

# Кулинарные шедевры в национальных костюмах

## Статья по заказу компании "Состра"

Наша планета населена столь разными народами – великими и малыми, древними и сравнительно молодыми... И каждый из них по праву гордится своей культурой, традициями и, среди всего прочего, национальной кухней. Мудрые люди с Востока издавна говорят: «Ты – то, что ты ешь». И в этой емкой фразе, столь многогранной, звучит непреложная истина. Мы действительно можем судить о темпераменте, характере и привычках того или иного народа по его национальной кухне. Та информация, которую не могут дать нам ни путеводители, ни экскурсоводы, ни тем более энциклопедии и телевизионные программы, с легкостью усвоится в дружеской беседе за щедро накрытым столом.

Этот способ познания мира очень доступен и приятен. К тому же, не обязательно даже ехать за границу, чтобы расширить свой кулинарный кругозор. Хотя заграничные туры и стали для нас теперь гораздо доступнее, все же кулинарный вояж, позволяющий не покидать пределы родной кухни, - куда более дешевый и легкий способ путешествовать. Нужно лишь вооружиться книгой рецептов или зайти на специальные сайты в Глобальной сети, и к Вашим услугам все угощения мира.

Если Вы всерьез задались целью проникнуть в тайны той или иной национальной кулинарной традиции, первым делом уделите внимание принятым в этой стране приправам, и прежде всего – соусам. Соус – это душа кухни. Так говорят французы, и им в этом можно верить. Ведь французская кухня насчитывает около 30 тысяч соусов! Именно соусы придают законченность и самобытность национальным блюдам.

Не верите? Давайте поэкспериментируем. Взять хотя бы рис и бобы. Эти продукты широко используются в самых различных кухнях мира. Но в Мексике их подают с соусом Чили, в Индии – с соусом Карри, в Японии – с Соевым соусом с имбирем, в Китае – с Кисло-сладким или Остро-сладким томатным соусом, а в Тайланде – с фруктовым соусом, который готовится из ананаса, манго, банана и апельсинового сока. Подобные превращения происходят едва ли не со всеми продуктами. Рыба? Пожалуйста! В Японии это – суши с имбрирно-соевым соусом, в Китае – кисло-сладкий карп... Спагетти в томатном соусе – это итальянская паста, а с соевым – это китайская лапша... Можно продолжать до бесконечности...

Вот и выходит, что соусы играют для продуктов роль национальных костюмов. Накиньте на свое любимое блюдо белую мантию из французского соуса С душистым перцем – и, без сомнения, утонченность и элегантность этому кушанью обеспечена. Добавьте немного жгучего соуса Чили – и вот уже через край бьет неукротимый мексиканский темперамент. Пряный соус Карри придаст Вашему блюду аромат загадочной и мудрой Индии, томатный соус с кинзой оттенит вкус жареного мяса, напомнив о настоящем грузинском шашлыке. Русские же соусы – Сметанный с грибами, Горчичный и Хрен – помогут Вам воссоздать на Вашем новогоднем пиру атмосферу исконно-русского застолья.

Новый год – самое время для карнавала. Облачайтесь в маскарадные костюмы и не забудьте наряды для Ваших новогодних угощений. Подходящий вариант – соусы «Папричи» Кухни мира. Это самая богатая костюмерная для Ваших кулинарных шедевров.

## «Палитра кулинара» - новая серия соусов «Папричи»

### Пресс-релиз по заказу компании "Состра".

Компания «Состра» представляет серию «Палитра кулинара». Это соусы в упаковках «Дой-пак», которые будут выпускаться под маркой «Папричи». Концепция новой серии – разнообразие оттенков вкуса, цвета и аромата, широта применения.

Серия «Палитра кулинара» рассчитана на средний ценовой сегмент рынка, то есть она адресована самой активной и перспективной части населения: людям со стабильным доходом, с образованием выше среднего, в возрасте от 25 до 45 лет. Представители нашей ЦА имеют возможность выбирать наиболее качественные товары, серьезно относятся к своему здоровью и потому предпочитают натуральные продукты, приготовленные с привлечением передовых технологий.

Соусы «Палитра кулинара» вполне удовлетворяют этим строгим требованиям. В качестве ингредиентов используются отборные овощи и фрукты, натуральные специи, в том числе достаточно редкие и экзотические. Именно поэтому соусы новой коллекции столь аппетитны на вид и на вкус. Естественными оттенками цвета, вкуса и аромата они обязаны входящим в их состав высококачественным компонентам, а отнюдь не искусственным красителям и ароматизаторам.

Высокое качество соусов надежно сохраняется благодаря технологии термообработки. Соусы готовятся горячим способом и горячими же разливаются в упаковки. В результате гарантировано отсутствие нежелательной микрофлоры, которая могла бы отрицательно повлиять на сохранность продукта. Упакованные таким способом соусы можно хранить даже при комнатной температуре достаточно длительное время.

Об упаковке стоит сказать особо. Дой-пак, столь популярная сегодня среди потребителей, действительно имеет ряд преимуществ по сравнению с другими формами упаковки. Она исключительно удобна как для транспортировки и хранения соусов (очень легкая и занимает совсем немного места), так и в процессе использования соусов после вскрытия упаковки (пластиковая туба не разобьется, в отличие от стеклянной бутылки, а завинчивающаяся пластмассовая крышечка не даст соусу пролиться).

В коллекции «Палитра кулинара» потребителю предлагаются 8 соусов разных вкусов, цветов и ароматов. Среди них столь любимые нашими соотечественниками томатные соусы с различными пряностями, а также дрессинги, популярность которых неуклонно растет в нашей стране, как и во всем мире. Многие гурманы, уделяющие внимание здоровому питанию, сегодня предпочитают традиционному жирному майонезу низкокалорийные и отличающиеся разнообразием насыщенных вкусов дрессинги.

Каждый из соусов этой серии имеет свое назначение. Например, Кисло-сладкий соус - для мясных блюд, соус Карри с ананасами – к курице, соус Пикантный – для морепродуктов... Есть в новой серии специальные соусы к спагетти или пельменям, заправки для разнообразных салатов.

Имея в своем распоряжении похожие на тубики с разнообразными яркими красками упаковки «Палитры кулинара», каждый из нас, подобно истинному художнику, сможет воплотить в жизнь самые смелые кулинарные замыслы. Ведь любое блюдо теперь можно представить в нескольких вариантах цветового и вкусового оформления.

# Новые позиции в линейке "Папричи"

## Пресс-релиз по заказу компании "Состра".

Торговая марка «Папричи» приглашает Вас в кулинарное путешествие вокруг света. Мы рады предложить Вам серию новинок – дрессинги. Это и низкокалорийные соусы для заправки салатов; это и густые соусы на майонезной основе; и жидкие соусы с растительным маслом. Дрессинги (от английского dressing – убранство, украшение) используются для украшения блюда, придавая ему желаемый цвет и новый оттенок вкуса.

### Французская кухня

#### *Соус Чесночный (Айоли)*

Соус – это душа французской кухни. А их многообразие – национальная гордость французов, искусных кулинаров и взыскательных гурманов. Можно сказать, что для французов соус – это нечто почти священное, он едва ли не важнее самого блюда, к которому подается. Соус «Папричи» Французская кухня с легким привкусом чеснока можно употреблять не только с изысканными деликатесами. Он придаст поистине французскую пикантность любым блюдам из мяса, рыбы или птицы, а также вареному или печеному картофелю и овощным салатам. Нежный вкус и аромат чесночного соуса превратит в гастрономический шедевр даже обычные бутерброды с сыром или ветчиной, приготовленные к завтраку.

#### *Соус Лимонный*

Во французской кулинарии насчитывается свыше трех тысяч видов соусов, которые широко применяются при приготовлении мясных блюд, салатов, различных холодных закусок. Большинство из них давно стали классикой и повседневно используются поварами всего мира. Однако, несмотря на кажущуюся интернациональность французской кухни, в ней до сих пор сохранились рецепты, традиционные только для того или иного региона Франции. Так, например, на средиземноморском побережье Вам обязательно предложат лимонный соус как к горячим блюдам из птицы и рыбы, так и к холодным закускам, и любым салатам. Ну а если у Вас сейчас нет возможности посетить французскую Ривьеру, соус «Папричи» Французская кухня Лимонный, добавленный в любое из перечисленных блюд, воссоздаст для Вас атмосферу фешенебельного курорта.

### Индийская кухня

#### *Соус Карри*

Индийцы придают пище особое значение, она освящена религиозными традициями и во многом определяет социальный статус. Чем богаче семья, тем более дорогие и разнообразные кушанья и приправы подаются к столу. Значение специй в индийской кулинарии трудно переоценить, особенно если учесть, что большая часть населения Индии – строгие вегетарианцы и питаются в основном рисом и чечевицей. Индийские повара используют более 30 видов пряностей. И главная приправа в Индии – это, конечно, Карри. Соус «Папричи» Индийская кухня Карри придаст пикантный восточный вкус блюдам из риса и тушеных овощей или птицы. Если же Вы не придерживаетесь вегетарианской диеты, то, в отличие от большинства индийцев, Вы имеете счастливую возможность попробовать соус «Папричи» Карри и в сочетании с любым мясом.

### Итальянская кухня

#### *Соус для салата.*

Итальянцы считают, что настоящий салат должны готовить четыре повара. Первый должен быть скупым - он приправляет салат уксусом. Повар-философ должен добавить соль. Повар-мот должен влить масло. А повару-художнику доверяют смешать салат, окончательно приготовить кушанье. Но

вчетвером готовить один салат – не слишком удобно, а народная мудрость гласит, что даже две хозяйки на одной кухне – это уже революционная ситуация. Так что лучше всего использовать готовую заправку для салата «Папричи» Итальянская кухня. Почувствуйте себя в роли повара-художника – просто постарайтесь изящнее нарезать все составляющие салата, правильно и тщательно их перемешать и красиво выложить в салатницу. И не жалеите соуса!

### *Соус к морепродуктам*

К такому удовольствию, как еда, итальянцы относятся крайне серьезно и со всей страстью. И здесь важно все: и порядок, и время, и обстановка, и настроение. Если же Вы в итальянском ресторанчике закажете макароны как гарнир к мясу, или красное вино к рыбе, или кетчуп к морепродуктам, Вам настоятельно порекомендуют не совершать «кулинарных преступлений», и заказать макароны отдельно, к рыбе – белое вино, а к морепродуктам – специальный соус. А если Ваша поездка в Италию пока откладывается, то попробуйте соус «Папричи» Итальянская кухня К морепродуктам, такой же экзотичный и ароматный, как в том самом итальянском ресторанчике.