

# Фудстаф

Попробуйте  
Карибскую кухню  
стр. 2

Деликатес на все времена 4

Безопасность на первом месте 6

Ваниль - какая приправа! 8



# Аромат *Карибских* островов

Карибские острова. Одно упоминание уже вкусно. Для многих из нас Карибия связана с мечтой о хорошей жизни. Как это выглядит на самом деле мы не знаем, но экзотичная карибская пища действительно вкусна.

Текст: Йиеспер Салин Фотография: Стафан Андерсон

**К**арибским островам относятся тропические острова Ямайка, Тринидад и Барбадос. Вряд ли можно найти другое место в мире, подверженное такому широкому влиянию всего мира, как Карибские острова. Повар фирмы Culinar, Роланд Персон, со своим богатым опытом приготовления пищи может это подтвердить:

- Большое количество карибских вкусов Вы можете найти в кухне, например Индии, Таиланда и Южной Европы. Но карибская кухня однако же имеет свой характер, благодаря уникальным используемым в ней продуктам и их сочетанию.

Европейцы, попавшие на Карибские острова в XVII веке привезли с собой пшеничную муку, говядину, различные сорта лука и другие продукты. Африканцы привезли зелень, травы и метод приготовления. Азиаты привезли много овощей, но самым главным был рис. Все это смешалось с картофелем, сладким картофелем, кукурузой, кабачками и с такими сладкими фруктами, как манго, папайя, кокос и с острым чили. Среди используемых сортов мяса в первую очередь можно назвать птицу, говядину, свинину, козье мясо и мясо игуаны, которое говорят по вкусу напоминает курятину. Рыба и раки тоже относятся к продуктам первостепенной важности.

Основу специй типичной карибской кухни составляют соль, перец и травы. К этому можно добавить острый чили, темный сахар, корицу, ваниль, гвоздику и тмин.



Стакан рома к кофе после карибского обеда. Ром был популярен среди пиратов и моряков в Карибии уже сотни лет тому назад. Английское слово “ром”, “рум” - это сокращение от “румбульон”, которое можно перевести как “замешательство”, “спор”.



Экзотический карибский рецепт.

## Курица по-карибски с ванилью на 4-х человек

Филе курицы	4 шт.
Перец красный стручковый	1/4 стол. ложки
Черный перец	1/8 стол. ложки
Перец чили	1 чайная ложка
Паприка	1/2 чайной ложки
Сухой чеснок	1/8 чайной ложки
Сахар	1 щепотка
Соль	2 чайные ложки

*Смешайте специи и распределите их по филе.*

*Оставьте в холодильнике на 1-2 часа перед приготовлением.*

*Поджарьте в масле с обеих сторон примерно 1 минуту.*

*Запеките в духовке при температуре 150-175° C, примерно 15 минут.*

### Соус

Кокосовое молоко	1 баночка (400 мл)
Оливковое масло	2 столовые ложки
Нарезанный полосками бекон	50 г
Половина желтого лука кубиками	
Паприка	1 столовая ложка
Томатное пюре	1 столовая ложка
Перец красный стручковый	1/8 стол. ложки
Половина нарезанного полосками красного сладкого перца	
Ванильная палочка	1 шт.
Кружочки ананаса в дольках	0,15 л. (5 шт.)
Соль	1/4 ложки
Картофельный крахмал	1 чайная ложка

*Слегка поджарьте в оливковом масле бекон и лук*

*Добавьте паприку, красный стручковый перец, томатное пюре и прожарьте около одной минуты.*

*Налейте кокосовое молоко и положите палочку ванили. Оставьте покипеть 5 минут. Добавьте ананас и соль по вкусу. Добавьте картофельный крахмал, разведенный в небольшом количестве воды.*

Подавать с яичной лапшой и овощами.



**В обычных магазинах достаточно просто приобрести теперь любые экзотические фрукты и различные приправы - "все построено на различном сочетании", - говорит Роланд Персон.**



# Сливочный сыр – самый популярный деликатес

Изготовление сыра известно с самых давних времен, и до сегодняшнего дня это один из самых распространенных молочных продуктов.

Очень сложно дать точное название каждому виду сыра, поскольку их разнообразие велико.

Сливочный сыр, крем-сыр, называемый также молочным спрэдом, является разновидностью бутербродного сыра, не проходящего стадию «старения» в отличие от твердых сортов.

Текст: Карл-Гуннар Нильссон

**С**ливочный сыр имеет богатый вкус, который придает используемая при сквашивании сливок бактериальная культура. Для расширения ассортимента можно добавить различные вкусовые наполнители. Консистенция должна быть удобной для намазывания на бутерброд, а поверхность - гладкой и похожей на масло.

Помимо этого, очень важны вкусовые ощущения. Сыр должен легко таять во рту, и это напрямую связано с правильным подбором стабилизатора и загустителя.

Для получения нежной текстуры и хорошей пластичности сыра добавляют сухое молоко, влияющее на показатель сухих. В качестве стабилизирующих и сгущающих компонентов используют различные гидроколлоиды, такие как гуаровая и ксантановая камеди, муку различных фруктовых семян.

Часто применяют желатин, который дает неплохие вкусовые ощущения и легко желируется. В последнее время желатин стараются не использовать из-за продолжающихся дебатов по вопросу коровьего бешенства.

Гидроколлоиды, как и желатин, довольно дороги и имеют некоторые сложности в процессе их использования.

Очень интересной альтернативой в данном случае является использование крахмала. Наша компания разработала уникальный крахмал для такого типа сыров - Lyckeby 11200.

Крахмал Lyckeby 11200 имеет невысокую вязкость во время процесса производства и, поэтому, не мешает созданию хорошей эмульсии, которая очень важна для конечной текстуры продукта.

Примерно после суток хранения, крахмал Lyckeby 11200 создает так называемую «гелевую сетку», которая и придает продукту уникальные характеристики и прекрасные вкусовые ощущения. Более того, крахмал предупреждает синерезис (выделение свободной воды) во время хранения.

## Производство

Процесс производства сливочного крем-сыра начинается со смешивания нормализованного молока и сливок в пропорции, дающей требуемую жирность конечного продукта. Данная смесь проходит стадии гомогенизации, пастеризации, охлаждения до температуры сквашивания и непосредственно стадию сквашивания (ферментацию).

Сквашенные сливки или, проще говоря, сметана, используются для производства сливочного сыра. Сюда добавляют сухое молоко, соль и другие



## Сливочный сыр

### Стандартный рецепт, жирность 30%

	%
Сквашенные сливки (сметана), жир 34%	89.4
Lyskeby 11200	6.0
Сухое обезжиренное молоко	3.0
Соль	0.8
Цитрат натрия	0.5
Trecotex Twelve	0.3
	100.0

### Рекомендуемое оборудование: Stephan или Koruma. Процесс

1. Добавить сухие ингредиенты в сметану при перемешивании.
2. Запустить оборудование на средней скорости, примерно 1500 об/мин при включенном нагреве до 78 °С.
3. Увеличить скорость до 3000 об/мин. на 1-2 минуты по-прежнему при температуре 78 °С.
4. Снизить скорость и подать продукт на фасовку. Фасовать продукт в горячем виде.

ингредиенты, плюс крахмал Lyskeby 11200. Для получения стабильной эмульсии мы рекомендуем также добавить наш специальный эмульгирующий крахмал Trecotex Twelve.

Смесь нагревают и одновременно перемешивают при 1500 об/мин. По достижении температуры в 78 - 80 °С скорость увеличивают до 3000 об/мин и продолжают перемешивание еще одну-две минуты для получения хорошей эмульсии, однородной и равномерной консистенции.

Готовый сыр легко фасуется горячим, так как он имеет пока еще невысокую вязкость. Одновременно при этом происходит пастеризация упаковки горячим продуктом, что увеличивает сроки хранения сыра. После этого сыр охлаждают в холодильной камере, где он приобретает вязкость и необходимую консистенцию через один-два дня.

# Обнаружить аллергены!

Все больше людей сегодня страдают от аллергии к определенным пищевым продуктам. Это предъявляет большие требования к пищевой промышленности, и картина далеко не однозначная. В Европе сейчас используется огромное количество обозначений, допустимых норм и определений.

Текст: Йиспер Салин Иллюстрация: Андерш Линдшьо



является то, что у них отсутствует норма самого низкого допустимого процентного содержания - эти белки должны полностью отсутствовать.

### Важное уточнение

1 января 2003 года было внесено предложение по новой Директиве ЕС, которая обязывает указывать все вещества, которые могут вызывать аллергию. Это относится к орехам - арахису, миндалю, грецким орехам, молоку, яйцам, к ракообразным и к зерновым, содержащим глютен.

Новые правила запрещают использовать обобщенные термины для обозначения ингредиентов.

Кроме этого, теперь необходимо указывать отдельные составляющие, которые входят в состав других ингредиентов. По новым правилам допустимая норма, при которой не требуется подобная детализация снижена от 25 до 2 процентов.

## Culinar и система безопасности

- Компания Culinar использует около 3 000 различных ингредиентов, поставляемых из всех стран мира.
- Система качества фирмы Culinar в отношении аллергенов основана в первую очередь на тесном сотрудничестве с поставщиками. Кроме того, регулярно проводится внешний контроль на известные аллергены. Внешний контроль - это еще один фактор гарантии независимости в оценке качества.
- Производство смесей Culinar располагается в 10 - ти полностью изолированных друг от друга помещениях. Микросреда в каждом помещении устанавливается под конкретную приготавливаемую смесь. Поэтому Culinar может гарантировать своим клиентам и аллергикам, что в нашей продукции нет нежелательных веществ.

**Н**еполно или неправильно отмеченные продукты являются причиной серьезных заболеваний и даже порой смертельного исхода для людей с аллергией. Главным образом, кондитерские и мясные продукты являются причиной аллергии.

Пищевые продукты сегодня часто состоят из множества ингредиентов, поступающих от различных производителей, которые в свою очередь, покупают сырьё у поставщиков во всего мира. Это создает очень сложную и труднообозримую картину.

Для осуществления контроля в такой ситуации необходимо в первую очередь определить что подлежит контролю. Аллергические реакции опасные для жизни, могут быть вызваны только белками. Эти белки хорошо известны во всем мире. Общим для этих белков

## Мы представлены на самых больших выставках

Компания Culinar будет участвовать во многих выставках в 2003 году. Отчасти от имени собственной фирмы, но также и вместе с другими дилерами.

На IFIA в столице Японии Токио, мы будем представлены вместе с нашим дилером Mitsui. IFIA - это самая большая выставка ингредиентов, которая будет проводиться с 11 по 13 июня.

Другие большие выставки, это Food Ingredients Europe (FIE) с 18 по 20 ноября во Франкфурте и Ingredients Russia с 25 по 28 ноября в Москве.

FIE проводится по очереди в Париже, Лондоне и Франкфурте. На FIE Culinar будет представлен на одном общем стенде вместе с четырьмя другими шведскими предприятиями.

Ingredients Russia с каждым годом становится все крупнее и крупнее. Мы участвуем в ней с самого ее начала в 1998 году. Мы приглашаем всех, как новых, так и старых партнеров посетить нас в Токио, во Франкфурте и в Москве!



### **Фудстаф**

**Редакция** Hans Berggren, Ulf Griwell,  
Ingela Asplund, Jörgen Olsson (**Редактор**)

ulf.griwell@culinar.se

hans.berggren@culinar.se

ingela.asplund@culinar.se

jorgen@virtenmedia.se

**Производство** Wirtén Media AB, Lund

**Адрес** Lyckeby Culinar,

SE-290 34 Fjälkinge, Sweden

**Печать и репродукция** Trydells, Laholm

**Перевод** Transförslag, Lerum

## Мир ВКУСОВ



Говорят, что мир становится меньше.

Я же хочу сказать, что мир становится лишь больше и больше. По крайней мере, если говорить о пище - о всех вкусовых оттенках, специях, советах и традициях, которые поступают к нам из самых разных мест. Кулинарное неограниченное пространство постоянно меняет наши методы приготовления, потребления и вообще наше понимание еды. Вместе с увеличением доступа к сырью, увеличивается и его варьирование. Новые сочетания расширяют мир питания.

Даже для нас, издателей настоящего журнала, мир стал шире в последнее время. Два предприятия объединились, и под одним общим флагом Culinar мы хотим объединить наш опыт, наши знания, нашу стратегию безопасности и наше желание и волю постоянно идти вперед. Проще говоря, можно сказать, что мы специалисты в области консистенции и вкуса, это лежит в основе всей пищевой промышленности.

Содержание журнала отражает наше новое предприятие, кругозор которого стал одновременно более широким и фокусированным. От красочной Карибской кухни мы берем пример, как экзотические продукты и вкусы находят свое место в нашем ежедневном питании. Мы представляем ваниль - специю и вкусовую добавку, у которой есть гораздо более широкое назначение, чем ароматизировать мороженое.

Добро пожаловать на наше новое предприятие и в наш журнал! Надеемся, что обе его стороны принесут Вам большую радость и пользу.

*Ханс Берггрен*

Коммерческий директор, Lyckeby Culinar AB

[food.lyckeby.com](http://food.lyckeby.com)



# Открой для себя Ваниль

Вы конечно же пробовали ее вкус множество раз. В мороженом, в булочных изделиях, в шоколаде и в десертах. Она используется также в напитках Coca-Cola и Absolut Vodka. Это вкус маленькой засушенной палочки, растущей на орхидее и которая может быть использована во множестве продуктов и не только в сладостях. Конечно же речь идет о ванили.

Текст: Йиспер Салин

**В**аниль пришла к нам из Мексики, но сегодня она выращивается и на Мадагаскаре, и в Индии, в Гваделупе, и в Индонезии. Мадагаскар поставляет 800 тонн ванили, что составляет более половины ежегодного производства ванили.

Сразу же после сбора урожая, палочки погружаются в горячую воду, что не дает им испортиться, при этом начинается химический процесс внутри фрукта. В этом процессе создается ванилин, который и дает этот хорошо известный вкус. Затем палочки высушиваются на солнце.

Перед тем, как Колумб открыл Новый мир, ацтеки приправляли вкус шоколада ванилью. Добавление ванили в шоколад было первым использованием приправ в Европе. Сегодня ваниль - или ванилин, получаемый синтетически, является одной из самых популярных приправ в сладких блюдах и в булочных изделиях. Но ваниль используется и в обычном приготовлении пищи в разных странах мира, в том числе в Индии и в Карибии. Ваниль исключительно хорошо сочетается и с другими вкусами и может использоваться также в острых и кислых блюдах.



Палочки ванили высушиваются на солнце.