

Источник: «Комсомольская правда» - 2012-05-25

## Какой майонез самый лучший?

Татьяна Блинец



Важный вопрос перед каждым застольем волнует любую хозяйку!

Только вот времени разобраться в многообразии предложений обычно нет. Тут бы просто к приходу гостей успеть! Но уж точно, ни одно пиршество в том или ином виде без майонеза не обойдется. Не зря ведь этот продукт с давних пор, любя, величают «царицей стола»!

Накануне Международного дня майонеза «Комсомолка» решила разобраться: какой же майонез самый лучший? Для этого в столичном гипермаркете «Гиппо», который недавно открылся на улице Горецкого, 2, пресс-центр «Комсомолки» организовал закрытую дегустацию для покупателей: никто из пробовавших не знал, майонез от какого белорусского производителя он дегустирует.



Участники нашей дегустации признались, что каждый майонез был хорош по-своему.  
Фото: Павел НАВОЕВ.

Скажем сразу: все майонезы, которые расположились на нашем столике, - очень достойные! Усомниться в этом не позволит многолетняя практика и наработки профессионалов-производителей. Только ведь все люди разные: одним хочется, чтобы майонез был сладенький, другим - чтобы с горчинкой, третьим - чтобы как в детстве, из стеклянной баночки! И как же всем угодить?..

Но нужно отдать должное белорусским производителям, которые постарались на славу и разработали десятки видов важного продукта.

Чтобы дегустаторам было проще разобраться, мы расставили на столах тарелочки с майонезом и кусочками белого хлеба с зубочистками. Накальвай хлебушек да макай в майонез! А чтобы все было по-честному, тарелочки с майонезом не подписывали и названия марок не разглашали. Мы предложили покупателям попробовать майонез от Татьяна Блинец. Какой майонез самый лучший?

четырёх белорусских производителей в трех категориях: высоко-, средне- и низкокалорийный. Как же оживились возле нашего импровизированного прилавка посетители новенького просторного гипермаркета!

Оказалось, что майонез любят все категории граждан: и молодые, и пожилые, и даже дети тянулись к царице стола!

- Я очень хорошо разбираюсь в продуктах, давайте сразу определю, где лучший майонез! - мужчина средних лет деловито подошел к столику, наколот хлебешек на шпажку и макнул в тарелочку со среднекалорийным майонезом. Потом в соседнюю, затем еще и еще.

- Знаете, а вы хотели меня провести, ведь все производители очень постарались, непросто определить лучший... - растерялся дегустатор. - Но №3 мне понравился больше. Под шашлычок с лучком да приправками будет ой как вкусно! И мужчина так смачно причмокнул, что у присутствующих разве что слюнки не потекли!

- А трем остальным поставлю по четверке - тоже очень достойно! №1 и №4 пригодятся для салатов, а №2 как нельзя лучше подойдет к запеченным бутербродам. Знаете, я очень люблю намазать хлебешек майонезом с сыром и чесночком да с зеленью и - в духовку!

- А нам очень понравился третий высококалорийный номер - как же он похож на майонез из детства, в баночках! Спасибо за приятные воспоминания! - поблагодарила семейная пара.

-Для меня самый вкусный высококалорийный под №4 – закивала пожилая хозяйка.

Симпатичный брюнет оценил №2 в линейке низкокалорийных майонезов.

- Он в меру сладкий, для легких салатов и бутербродов. Для гостей выберу только этот!

А вот мнения пожилой пары разделились: мужу понравился с горчинкой, а жене - с нежным сливочным вкусом.

- Такой майонез более универсальный и ко всему подойдет. Правда, мужу он показался солоноватым...

Вот уж действительно на вкус и цвет товарищей нет. Всем не угодишь! В какой-то момент возле нашего столика с майонезами образовалась настоящая очередь. Пробралась даже 10-летняя Алина, которая поставила на первое место два низкокалорийных номера: 1-й и 2-й.

Татьяна Блинец. Какой майонез самый лучший?

Настоящий ажиотаж вокруг нашего майонезного столика подтвердил и так всем известную истину: без майонеза что зимой под новый год, что летом во время дачно-шашлычного сезона не обойдется ни одна уважающая себя хозяйка!

## КТО ГДЕ?

майонез «Ланна» (НП ООО «Продукты питания») - под №1;  
 майонез «Моя домашняя кухня» («Гомельский жировой комбинат») - под №2;  
 майонез «Золотая капля» («Минский маргариновый завод») - под №3;  
 майонез ABC («фирма ABC») - под №4.

## КТО ПОБЕДИЛ?

Равнодушных возле нашего столика не было: дегустаторы признались, что каждый майонез хорош по-своему и разница между ними почти незаметная и очень условная. Так что награды достались каждому производителю: «Золотой капле» - первые места в линейке средне- и высококалорийных майонезов, в нише низкокалорийных предпочтения были на стороне майонеза «Моя домашняя кухня». Почетное второе место занял среднекалорийный майонез «Ланна» и высоко- и низкокалорийный майонез «ABC», которые также заняли второе место. При этом дегустаторы просили обязательно указать, что любой из представленных майонезов займет достойное место на их праздничном столе!

<p><b>«Ланна»</b></p> 	<p><b>«Моя домашняя кухня»</b></p> 	<p><b>«Золотая капля»</b></p> 	<p><b>«ABC»</b></p> 
<p>НП ООО «Продукты питания»</p>	<p>ОАО «Гомельский жировой комбинат»</p>	<p>ОАО «Минский маргариновый завод»</p>	<p>ОДО «Фирма ABC»</p>
<p><b>«Ланна»</b>                      - классические технологии в лучших традициях советских времен;                      - производится по собственному рецепту, с</p>	<p><b>«Провансаль 37»</b>                      - выверенная рецептура;                      - основан на отборном высококачественном</p>	<p><b>«Золотая капля»</b>                      - изготавливается из натуральных продуктов;                      - нежный сбалансированный вкус, отлично дополняющий</p>	<p><b>«Европейский»</b>                      - тонченый нежный вкус для самых взыскательных хозяек;                      - низкой калорийности позволяет добиться отсутствие яичных продуктов.</p>

Татьяна Блинец. Какой майонез самый лучший?

использованием лучшего сырья - собственная производственная лаборатория контролирует качество продукции.	сырье; - не смотря на понижение жиров, сохранил всю полноту вкуса классического провансаля	любимые блюда; - используется только свежее растительное масло, хранящееся не более 24 часов.	
Универсален, подходит в качестве заправки слоеных салатов, для маринования и запекания мяса, птицы, приготовления бутербродов.	Идеален для заправки салатов и питания, ориентированного на небольшое потребление калорий. При этом сохранил всю палитру вкусовых ощущений классического майонеза.	Сбалансированный вкус и нежная консистенция; отлично подходит для овощных и мясных салатов, бутербродов, запекания мяса, рыбы и птицы, выпечки песочного печенья.	Рекомендуется использовать как вегетарианский, деликатесный соус с салатами, первыми и вторыми блюдами, в том числе во время поста.

## КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА

### - Как выбрать хороший майонез?

- Все зависит от предпочтения потребителя, какой майонез он любит: высококалорийный (более 55% жира), среднекалорийный (40 - 55% жира) или низкокалорийный (менее 40% жира)? По сути, состав майонезов, как отечественного изготовления, так и импортных, примерно одинаков: растительное масло, сухое молоко, яичные продукты, вода, сахар, соль и другие пищевые и вкусовые добавки. Такие майонезы имеют привычный вкус, консистенцию, они соответствуют всем санитарно-гигиеническим требованиям, - рассказала «Комсомолке» руководитель группы масложировой отрасли [РУП «Научно-практический центр по продовольствию» НАН Беларуси](#) Валентина Бабодей. - Думаю, несмотря на широкий ассортимент майонезов на отечественном рынке, многие читатели уже определились с производителем и с любимой маркой.

В сегодняшнем разнообразии разобраться действительно непросто. Здесь все индивидуально. Надо сказать, в настоящее время большинство потребителей обращает внимание на состав майонеза. Согласно требованиям, изготовитель указывает ингредиенты в порядке убывания их массовых долей, что позволяет сделать выбор в пользу того или иного продукта.

Татьяна Блинец. Какой майонез самый лучший?

С моей точки зрения, в высококалорийных майонезах пищевых добавок, как правило, меньше. Для получения сметанообразной консистенции низкокалорийного майонеза, как правило, в состав продукта входят стабилизирующие добавки, в том числе модифицированный крахмал. Это не значит, что они вредны для здоровья. Использование пищевых добавок регламентировано и разрешено Минздравом для применения.

Майонезы занимают ведущее место среди различных соусов и приправ на жировой основе. Следует отметить, что в последнее время заметно изменились вкусы потребителя. Многим нравится майонез с более мягким нежным вкусом, менее кислый. Лично я отдаю предпочтение высококалорийной продукции отечественного производителя, с традиционным вкусом.

Кстати, с июля 2013 года вступает в действие Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию, в котором обозначена новая классификация майонезов. Так, к майонезам отнесены продукты, содержание жира в которых составляет не менее 50%, содержание яичных продуктов пересчете на сухой желток - не менее 1%. Остальные майонезы будут отнесены к майонезным соусам. Тогда покупателю станет проще ориентироваться в разнообразии майонезной продукции и каждый сможет выбрать продукт на свой вкус.

## **СПРАВКА «КП»**

Существуют две версии создания майонеза. Первую связывают с именем французского герцога Ришелье, который в 1757 году завоевал столицу испанского острова Минорка - Маон. Когда город осадили англичане, оказалось, что пропитания у французов не осталось. Только яйца и оливковое масло. Яичница надоела голодным французам ох как быстро! Чтобы не злить солдат, находчивый повар растер с солью и сахаром яичные желтки, добавил в полученную смесь масло и пряности и взбил. Соус оценили и в честь города Маон назвали маонским - майонезом.

По другой версии, испанцы отвоевали Маон у англичан в 1782 году под предводительством герцога Луи Крильонского. Победу праздновали с размахом, и за дымящимися столами с яствами, многие воины заметили, что больно уж хорош неизвестный доселе соус из прованского оливкового масла, индюшиных яиц, лимонного сока и красного перца. Слава о чудесном лакомстве, с которым любое блюдо становилось просто восхитительным, облетела всю Францию. Новинку полюбили и нарекли «Прованский соус из Маона». Отметим, что в те времена майонез стоил очень дорого, потому что масло и желток взбивали вручную. А это ох как непросто!