

Супермаркет

информационно-рекламное издание

# Делюкатес

#1  
апрель – июнь  
2014

## Сырная история

Путь  
гурмана  
сыр и напитки

Проще  
простого  
«легкие» рецепты

Сыры  
мира

Пятая  
армия



# Доставим с удовольствием...

# ...деликатесы на дом!

Из супермаркета «Деликатес» в поселке Дзержинск.

реклама

[www.5armia.ru](http://www.5armia.ru)

тел. 506-506

## Интернет-магазин

Представьте себе, что вечером вы ждете гостей. Вы уже знаете, какими блюдами будет сервирован стол, как замечательно они будут сочетаться с винами, и уверены в том, что ваши гости останутся довольны. Нужно только купить все те деликатесы, которые используются в популярных рецептах: каре ягненка и фуа-гра, филе семги и черную икру, пять видов сыра для сырной тарелки и фруктовое пюре для смузи, и, конечно, чизкейк от Александра Селезнева на десерт. Для этого вам стоит только сесть в машину и доехать до супермаркета «Деликатес», где есть все, что вам нужно!



Елена Скворцова  
маркетолог компании  
«Пятая Армия»

### А на улице:

*Весна.* Грязь и слякоть, их не скроет даже яркое солнце, которое вызывает светить в окно.

Машина чистая и так не хочется ее пачкать, ведь завтра дороги подсохнут и вы сможете насладиться поездкой на блестящем авто...

*Лето.* Прекрасная погода! Солнце направляет свои ласковые лучи на наш город и его окрестности. Как приятно провести время, гуляя с детьми и четвероногим другом по набережной Ангары или в тенистом парке...

*Осень.* . . . Какая странная погода! То дождь, то солнце, то ветер поднялся и закружил золотые листья, а ведь вам еще нужно столько сделать за этот день, совершенно некогда ехать в магазин...

*Зима.* На улице холодно, ветер выюжит колючими снежинками, на улицах города гололед, стоит ли рисковать выезжая на машине в магазин? Вот если бы все продукты появились на столе, как по мановению волшебной палочки...

**Все возможно, стоит только пожелать и сделать заказ на сайте [5armia.ru](http://5armia.ru) или по телефону 506-506.**

Наш интернет-магазин открывает свои виртуальные двери и приглашает всех желающих сэкономить свое время и получить любимые деликатесы к столу!

Цены на продукты в супермаркете «Деликатес» и в интернет-магазине — одинаковые! Не забудьте заполнить поле с номером для дисконтной карты и вы получите такую же скидку, как в магазине.

*Надеемся, что возможность заказать продукты на дом сделает вашу жизнь более комфортной, а трапезу — изысканной!*



# Гастрономические заметки путешественника

Сказочной красоты горные склоны, цветущие альпийские луга, серебряные ленты рек, с хрустальным звоном несущие свои воды — все это маленький и уютный швейцарский курортный городок Понтрезина. Он расположен в центре треугольника между Цюрихом, Миланом и Мюнхеном, в регионе Верхний Энгадин

**Ж**ители города бережно хранят традиции, доставшиеся им еще от древних римлян. Город, в котором едва ли насчитывается 2 000 жителей, знаменит не только своими горнолыжными курортами и живописной природой, но и старинными фермерскими хозяйствами. С одним из таких хозяйств по производству сыра мы приглашаем вас познакомиться на страницах нашего журнала.

Это Петер Ниберг, он занимается сыроварением всю свою жизнь. Не смотря на то, что многие сыроварни держат рецепты производства в строжайшем секрете, для вас завеса тайны будет приоткрыта настоящим специалистом. Петер расскажет основные принципы изготовления сыра по старинным технологиям.

## Чтобы получился правильный сыр...

Во-первых, нужны правильные коровы. Они должны быть спокойными и довольными жизнью. Пастись на вольных альпийских лугах, пить воду из реки Ова-да-Розег или Ова-да-Бернина и дышать горным воздухом. Мы доим своих коров два раза в день — утром и вечером, а потом нагреваем непастеризованное молоко в огромном котле на открытом огне до 32 °С. Кстати, пахнет божественно! Затем мы добавляем природные ферменты для сквашивания и медленно помешиваем молоко. Примерно через 40 минут молоко створаживается и образуется сырная масса. После чего котел возвращается на огонь и еще раз разогревается до 36 °С. Через полтора часа, сыровар вынимает сырную массу, которая к этому времени превращается в большой шар на дне котла, с помощью длинных полотенец.

## Для изготовления сыра решающую роль играет сырная масса, то есть сквашенное молоко

Такую работу может выполнять только мужчина с сильными руками! Сыр выкладывают в большую деревянную форму и потом, в течение дня, несколько раз переворачивают. После этого, сыр просаливают в соляном растворе в течение часа. Затем сыру придают нужную форму и отправляют в погреб для созревания. Там его моют и ежедневно переворачивают. Через 4–5 недель, а иногда и дольше, в зависимости от того какой сыр вы хотите получить, можно доставать его и испытывать истинное наслаждение от идеального продукта!

## Чем отличается технология приготовления мягких и твердых сыров?

Для изготовления сыра решающую роль играет сырная масса, то есть сквашенное молоко. Сырная масса делится на зерна большего и меньшего размера — хлопья из белка и жира. Размер зерна определяет последующую консистенцию — чем меньше зерно, тем тверже сыр, и наоборот. Таким образом, для мягких сыров нужна более грубая сырная масса величиной с грецкий орех, для твердого сыра — более мелкие зерна величиной с рисовое или просяное зерно. Точно так же происходит сквашивание и нагревание, но для производства мягких сыров достаточно всего одного нагревания, а для твер-



Вот несколько советов от профессионала, которые помогут вам сохранить сыр как можно дольше и лучше и насладиться его настоящим вкусом:

Сыр представляет собой живой продукт, который постоянно находится в процессе развития, поэтому при его хранении должны соблюдаться определенные условия. При плохом хранении процесс созревания ускоряется и его развитие происходит неправильно. Сыр может высохнуть, может испортиться его внешний вид и он станет негодным к употреблению.

Идеальными условиями для хранения сыра являются:

- постоянная температура от 6 до 8°C
- постоянный уровень влажности около 90%
- проветриваемое помещение

1. Прежде всего, не нужно покупать слишком много сыра. Лучше брать столько сыра, сколько необходимо, чем хранить его излишки долгое время дома.

2. Слишком низкая температура хранения убивает сыр (так, если сыр заморозить то при оттаивании он будет крошиться), а слишком высокая — убивает его структуру. Аналогичным образом и влажность плохо влияет на сыр: слишком высокая вызывает его порчу, а слишком низкая — высушивает. Старайтесь не подвергать сыр резким температурным перепадам и в холодильнике храните его на нижней полке, в отделении для фруктов и овощей.

3. Сыр необходимо хранить завернутым, так как, во-первых, он легко впитывает в себя все запахи, а во — вторых, быстро высыхает при той невысокой влажности, которая есть в холодильнике.

4. Лучше всего сыр заворачивать в пергамент или пищевую пленку, но не хранить его в герметично закрытой посуде.

дых — двух нагреваний. К тому же срок созревания разный — у мягких сыров от 2-х до 45 суток, а у твердых — от 3–6 месяцев. Это основные различия, которые обрастают большим количеством деталей при приготовлении разных сортов сыра.

### Почему в российских магазинах швейцарских сыров меньше чем французских и итальянских?

На свете очень много видов сыра, и сравнивать их было бы так же неправильно, как, скажем, красные или белые вина. Возможно, что швейцарские сыры чуть менее популярны, нежели французские или итальянские. Однако, это вовсе не означает, что сыры, изготовленные в нашей стране, чем-то уступают своим собратьям из всей остальной Ев-

ропы, скорее здесь идет речь об относительной закрытости Швейцарии по сравнению с другими европейскими странами. Особенностью швейцарских сыров, которые продаются внутри страны, является то, что они редко обладают общей торговой маркой, чаще всего они производятся и поступают в продажу под местными названиями в каждом кантоне.

Если же швейцарский сыр выходит под одной торговой маркой у разных производителей, то это тоже не сказывается отрицательно на его качестве, так как все швейцарские сыры имеют контролируемое по происхождению наименование: Аппенцель, Эмменталь, Грюйер, Сбринц, Тильзит, Тет де Муан и Вашрен Фрибуржуа. Покупайте оригинальные швейцарские сыры, и вы всегда будете довольны их качеством и вкусом! ○



# Вкусное меню

# для вашего отдыха

## Релакс-программы

*Жизнь в удовольствии!*

- SPA-пакет «Блаженство» ..... 6 500 руб.  
Включает в себя экзотические ритуалы Абхьянга и Широухара, хаммам, увлажняющий уход, чай, укладку
- SPA-уход «Омоложение» ..... 6 000 руб.  
Включает в себя ритуалы: Удвартана и Широухара, чай, хаммам и укладку
- Аюрведа SPA-Абхьянга - масляный ритуал в 4 руки..... 2 950 руб.
- SPA Ломи-Ломи ..... 2 400 руб.  
Распаривание в хаммаме и 2 часа удовольствия
- Турецкие банные техники ..... 3 400 руб.  
Включает в себя пилинг Кессе, арабский мыльный и турецкий масляный уходы. Увлажняют кожу дарят релаксацию и состояние гармонии
- Стоун-терапия..... 2 950 руб.  
Способствует нормализации обмена веществ и микроциркуляции в тканях, а также обладает потрясающим релаксирующим эффектом
- SPA-уход на люкс-косметике  
Thalasso Bretagne ..... 1 700–3 500 руб.  
Принципиально новая, эксклюзивно разработанная на основе натуральных компонентов SPA-косметика, оказывающая благотворное воздействие одновременно на кожу и психоэмоциональное состояние
- SPA-уход на косметике Jean Klebert..... 1 600–3 400 руб.
- Солевая шахта ..... 300 руб.  
Сохранение молодости и красоты. Профилактика целебным микроклиматом простудных заболеваний, аллергии, астмы у взрослых и детей. Снятие стресса и синдрома хронической усталости

## Коррекция фигуры

- Уход липолитический ..... 1 700 руб.  
Улучшает самочувствие, уменьшает локальные жировые отложения
- Уход «медовое глазирование» ..... 2 400 руб.  
Делает силуэт подтянутым, дарит ощущение блаженства. Питает кожу, обладает антицеллюлитным эффектом
- Общий уход с аромамаслами..... 1 850 руб.  
Ароматический уход оказывает общеукрепляющее действие, способствует глубокой релаксации

Киевская, 18  
24-25-35, 24-26-10  
[www.artirk.ru](http://www.artirk.ru)



# Путь гурмана

## Лучшие сочетания вина и сыра

*Традиционно в нашем регионе самые популярные сыры — твердые. А вина — сладкие. Оба эти факта объясняются территориальными особенностями расположения России: мы одинаково удалены от родины сыра и родины вина.*

**Е**сли верить древнегреческим мифам, традиция сыроделия распространилась в Европе в античные времена, греки умели готовить сыр задолго до того, как открыли таинство изготовления вина. В России до Петра I сыр производился естественным — «сырым» способом, то есть без тепловой обработки. Поэтому он и назывался сыр. При Петре I в России появились европейские сорта сыра. Вино играло центральную роль в культуре Дневней Греции, однако следы древнейших виноградников обнаружены учеными на территории современной Грузии.

Россия была слишком далека от европейских стран, быстро доставить мягкие сыры было невозможно, поэтому что территориальный фактор имел колоссальное влияние, в 20 веке к нему прибавились и геополитические причины. В результате привычными для наших родителей, бабушек и дедушек стали твердые сыры и сладкие вина из братских республик.

За последние 25 лет ситуация изменилась: на рынках российских городов появились традиционные европейские деликатесы, сыры и вина со всего



### Сеть магазинов

*в Иркутске:*  
Степана Разина, 9, тел. 486-753  
Маршала Жукова, 15/3, тел. 350-363  
Депутатская, 75, тел. 234-926  
Университетский, 1Б, тел. 526-493  
п. Молодежный, Солнечная, 2, тел. 56-60-55

*в Ангарске:*  
на улице Московской, 44,  
тел. (3955) 522-306

*в Братске:*  
Депутатская, 17,  
тел. (3953) 453-890

света. Также россияне получили возможность путешествовать за пределами государственных границ, пробовать блюда иноземной кухни, изучать новые сочетания вкусов и, вернувшись домой, продолжать экспериментировать, поскольку в Иркутске неплохой ассортимент деликатесов и вин.

*Существуют традиционные аксиомы о сочетании продуктов, и если вы только начинаете свое погружение в мир разнообразных продуктов, возможно, имеет смысл начать с проверенных сочетаний. Например, считается, что беспроигрышный вариант — это сочетать сыры и вино, которые сделаны в одной географической местности.*

Мягкая солоноватая моцарелла? — Попробуйте ее с итальянским тихим вином. Лучше белым или розовым, если предпочитаете красные вина — то лучше выбрать легкие и нетанинные, такие вина лучше сочетаются с мягким, творожным или сливочным вкусом итальянских свежих сыров — моцареллой, фетой, рикоттой.

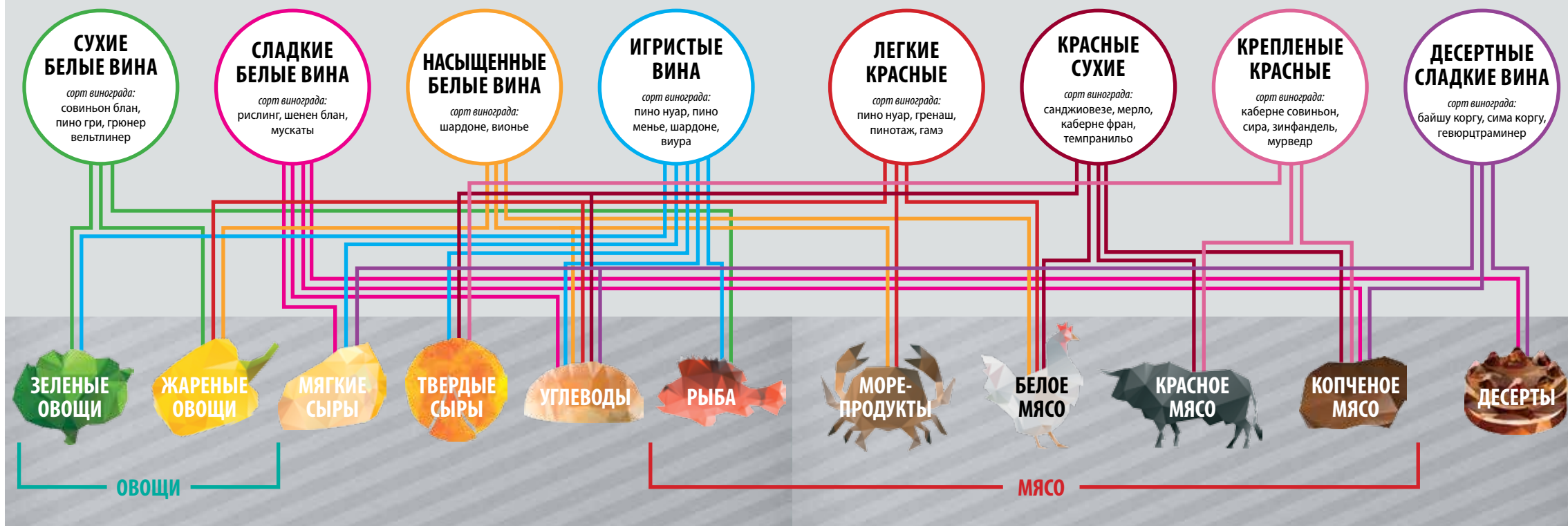
Любите мягкий сладкий маскарпоне? — Попробуйте его в чистом виде или в составе десерта вместе с ароматным белым, легким красным (без сильных танинов) вином. Сливочно-кремовый вкус маскарпоне даст хорошее сочетание с игристым вином, лучше полусухим. Совсем необязательно тратить на дорогое шампанское вино, особенно если вы только начинаете свое путешествие в мир вин, и ваш вкус только развивается. Есть доступные варианты игристых вин с хорошим букетом и сбалансированным вкусом — например, французское игристое, которое вы всегда сможете узнать по изображению Эйфелевой башни на этикетке, этот символ стал ключевым для наших магазинов.

Также ароматные белые и легкие красные вина прекрасно сочетаются с одним из самых древних французских сыров — мягким сыром бри. Этот сыр бледного цвета с сероватым оттенком под «благородной» белой плесенью получил название от своей родины — французской провинции Бри, расположенной недалеко от Парижа.



## Таблица совместимости продуктов питания с винами,

предложенная специалистами компании «Виноградная лоза»



Если вы, напротив, предпочитаете ароматные, даже острые сыры, в качестве лучшего сопровождения для них принято рассматривать сильные красные, даже крепленые, либо более умеренные сладкие вина.

Это может быть, например, вино из французского региона Сотерн. Такое сочетание не нарушает принцип «сыр и вино — одного географического происхождения» и, безусловно, открывает новые просторы в мире гастрономических вкусов.

Еще один вариант для насыщенных сыров — легкие нетанинные красные вина, бордосские вина, с преобладанием мерло в своем составе, будут до-

статочно легки для сочетания с таким сыром. Игристые вина, легкие белые или розовые — имеют право на то, чтобы претендовать на сопровождение пряных, острых сыров, открывается огромное поле для экспериментов.

Хорошо известные в России сыры чеддер и пармезан отлично сочетаются с красными фруктовыми и спокойными белыми винами. Это могут быть знаменитые вина из региона Шабли или красные фруктовые вина в ассортименте из Бордо. Твердые сыры в целом прекрасно сочетаются с насыщенными красными винами, также можно попробовать их вместе с умеренно-танинными красными, тихими розовыми и насыщенными белыми винами.

*Здесь перечислены только основные общепринятые правила сочетания сыров и вина. На каждый из предложенных вариантов без труда найдется оппонент, потому что на вкус и цвет — товарищей не найти.*

Поклонники гастрономии составляют многочисленные таблицы, инфографики, которые должны помочь новичку в мире вкусов. Каждая из этих таблиц — в помощь начинающему или «продвинутому» поклоннику вина и сыра.

Единых и ультимативных правил в этой области не существует, и это прекрасно — каждый самостоятельно изучает мир деликатесов, формирует собственное мнение, рекомендует друзьям, пробует новые сочетания.

В наших магазинах вы всегда можете найти новый ключ к неизведанным вкусам, попробуйте новое, делитесь мнениями. Открытий и успехов! ○





**70 г**

сыра обеспечит организм таким же количеством белка, как и 2 яйца, 100 г мяса или рыбы.

**Британские ученые** из Манчестерского университета пришли к выводу, что на самом деле мыши не любят сыр. Больше всего грызуны любят зерно и фрукты, а от чего-либо с сильным запахом и богатым вкусом, как сыр, они скорее предпочтут отказаться. К тому же, этот продукт содержит слишком много жира и даже вреден грызунам.

**В 100 г**

сыра содержится столько же кальция, сколько в 3 стаканах молока.



**На юге Германии**

невесте на смотрины дарят сыр. Если она отрывает от сыра корку — значит неаккуратна, а если обрезает ее — расточительна. Только та, которая осторожно соскабливает корочку сыра ножом — и бережлива, и аккуратна.



*Говорят, именно мягкий сыр Камамбер способствовал рождению знаменитой картины Сальвадора Дали «Мягкие часы». Однажды, попробовав за ужином этот сыр, художник присел перед неоконченным полотном, погасил свет и стал размышлять о замечательном вкусе Камамбера. Именно тогда ему и явилось чудесное видение «растекшегося времени».*



**Каждую весну** производители сыра Дабл Глостер в Англии считают делом чести принять участие в Куперсхилдской сырной гонке. Участники соревнования (более 50 человек) залезают на вершину холма и ожидают сигнала. Затем по склону пускают катиться вниз головку сыра, которая «убегает» от них, как Колобок от бабушки. Победитель получает ценный приз, уважение зрителей и эту самую головку сыра.



**В Италии** же, в провинции Эмилия-Романья, сыр оценивают очень дорого. Там есть четыре банка, которые принимают от населения вложения в виде популярных сортов сыра. Причем, по довольно-таки приятным ценам: сорокакилограммовая сырная «голова» оценивается в триста евро.

**23 кг**

сыра за год — именно столько съедает среднестатистический француз. Немец — около 20 кг, а россиянин — всего 5.



**Сыром с самым неприятным** и действительно отталкивающим запахом считается сыр лимбургер. Запахом этим лимбургер обязан бактериям *brevibacterium linens*, живущим также и на человеческой коже — именно эти бактерии по большому счету «ответственны» за запах человеческого тела. Единственный в США производитель «ароматного» сыра лимбургер — компания Chalet Cheese Cooperative, расположенная в штате Висконсин.

# Путешествие в радость!



*Лучшие гастрономические туры*

Иркутск

ул. Ленина, 21

ул. 3 Июля, 3, 2 этаж (130 квартал)

Тел.: (3952) 72-82-61, 99-34-54

www.sirius-tur.ru

e-mail: sirius@sirius-irk.ru





5 минут  
и готово



### Свежие овощи с сырным соусом

Морковь, стебель сельдерея и огурец нарезать соломкой. Сыр натереть на терке. Добавить майонез со сметаной, столовую ложку соевого соуса. Чеснок и зелень укропа мелко нарезать и добавить в соус. Все это перемешать до однородной массы.



### Творожные ньокки со шпинатом

Листья шпината (без черенков) залить кипятком. Через 1 мин. отбросить на дуршлаг, а затем отжать. Пармезан натереть на мелкой терке. Петрушку крупно нарезать. Шпинат, петрушку и чеснок измельчить в кухонном комбайне. Добавить к зелени творог, просеянную муку, тертый пармезан, яйца и тертый мускатный орех. Вымесить однородное тесто. Приправить по вкусу солью и перцем. Влажными руками вылепить шарики величиной с грецкий орех. Уложить их на поднос и поставить в холодильник на 30 мин. В кипящую воду опускать ньокки по 6–8 штук. После всплытия варить по 1 мин., затем перекладывать шумовкой в подогретую керамическую кастрюлю с крышкой. Можно подавать с пармезаном, сметаной или сливочным маслом.



### Салат Капрезе

Маленькие шарики сыра моцарелла выложите в тарелку. Помидоры, если они небольшие, можно использовать целиком, помидоры, которые побольше, нарежьте пополам или кольцами. Рукколу вымыть, высушить и хаотично набросать в тарелку. Оросите салат по всей поверхности оливковым маслом, на моцареллу небольшими дозами выложите соус песто. Присыпьте свежемолотым ароматным перцем. Разложите свежие благоухающие листики базилика и оливки. Сверху полейте соусом-кремом бальзамик.



### Сырное фондю

Поджаренный хлеб и мясные закуски нарезать небольшими кусочками на «один укус». Внутренность горшка для фондю натереть долькой чеснока и оставить ее на дне. Влить белого вина и довести его до кипения на плите. Выложить готовую сырную смесь (Грюер + Эмменталь) в горшок, растопить и интенсивно мешать до полного размягчения чтобы соус стал абсолютно гладким и тягучим. Снять с плиты и установить на горелку. Насадить кусочки хлеба или мяса на специальную вилку и обмакивать в сырном соусе.



Супермаркет  
«Клумба» —  
цветочный рай

Ежедневно в холодильнике выставлено более  
5 000 разных цветов со всего света!

Приезжайте к нам:

ул. Советская, 115/3, заказ цветов тел.: 27-07-25  
ул. Советская, 29, заказ цветов тел.: 712-812  
бульвар Гагарина, 74, заказ цветов тел.: 500-422

[www.klumba-irk.ru](http://www.klumba-irk.ru)

У нас  
есть все —  
от крошечных  
кактусов  
до огромных  
пальм!



5 минут  
и готово

### Шампиньоны фаршированные

Шампиньоны хорошо промыть. Удалить у шампиньонов ножки. Репчатый лук порезать полукольцами. Измельчить ножки шампиньонов. Обжарить на растительном масле измельченные ножки шампиньонов и репчатый лук, посолить. Креветки отварить и очистить от панцирей. Обжарить креветки вместе с луком и ножками от шампиньонов. Смесь остудить. Шляпки от шампиньонов разложить на противне, смазанном растительным маслом. Положить смесь из лука, грибов и креветок в шляпки. Сыр потереть и посыпать им шампиньоны. Поставить противень в духовку и запекать шампиньоны до расплавления сыра.



### Лаваш с сыром и ветчиной

В чашке смешать майонез с выдавленным чесноком. Сыр натереть на мелкой терке. Нарезать ветчину и зелень укропа. Лист лаваша смазать майонезом с чесноком, добавить сыр, ветчину и зелень. Свернуть рулетом или конвертом и положить в холодильник на 2 часа, чтобы он пропитался. Таким же способом можно приготовить лаваш со слабосоленой или подкопченной семгой. В него сыр складывать не нужно, а количество зелени можно увеличить.



### Закуска с семгой

На круглые порционные пластики ржаного хлеба Mestemacher выложить с помощью кондитерского конверта любой сливочный сыр, смешанный с мелко нарезанной зеленью. Затем выложить завитые спиралью слайсы подкопченной норвежской семги. Сверху украсить букетиком укропа или петрушки.



### Сырные шарики во фритюре

Натереть твердый сыр на терке, добавить белок от яйца и тщательно перемешать. При помощи чайной ложки формируем шарики небольшого размера. В середину шарика можно положить виноградину, чернослив или орех — фундук, миндаль, фисташку. Для кляра яйцо и оставшийся желток подсолить и взбить венчиком с мукой, до гладкой массы без комочков. Отдельно на плоскую тарелку насыпать панировочные сухари или кунжут. Каждый шарик окунуть сначала в кляр, затем обвалить в панировке и выложить на свободную тарелку. Жарить в раскаленном масле до образования золотистой корочки. Выложить на салфетку, а затем на блюдо. Подавать к столу сырные шарики лучше всего горячими.



## Чизкейк с черникой

### Ингредиенты

печенье (из муки грубого помола) — 125 г  
масло сливочное — 60 г  
черника — 1 стакан  
сахар — 3/4 стакана  
сахар — 3 ст. л.  
сливочный сыр — 350 г  
сыр Маскарпоне — 250 г  
яйцо — 2 шт.  
яйцо (желток) — 1 шт.  
ванильный экстракт — 1/2 ч. л.  
мука — 2 ст. л.

**Р**азогрейте духовку до 180°C. Смажьте форму. Вложите печенье в пищевой пластиковый пакет и измельчите с помощью скалки. Растопите в кастрюльке сливочное масло, добавьте крошки печенья и хорошо перемешайте. Равномерно выложите слой пропитанных маслом крошек на дно формы.

Смешайте чернику с 3 ст. л. сахара в кухонном комбайне до однородности. Протрите массу через мелкое сито в кастрюльку. Доведите до кипения и кипятите 3–5 минут, до состояния джема.

Смешайте с помощью комбайна 3/4 стакана сахара, сливочный сыр, Маскарпоне, яйца, ваниль и муку до однородности. Залейте смесь крошки в форме. Выровняйте поверхность и аккуратно полейте черничным вареньем.

Выпекайте 40 минут. Оставьте в выключенной духовке на 1 час (чтобы не появились трещины при охлаждении десерта). Затем, поместите чизкейк на 1 час в холодильник. Перед подачей, выложите черничные ягоды сверху. Возможен порционный вариант.

*Компания «Деметра Фреш» — это поставщик свежих овощей и фруктов, грибов и ягод, зелени и экзотики в рестораны и магазины города Иркутска.*

- Подарочные фруктовые корзинки •
- Розница, мелкий опт, доставка в рестораны и магазины города •
- Любая фруктовая или овощная экзотика под вашу индивидуальную заявку •



пос. Дзержинск, ул. Стахановская, 49, рядом с супермаркетом «Деликатес».  
Телефон: 28-95-98, www.demetrafresh.ru



# Сыры мира

Сыр из коровьего, овечьего или козьего молока, свежий, средней выдержки или созревший больше года — это целый мир вкуса, в который стоит окунуться и найти свой любимый, но далеко не единственный!



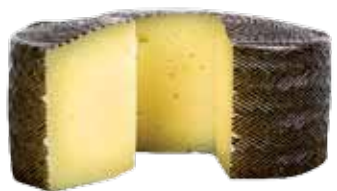
**Рокфор** — голубой французский сорт сыра, изготовленный из овечьего молока, который созревает в известковых гrotтах. По вкусу рокфор напоминает лесные орехи. Для этого сыра существует специальный «нож» для резки называется рокфорезка.



**Мимолетте виайл-ле** — терочный сыр из Нидерландов, который для созревания отправляется во Францию. Мимолетте твердеет, оранжевая мякоть темнеет, за счет чего сыр приобретает исключительно аппетитный набор фруктовых и ореховых букетов с нотами ирисок и жженого сахара.



**Эдам, или эдамер** — классический голландский твердый сыр из коровьего молока, в который добавляют яблочный сок. Чем старше сыр, тем более выраженным у него становится благородный ореховый вкус и тем он становится суше и солонее.



**Манчего** — известный испанский сыр, который в оригинале делается из необработанного овечьего молока. Производится из молока овец породы манчего исключительно в Кастилии — Ла-Манче. Вызревает на протяжении 60–90 дней. В зависимости от времени созревания сыр имеет нежный, свежий кисловатый или насыщенный вкус.



**Дерби с шалфеем** — полутвердый сыр, который производится из пастеризованного коровьего молока с добавлением шалфея. Дерби созревает около 12 недель, после чего имеет однородную текстуру со свежими, напоминающими мяту, тонкими нотами шалфея во вкусе. Шалфей наделил сыр и «мраморным» рисунком.



**Сыр гауда** относится к ломтевым сырам, к ним же относятся тильзитер, фонтина, хаварти и швейцарский аппенцеллер. Эти сыры вызревают от одного до шести месяцев. Гауда характеризуется полутвердой консистенцией, имеет круглые глазки и мягко-пряный или интенсивно-пикантный вкус.



**Пикодон** — мягкий французский сыр из непастеризованного козьего молока с небольшим количеством сычужных добавок, созревающий 2–4 недели. У молодого двухнедельного сыра мякоть и корочка белого цвета, у более выдержанного — мякоть становится упругой и приобретает желтый оттенок, а корочка становится голубой. Имеет сладко-солёно-кисловатый вкус.



**Валанс** — французский сыр из козьего молока, изготавливаемый в форме усеченной пирамиды. Сыр созревает от 4 до 5 недель в хорошо проветриваемой сушильне, для лучшей сохранности сыр посыпают древесной золой. Сыр покрывается пикантной тонкой корочкой с голубой плесенью. На вкус валанс нежный, немного сладковатый, отдающий лесными орехами.



**Old Dutch Master** — голландский сыр высшего сорта, насыщенного темно-желтого цвета с характерным сливочно-ореховым вкусом и нотками жженого сахара. Около года он зреет на деревянных полках традиционным путем. Во время 25-го Мирового Сырного Конкурса в Висконсине (США) профессиональное жюри признало Old Dutch Master чемпионом мира.



**Блю Де Монсени** — деликатесный французский голубой сыр из коровьего молока из Савойи. Очень мягкое ароматное тело с пикантной голубой плесенью, которая придает мягкому сливочному вкусу остроты и своеобразного землянистого привкуса, покрыто уплотненной корочкой с тонким слоем белой плесени, что дополняет сыр новыми грибными нотками во вкусе и аромате.



**Бофор** — знаменитый французский сыр, относящийся к категории вареных прессованных сыров. Изготавливается из непастеризованного коровьего молока. Сыр Бофор легко отличить от других сортов сыра по вогнутой внутрь корочке. Такое внешнее отличие появляется у сыра в результате воздействия деревянного обруча, которым сдавливают сырный круг во время созревания. Мякоть у Бофора плотная, от цвета слоновой кости до светло-желтой, с редкими дырочками. Вкус фруктовый, с богатым ореховым и луговым ароматом.



**Пекорино сардо** — итальянский вареный прессованный сыр из овечьего молока. Вызревает не менее двух месяцев. В результате чего сыр получается соленым на вкус, а иногда копченым. Его часто натирают в пасту или смакуют отдельно, в конце трапезы, со стаканчиком прохладного белого сухого вина.





### Сыр Эмменталлер

(Эмменталь) изготавливается из молока альпийских коров. Выдерживается не менее 16–20 месяцев. Вкус сыра остро-сладкий с ореховым оттенком. Огромные дырки в сыре размером с грецкий орех появляются в результате деятельности специальных бактерий, вырабатывающих углекислый газ. Плотная и эластичная масса сыра покрыта твердой корочкой желтого цвета. Отличительная особенность — сладковатый миндальный привкус.



### Маскарпоне

— итальянский сливочный сыр из региона Ломбардия. Этот незрелый свежий белый сыр получается при створаживании лимонной кислотой буйволиных или коровьих сливок. Маскарпоне имеет кремообразную консистенцию и идеально подходит для десертов. Наиболее известный десерт, приготавливаемый на основе маскарпоне — тирамису. Также иногда сыр используется вместо масла для бутербродов.



### Камамбер

— мягкий французский сыр из коровьего молока, родом из департамента Орн в Нижней Нормандии. В процессе вызревания (30–35 дней) сыр покрывается съедобной бархатной белой плесневой корочкой. Его мягкая солоноватая масса желтоватого цвета, немного затвердевшая в центре, имеет нежный грибной вкус и неповторимый аромат. На ощупь он мягкий и не должен рассыпаться при нарезке.



### Чеддер

— популярный английский сыр из одноименной деревни в графстве Сомерсет в Англии. Чеддер производится из цельного пастеризованного или сырого молока. Завернутый в ткань, этот сыр зреет от 60 дней до полугода, а иногда и до пяти лет. Текстура чеддера пластичная, цвета слоновой кости или желтоватая. Иногда в процессе производства его подкрашивают натуральным красителем аннато. Чеддер обладает ореховым, слегка острым и кисловатым привкусом.



### Моцарелла

— молодой итальянский сыр родом из региона Кампания. Классическая моцарелла производится из молока черных буйволиц, но в продаже чаще присутствует из коровьего молока. Этот сыр продают в виде белых шариков, замоченных в рассоле, так как он долго не хранится. Снаружи у моцареллы тонкая блестящая и гладкая кожица, внутренняя структура — немного слоистая, при разрезании сыра вытекает немного белой жидкости. На вкус моцарелла нежная, пресноватая, чуть упругая.



### Реблошон

— французский мягкий сыр из непастеризованного коровьего молока из французской области Савойя. Реблошон — сыр с так называемой «промытой корочкой», так как после прессования его промывают в рассоле. Созревший сыр (2–4 недели) имеет оранжевую корочку с тонким белым налетом и мягкой сладковатой кремовой внутренностью.



*Атмосфера уютного дома*

## Интерьерная Лавка

Карла Маркса, 51, тел.: 61-04-33  
3 Июля, 13, тел.: 62-33-40

www.in-lavka.ru





**Сыр Пармиджано-Реджано** (пармезан) производится в Северной Италии из молока коров, которые пасутся на полях с клевером и люцерной. Для производства этого сыра не используются никакие добавки и консерванты. Вызревает пармезан в течение двух лет. Во вкусе очень сбалансировано сочетаются пряные, соленые и сладкие тона одновременно.



**Сыр Бергбарон** — полутвердый австрийский сыр, произведенный из коровьего молока в Верхней Австрии, в долине Иннвиртелс. Благодаря процессу брожения, который используется при производстве, он имеет большие круглые и аппетитные дырки. Имеет эластичную структуру, нежный, тающий во рту, сладковатый и ароматный.



**Сыр Таледжио** относится к категории мягких итальянских сыров, изготавливаемых из пастеризованного коровьего молока. Созревание сыра Таледжио происходит в специальных пещерах на деревянных полках на протяжении 25–50 дней, в течение которых его регулярно протирают губкой, чтобы избежать образования плесени. В результате получается продукт слегка сладковатого вкуса с привкусом фруктов. Сверху мякоть покрыта тонкой корочкой, на которой видны кристаллы соли.



**Шавру** — свежий сыр из козьего молока, произведенный по специально разработанной технологии без добавления ароматизаторов, консервантов или каких-либо других пищевых добавок, кроме соли мелкого помола. Шавру отличается редкими вкусовыми качествами — нежностью и свежестью чуть солоноватого вкуса.



**Рембрандт** — голландский сыр, который производится из пастеризованного коровьего молока. Традиционно выдерживается в течение года. Завоевавший множество призов, этот сыр имеет твердую текстуру, пряный острый аромат и дарит исключительные вкусовые ощущения.



**Винцер** — дословно «Сыр виноградарей». Этот полутвердый швейцарский сыр производится из непастеризованного коровьего молока с добавлением смеси из красного вина и альпийских трав, состав которой держится в строгой тайне. Сыр имеет богатый пряный аромат, усиливающийся с возрастом сыра, и черную корочку с рельефным тиснением в форме гроздей винограда по всей боковой поверхности.



**Альпен блю** — мягкий сыр с двумя видами плесени. Производится в австрийской провинции Штирия. Нежное, маслянистое сырное тесто Альпен Блю пронизано тонкими голубой плесени и покрыто тонкой белой пенициллиновой корочкой. Благодаря такому союзу, ему свойственен одновременно мягкий нежный и в тоже время пикантный острый вкус.



**Грюнталер** — сыр «из зеленой долины» производится в Германии по уникальной рецептуре. Этот мягкий сыр, сваренный из пастеризованного коровьего молока с добавлением измельченных пряных листьев ароматных трав и кусочками овощей, имеет сладкий вкус с пикантными нотками и длительное сливочное послевкусие. Существует пять классических вкусов: сливочный, копченый, с томатом и базиликом, с чили и паприкой, с пряными травами.



**Мондара** — австралийский мягкий сыр, изготавливается из свежих сливок с добавлением оригинальных компонентов и не содержит искусственных ароматизаторов. Вкус десертного сыра оттеняют фрукты, орехи и натуральный мед, а пикантного — подсушенные овощи и специи.



**Сбринц** — швейцарский сыр (аналог пармезана), производится в нескольких швейцарских регионах, среди которых Швиц, Обвалден, Берн, Сент-Гал, Аргу и Зюг. Для этого сыра используется коровье молоко, причем только бурой породы коров. Молоко не подвергается никакой предварительной обработке. Сбринц имеет большой срок созревания — от полутора до двух лет. В течение этого времени образуется сверхтвердая сырная масса. Вкус сыра Сбринц — цветочный, слегка солоноватый и одновременно сладковатый, содержащий в себе ореховый аромат и легкий запах жженого сахара.



**Деликатесный Французский сыр Мини-Жерар** из пастеризованного коровьего молока. Сыр имеет нежную текстуру, сверху покрыт ароматной пенициллиновой корочкой, обладает выраженным сливочным вкусом.



**Гарсия Бакеро** — козий, выдержанный в вине сыр. При его производстве используются следующие компоненты — цельное козье молоко, соль, сычужный фермент, вина Кастилии. После трех месяцев созревания, когда сыр уже сформирован, его помещают в вино, где оставшиеся месяцы сыр дозревает, насыщаясь ароматом вина, который придает ему томный нежный вкус и изысканное послевкусие. У сыра упругая, сливочная и мелко-ноздреватая текстура. ○





*Элитные датские сыры являются аналогами французских. Отличаясь по вкусу, они неизменно высоки по качеству. Экспорт сыра для Дании является важной внешнеэкономической операцией, именно поэтому Министерство сельского хозяйства Дании разработало особую систему контроля над производством датского сыра.*



### Чеддер Emborg

производится в соответствии с традиционной английской рецептурой. Этот твердый сыр с натуральной корочкой представлен в двух рецептурах — белый и рыжий. Текстура чеддера одновременно плотная и нежная. Сыр обладает сладким ореховым и немного кисловатым привкусом. Чеддер слегка крошиться, что подчеркивает его изысканность и усиливает вкусовые ощущения. Этот сыр прекрасно сочетается с овощами, фруктами, пряностями и мучными изделиями, мясом, дичью и рыбой.



### Камамбер Emborg

мягкий сыр из коровьего молока со съедобной белой плесневой корочкой. Его мягкая солоноватая масса желтоватого цвета, немного затвердевшая в центре, имеет уникальный вкус и неповторимый аромат. Камамбер хорош сам по себе, как обычный столовый сыр, который принято есть просто так, запеченный в тесте или на сырной доске с соусом из лесных ягод перед десертом в конце обеда. Вкус камамбера достаточно сильный и может изменить до неузнаваемости естественную природу великих вин, а поэтому к нему лучше подавать молодые красные вина в компании ломтя белого деревенского хлеба и фруктов.



### Дана Блю Emborg

мягкий сыр с голубой плесенью, насыщенным вкусом, и приятно-острый на вкус. Сыр Дана Блю подают на стол с крекерами, фруктами, орехами и хлебцами. Именно эти продукты выгодно дополняют и оттеняют его вкусовые качества. Голубой сыр удачно сочетается с медом, сладкими мускатными винами или под пиво.



### Датский Бри Emborg

мягкий сыр из коровьего молока, покрытый корочкой из светлой плесени. Мякоть бри очень нежная, сливочная, кисловато-пикантная, с легким ароматом лесных орехов. Бри особенно хорош в составе сырной тарелки с зелеными яблоками и грецкими орехами, можно подавать даже на завтрак к кофе с молоком. Бри может быть и десертом, и закуской, подаваться как холодным, так и горячим, идеально сочетаясь с хрустящим подогретым багетом и листьями салата. Лучше всего к нему подойдут красное бургундское, бордоское или белое сухое вино.

*Эти продукты вы всегда найдете по лучшим ценам в супермаркете «Деликатес»*



# Супермаркет «Деликатес»



Говяжьи колбаски для жарки  
**582 руб./кг**



Свинные колбаски для жарки  
**511 руб./кг**



Кебапи из новозеландской молочной телятины  
**605 руб./кг**



Кебапи из американской индейки  
**540 руб./кг**



Мясо д/шашлыка из австралийского барашка с базиликом и кориандром  
**787 руб./кг**



Баранина б/к (кубики)  
**598 руб./кг**



Сыр Фондю классический (Грюйер+Эмменталь), 400 г  
**396 руб./шт.**



Оливки фарш. миндалем 350г  
**145 руб./шт.**



Персиковый десерт, 446 г  
**105 руб./шт.**



Оливковое масло с лимоном Захаракис, 0,5 л  
**360 руб./шт.**



Грана падано, 200 г  
**220 руб./шт.**



Пармиджано реджиано, 200 г  
**265 руб./шт.**

пос. Дзержинск, ул. Стахановская, 49

[www.5armia.ru](http://www.5armia.ru)

Доставка деликатесов на дом

тел. 506-506

реклама



Фасоль печен. гигантская, 280 г  
**115 руб./шт.**



Сыр Taverna со спец. в раст. масле 45%, 300 г  
**212 руб./шт.**



Сыр мягкий в рассоле Taverna 40%, 400 г  
**197 руб./шт.**





**Моосбахер** — полутвердый австрийский сыр, созревающий около 8 недель. Его хранят в прохладном подвале, где несколько раз в неделю круги сыра натирают «красной культурой» — раствором соли с добавлением особых бактерий. Благодаря этому сыр приобретает неповторимый острый вкус и плотную корку. Процесс брожения обеспечивает сыру большие круглые дырки. Этот сыр заворачивается в специальную льняную ткань, которая производится на местной ткацкой фабрике. У Моосбахера богатый букет послевкусия, он расцветает постепенно: сначала нежный и сладковатый, затем пикантный с оттенком грецкого ореха и меда. Этот сыр — прекрасный ингредиент изысканных закусок и салатов — превосходно сочетается с белыми винами с яркой кислоткой и пивом.



**Трюфье** — французский полутвердый сыр, покрытый коричневой корочкой, на которую нанесена обжаренная пшеничная мука. Вкус слегка сладковатый. Особенностью сыра является то, что этот сыр производится только из молока коров пасущихся на высокогорных пастбищах Велэ (около 600 метров над уровнем моря). Сырная масса этого сыра имеет плотную текстуру, без дырочек и легко нарезается. Вкус Трюфье мягкий, нежный, слегка сладковатый со сливочным ароматом и ореховым послевкусием. Прекрасно сочетается с красными сухими винами.



**Сыр Бри Львиное Сердце** — представляет собой нормандский сыр семейства бри. Он производится из сырого коровьего молока, имеет тонкую пенициллиновую корочку, нежную маслянистую структуру и своеобразный пряный вкус с нежным сливочным послевкусием. Также для этого вида сыра характерен легкий запах, чем-то напоминающий аромат шампиньонов и лес после дождя. С сыром отлично сочетаются фрукты, ягоды и орехи. Перед подачей этот сыр стоит подержать некоторое время в тепле, тогда он сможет полностью выпустить свой аромат. Идеально сочетается с натуральными сладкими винами.



**Сыр Остеркрон** — мягкий сыр с голубой плесенью. Издавна производится в австрийском регионе Штирия — крае плодородных долин и целебных родников. После придания сыру формы, в него вводится благородная плесень. За счет наличия в сырном тесте нитей зеленой благородной плесени Остеркрон приобретает рассыпчатую консистенцию и характерный пикантный острый вкус. Остеркрон рекомендуется добавлять в пряные соусы, закуски и супы. Сыр хорошо сочетается со сладким виноградом, хлебом и десертными винами.



**Грюйер** — швейцарский сыр из небольшого городка Грюйер в кантоне Фрибург. Производится из молока коров, пасущихся в Альпах, на высоте не менее сотни метров над уровнем моря. Созревает от пяти месяцев до года в условиях, максимально приближенных к условиям альпийской пещеры. Текстура зрелого сыра — твердая, слегка зернистая, без пузырьков. Сыр получается желтого цвета со сливочно-ореховым вкусом. Используется в фондю и в сырной тарелке. Хорошо сочетается с красными фруктовыми винами и спокойными белыми.

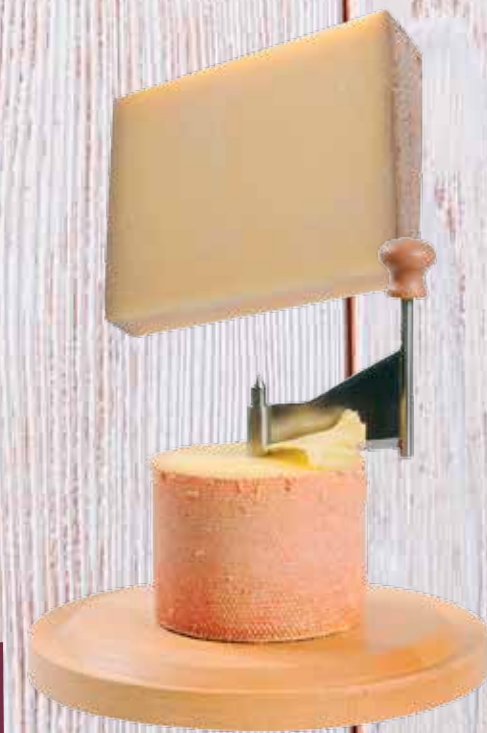
**Тет-де Муан (голова монаха)** — швейцарский сыр из коровьего молока летних удоев. Созревает 75 дней на еловых досках, во влажных погребах. В процессе созревания его регулярно протирают соляным раствором с добавлением бактериальных культур. В результате получается сыр, покрытый коричневой коркой с мякотью светло-желтого цвета и очень плотной консистенцией. Для подачи сыра на стол существует неординарный способ — нарезание тонкой стружки с помощью специального ножа — жириля. Чем тоньше сыр нарезан, тем больше чувствуется его богатый и насыщенный аромат — острый и нежный, сладковатый и пикантный одновременно, с богатыми пряными оттенками. Подходит под белое сухое вино.

## Собери свою сырную тарелку!



**Вайнкезе**, что в переводе означает винный сыр, это мягкий сыр с натуральной корочкой. Этот сыр имеет эластичную нежную структуру и фруктовый, слегка кисловатый вкус. Почти черную, съедобную корочку, получаемую путем обмывания сырной головки вином, благородная плесень покрывает в процессе созревания белым пухом, что и является признаком качества этого благородного сыра. Под тщательной заботой сыродела, Вайнкезе созревает в течение 4 недель. Он оптимально подходит красным винам и является прекрасным компонентом для сырной тарелки.

**Сэнт Агюр** — оригинальный голубой сыр, родом из провинции Оверни во Франции. Сыр производится из пастеризованного коровьего молока с добавлением сливок. Созревание сыра происходит под воздействием благородной плесени, которая вводится в сырную массу. Крем Сэнт-Агюр получают в результате плавления марочного сыра Сэнт-Агюр с добавлением свежего молока. Для крема характерен цвет слоистой кости с вкраплениями голубой плесени и нежный, чуть пикантный вкус. Рекомендуется пробовать сыр на тостах или свежем хлебе с орехами и белым виноградом. Сэнт-Агюр хорош с орехами, изюмом, медом и французским сладким вином сотерн.







# Про сыр

Корень английского слова *cheese* («сыр») происходит от латинского слова *caseus*. *Caseus Formatus*, или прессованный сыр, впоследствии превратился в название *formaticum* — так римляне называли твердый сыр, ставший пайком для легионеров. Позже, от римского *formaticum* произошли французское название *fromage* и итальянское *formaggio*.

*«Если в стране нет по меньшей мере пятидесяти сортов сыра и хорошего вина, значит, страна дошла до ручки»...*

Сальвадор Дали

Достоверно известно, что этот замечательный продукт дошел до нас с первобытных времен. Современные ученые предполагают, что производство сыра началось еще за 8 тысяч лет до нашей эры, с появлением первых домашних овец. Скорее всего сыр появился на Среднем Востоке или в Центральной Азии, где кочевые тюркские племена использовали кожаные мешки из овечьих желудков для перевозки молока, а тряска, жара и ферменты превращали его в сыр. Первые археологические свидетельства, относящиеся к производству сыра, были обнаружены в ходе раскопок в Египте и датируются приблизительно 2 тысячами лет до нашей эры. Сыр, изготовливаемый в древнем Египте, был очень кислым и соленым — много соли требовалось для сохранения сыра в жарком, сухом климате. По текстуре он напоминал современный сыр фета. Сорта сыра, производившегося в Европе, не требовали такого количества соли благодаря более мягкому климату, в результате чего европейские сыровары сумели добиться множества оригинальных вкусовых оттенков. Древние греки и римляне превратили процесс приготовления сыра в настоящее искусство. В богатых римских домах была даже предусмотрена особая кухня, называвшаяся *caseale* и служившая исключительно для приготовления сыра. С появлением новых техник копчения и новых оттенков вкуса сыр постепенно распространился по всей Римской империи.

В поэме Гомера «Одиссея» (а позже в экранизации фильма Андрея Кончаловского «Одиссей») рассказывается, как Одиссей и его спутники, попав в пещеру циклопа Полифема, нашли в корзинах множество сыров, а в ведрах и чашах простоквашу. Там же мы находим и описание приготовления сыра: «Полифем коз и овец подоил, как у всех это принято. Белого взял молока половину, мгновенно заквасил, тут же отжал и сложил в сплетенные прочно корзины...». То что о сыроварении древние греки знали не меньше нас, свидетельствует и трактат Аристотеля (384–322 г. до н. э.), где описаны процессы свертывания молока и техника приготовления сыра.

В Римской Империи сыр был неотъемлемой частью пиршеств патрициев. Сыр настолько ценился, что во время похода в Галлию войска Цезаря обогащались не только драгоценностями, но и сыром, который затем втридорога продавали в Риме, ведь сыр мог перенести длительное путешествие и при этом



сохранить свои чудесные свойства. Но особенно славился в это время греческий сыр с острова Демос, вывозившийся в 1 веке нашей эры в Рим. Позже у римлян появились свои сорта, например, лунный. Он был настолько вкусен, что римлянин, описывая даму сердца, сравнивал ее со вкусом этого сыра. Известно, что философ древности Заратустра, удалившись в пустыню для спокойных занятий философией, питался практически одним сыром в течение 20 лет. По преданию одной головки сыра ему хватило на все годы отшельничества.

Расцвет сыроварения пришелся на Средние века, когда на этот удивительный продукт обратили внимание монахи. Именно благодаря им, видовое разнообразие сыров неимоверно возросло. Они придумали сыр солить, коптить, сдабривать специями и сажать на него благородную плесень. Трудно сказать, что подвигло служителей Господа на сыроварение: возможно, им нечем было занять себя в ожидании момента созревания вина, а может быть, они искали продукт, который наилучшим образом сочетался бы с вином, но, так или иначе, именно монахам принадлежит честь создания большинства известных сейчас сортов сыра. Более того, принято считать, что именно со времен Средневековья слова «сыр» и «вино» стали неразлучны.

Однако в эпоху Ренессанса сыр был объявлен «вредным»: очень досадное заблуждение ученых и врачей эпохи Возрождения. Но миф о вредности сыра просуществовал недолго. Уже в XVIII веке сыр был полностью оправдан, а спустя еще несколько десятилетий началось промышленное производство сыра. Первыми начали производить огромные круги твердого сыра голландцы. И вот уже с XIV века и до сих пор этот продукт является одним из важных пунктов доходов страны.

Что касается России, то у нас сыр тоже знали давно. Славяне изготавливали «сырный творог» — продукт, полученный путем естественного свертывания молока. Историки утверждают, что славяне

даже дань выплачивали своим сыром. Однако традиции сыроварения как таковой в России не было вплоть до Петра I. Именно он пригласил в Россию голландских мастеров-сыроваров, и с этого момента принято отсчитывать историю сыроварения в России. В конце XVIII века появился и первый сыродельный завод. Он был создан в имении князя Мещерского. Начало промышленного производства сыра в России датируется 1866 годом. А уже к 1913 у нас производилось почти 100 сортов сыра, многие из которых с успехом экспортировались: результат, до которого современным отечественным производителям еще далеко.

Большой вклад в развитие отечественного сыроварения внес известный деятель молочного хозяйства Н. В. Верещагин. Он стремился организовать производство сыра в русской деревне на артельных (кооперативных) началах. Большой интерес к вопросам сыроварения проявлял и великий русский химик Д. И. Менделеев. В конце 60-х годов позапрошлого столетия по поручению Петербургского вольноэкономического общества он специально выезжал в Тверскую и Новгородскую губернии, где ознакомился с работой сыроварен, организованных Верещагиным.

Со временем, темпы роста производства сыра в России наращивались. Так, в 1940 году производство сыра достигло 42 тысяч тонн, в 1965 году — 288 тысяч тонн, а в 1970 году — 625–670 тысяч тонн.

О происхождении сыра существует множество различных легенд — в каждой сырной стране — своя. Например, знаменитый французский сыр Бри, оброс «правдивыми историями» так же плотно, как корочкой пенициллиновой плесени.

Так получилось, что бри всегда слыл сыром королей. Известно, что это был один из самых популярных сыров еще в Средние века. До нас дошли слова Карла Великого, который открыл для себя Бри в 774 году: «Я только что испробовал одно из самых изысканных блюд».

*«Сыр может разочаровать. Он может быть скучным, он может быть примитивным, он может быть чересчур утонченным. Однако сыр все равно остается прыжком молока в бессмертие.»*

*Клифтон Фадиман,  
американский писатель  
и редактор.*

В 1789 году, когда Великая французская революция была в самом разгаре, в дверь дома Мари Арель из нормандской деревушки Камамбер постучал католический священник Шарль Жан Бонвуст. Он был из тех мятежных аббатов, которые не приняли республики, и поэтому вынуждены были скрываться от властей в глухих уголках Франции. В 1790 году, покидая гостеприимный дом, священник открыл Мари секрет изготовления мягкого солноватого сыра с белой корочкой. А год спустя мадмуазель Арель привезла на близлежащий рынок городка Вимутье новый сыр — камамбер. Сыр был назван в честь веселого капрала Камамбера, героя детской сказки.

Казалось бы, эта легенда имеет непосредственное отношение к не столь далекой действительности, но, к сожалению, все это придумали американский врач Джозеф Нирим и мэр нижноремандского городка Вимутье. В двадцатых годах прошлого века эскулап, практикуясь в Нормандии, прописывал своим пациентам от всяческих желудочных недугов свежий местный сыр камамбер.

Сыротерапия принесла ошеломляющий успех, и пациенты доктора Нирима воздвигли недалеко от деревни Камамбер монумент, прославляющий сыр. Про это узнал мэр городка Вимутье. Он основательно покопался в архивах и нашел, что в конце XVIII века в деревушке Камамбер жила некая Мари Арель, и она якобы торговала на рынке сыром. В 1928 году на площади Вимутье состоялось открытие мемориала в честь нормандской девушки и ее знаменитого сыра. Об этом написали все крупные газеты Франции после чего и возникла легенда о сыре, рожденном революцией, хотя уже в XVI веке люди знали о существовании нормандского сыра.

Говорят, что пристрастие к сырам короля Людовика XVI, слывшего большим гурманом, сыграло в его судьбе фатальную роль. Спасаясь бегством от революционной толпы, Людовик не устоял перед искушением заглянуть на ферму в местечке Варен совсем рядом с городком Мо, где делали самый

лучший бри. Во время дегустации сыра Людовик был узан, схвачен и позднее препровожден прямо на гильотину.

После Великой Французской революции бри был провозглашен народным сыром. Один французский революционер писал: «Сыр бри, столь любимый богачами, теперь любят и бедняки. Он стал символом равенства между богатыми и бедными». Сыр королей стал королем сыров.

И, наконец, самая свежая политическая байка о сыре Бри: в 1815 году, в Вене собрались тридцать послов европейских государств, с целью определения границ новой Европы после окончательного разгрома наполеоновской армии под Ватерлоо. Францию представляет министр иностранных дел Шарль Морис де Талейран. Переговоры проходят вяло и, кажется, не закончатся никогда. Дипломаты продолжают свои дискуссии за нескончаемыми обедами, и нередко беседа переходит на кулинарные темы.

В одной из таких бесед Талейран предлагает поговорить о сырах. Каждый посол начинает расхваливать сыр своей страны. Разгорается спор, который приводит к решению организовать дегустацию разных сыров. Посылаются гонцы. Из Голландии прислан знаменитый гауда, из Италии — пармезан, из Англии — стилтон, ну а из Франции — бри. Он то и был единодушно признан самым лучшим сыром в мире и официально провозглашен «принцем сыров». Говорят, что это немало помогло Франции, потерпевшей сокрушительное поражение в наполеоновских войнах.

Дотошные статистики подсчитали и выяснили, что существует более 1 000 сортов сыра. И среди этого большого семейства есть свои знаменитости. Не ограничивайте себя только известными видами сыров, пробуйте разные и вы откроете для себя удивительное разнообразие вкусов и ароматов этого замечательного продукта с многовековой историей!



фото: imladris / Shutterstock.com



# СТОМАТОЛОГИЧЕСКАЯ КЛИНИКА



e-mail: [salviastom@mail.ru](mailto:salviastom@mail.ru)  
[www.salviastom.ru](http://www.salviastom.ru)

Всегда  
на высоте!

Иркутск, ул. 3-я Летчиков, 8А  
тел.: (3952) 70-50-50, 70-50-55

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТОВ

## Кальций для человека —

*Кальций (Ca, Calcium) — самый распространенный неорганический элемент в организме человека. С раннего детства мы слышим о необходимости есть сыр, творог и пить молоко. Если вы спросите случайного прохожего, зачем нашему организму кремний или магний, вряд ли он сможет вам ответить, но про кальций знают все.*

Из чего состоит наше тело? O + H + N + C + Ca — таков основной состав человека, и кальций — наиглавнейший элемент, потому что он участвует в регуляции деятельности более 300 ферментов. Иначе говоря, получая кальций с пищей, мы улучшаем свой организм в 300 раз! Кальций практически является цементом, скрепляющим весь человеческий организм. Только 1% кальция находится в крови и мягких тка-

нях, а 99% в костях, и организм очень строго следит за тем, чтобы в крови у нас всегда был этот 1%. Если мы не получаем необходимое количество кальция, тогда, чтобы пополнить его запас в крови, организм берет кальций из костей. В свою очередь, недостаток кальция в костях ведет к остеопорозу — дегенеративному заболеванию, при котором костная ткань становится такой хрупкой, что разрушается даже при слабых

## это крепкие кости и здоровые зубы

нагрузках. Кальций необходим для полноценного укрепления твердых тканей зубов, процесса их формирования и постоянного восстановления эмали после того, как зубы прорежутся. Недостаток кальция в питании детей способен привести к формированию эмали с плохой устойчивостью к действию кислоты, при этом риск возникновения кариеса значительно повышается. Кальций не только укрепляет кости и зубы, но и крайне важен для

других органов и систем организма, включая передачу нервного возбуждения, работу мускулатуры и свертывания крови. Так что его недостаток вредит нашему организму очень серьезно.

Поэтому мы должны обязательно включать в свой рацион продукты богатые кальцием: творог, твердый сыр, яичный желток, рыбу, масло, бобовые, фрукты и кисломолочные продукты. Самое большое количество кальция содержится в парме-

зане — 1 376 мг на 100 г сыра. Как ни странно, большое количество кальция есть и в сухих травах — майоране, орегано, мяте, петрушке и т. д. Возглавляет этот список чабрец — в ста граммах чабреца содержится 2 132 мг кальция.

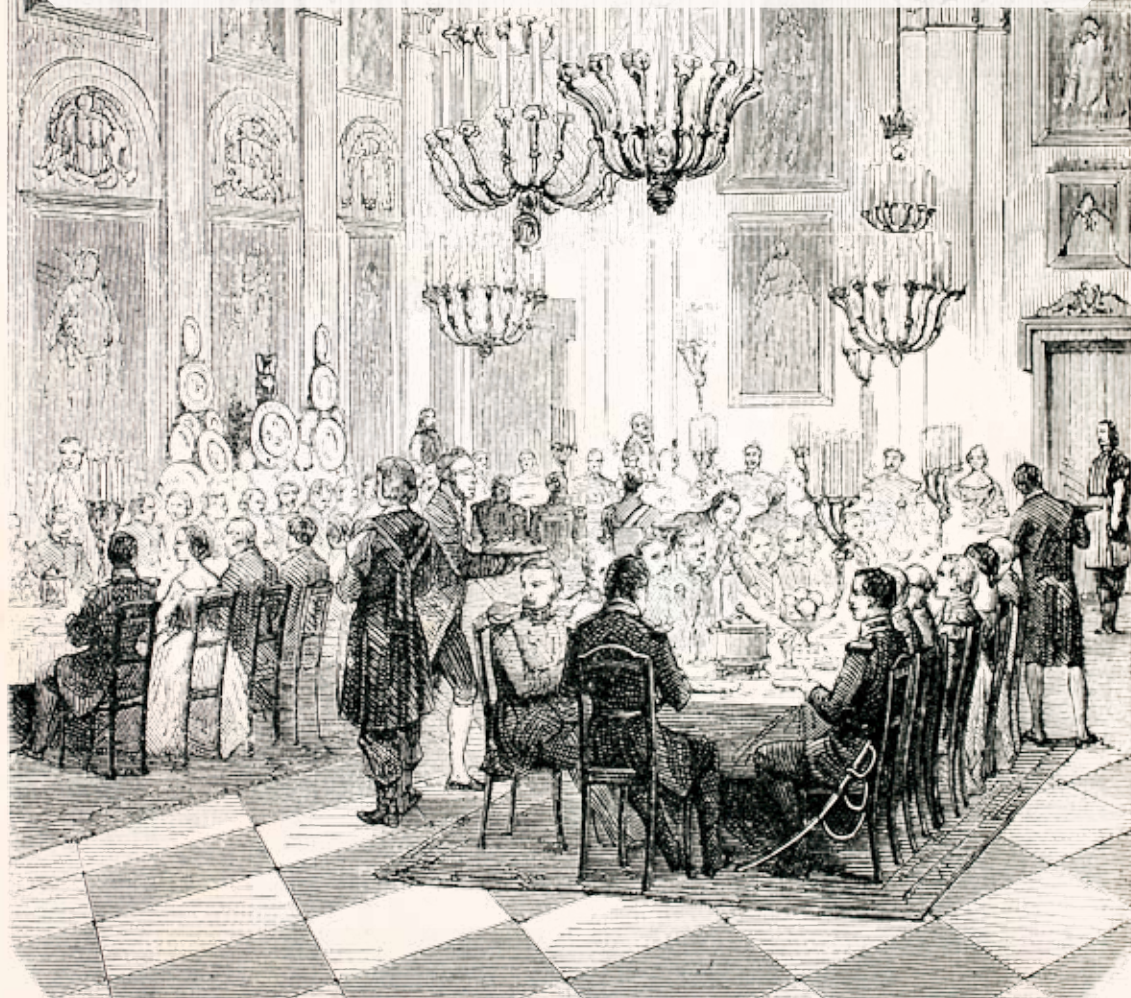
Современному человеку, подверженному стрессам и негативному влиянию окружающей среды, кальций жизненно необходим. Не забывайте следить за состоянием своих зубов!



# Становление вкуса

## Часть вторая

*Русская национальная кухня прошла долгий путь развития, позаимствовала многие блюда у разных народов мира, и стала одной из самых вкусных и разнообразных.*



Древние русичи готовили разнообразные каши — гречневые, ячневые, перловые, пшеничные, овсяные, толокняные, пекли на праздники курники, блины и пироги; солили, парили, варили и запекали овощи — капусту, репу, редьку, горох, огурцы; пили сырое или топленое молоко. Из кислого молока на протяжении многих веков получали творог и сметану, а вот производство масла и сыра оставалось почти неизвестным до петровской эпохи. В средневековый период сложилось большинство русских национальных напитков: мед, хмель, квас, сидр. Пиво появляется позже, около 1284 г., а в 40–70-х годах XV в. в России начинают перегонять из ржаного зерна водку. Мясо до XVII в. ели весьма редко и почти не жарили.

С XVII века наступило разделение стола по сословному признаку. Раньше стол знати отличался от стола простолюдина лишь количеством блюд. Начиная с петровских времен, русская знать заимствует западноевропейские кулинарные обычаи и нравы. При Петре I появилось слово «суп», до этого все жидкие блюда назывались похлебками. В русское меню проникают блюда из молотого мяса (котлеты, запеканки, паштеты, рулеты), появляются на русском столе немецкие бутерброды, сливочное масло, французские и голландские сыры.

Главное место на столе знати начинают занимать жареное мясо, домашняя птица и дичь. Из говядины готовят солонину, из свинины делают ветчину и буженину, жарят и тушат. Почетное место на столе занимают такие неизвестные до сих пор деликатесы, как черная икра, соленая и заливная красная рыба. Заграничные, преимущественно французские повара, стали широко употреблять в гарнирах картофель, появившийся в России в 70-х годах XVIII в. и помидоры, завезенные в XIX веке. Также французы ввели винегреты, салаты и гарниры, которых раньше не было в русской кухне. Привычный всем нам напиток — чай, был привезен российским посланником Василием Старковым в 1638 году. Чай распробовали при дворе Михаила Федоровича Романова, но только с начала XVIII века чай стал поступать в Россию на постоянной основе в обмен на пушнину.

Несмотря на все изменения, привнесенные иностранными кулинарами, основа русской кухни оказалась нетронутой в течение веков. Она сумела сохранить наиболее характерные национальные

черты — обилие угощения и разнообразие закуского стола. До сих пор традиционный обед в России состоит из трех блюд, а хлеб всегда стоит во главе стола.

В старину каждая трапеза имела свой определенный час. Особенно строго соблюдалось время обеда и ужина. Вся семья собиралась за столом, где у всякого было свое место. Во главе стола сидел хозяин дома, он же первым садился за стол, за ним все остальные домочадцы. Перед каждым обедающим клали ложку и хлеб. Жидкие горячие блюда обычно подавали в общей большой миске на всю семью. Хозяин дома следил, чтобы каждый ел, не обгоняя других.

**Правила поведения за столом были довольно строгими: нельзя было стучать или скрести ложкой о посуду, бросать остатки пищи на пол, громко разговаривать, смеяться**

Твердые, вареные, печеные, жареные продукты и кушанья подавались нарезанными кусками на общем большом блюде. До появления вилок куски брали руками, а тарелки заменяли большие ломти хлеба. Гости клали на них, как на тарелку, густую пищу, куски мяса, рыбы и др. После обеда такие «хлебные тарелки» съедались.

Правила поведения за столом были довольно строгими: нельзя было стучать или скрести ложкой о посуду, бросать остатки пищи на пол, громко разговаривать, смеяться. Перед тем, как сесть за стол, каждый должен был перекреститься. Все это лишний раз подтверждает то почтение и, даже благоговение, которое русские люди испытывали по отношению к хлебу насущному. Русских всегда отличало исключительное гостеприимство. Еще в древности стол в избе накрывали белой скатертью, на которую клали хлеб и соль. Это означало, что в доме всегда рады гостю.





## Французская кулинария

Примером совершенства в искусстве кулинарии европейских народов всегда была Франция. В течение веков ее кулинары несли свое мастерство далеко за пределы своей страны. Многие рецепты блюд и соусов французской национальной кухни давно стали достоянием других стран.

В гастрономической литературе можно встретить три главных вида французской кухни — это кухня народная, кухня буржуазная и «высшая кулинария». Народная кухня на протяжении нескольких веков была крайне простой, может быть даже примитивной, потому как уровень питания народных масс страны был очень низок. Рабочие и крестьяне в основном ели супы и черный хлеб, солонина и сыр появлялись на столах только по праздникам. Свежее мясо, сливочное масло и белый хлеб для большинства населения было и вовсе не доступно.

«Высшая кулинария» была полной противоположностью народной — она сформировалась при королевском дворе, среди высшей аристократии и у духовенства. На стол подавался исключительно белый хлеб, множество разновидностей сортов

мяса и рыбы, употреблялась в пищу и дичь, неотъемлемым атрибутом стола были сыры, фрукты, вина. Неотъемлемым атрибутом «Высшей кулинарии» была пышная декоративность и стремление до абсолютной неузнаваемости изменить натуральный вкус продуктов.

«Буржуазная кухня» — середина меж двух этих полюсов — возникла в эпоху Возрождения и сразу же получила свое выражение в региональных кухнях. Кухня южных провинций (Прованс, Лангедок, область басков, Гасконь) до сих пор резко отличается остротой пищи, большим использованием в ее приготовлении вин и специй, особенно чеснока и лука. Северные регионы — Эльзас и Лотарингия отличаются сытностью, более значительным использованием свинины, капусты. Жители прибрежных районов используют в своей кухне больше продуктов моря — рыбы, крабов, омаров, langoustes, креветок.

Одной из особенностей французской кухни любого региона является активное использование вина, коньяка и ликера в приготовлении самых разнообразных блюд. Вино при этом, как правило, подвергается значительному вывариванию, что придает



пище неповторимый привкус и наполняет ее приятным ароматом. Также, вино служит главной составной частью маринадов для мяса и бульонов, а также отваривания рыбы.

По сравнению с другими странами Европы французская кулинария использует меньше молочных продуктов. Исключение составляют сыры, прославившиеся на весь мир. Блюдо с сырами и зеленый салат обязательно подают перед десертом. Другая особенность французской кухни — большое разнообразие соусов, более 3 000. Они придают блюдам определенный вкус и аромат и, при неизменном составе основных продуктов, разнообразят питание.

Особая глава французской кухни — десерты. Слово сочетание французский десерт в первую очередь ассоциируется с такими замечательными блюдами, как эклер, макарон, пирог с яблоками «Шарлотка», крем-брюле, печенье «Наветт» и излюбленным лакомством королевских семейств Франции и самого Людовика XV — Орлеанские континьяки — желе из айвы в сахарной пудре.

Названия французских блюд также очень интересны. Зачастую названия многих блюд региональной кухни Франции связаны с названиями провинций, городов, деревушек или названы именами людей, например соус бешамель назван так в честь богатого финансиста Бешамеля, являвшегося метрдотелем у Людовика XIV и автором рецепта соуса.

Французам далеко не все равно — что есть, сколько, с чем, когда и как. Именно французам принадлежит авторство знаменитого европейского застольного этикета, по которому трапеза должна обязательно сопровождаться интересной беседой о культуре, искусстве и о французской кухне — национальной гордости каждого француза. У французов не принято за столом произносить пространственные тосты. Не принято чокаться бокалами. Традиционно обед начинается в 18:00–19:00, так что если вас пригласили на обед, знайте, что вас ожидают именно к этому времени. Взять с собой хорошее вино в качестве подарка будет отличной идеей. Вы не должны одеваться небрежно, так как французский стиль одежды носит более формальный характер. За столом, начинать кушать можно только после хозяйки, пожелав перед едой всем приятного аппетита. Вы не должны ставить локти на стол, но в то же время, ваши руки должны оставаться видимыми. Убедитесь, что вы держите нож и вилку правильно. Помните, что во время еды вы никогда не должны намазывать хлеб маслом. Оставив бокал полным означает, что вы не хотите пить больше вина. Старайтесь не оставлять пищу на тарелке. После того как вы закончили еду, скрестите вилку и нож, с вилкой на вершине. ○

*Продолжение следует...*



Новая цена! Для любителей угря!



**«Сутэки маки» — 275 руб. 210 руб.**

**Состав:** Рис, нори, тамаго, сурими, сливочный сыр, помидор, угорь, соус унаги, кунжут.

Хрустящая темпура



**«Инки маки» — 215 руб.**

**Состав:** Черный рис, нори, угорь, авокадо, сливочный сыр, темпура, кунжут.

**NEW**



Фиш твист со свежей семгой



**175 рублей**

Сочный Чикен твист



**145 рублей**

Традиция Востока



**суп «Том Кха Кай» — 170 руб.**

**Состав:** Острый суп с креветками, шампиньонами и куриным филе на основе кокосового молока.

Классика вкуса



**«Тори Терияки» — 120 руб.**

**Состав:** Филе курицы в соусе терияки.

Двойное удовольствие



**«Нара маки» — 270 руб.**

**Состав:** Рис, лосось х/к, угорь копченый, сливочный сыр, чукка, огурец, нори, лимон, кунжут, соус ореховый, соус унаги.

Вкуснее шоколада!



**«Домино» — 195 руб.**

**Состав:** шоколадно-миндальный ролл с бананом и яблоком, политый шоколадным и клубничным топингом.



**ВРЕМЯ  
СУШИ**

**60-80-70**

**www.sushi38.ru**

**www.5armia.ru**

реклама

Информационно-рекламное издание  
**«Супермаркет Деликатес»**

**Адрес редакции:**  
664510, Иркутская область, Иркутский район,  
п. Дзержинск, ул. Стахановская, 49  
Тел./ факс: (3952) 560-450

**Руководитель проекта:**  
Екатерина Щелкунова  
5armia@5armia.ru

**Главный редактор,  
менеджер рекламы и распространения**  
Елена Скворцова  
es-marketing@5armia.ru  
+7 (924) 710-04-02

**Главный дизайнер:**  
Сергей Цы  
5armia@5armia.ru

**Отпечатано**  
000 «Форвард»  
664009, Иркутск, ул. Советская, 109Г

**Подписано в печать:** 27.03.2014  
**Тираж:** 4 000 экз.

**Распространяется бесплатно** в супермаркетах, ресторанах, отелях, туристических агентствах, магазинах, салонах красоты, барах, в офисах коммерческих структур города

**Редакция не несет ответственности** за содержание рекламных материалов. Все рекламируемые в журнале товары подлежат обязательной сертификации, услуги — лицензированию. Ответственность за достоверность информации, содержащейся в рекламных объявлениях, несет рекламодатель. Все цены в рекламных объявлениях указаны в рублях и действительны на момент подписания журнала в печать. Время проведения мероприятий необходимо уточнять у организаторов. При цитировании статей и материалов, опубликованных в журнале, ссылка на журнал обязательна.

Зарегистрирован Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Иркутской области. Регистрационный номер: ПИ № ТУ38-00718 от 25 февраля 2014 г.

Для читателей старше 18 лет



Пятая  
армия

WWW.5ARMIA.RU

Попробуй всего за **175 рублей!**\*

бургер блюз, бургер джаз,  
лапша и жареный рис в коробке

Котлета  
мировой  
бестселлер  
как у Дональда

Скачивай  
приложение  
для Android



Новинки весны!

WWW.SUSHI38.RU  
60-80-70



ВРЕМЯ  
СУШИ

\*Срок проведения акции с 15.04.2014 по 15.06.2014. Акция распространяется на лапшу в коробочке и бургеры. Дисконтные карты на данное предложение не распространяются. Скидки по акциям не суммируются. Подробности уточняйте по телефону 60-80-70.

реклама

ИП СКВОРЦОВА ЕЛЕНА ВЛАДИСЛАВНА ОГРНИП 307380826200035