

Равнодушно пройти мимо разноцветных прилавок со специями мне всегда непросто. Всем своим видом они обещают радость кулинарного творчества, удивительный вкус и волшебный аромат блюдам! Но на опыте знаю, что легкость использования пряностей только кажущаяся. На деле они требуют немало знаний и умений. Во всяком случае, мою экспериментальную тыкву с куркумой и борщ с орегано никто в семье не оценил...

Что делать, если нет кулинарного чутья? Ограничиться солью и черным перцем? Скучно! Ведь создали же западные европейцы удачные комбинации специй с родными травами. Они не такие специфические, как восточные приправы в чистом виде, и куда более универсальные. Многие из них сегодня используются даже в американской кухне. А есть ли что-то подобное у нас? «Есть, — уверенно ответили мне продавцы в минском супермаркете, — причем в очень хорошем исполнении и с национальным колоритом. Такие приправы начало производить предприятие «Мозырьсоль». Сегодня под торговой маркой SALERO выпускаются «Приправа для курицы», «Универсальная», «Для посола сала по-деревенски» и шашлычная «Барбекю». Заметьте, речь идет именно о натуральных приправах. Никаких ароматизаторов, усилителей вкуса и других добавок. Только соль, зелень, пряности и сушеные овощи.

Ирина Новакова. Зимний букет ароматных трав от «Мозырьсоль»



Зимний букет ароматных трав от «Мозырьсоль»

В составе рядом с тмином, чесноком и кориандром соседствуют майоран, сладкая паприка, горчица, перец — выглядит аппетитно. А поскольку 150-граммового пакета приправ SALERO хозяйке хватит надолго, упаковка закрывается на удобный и герметичный пластиковый «замочек». И инженер-технолог ОАО «Мозырьсоль» Татьяна Карпачева меня заверила, что эффективность приправ проверена — аромат всех готовых блюд невероятно аппетитный:

— Наш секрет исключительно в пропорциях натуральных ингредиентов. Компоненты подобраны идеально

и гармонично, за счет чего вкус и аромат шашлыка, жареной курицы, овощных салатов, супов, соленого сала только подчеркиваются и раскрываются еще больше. В этом основная задача приправ, и SALERO тому подтверждение. Большой плюс в том, что потребление соли при этом снижается.

«А вы каким приправам отдаёте предпочтение?» — интересуюсь у мамы с ребенком, оказавшейся рядом со мной у стеллажа со специями и приправами. «Я смешиваю сама, к готовым отношусь с недоверием...»

— И напрасно, — отмечает Татьяна Карпачева. — Рецептура приправ разработана опытными специалистами РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию». За соблюдением рецептуры у нас строго следят соответствующие службы. Приправы не содержат ничего лишнего. Компоненты, используемые для производства SALERO, исключительно натуральные — никаких компромиссов. И мы не позволим себе досаливать за хозяйку: количество соли в наших приправах строго регламентировано, это результат работы

ЮБИЛЕЙ

В этом году коллектив ОАО «Мозырьсоль» принимает поздравления с юбилеем — 30 лет со дня выпуска первой продукции! Возраст довольно молодой, но чтобы оставаться сильным игроком на мировом рынке надо быть активным, растущим, амбициозным. К тому же у предприятия хороший потенциал в виде крупного Мозырского соляного месторождения, высокотехнологичного производства и наработанного опыта. Пусть и все последующие годы будут временем укрепления позиций, развития, роста! Ждем еще новинок в ассортименте!

Центральной дегустационной комиссии по пищевым концентратам отрасли.

Гарантом качества выступает и само предприятие. Во-первых, «Мозырьсоль» — производитель с 30-летним стажем, а во-вторых, интересными решениями в использовании соли предприятие радует уже не впервые. В его ассортименте, помимо обычной, йодированной и фторированной поваренной соли, есть и морская пищевая соль, и разнообразные косметические соли — всего более 50 наименований продукции. Предприятие имеет множество международных и отечественных сертификатов, подтверждающих высокое качество продукции. И, кстати, пользуются ею не только белорусы — несмотря на высокую конкуренцию, соль из Мозыря экспортируется в 17 стран мира.

Ирина НОВАКОВА.