

Спажывец

САМАЕ СМАЧНАЕ

Што новага прэзентавалі вытворцы
прадуктаў харчавання на «Прадэкспа-2024»

Спажыўцоў, вядома, цікавіць пытанне: што новага, карыснага і смачнага з'явіцца на прылаўках і ў нашых халадзільніках у найбліжэйшы час? Традыцыйна «Прадэкспа» славіцца багаццем дэгустацый і шырокім харчовым асартыментам: прадукты штодзённага рацыёну, далікатэсы, святочныя закускі, функцыянальнае харчаванне. Тут можна пакаштаваць інавацыйныя прадукты і навінкі вытворчасці, якіх часам яшчэ няма на прылаўках крам. Мы і пакаштавалі: ацэньвалі ўсе чатыры выставачныя дні, якія ў сталіцы праходзіла «самая смачная падзея года». І зараз гатовы падзяліцца ўражаннямі.

СТАР. 13



САМАЕ СМАЧНАЕ

АДЧУЙ СЯБЕ ГУРМАНАМ

Насамрэч сыры — гэта ласунак, культавы прадукт у гурманаў. Ёсць гатункі сыру, якія высыпаюць па некалькі гадоў: іх абмываюць віном, шаруюць соллю, беражліва гадуюць на іх ядомую цвіль, з імі нават размаўляюць сыраробы, бо іх якасць — гэта велізарная карпатлівая праца і... крыху шанцавання. На такія складаныя сыры беларускія сыраробы замахнуліся ўжо дастаткова даўно — і, здаецца, у іх атрымліваецца. Напрыклад, сыры Слуцкага сыраробнага камбіната ведаюць і цэняць у 26 краінах свету, у тым ліку ў Сербіі, Таджыкістане, Казахстане і нават у Грузіі, дзе моцныя і ўласныя традыцыі вытворчасці сыру. Сёлета на «Прадэкспа» слущкія сыраробы прывезлі пармезан — адзін з найстарэйшых, найскладанейшых у вытворчасці (ён патрабуе года вытрымкі) і любімых гурманамі гатункаў, празваны «каралём сыроў». Дарэчы, пармезан выдатна праяўляе сябе ў пасце. Хоць добры ён і сам па сабе: востра-салёны, з фруктовым і арэховым адценнямі смаку (вынік прысутнасці ў прадукце глутамінавай кіслаты, карыснай для нервовай сістэмы і галаўнога мозга).

Але пармезан — не самы складаны сыр ад слущкіх сыраробаў. Новая распрацоўка прадпрыемства — мадэлан, вытрымка якога 24 месяцы.

— Тры гады таму мы заклалі пробную партыю, — распавёў **начальнік упраўлення збыту і продажў ААТ «Случкі сыраробны камбінат» Вадзім ГАЛЕНЧЫК**. — Вынік спадабаўся.

Мадэлан мае яскравы салодкі, злёгка рэзкі смак з арэховымі ноткамі і водарам, а лёгка вастрыня набываецца ў працэсе высыпвання сыру. Пакаштаваць яго пакуль не ўдалося, але першая прамысловая партыя мадэлану ўжо закладзена. І, верагодна, на наступным «Прадэкспа» ў гурманаў з’явіцца шанцаціаніць навінку ад «Яся Белавуса». Брэнд, дарэчы, быў створаны для знешняга рынку: ён сугучны са словам «беларус», а ў свядомасці замежных спажыўцоў існуе знак роўнасці паміж паняццямі «беларускі прадукт» і «высокая якасць».

У працяг тэмы сыроў: на дэгустацыях яны былі прадстаўлены ў вялізнай колькасці. ААТ «Мінскі малочны завод № 1» прэзентаваў чэдэр і імерулі. Імерулі — расольны сыр, традыцыйны інгрэдыент для хачапуры. Беларускі імерулі распрацоўваўся спецыяльна для кліента з Грузіі. У гандлёвых сетках нашай краіны ён таксама з’явіцца, але крыху пазней.

Рызыкунулі прывезці свае сыры на «Прадэкспа» і замежныя сыраробы, хоць і адзначалі, што канкурыраваць у гэтай сферы на беларускім рынку нялёгка.

— Але мы вырабляем рамесныя сыры, — распавёў **кіраўнік аддзела продажаў СППК «Вкус Севера» Аляксандр ЯСОНАЎ**. — Гэта натуральны прадукт на еўрапейскіх заквасках — французскіх, швейцарскіх. Нашы сыры нятанныя, але вельмі смачныя і могуць зацікавіць беларускага спажыўца. Наведвальнікам «Вкус Севера» прапанаваў пакаштаваць на «Прадэкспа» груер па традыцыйнай швейцарскай тэхналогіі. Яго можна выкарыстоўваць у салатах, пастах, падаваць з напоямі і соусамі. А пасля награвання груер становіцца далікатным і цягучым — выдатная аснова для фандзію.

(Заканчэнне.

Пачатак на 1-й стар.)



— У нас распрацавана лінейка соусаў да сыроў. Да груеру падыдзе соус на аснове інжыру, — раіць суразмоўца.

Калі вы адэпт правільнага харчавання і лічыце сыр залішне каларыйным, то і такі запят сучасны харчпрам у стане задаволіць. Тэхналогіі вырабу нізкатлустых сыроў прадставілі на «Прадэкспа-24» навукоўцы Інстытута мяса-малочнай прамысловасці калегам. А наведвальнікам — сыры, вырабленыя па гэтай тэхналогіі, на дэгустацыю.

— Тэхналагам вядома, наколькі складана атрымаць смакавыя якасці і правільную кансістэнцыю сыру пры такой нізкай тлустасці (20 %), — тлумачыць **загадчык сектара навукова-тэхнічнага забеспячэння РУП «Інстытут мяса-малочнай прамысловасці» Надзея АНЦЫПАВА**. — Мы выкарыстоўвалі культуры, распрацаваныя ў нашым інстытуце, якія дазваляюць вытрымаць смакавыя якасці і патрабаванні кансістэнцыі ў сырах з нізкай тлустасцю, якія да таго ж адрозніваюцца хуткім высыпваннем — не больш за 20 сутак.

— Чаму пакупніку патрэбны і такія сыры?

— Сёння вялікі працэнт спажыўцоў (асабліва моладзь) імкнецца харчавацца правільна і не набіраць лішнюю вагу. Для іх і распрацаваны гэты прадукт. Яшчэ адна наша распрацоўка сумесна з ААТ «Малочны Свет» — безлактозны сыр, які стаў пераможцам рэспубліканскага конкурсу «Сто ідэй для Беларусі».

На іншых малочных прадуктах, у найшырэйшым асартыменце прадстаўленых на «Прадэкспа», спыняцца не будзем — распрацовак велізарнае мноства, у тым ліку ў сферы функцыянальнага харчавання (безлактозныя лініі, малочныя прадукты А2). У трэндзе ў вытворцаў малочныя кактэйлі — з рознымі смакамі (пераважае шакалад), у прывабных упакоўках. Прадукт пакуль новы для нашага спажыўца, але, здаецца, спадабаецца.

З экспертаарыентаванай прадукцыі цікавыя сухія малочныя кактэйлі і сухія сумесі для марожанага, распрацаваныя Інстытутам мяса-малочнай прамысловасці.

— Тэхналогія добра адчувае сябе ў экспертных пазіцыях, — распавяла Надзея Анцыпава. — Узбекістан, Азербайджан, атэлі Егіпта, дзе адпачываюць і нашы беларускія турысты. А тое, што вырабляе «Савушкін прадукт», можна пакаштаваць у Mak.by.

ДОБРА ЗАБЫТАЕ СТАРОЕ

Развіццё гаспадарства турызму — адзін з прыярытэтаў нашага часу. Попыт на дэгустацыйныя пазедкі з году ў год расце па ўсім свеце (у сярэднім на 17 % у год, падлічылі эксперты), і нашай краіне таксама ёсць што прапанаваць турыстам. Пра гэта гаварылі эксперты на семінарах і круглых ста-

лах «Прадэкспа-2024». А практыкі харчовай вытворчасці прадстаўлялі «аўтэнтыку» на стэндах і дэгустацыях. І тут немагчыма абысці ўвагай саленні і мацэнні ад «Белкаапсаюза»: ад марынаванага часнаку да мочаных яблыкаў. І, зразумела, агуркі-памідоры многіх відаў.

— Зялёныя марынаваныя памідоры ідэальныя для саляні, вопытныя гаспадыні гэта ведаюць, — распавяла **галоўны тэхналаг упраўлення прамысловасці і зверагадоўлі «Белкаапсаюза» Таццяна МАРТЫНОВІЧ**.

Магчыма, нехта з чытачоў памятае зялёныя памідоры яшчэ па савецкіх часах (у трохлітровым слоіку). Сёння ўпакоўка іншая, а рэцэпт адроджаны, і знаходзяцца прыхільнікі.



— Зрэшты, на салянку прыдатныя яшчэ бургія памідоры, — працягвае суразмоўніца. — Іх рэзкі смак дадасць страве вастрыні і пікантнасці.

З прыходам зімы ў топе ў пакупнікоў — кіслая капуста, адзначае яна. Гэты ферментаваны прадукт — аснова моцнага імунітэту і правільнага стрававання, а вітаміну С у квашанай капусце больш, чым у лімоне. Спажывае яе маладое пакаленне з задавальненнем, а вось гатаваць, на жаль, многія развучыліся.

— Тут патрэбны і рукі, і, як кажуць, душа, — заўважае Таццяна Мартыновіч. — Гэта як з дражджавым цестам: у адных яно пышнае і прыгожае, а ў іншых не паднімаецца, як ні старайся. Вось і з квашанай капустай тое ж самае... Сучасныя гараджанкі аддаюць перавагу набыццю ў крамах. І купляюць, як правіла, менавіта ў нас.

А УП «Старадарожскі плодаагароднінны завод» прадставіў на дэгустацыю таматны сок з семечкамі з грунтавых памідораў — «такі, як гатавалі нашы бабулі», падкрэсліў **дырэктар прадпрыемства Дзмітрый БОНДАРАЎ**.

— Акрамя нас, з грунтавых памідораў у Беларусі ніхто больш сок не вырабляе, мы першыя, — дадаў ён.

У новага соку натуральны смак, а ў продажы ён з’явіцца з 1 снежня.

Дарэчы, сакамі лініі «арганік» (без солі і цукру) брэнда «СтаДар» зацікавіліся па выніках «Прадэкспа» не толькі ў краінах СНД.

— Кітайскія прадстаўнікі запрасілі нас на перагаворы ў індустрыяльны парк «Вялікі камень», намецілася супрацоўніцтва з рытэйлам з ЗША: на выставе прысутнічаў гандлёвы прадстаўнік гэтай краіны, — расказаў дырэктар.

А ў беларускіх і расійскіх гасцей выставы цікавасць падчас дэгустацый выклікала лінія варэння. Іх у брэнда «СтаДар» шэсць відаў: вішнёвае, клубнічнае, журавінавае, бруснічнае, чарнічнае і з буякоў.

— Гаспадыні, вядома, і ў нашы дні вараць варэнне. Але ў нас атрымліваецца дакладна не горшае, — адзначыў Дзмітрый Бондараў.

Сёлета «Прадэкспа» сабрала пад адным дахам 164 экспаненты. Нараўне з гігантамі былі і невялікія вытворчасці, і нават індывідуальныя прадпрымальнікі. **Міхаіл ЛУКАШЭНЯ, стваральнік брэнда «УГняздзе. Жывая ежа»**, вырабляе сыравыцінсцутыя алеі па старадаўняй тэхналогіі.

— Мы іх вырабляем у драўляных бочках, без кантакту з металам. Атрымліваем алеі чыстым ціскам — той жа якасці, які змяшчаецца непасрэдна ў насенні. Гэта тлушчы нязменнай формулы, у спрадвечным выглядзе, — тлумачыць ён.

момант — «рылсы», якія выкладаў у сацсетках аб нашай прадукцыі моладзь, што пабывала на дэгустацыях на нашым стэндзе.

Вытворцы прадуктаў харчавання гавораць: спажывец хоча, каб яго здзіўлялі. Проста каўбаса, нават з самага якаснага мяса, пакупнікам ужо не надта цікавая. Як і проста ёгурт, тварог, смятана, хлеб, марожанае... Яшчэ адна тэндэнцыя ў мясакамбінатах: у топе — каўбасы і іншая прадукцыя з нетрадыцыйных для нашага спажыўца відаў мяса — труса, бараніны і ў першую чаргу з прамысловых жывёл.

— Актualьныя прадукты з дзічыны, — адзначыў **начальнік аддзела маркетынгу ААТ «Ваўкавыскі мясакамбінат» Віталь АЛЕШКА**. — У нас іх цэлая лінейка: у розных відах абсыпкі, з рознымі спецыямі, з аленя і казулі.

І, нарэшце, у гаспадынь папулярныя паўфабрыкаты ў марынадах: стэйкі і іншыя віды прадукцыі, якія дазваляюць эканоміць час каля пліты і без намаганняў ва ўласнай духоўцы атрымаць, па сутнасці, рэстаранную страву.

«Без намаганняў» — адзін з асноўных спажывецкіх запытаў, і вытворцы імкнуцца на яго адказаць. Так, у Брэсце прыдумалі «боршч у каўбасе»: адразуеш кавалак, кідаеш у каструлю і атрымліваеш паўнаватаснае «першае». А расійскія харчавікі прэзентавалі цэлую інавацыйную лінію страў у фармаце «дадай вады і разагрэй».

СПАЖЫВАЕМ З КАРЫСЦЮ

Яшчэ адзін трэнд сучаснасці, зразумела, — правільнае харчаванне і здаровы лад жыцця. Гэта і мясная прадукцыя з паніжаным (на 30 %) утрыманнем солі для здароўя сэрца і сасудаў, распрацоўка Інстытута мяса-малочнай прамысловасці, і сасіскі-каўбасы для дзяцей з павышаным індэксам масы цела (таксама ад вучоных ІММП). Гэта і лінейка «Рознае карыснае» ад брэнда «Гаспадар» (Баранавіцкі камбінат хлебапрадуктаў): пшанічныя зародкавыя шматкі, клятчатка, пшаніца і грэчка для прарошчвання (праросткі карысна дадаваць у салаты, асабліва зімой). І, вядома, гэта кашы (што патрабуюць і не патрабуюць варкі) з рознымі дадаткамі.

— Пакупнікам спадабаўся наш прадукт «Асарці агародніннае», і мы распрацавалі навінку — папрыка-цыбуля-грэчка, — расказала **прадстаўнік ААТ «Гомель-хлебпрадукт» Вікторыя БАНДАРЭНКА**. — Яе пакуль няма на прылаўках, але з’явіцца ў крамах у найбліжэйшы час. Яшчэ адна распрацоўка, спецыяльна для нашага беларускага спажыўца, — аўсяныя шматкі «брусніцы-чарніцы-журавіны».

— У беларускага пакупніка нейкія асаблівыя перавагі?

— Нашым спажыўцам важна, каб у прадукце было больш айчыннай сыравіны: «беларускае» — значыць «якаснае». Людзі хочуць шматкі з гарбузам, з лёнам. Ананасам, бананам і манга ўжо нікога не здзівіш.

Аб велізарным асартыменце кандытарскіх навінак, прадстаўленых на «Прадэкспа» сёлета, варта, мабыць, распавесці асобна. Пакуль толькі скажам, што тэндэнцыі правільнага харчавання закрунулі і кандытарскую сферу. Так, напрыклад, ААТ «Спартак» стварыў інавацыйную лінію шакаладу без цукру, якая ўжо заваявала сэрцы ласуноў.

Аляксандра АНЦЭЛЕВІЧ. Фота Віктара ІВАНЧЫКАВА.