile antud vastavalt eeltoodud eeskirjadele, vastutab selle eest leivatööstuse ekspediitor.

Leivaveo eeskirjade rikkumise eest kannab vastutust selle ettevõtte juhataja, kellele leib viiakse.

72. Käesolev eeskiri peab leiduma igas tarbijaskooperatiivses leivatööstuses ja see hoitakse leivatööstuse juhataja juures. Kõiki leivatööstuse töötajaid tuleb alikirja vastu tutvustada käesolevate sanitaareeskirjadega.

Leiva- ja kondiitritoodete valmistamist korraldavate juhendite

LOEND

1. Leivatööstuse töö korraldamisest:
 - a) Tsentrosojuzi presiidiumi protokoll nr. 2, 16. jaan. 1946. a.
 - b) Tsentrosojuzi juhend abinõude kohta töö paremustamiseks leivaküpsetuse alal tarbijaskooperatiivses süsteemis. 1946. a.
 - c) Tsentrosojuzi presiidiumi otsus nr. 1033, 5. nov. 1944. a.
 - d) Eesti NSV Kaubanduse RK käskkiri nr. 36, 1945. a.
 - e) Tsentrosojuzi Keskraamatupidamise juhend „Arvepidamine kooperatiivorganisatsioonide pagaritööstustes“. ETKVL tõlge 1945. a.
2. Tsentrosojuuzi juhend 25. okt. 1945. a. leivajuuretise valmistamiseks pärmil abil.
3. Tsentrosojuzi jooksev konsultatsioon nr. 7, 4. okt. 1945. a. leivajahu hautamise kohta.
4. Tsentrosojuzi juhend 25. okt. 1944. a. leivaleotise valmistamiseks.
5. Tsentrosojuzi juhend 28. nov. 1945. a. prantssaiade ja sisselõigetega lauasaja küpsetamiseks.
6. Tsentrosojuzi juhend 28. nov. 1945. a. külmavõetud ja kasvanud teravilja jahust leiva valmistamise tehnoloogilise protsessi kohta.
7. Tsentrosojuzi juhend nr. ox—4132, 25. okt. 1944. a. kartuli kasutamise kohta leiva hulka segamiseks tarbijaskooperatiivseis leivatööstustes.
8. Tsentrosojuzi juhend 27. dets. 1945. a. kringlitoodete valmistamiseks.
9. Tsentrosojuzi juhend 27. nov. 1945. a. nisutaigna valmistamiseks ja jahu kvaliteedi määramiseks ning retseptid leiva- ja saiatoodete küpsetamiseks.

10. NSVL Kaubanduse RK teatmik toidukaupade ning puu- ja aedvilja hindade ning neilt kaupadelt arvestatava hinnaalanduse ja juurdehindluse kohta, 1943. a. väljaanne.
11. Tsentrosojuzi juhend 17. aug. 1945. a. presspärmide kuivatamise ja kuivatatud pärmi kasutamise kohta tarbijaskooperatiivseis leivatööstustes.
12. Tsentrosojuzi ajutine juhend 9. jaan. 1946. a. emulsiooni valmistamiseks mineraalõlidest leivavormide määrimiseks.
13. Eesti NSV Kaubanduse RK käskkiri nr. 262, 7. sept. 1945. a., lisa: loomuliku kahanemise normidest leivatööstuse ladudes.
14. NSVL Varumise RK poolt NSVL Kaubanduse RK ning NSVL ja VNFSV Tsentrosojuzi leivaviljaga varustamise põhitingimused, Moskva, 1944. a.
15. NSVL Kaubanduse RK käskkiri nr. 358, 4. maist 1938. a., leiva ja leivasaadustega linna jaemüügi kaubandusvõrgus kauplemise eeskirjade kinnitamise kohta, Eesti NSV Kaubanduse RK väljaanne 1946. a.

SISU

	Lk.
Saateks	3
I. Leivatööstuste töö korraldamisest	5
II. Mitmesuguseid eeltöid leiva valmistamisel:	
1. Leivajuuretise valmistamine	8
2. Leivajahu hautamine	8
3. Leivaleotise valmistamine	9
III. Taignavalmistamise ja leivaküpsetamise tehnoloogiline protsess	10
IV. Kontrollküpsetuse korraldamine	13
V. Rukkileiva valmistamine	17
VI. Nisujahust taigna valmistamine ja jahu kvaliteedi määramine	21
VII. Kartulilisandiga leiva valmistamine	25
VIII. Leiva valmistamine külmavõetud ja kasvamaläinud teravilja jahust	26
IX. Prantsaiade ja sisselõigetega lauasaiade valmistamine	27
X. Kringlitoodete valmistamine	29
XI. Leiva- ja saiatoodete retsepte	33
XII. Abitoorainete asendamise tabel leiva- ja saiatoodete valmistami-	
XII. Abitoorainete asendamise tabel leiva- ja saiatoodete valmista- misel	42
XIV. Emulsiooni valmistamine mineraalõlidest leivavormide määri- miseks	45
XV. Loomuliku kahanemise normid leivatööstuste ladudes	46
XVI. Leivavilja vastuvõtmise kord Kescteraviljasalvelt	47
XVII. Leiva- ja saiatoodete kaubandusvõrku saatmisest	50
Lisa: Sanitaareeskirjad tarbijaskooperatiivseile leivatööstustele	53
Leiva ja kondiitritoodete valmistamist korraldavate juhendite loend	61

Vastutav toimetaja M. Nurme

ETKVL väljaanne nr. 4. Ladumisele antud 1. VII 1946. a. Trükkimisele antud 4.X 1946. a. Trükikoja tellimus nr. 1073. Kaust Din A 5. Trüki-poognaid 4. Trüklarv 1000. Trükikoda „Ühiselu“, Tallinn, Pikk 42. MB-06165.

Rbl. 10.—

A
A-16126

TÜ RAAMATUKOGU



1 0300 00423584 4