no 2/03

фудстаф

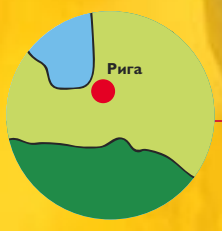
Разнообразие вкусов,

стр. 2

Чипсы для здорового питания 5

Исключительные паштеты 6

Побеждающее качество 8



Culinar

Специи хорошо сочетаются *в Испанской кухне*

Может быть Испанская кухня и не настолько известна как соседние Французская и Итальянская. Но ее очаровательность безошибочна, и привлекательно особенно то, что сочетание специй играет в ней главную роль. К этому можно еще добавить богатство чужеземных культур, которые на протяжение столетий добавляли новые вкусы и ароматы.

ТЕКСТ: **САРА БЕРНСТРЮП НИЛЬССОН** ФОТО: **СВЕН ПЕРССОН**

В Испании есть семь кулинарных районов, и у каждого из них своя история, свои компоненты и свой метод их приготовления. Общим для всех районов является основа Испанской кухни: оливковое масло, хлеб и чеснок. К другим основным ингредиентам относится рис, бобовые, овощи, ракообразные, рыба и мясо, вина и минеральная вода. Все эти ингредиенты составляют то, что обычно называют “Диетой Средиземноморья” и характерными качествами этой диеты являются ее полезные свойства для сосудов и сердца.

Местные вкусы

На юге Испании преобладает арабское и мавританское наследие. Арабы правили в этом регионе 700 лет и оставили как часть своего наследия склонность к сладостям, к различным шафрановым блюдам, а также холодные овощные супы, гаспачо. На Севере Испании преобладает неизвестная, но очень утонченная и признанная кулинария. Рестораны, предлагающие рыбные блюда и из морепродуктов, считаются лучшими в стране, и приготовление осьминога является особенностью их меню. Заметно также влияние Французской кухни. Признаком тому являются густые соусы, которых Вы не встретите ни в какой другой части страны.

Тушеные морепродукты с шафраном

4 порции
1 лук порей
2 столовые ложки сливочного масла или маргарина
0,5 грамм шафрана
1 чайная ложка картофельного крахмала
1 банка измельченных помидор
1,5 дл (3/4 чашки) сухого, белого вина
1 столовая ложка холодной воды
1 зубок чеснока
1,5 дл (3/4 чашки) взбитых сливок
1 банка (265 грамм, 9 унций) мидий
500 грамм (16 унций) креветок с панцирем

Приготовление:
Очистите и нарежьте лук порей. Поджарьте лук порей в сливочном масле на слабом огне. Следите, чтобы лук не подгорел. Добавьте шафран. Перемешивайте и добавляйте измельченные помидоры и белое вино. Оставьте кипеть на несколько минут, добавьте по вкусу соль, перец и измельченный чеснок. Добавьте взбитые сливки. Загустите 1 чайной ложкой картофельного крахмала, размешанного в небольшом количестве воды. Оставьте кипеть на слабом огне еще на минуту.
Очистите креветки и слейте воду из мидий. Добавьте мидии и креветки, одновременно перемешивая. Нагрейте быстро не доводя до кипения. Креветки и мидии становятся жесткими если довести их до кипения в соусе. Подавайте с рисом, хлебом и с листками салата.

Дополняющие закуски
Характерное название закусок Tapas, и все уважающие себя бары предлагают их гостям в форме легких послеобеденных или поздних вечерних закусок. Закуски могут быть такими простыми: как жареные в масле шампиньоны с чесноком или крылышки цыплят, но могут быть и намного более изысканными.

Испанцы любят сладости. Блюда наподобие прожаренных блинов называют общим названием Churros, и их едят с энтузиазмом на завтрак или как ночную закуску. Обычно их подают с густым шоколадным соусом.

Мягкие специи
В популярной концепции Испанской кухни есть одна или две неточности. Одной из них является представление о том, что испанская пища очень острая. Конечно же, в ней часто используется чеснок, но Вы вряд ли найдете в ней острый перец чили. Те, кто часто бывают в испанских ресторанах, могли заметить, что на столе Вы не найдете молотого перца.

Шафран растет на Юго-востоке Испании. В одном из наиболее известных испанских блюд Паелла, этой эксклюзивной специей приправляется рис, морепродукты и мясо на одной и той же сковороде. К таким же вкусным, но гораздо более простым в приготовлении относятся тушеные морепродукты с шафраном, описанные здесь.

Приятного аппетита, или как это будет по-испански: Che aproveche!

Шафран всегда был важным коммерческим продуктом. Его любят и шведы, которые используют его в гораздо большем количестве блюд, и не только в булочках. Другой деликатес – это шафрановый пудинг из Готландии.

Шафрановый пудинг из Готландии

2-3 порции
1 дл (1/2 чашки) мелкого риса
1,5 дл (3/4 чашки) взбитых сливок
3,5 дл (1 3/4 чашки) молока
1/2 чайной ложки соли
1 столовая ложка сахара
1 1/2 столовых ложки сливочного масла
0,5 грамм шафрана
2 яйца
0,5 дл (1/4 чашки) измельченных, отваренных и очищенных от скорлупы миндальных орехов

Приготовление:
Нагрейте сливки и молоко до кипения в сковороде с толстым дном. Добавьте рис, соль, сахар и сливочное масло перемешивая, дайте рису распухнуть на малом огне примерно 40 минут, помешивая время от времени. Добавьте больше молока если каша получается слишком густая.
Дайте каше остынуть. Добавьте шафран и измельченные миндальные орехи. Добавьте яйца, по одному за раз. Выложите кашу в промасленную сковороду, 20-25 см (от 8 до 10 дюймов) в диаметре. Прокипятите в духовке примерно 30 минут при температуре 200 °C (375 °F).
Подавайте шафрановый пудинг теплым, по возможности с джемом из Готландского крыжовника, или с другим вкусным джемом из черной смородины со слегка взбитыми сливками.

Чипсы с пищевыми *волокнами*

Все больше и больше людей ищут на полках супермаркетов продукты, содержащие пищевое волокно. Наличие пищевого волокна становится определяющим фактором при покупке. Поэтому компания Culinar предлагает увеличить содержание волокон в экструзионных продуктах.

ТЕКСТ: **МАГДАЛЕНА БЕРГ И СЮЗАН РАСК** ИЛЛЮСТРЦИЯ: **ПЕТТЕР ЛИОНЕГОРД**

Процесс, в котором воздух используется для раздувания продукта и придания ему хрустящих свойств, называется экструзией. В пищевой промышленности экструзия применяется при производстве чипсов, макаронных изделий, зерновых продуктов, крекеров.

При экструзии тесто подвергается воздействию высокого давления и высокой температуры. Затем тесто продавливается сквозь трубу, в конце которой установлены вращающиеся ножи и матрица, придающие необходимые формы продукту. Продукт высушивается и прогревается. Это уменьшает содержание влаги и делает его хрустящим. Финальный аккорд – обвалка чипсов в масле со специями.

Специальное предложение

В процессе экструзии можно изменять температуру, давление и скорость продавливания теста.

Чипсы производят при высокой температуре 100-150°C. Структура экструзионного продукта строится из фрагментов крахмала. Поэтому, при низком содержании крахмала продукт получится недостаточно хрустящим и твердым.

Картофельные волокна Potex и Potex Crown – полностью натуральные ингредиенты, полученные из картофеля без использования химических процессов. Potex добавляли при производстве макаронных изделий и чипсов и получили хорошие результаты. Добавление Potex-а позволило увеличить содержание пищевых волокон в продукте, улучшить вкус и придать необходимую текстуру.

Волокно POTEX для паштетов *высокого качества*

Сложная задача – создать печеночный паштет с хорошими вкусом и приятными вкусовыми ощущениями плюс правильной структурой и при этом низким содержанием жира. У компании Lyckeby Culinar есть решение – картофельное волокно Potex, которое улучшает структуру, вкусовые ощущения и пользу продукта для здоровья.

ТЕКСТ: **БЕНГТ ЯКОБССОН** ФОТО: **ИНГЕЛА АСПЛУНД**

Паштет – популярный продукт во многих странах. Существует более ста видов паштета. Для производства действительно качественного продукта необходимо очень четко соблюдать производственный процесс, правильную закладку ингредиентов. Высокое содержание жира влияет на структуру, вкус и аромат паштета. Сложная задача – качественный и вкусный паштет с низким содержанием жира.

Эту задачу поможет решить Potex Crown – специальное картофельное волокно компании Lyckeby Culinar, как ключевой компонент, улучшающий вкус, вкусовые ощущения и структуру паштета.

Производство

Традиционно печеночный паштет содержит 25-30% печени. Остальные компоненты это – мясо, свиное сало, шкурка, крахмал или мука, ароматизатор и, конечно, соль и специи. Соблюдая правильные пропорции этих ингредиентов, можно не только получать нужную консистенцию, но и влиять на питательные характеристики продукта.

При снижении содержания жира консистенция паштета становится водянистой и мягкой. Здесь на помощь приходит картофельное волокно Potex Crown,которое возвращает паштету аппетитный вид.

Potex Crown – это натуральное диетическое волокно, полученное из картофеля путем механического удаления из него влаги, крахмала и других водорастворимых компонентов.

Множество возможностей

Картофельный крахмал, нативный или модифицированный, это тоже продукция компании Lyckeby Culinar, которая используется для придания структуры паштету. Комбинация волокна Potex Crown и картофельного крахмала прекрасно показала себя при производстве паштетов с низким содержанием жира.

Potex Crown прекрасно подходит для светлых куриных и рыбных паштетов, так как абсолютно не заметен в них. Рекомендуемая

закладка волокна Potex Crown составляет 0.5- 1.5%. Используя Potex Crown в комбинации с крахмалом, вы прекрасно контролируете структуру продукта и, при этом, уменьшаете себестоимость.

Как замена картофельных хлопьев

На рынке появились такие пасты, похожие на паштет, изготовленные, например, из икры, тунца, курицы или овощей. В их рецептуре используют картофельные хлопья. Используя вместо хлопьев комбинацию волокна Potex Crown и картофельного крахмала, гораздо проще получить необходимую консистенцию. Potex Crown устойчив к механическому воздействию, нагреву (в том числе стерилизации), уровню pH. Благодаря этому, его можно использовать для любых производственных процессов и температур хранения.

Рецептуры для паштетов со средним и низким содержанием жира:

Паштет печеночный Содержание жира 25%	
Свиная печень	30.0%
Свинина	4.5%
Свиная обрезь	30.0%
Шкурка	13.0%
Картофельный крахмал	4.0%
Нитрит	1.5%
Potex Crown	1.0%
Смесь специй Culinar	0.5%
Вода	15.5%

Паштет печеночный Содержание жира 5-7%	
Свиная печень	30.0%
Мясо. низк.жир.	11.5%
Эмульсия шкурки (50/50)	30.0%
Картофельный крахмал	7.0%
Нитрит	1.5%
Potex Crown	1.5%
Смесь специй Culinar	0.5%
Вода	18.0%

Благодаря сочетанию Potex, Potex Crown и картофельного крахмала, Вы можете контролировать текстуру. Не имеет значения готовите ли вы печеночный, куриный или рыбный паштет.

На шаг впереди *в Латвии*

Благодаря своему постоянному и целенаправленному вкладу в высокое качество и хороший вкус, Spilva стала ведущим в Латвии производителем томатных соусов, кетчупа, майонеза, салатных соусов и других продуктов.

“Наша фирма сегодня стала настолько сильной, что покупатели выбирают в первую очередь марку, и затем продукт. Если на упаковке написано “Spilva”, то покупатель знает, что ему понравится содержимое,” говорит Йанис Аболинс, директор отдела исследований и разработок фирмы Spilva.

ТЕКСТ: **ЙИОРГЕН УЛЬССОН** ФОТО: **ВАЛТС КЛЕИНС**

Факты: Spilva

Основана в: 1992 году.
Количество работников 170.
Денежный оборот: Около 10 млн. долларов США
Продукция фирмы делится на шесть групп:
Томатный соус и кетчуп
Майонез
Горчица и хрен
Овощные супы и салаты
Джем, желе и пюре
Салатные соусы

Фирма Spilva была основана в 1992 году. Но производство продуктов питания в этом здании осуществлялось уже на протяжении долгого времени.

“Мы являемся одной из 100 кооперативных компаний, управляемых местными фермерами,” говорит Йанис Аболинс, один из двух владельцев компании.

В процессе установления независимости Латвии и приватизации промышленности, была приватизирована также и фирма Spilva.

“Осталось примерно десять таких компаний как наша. Но мы определенно предлагаем самый широкий ассортимент,” говорит Йанис Аболинс.

В первые годы было трудно. Высокие вкусовые требования и высокие требования по качеству делали производство очень дорогостоящим. Продукты Spilva были дороже продуктов конкурентов.

“Нам было трудно и дорого выполнять наши собственные стандарты. Основные ингредиенты были недостаточно высокого качества и у нас не было современного оборудования. Но через несколько лет наш вклад в качество начал давать более высокие продажи.

Импортируемые основные ингредиенты

Большинство овощей поступают от фермеров Латвии, но Spilva импортирует большое количество основных ингредиентов, в первую очередь из Швеции, Германии, Турции, Греции и Эстонии. Продукты фирмы Spilva продаются как на местном рынке, так и на рынках прибалтийских стран Эстонии и Литвы. Россия также является быстро растущим торговым партнером.

“Около 60 процентов нашей продажи осуществляется в России,” говорит Йанис Аболинс. “Мы ищем

Вклад в современную технологию окупает себя. Spilva в настоящее время является ведущим предприятием в Латвии в данной области промышленности и экспортирует большое количество высококачественных продуктов.

Рекордный юбилей

На данный момент Латвия не внесла много рекордов в книгу Книгу Рекордов Гиниса, но Spilva уже внес один рекорд.

В 2002 году, когда Spilva праздновала свое 10-летие, на салатный пир были приглашены строгие судьи.

6,000 проголодавшихся съели 3,2 тоны салата за пол часа – рекорд, который трудно превзойти, и который заслуженно ввел фирму в книгу рекордов.

также возможности начала производства в России. После стабилизации политического и экономического положения развитие стало очень интересным. 1 мая 2004 года Латвия становится членом Европейского Сообщества.

“Вполне возможно, что тогда у нас будут более сильные конкуренты из других стран ЕС, но одновременно наше членство предоставит нам лучшие возможности экспорта в эти страны. В добавлении, мы подготовились, расширив для этого нашу линию продуктов.”

Широкий ассортимент товара

Производственная линия Spilva включает сегодня 130 продуктов. Главным в ней является томатный соус. Латыши предпочитают томатный соус кетчупу. В ассортимент входит также более острый соус с огурцом и грибами и другие продукты. К новым продуктам относятся соус карри и горчица с целыми зернами горчицы.

“Мы усиленно работаем по оптимизации каждой группы продуктов. Это может включать любое; от изменения упаковки, изменения содержимого до более здорового профиля продукта. Потребители Латвии действительно ищут сейчас более здоровую продукцию.”

Йанис Аболинс возглавляет отдел исследований и разработок фирмы Spilva и является одним из двух владельцев фирмы. Вклад в большую, широкую и высококачественную линию продуков был таким успешным, как это и было запланировано.

“Наш новый джем без сахара стал очень популярным, в ассортименте имеется также низко калорийный соус для салатов. Более того, половина нашей продукции без консервирующих средств. Такие качества требуют сейчас от нас покупатели,” говорит Йанис Аболинс.

Spilva и Culinar

Spilva сотрудничает в Латвии с Aloja Stärkelsen. Это сотрудничество продолжается уже на протяжении нескольких лет.

Spilva использует в томатном соусе, кетчупе и в горчице крахмал и картофельное волокно, к тому же стабилизующие добавки в салатных соусах.

“Эти продукты хорошо выполняют свое назначение, помогая нам создавать правильную текстуру,” говорит Йанис Аболинс, подчеркивая также важность сотрудничества с Aloja Stärkelsen: “Они не просто продают сырье. Они оказывают нам поддержку и всегда готовы прийти на помощ по вопросам технологии.”

Aloja Stärkelsen входит в концерн Lyckeby Stärkelsen и представляет концерн Culinar в Латвии.

Два новых сотрудника по продаже

Лина Ерикссон отвечает за работу в Норвегии, Польше и в группе Amylex (Чехия, Венгрия, Словакия и т.д.). Она закончила университет в Упсале по специальности Наука питания, и занималась также по линии Средства массовой информации и Коммуникация, а также Экономики бизнеса.

Елна Нурдстриом отвечает за работу в Финляндии, Латвии, Греции, Италии, Франции и Испании. Она инженер пищевой промышленности и раннее работала руководителем проектов в Шведском центре улучшения и новаторства в вопросах функциональности питания в Гётеборге.

Посетите нас на торговых выставках

С 26 по 29 ноября Culinar будет участвовать в выставке Ингредиенты в России в Москве. Это определенно самая большая торговая выставка ингредиентов в России. Culinar был участником этой ярмарки начиная со своего основания в 1998, в то время еще как фирма Lyckeby Stpjrkelsen.

В Москве Вы найдете нас на стенде M 110.

Плохой урожай в Европе

Урожай Европейского картофеля в этом году приводит в разочарование. Сухое лето и осень, послужили причиной тому, что урожай был меньше обычного.

Большинство крупных производителей предупреждали нас, что урожай будет ниже нормы.

Название нашей фирмы Culinar

Это и название нашей фирмы и наш логотип – Culinar. Иногда мы используем имя Lyckeby Culinar, мы делаем это по той причине, что Lyckeby больше знают за пределами Швеции. Поэтому наше официальное название Lyckeby Culinar AB.

Приправьте Вашу жизнь

Стандарты современной пищевой промышленности постепенно повышаются. Как потребители, так и законодатели требуют повышения безопасности. Однов ременно с этим мы предъявляем все более высокие требования к вкусовым качествам, к составу и к питательным свойствам.

По мере того, как различные рынки и регионы открывают свои границы, производители продуктов питания соревнуются в безопасности, вкусе и цене на более глобальном рынке без границ.

Фирма Culinar играет во всех этих различных процессах важную роль. Мы решаем проблемы покупателей и сотрудников, и наши решения часто приводят к повышению качества и к большей экономии производства.

Примером этому может быть фирма Spilva. На протяжении всего лишь более десяти лет, она выросла в ведущее предприятие в этой области промышленности в Прибалтике. Покупатели здесь все больше ценят здоровое и функциональное питание. Пища различных стран мира предлагает много интересных блюд. Одной из наиболее известных и по достоинству оцененных является Испанская кухня. Основным её ингредиентами являются продукты известные в большинстве кухонь мира. Разнообразие вносят используемые приправы, что нам уже хорошо известно. У нас есть опыт приготовления смесей для пищевой промышленности и упаковки пищевых продуктов для потребителя с первоклассными приправами для приготовления дома.

Добро пожаловать в новый номер журнала пищевых товаров Фудстаф! Надеемся, что Вы найдете в нем много вдохновляющих и новых идей.

Ханс Берггрен
Коммерческий директор фирмы Lyckeby Culinar AB

фудстаф

Редакция Hans Berggren, Ulf Griwell, Ingela Asplund, Jörgen Olsson (**Редактор**)
ulf.griwell@culinar.se
hans.berggren@culinar.se
ingela.asplund@culinar.se
jorgen@wirtenmedia.se
Производство Wirtén Media AB, Lund
Адрес Lyckeby Culinar, SE-290 34 Fjälkinge, Sweden
Печать и репродукция Trydells, Laholm
Перевод Transförlag, Lerum

www.culinar.se

Красное золото

Длинный, тройной пестик с красным отблеском. Ярко контрастирует с пурпурными лепестками и с желтой частью пестика на дне. Нежный маленький цветок шафрана, Crocus sativus, выглядит так эксклюзивно и дорого каков он и есть в действительности.

ТЕКСТ: **САРА БЕРНСТРЮП НИЛЬССОН** ФОТО: **УЛЬФ ГРИВЕЛЛЬ И СВЕН ПЕРССОН**

Интенсивный сезон сборки урожая в районе Ла Манча на Юго-востоке Испании только что закончился. В конце октября и в начале ноября упаковываются и перерабатываются миллионы цветков специи Crocus sativus – красного золота в мире специй.

В эти несколько насыщенных недель горячего сезона решается вопрос всего годового дохода фермеров. Крокус шафрана цветет всего лишь несколько дней, а урожай собирается в течении нескольких часов утром. В остальное время дня сборщики урожая отделяют необходимую часть пестика из цветка, если ждать слишком долго, то цветок завянет.

450000 пестиков и бесконечное число рабочих часов дают не более одного килограмма шафрана. Поэтому эта приправа является самой дорогой в мире на рынке пищевых продуктов.

Самый дорогой в мире

В каждом цветке крокуса есть три красных пестика, называемых рыльцем. Чтобы получить один килограмм сухого шафрана, необходимо 450000 таких красных пестиков. Стоимость шафрана на рынке € 3 000 за один килограмм, что делает его самым дорогим продуктом в мире.

Причиной такой высокой стоимости является высока тродоемкость его производства. Когда сборка урожая и вся остальная работа завершены, работа фермера по выращиванию шафрана продолжается. Каждая луковица способна цвести семь лет и потом ее необходимо заменить. В странах Средиземноморья Вы найдете в магазинах и на рынке дешевый шафран. Но это не настоящий шафран. Чаще всего он производится из желтой части ноготковых растений. Хотя по цвету он и одинаков, в нем нет того аромата и вкуса.

Когда речь идет о настоящем шафране, то есть один путь. Чтобы получить правильный вкус, необходимо заплатить необходимую цену!