



Мы понимаем в колбасных нарезках!

Когда-то мы искренне удивлялись, услышав, что в любом европейском магазине можно найти сотни сортов колбасных изделий. А сегодня одно отечественное, причем небольшое предприятие может предоставить к праздничному столу за сотню наименований мясной продукции. ООО «Алешково» из Богородского района - одно из таких.

Здесь производят большую группу сырокопченых колбас, которая готовится исключительно из мяса, не проходит тепловую обработку, а коптится холодным дымом. Но почему у одной и той же колбасы разных производителей так отличаются не только цена, но и вкус? Алешковские специалисты объяснили доходчиво: разница потому, что некоторые производители при производстве сырокопченых колбас применяют сою и другие добавки для удешевления продукции.

А что же в ООО «Алешково»? Здесь всё иначе, сохранили высокие требования к сырью, санитарии и технологии при производстве сырокопченых колбас. Скажем, в «Коньячную» добавляют коньяк для вкуса и антимикробного действия. Никаких добавок, только свинина, говядина и шпик. «Элитная», «Деликатесная», охотничьи колбаски, карбонат, шейка производятся с теми же требованиями. Ещё есть полукопченые колбасы. Технология отработана, она общеизвестна, её просто надо соблюдать. Фарш - в оболочку, затем он подсушивается, немного коптится, потом варится, а затем вновь коптится.

Вареные колбасы «Докторская», «Русская», «Столичная», «Любительская» также производятся по традиционной технологии, еще в ООО МПП «Алешково» изготавливаются более доступные сорта колбас, технические условия приготовления которых максимально приближены к ГОСТам.

Сосиски, сардельки - «Молочные», «Сливочные», «Закусочные», «Любительские» - ассортимент большой - для людей, обладающих разной толщиной кошельками. Как нам объяснили, большой выбор колбасных изделий для того, чтобы человек, придя в магазин, имел возможность из чего выбрать, а не ушел искать нужный ему продукт в соседний магазин.

Ливерные колбасы, прессованное мясо, холодец, свиные головы, уши, полуфабрикаты - чего только не производят в ООО «Алешково»! Есть пельмени «Домашние», особенно полюбившиеся потребителям. Для их изготовления используется только мясо, вот и весь секрет. Тепло - натуральное, мука хорошего качества, яйца, лук, специи, и лепят вручную! Этот продукт просто не может быть плохим. Это то же самое, что купить простое мясо и сделать пельмени самостоятельно.

А как же разнообразные добавки - улучшители вкуса, разрыхлители, стабилизаторы, нитриты и нитраты, о которых так много говорят? Без некоторых из них просто не обойтись. Технологи ООО «Алешково» подбирают те добавки, которые точно не принесут вреда здоровью их покупателей. А поскольку продукция всегда свежая, то и используются они по минимуму.

Вредного в качественной колбасе нет ничего - ни одной добавки. К тому же исследование показали, что в объеме потребления человека 61 процент тех же нитритов и нитратов приходится на овощи, и только 3 процента - на мясные изделия.

Как бы то ни было, за качество своей продукции, которая востребована и ежедневно, и к праздничному столу, богородские мастера рвутся.

**ООО МПП «Алешково» -
Нижегородская область,
г. Богородск, II микрорайон, д.2**

Текутся о традициях забавы ради

Что может быть лучше, чем собраться всей семьей за чашкой чая? А если пить чай, то не просто так, а со сладостями. Но у каждого поколения свои пристрастия - что же выбрать? Конечно же, продукцию кондитерской фабрики «Братья Грим», ведь она производится по проверенной временем рецептуре и только из высококачественных ингредиентов. Но если для взрослого сладкоежки самое важное - чтобы десерт был полезным для здоровья, то ребенку попросту хочется чего-то вкусенького. Вот почему сладости производства «Братья Грим» - хороший подарок любому, независимо от возраста.

Сейчас магазины предлагают сотни и тысячи лакомств, включая экзотические. Но ничто не заменит нам старого, доброго печенья. Казалось бы, ничего необычного в нём нет: мука, сахар да минимум добавок. Но главное - не забыть добавить чуточку волшебства, специалисты фабрики «Братья Грим» этим проразительным волшебством владеют: их печенье и сладости просто тают во рту.

Что-то сказочное есть и в том, насколько богат выбор: можно хоть каждый день пить чай с печеньем новой разновидности. Печенье с какао, с изюмом, с топленым молоком, с маком, со сгущенным молоком. Печенье с шоколадом, - постное. Сладкая выпечка «Братьев Грим» приятна не только на вкус, ею и полюбоваться можно, и стол украсить. Печенье в виде медвежонка и ёжика, бочки и кленового листа - даже есть жалко такую красоту!

Ещё одна сладость, знакомая каждому - мармелад. Для многих из нас нет ничего вкуснее бабушкиного варенья, а мармелад, который изготавливается из фруктов, варенных в сахаре - это, по сути, то же варенье, только очень густое. И особенно ценят это лакомство те, кто следит за здоровьем, ведь мармелад, как и любая еда растительного происхождения, полезен.

И совсем уж невозможно представить чаепитие без пирожных и кексов - свежих, мягких, буквально рассыпающихся на языке. Конечно, люди, сидящие на диете, смотрят и на то, и на другое с опаской, но чем хорошо всеми любимое пирожное «картошка» - своими небольшими размерами. Съел одно - и удовольствие получил, и не поправился. А остальные можно отложить до следующего чаепития. Кроме «картошки» фабрика «Братья Грим» выпускает и миниатюрные кексы. Как и всё остальное - по традиционным рецептам. А кое-что из продукции фабрики буквально уходит корнями в века, как, например, лукум - угощение, придуманное 500 лет назад в Турции.

У сладостей много общего со сказкой. И без того, и без другого жить нельзя - точнее, можно но очень уж скучно. А скучать мы не любим! И если среди серых будней вдруг захочется маленького волшебства - загляните в ближайший магазин за сладким чудом производства фабрики «Братья Грим».

**ООО «Братья Грим» -
Нижний Новгород,
тел. 8(800)775-2-885, www.br-grim.ru**



«Как нет селедки в магазинах? Вот же, сельди иваси навалом!»

Кто жил в Советском Союзе, наверняка помнит вкусную рыбку с необычным названием - сельдь иваси. На самом деле это никакая не селедка, а сардина дальневосточная. А «иваси» - это японское слово, собственно сардину и означающее. В пылу бурных перемен 80 - 90-х годов не заметили, как не стало иваси. Тогда многие продукты исчезли с полок. Но когда в магазины не только вернулись обычные продукты, форели и семги, вспомнилась эта немудреная рыбка с чудным названием.

И вот несколько дней назад, зайдя на рынок, я в ряду пластиковых ведерок с личными солёными селедками с удивлением увидел коротенькую рыбку с пятнышками по бокам. Предчувствия меня не обманули - на ценнике шариковой ручкой было выведено «Сельдь ИВАСИ».

Давно забытый вкус... Сначала нужно рыбу почистить. Делается это так - не очищенную от внутренностей иваси (это важно, кожа с потрошеной рыбы снимается плоско) около головы, вокруг туловища надрезают. Тонкий нож в районе «холки» просовывается под кожу и разрезают шкуру по спине до хвоста. После этого можно легко ее снять двумя половинками. Не забудьте вынуть спинной и околохвостовой плавники.

Далее всё как обычно, голову и хвост отрезают, внутренности вычищают. Брюшка у иваси лучше отрезать, там нет ничего съедобного, одни кости. Затем тушку нарезают поперек на ломтики, шириной примерно в один сантиметр, и извлекают из каждого кусочка хребтовую и реберные кости. И будьте готовы при ее разделке изрывать руки в пахучем рыбьем жиру. Теперь можно использовать филе иваси дальше - под шубой, в рыбном ассорти или просто подать в селедочнице с вареной картошкой и кольцами репчатого лука.

Вот такая она, легендарная сельдь иваси, один из символов ушедшей эпохи. Кто не пробовал сельдь-сардину, обязательно купите эту рыбку. А тем, кто пробовал давно, уверен, захочется ощутить ее вкус снова!

**Рынок района -
Нижний Новгород и Нижегородская область**