**ЛЮБИТЕЛЯМ ПОЕСТЬ НА ХОДУ, СТУДЕНТАМ, СОТРУДНИКАМ ОФИСОВ И ПРОСТО АКТИВНЫМ ЛЮДЯМ**

1. Любители перекусов на ходу:  
   Для этих потребителей важны портативность, удобство и разнообразие вкусов. Небольшие упаковки гренок позволяют им быстро и легко перекусить во время обеденного перерыва, во время поездок или пробежки.
2. Сотрудники офисов и студенты:  
   Для данной аудитории важны компактные размеры упаковки, долгий срок хранения и легкость в потреблении. Небольшие пакетики гренок идеально подходят для перекуса в рабочее время или во время учебы.
3. Спортсмены и активные люди:  
   Эти потребители ценят в гренках высокую питательность, быстрое насыщение и удобство поедания во время тренировок или прогулок. Разнообразие вкусов позволяет им не надоедать одно и то же.

Таким образом, небольшие упаковки хлебных гренок с различными вкусами помогают решать "работу, которую нужно сделать" для потребителей, заботящихся о здоровье, мобильности и разнообразии перекусов.

В такой упаковке вы не перепачкаетесь, ведь под рукой удобные коррексы  
Когда не уверен понравится тебе или нет тот или иной снек, покупать в килограммах одному крайне неудобно. Мы решили дополнить арахисы и гренки со вкусами весом по 100 г в удобные костеры, по нашему в лотки.  
Да такое удовольствие немного дороже, потому как и упаковка и перевозка имеет свои расходы. Но при этом вы познакомитесь с продуктами, которые еще не пробовали. И если не понравится (всякое бывает) не будут выброшенными деньгами за приобретенный килограмм.  
Мы предлагаем купить продукцию сетами либо по одному лотку. Стоимость сета немного подешевле.

**КЕШЬЮ РОДСТВЕННИК МАНГО?**  
Сырым кешью вы не увидите на наших прилавках

Кешью – это подвергнутый термической обработке (обжариванию) плод дерева кешью, произрастающего в Центральной и Южной Америке, а также в Африке и Азии. Точнее, часть плода, т. к. у кешью есть еще вкусное, сочное, мясистое яблоко, попробовать которое можно только в местах его выращивания, т. к. фруктовая составляющая плода нетранспортабельна.

Не все знают, но даже то, что мы называем свежим кешью, на самом деле сырым орехом не является, т. к. в абсолютно свежем виде кешью содержит фенольную смолу кардол, вызывающую болезненные ожоги. И только после нагревания и выпаривания масла орех становится безопасным для здоровья человека. Так что то, что продается в магазинах как свежий кешью, это уже термически обработанный продукт. А жареный орех подвергается дополнительному обжариванию, благодаря чему его вкус становится интереснее, а аромат – ярче.

Кешью жареный – готовый продукт питания, вкусный, сытный, полезный, который можно есть просто так, а можно добавлять в разнообразные блюда для улучшения их вкуса и повышения питательности.

Как и свежий плод, он усиливает иммунитет, нормализует деятельность сердца и сосудов, уменьшает уровень вредного холестерина в крови, защищает клетки от действия свободных радикалов, омолаживает организм и питает его полезными веществами (витаминами Е, В, А, РР; минералами магнием, калием, кальцием, железом; аминокислотами триптофаном, глицином, лизином; полиненасыщенными Омега-3 кислотами и др.). Однако не следует забывать, что полезные свойства обжаренных продуктов по сравнению со свежими, как правило, ниже, а вот вкусовые – выше.

**КАКИЕ ВКУСЫ БЫВАЮТ У ГЛАЗУРИ?**  
Арахис в глазури Барбекю - это закуска, которая имеет характерный аромат и вкус, который напоминает вкус гриль-барбекю. Он обычно состоит из хрустящих кусочков арахиса, покрытых сладкой и слегка острой глазурью в стиле барбекю.  
Такая закуска может быть отличным дополнением к пиву. Его хрустящая текстура и сладко-острый вкус прекрасно сочетаются с прохладным и освежающим вкусом пива. Он также может добавить к пиву дополнительную глубину вкуса и аромата, которая может усилить вкус пива.  
Арахис в глазури Барбекю является популярной закуской на вечеринках и мероприятиях, а также может быть удобной закуской для употребления дома. Он предлагает сочетание сладости и пряности, которое может удовлетворить желания многих любителей закусок к пиву.

\n\n

**АРАХИС В ГЛАЗУРИ СО ВКУСОМ БЕКОНА**  
Представляем вам арахис в аппетитной глазури со вкусом Бекона - уникальная и вкусная закуска, которая объединяет сладость арахиса и ароматный вкус бекона. Этот необычный вкусовой союз обеспечит вам неповторимое удовольствие и станет отличным выбором для любителей новых вкусовых сочетаний.  
Арахисовые орешки, покрытые глазурью со вкусом бекона, изготовлены с использованием высококачественного арахиса и натуральных ингредиентов. Каждый орешек тщательно покрыт глазурью, которая передает насыщенный и слегка солоноватый вкус бекона.  
Наш арахис в глазури со вкусом бекона идеально подходит в качестве закуски на вечеринках, пикниках или просто для удовольствия в любое время дня. Он также может стать оригинальным подарком или дополнением к подарочному набору для ценителей необычных вкусовых сочетаний.  
Попробуйте наш арахис в глазури со вкусом бекона и погрузитесь в неповторимый вкусовой опыт, который оставит в вас приятное впечатление и заставит вернуться к этой закуске снова и снова.

**СОЧЕТАНИЕ ВКУСОВ КИСЛОВАТОЙ СМЕТАНЫ И ОСТРОГО ЛУКА**  
Сметана и лук - это классическое сочетание, которое добавляют в различные блюда. Вкус сметаны сладковатый и кисловатый, в то время как лук имеет острый, ароматный и сладковатый вкус.

Сметана обладает нежным вкусом с легкой кислинкой, который идеально сочетается с другими ингредиентами. Она добавляет кремовую текстуру и глубину вкуса в блюда, придавая им более богатый и насыщенный вкус. Кроме того, сметана помогает смягчить остроту и придать блюду нежность и баланс.

Лук, с другой стороны, имеет яркий и насыщенный вкус, который может добавлять глубину и аромат в блюда. Он имеет сладковатый вкус, который более выраженный после того, как лук обжарен или запечен. Лук также имеет острый вкус и характерный аромат, который может дополнить вкус блюда.

В сочетании, сметана и лук создают неповторимый вкус, который богат и насыщенный, но при этом сбалансированный и гармоничный. Это сочетание обычно используется для добавления богатства и глубины в блюда, такие как супы, соусы, запеканки, салаты и другие блюда.

**ИЗ ФРУКТОВЫХ КУБИКОВ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ СМУЗИ И ЛИМОНАДЫ**  
Бренд JES'S из Вьетнама производит кубики фруктов, которые могут быть использованы для приготовления различных напитков и коктейлей. Среди них есть кубики манго, маракуйи и арбуза.

Кубики манго JES'S изготовлены из свежих и спелых плодов манго, которые были заморожены сразу после сбора, чтобы сохранить свою свежесть и вкус. Они отлично подходят для приготовления манговых смузи, коктейлей и других напитков.

Кубики маракуйи JES'S изготовлены из сочных и ароматных плодов маракуйи. Они сохраняют все полезные свойства фрукта и прекрасно сочетаются с другими ингредиентами, такими как ананас, лайм и мед.

Кубики арбуза JES'S - это идеальный выбор для любителей освежающих напитков. Они сделаны из спелых арбузов, которые были заморожены сразу после сбора, чтобы сохранить свежесть и вкус. Кубики арбуза можно использовать для приготовления лимонада, мороженого, коктейлей и многих других напитков.

Все кубики фруктов JES'S производятся из качественных и натуральных ингредиентов без добавления консервантов и искусственных красителей. Они удобны в использовании и могут быть использованы как для домашнего использования, так и в ресторанах и барах.

Кубики манго, маракуйи и арбуза JES'S - это отличный способ добавить свежесть и вкус к любому напитку или коктейлю. Они являются идеальным выбором для тех, кто уважает натуральные и качественные продукты.

**КУКУРУЗНЫЕ ЧИПСЫ**  
Кукурузные чипсы - это популярный вид закуски, который производится из кукурузной муки. Они имеют хрустящую текстуру и различные вкусы, от соленого до сладкого.  
Кукурузные чипсы стали популярными во всем мире, их можно найти в супермаркетах, киосках, автоматических торговых аппаратах и ресторанах быстрого питания. Они являются удобной закуской для перекуса в течение дня, на пикнике или во время просмотра телевизора.  
Кукурузные чипсы, как правило, содержат большое количество соли и жира, поэтому эксперты не рекомендуют употреблять их в больших количествах. Однако, существуют варианты более здоровых чипсов, которые производятся из натуральных ингредиентов и не содержат искусственных добавок.  
Кукурузные чипсы можно сочетать с различными соусами, дипами и приправами. Они отлично подходят для приготовления национальных блюд, таких как мексиканские нарджилас и тостадас.  
В целом, кукурузные чипсы - это вкусная и удобная закуска, которую можно наслаждаться с умеренностью. Однако, как и с любой другой закуской, важно следить за количеством потребления, чтобы не превысить допустимую норму соли и жира.

**КАЖДЫЙ ПРИ ВЫБОРЕ ТОВАРА ОПИРАЕТСЯ НА КАЧЕСТВО И СТОИМОСТЬ**  
(Разбор ореховых смесей "Ореховый коктейль" и "Ореховое ассорти")

Какие различия между "Ореховое ассорти" и "Ореховый коктейль"?  
При выборе товара покупатель обычно опирается на качество и его стоимость.

В пользу какого товара принять решение о покупке, если их фотографии на 90% схожи?

Это касается ореховых смесей: "Ореховый коктейль", "Ореховое ассорти".

Коктейль мы продаем лет семь, не меньше. Популярность обусловлена ценой и качеством орешков и изюма.  
В коктейле примерно от 7 -8% каждого ореха кешью, миндаля, фундука  
от 14-15% грецких орехов  
от 15-18% арахиса крупного  
Остальная доля приходится на изюм темный и светлый, причем изюм темный (крупный) чилийского происхождения.

Не так давно решили расширить ореховый ассортимент, добавив новую позицию "Ореховое ассорти".  
Стоимость ассорти на 100 руб дешевле коктейля. Казалось бы те же орешки и почему такая разница в цене?

Состав во многом идентичный.  
В ассорти, помимо миндаля, фундука, кешью и грецких орехов, присутствует по 2-3 орешка бразильского и фисташки.

Но доля благородных сортов в ассорти меньше, чем в составе коктейля, что существенно влияет на стоимость товара.

Так же в составе ассорти вы обнаружите мелкий арахис в сладкой глазури.

Доля изюма в обоих ореховых смесях практически одинаковый.

**ЖГУЧИЙ ВКУС ЦВЕТА ВЕСЕННЕЙ ТРАВЫ (ВАСАБИ)**  
Вкус васаби впервые появился в России в начале нулевых... когда повсеместно в стране открылись рестораны суши. Там то и облюбовали и оценили остроту приправы. Ярко травяного цвета пряность цепляет глаз и хочется непременно попробовать.  
Ощущения не заставят долго ждать: острота мгновенная, заполнив небо рта жгучестью из глаз щедро выкатываются слезки. Не успев опомниться, вся пряность улетучивается, нет затяжного жгучего послевкусия.

У васаби много достоинств: острота по праву занимает первое место среди других жгучих приправ  
По сравнению с острой паприкой васаби опережает на 300 единиц скоквиллей

Использование васаби в блюдах суши обусловлено тем, что сырой лосось или другие морепродукты могут быть подвержены патогенной микрофлоре, в то время как васаби нивелирует их воздействие.

Имея бешеную популярность среди прочих приправ, заморский хрен стал чаще использоваться при производстве снеков: будь то гренки или арахис в глазури, а так же в жареных сырах.

**ИСТОРИЯ БЛЮДА КАК ГРЕНКИ**  
История блюда как гренки берет начало, когда бруски черного хлеба натирали чесноком.

Гренки любят и как закуску к пиву, к супу или просто погрызть всухую. За ее простоту в приготовлении и недорогую стоимость вызывает большое доверие среди любителей пива.  
Зачастую когда компания собирается провести вместе время с освежающим хмельным напитком, вместе с пивом покупают несколько видов закусок. Почетное место среди них занимают сухарики.

Есть скептики, считающие, что сухарики лучше всего готовить в домашних условиях, но подавляющее большинство из лени и нежелания убивать время у плиты покупают сухарики и гренки в готовом виде.  
Тем более магазин всегда рад предложить десятки разных вкусов гренок, сухариков и багет. Для любителей пива имеет значение, какие именно сухарики будут на столе, потому что наслаждение от напитка во многом зависит именно от сухариков, а не от разновидности пива.

Желая угодить взыскательным потребителям, производственные компании с каждым разом пытаются удивлять разными вариациями хлебных снеков. Поджаренные гренки и сухарики, ржаные или пшеничные, нарезанные соломкой, кружочками, кубиками имеют огромное разнообразие вкусовых добавок — со вкусами красной икры, сметаны с луком, краба, сёмги, холодец и хрен и многие другие.  
В нашем онлайн магазине представлены самые востребованные вкусы гренок. По желанию возможно для вас найти новые вкусы.

**ИДЕАЛЬНАЯ ЗАКУСКА К ПИВУ – СЫР ЧЕЧИЛ**  
Более известная как сыр-косичка. Познакомимся ближе с этим давним другом пива.

Считается, что сыр Чечил придумали на Кавказе армянские пастухи для долгого хранения в сезон отсутствия молока. Чечил – рассольный вытяжной сыр, ближайшим его родственником является похожий грузинский сыр, который называется Сулугуни. Для его приготовления используется обезжиренное молоко. Они похожи по вкусу, консистенции и запаху. Однако их различает важная черта: сыр-косичка обладает увеличенной слоистостью и более выраженным кисломолочным вкусом. Тугие волокнистые косички, сплетенные из упругой сырной массы, по праву соседствуют на полках гастрономических отделов рядом с другими сырами.

Название «Чечил» с армянского языка дословно переводится как «запутанный», что в точности отражает его главную особенность – форму. Из вытянутых сырных нитей формируется тугой жгут и плетется косичка. Бывает этот сыр и в более простых интерпретациях – в виде соломки или скрученный в клубок.

Его производят на Кавказе только вручную, вытягивая нити до толщины волоса. Чечил можно сразу использовать как самостоятельное блюдо, он отлично сочетается с вином и пивом, украсит салат или бутерброд, придаст пикантность своим внешним видом богатой сырной тарелке.  
Если Чечил приготовлен правильно, с соблюдением всех секретов технологии, его волокна можно протянуть сквозь игольное ушко. Так проверяют сыр на качество. Капризный характер продукта обусловлен особой технологией: если сырье будет ненадлежащего качества, либо к производству сыра прикоснется рука непрофессионала, Чечил попросту не получится.

Производят чечил из свежего коровьего пастеризованного молока с пониженной жирностью, которое сквашивают с помощью сычужного фермента животного происхождения. Сначала молоко нагревают до 32 градусов, затем вносят пепсин. После того, как образуется сгусток, кисломолочную смесь перемешивают и нагревают до 60 градусов. Получившиеся хлопья собирают, отделяя от сыворотки, крепко солят и выкладывают на солнце. Затем растягивают вручную на столе в виде нитей, сматывают их в клубки по пять килограммов, либо сразу заплетают в косы. Хранят сыр в соленом растворе до полного вызревания почти месяц. Это живой продукт, без консервантов, потому подвержен окислению и быстрой порче.

Из сыра также готовят разнообразные закуски, добавляют в супы, салаты. На Кавказе Чечил едят свежим и белым, запивая домашним вином. Самый распространенный рецепт – жареный Чечил. Для этого копченые волокна нарезают по горизонтали и выкладывают на разогретую сковороду. Как только появится аппетитная золотистая корочка, сыр переворачивают и жарят с другой стороны. Эта пикантная закуска придает Чечилу особую нежность и аромат.

**НАЧОС (КУКУРУЗНЫЕ ЧИПСЫ ПО-МЕКСИКАНСКИ)**  
Это популярная закуска мексиканской кухни, которую придумал в 1943 году один находчивый метрдотель ресторана — Игнасио "Начо" Анайя.

Начос появились впервые в городе Пьедрас-Неграс, штат Коауила, Мексика на границе с техасским городом Игл-Пас в ресторане «Виктори Клаб», хозяином которого был Родольфо де лос Сантос. Однажды вечером 1943 года десять жён американских солдат, расквартированных в Форте Дункан неподалеку от Игл Пас, были в Пьедрас-Неграс за покупками. После чего они зашли в тот ресторан, когда он уже закрылся, кормить их было некому – повар уже ушел и метрдотель Игнасио «Начо» Анайя предложил им блюдо, которое он только что изобрел из того, что он нашел на кухне: тортильи и сыр. Анайя нарезал тортильи в форме треугольников, добавил лонгхорнского чеддера, быстро нагрел все это и приправил перцем халапеньо. Он сервировал блюдо, назвав его Nachos especiales. Блюдо неожиданно понравилось американцам и в постоянное меню ресторана вошло под названием «Начо» - это сокращение от имени «Игнасио». Именно так история блюда преподнесена в поваренной книге «Вкус Техаса», увидевшей свет в США в 1949 году и растиражированной по всему миру. Говорят что, официантка Кармен Роха представила это блюдо в ресторане Эль Холо Мексикан в Лос-Анджелесе в 1959 году.

Анайя продолжил работу в ресторане Модерно в Пьедрас-Неграс, который до сих пор использует оригинальный рецепт. Также Анайя открыл в Пьедрас-Неграс свой собственный ресторан «Ресторан Начос». Рецепт начос от Анайи был напечатан в поваренной книге Святой Анны в 1954 году.  
В начале прошлого века Начос стали популярны благодаря Ребекке Уэбб Карранс. Вместе с мужем она владела фабрикой по производству тортильи и бракованные лепёшки часто шли на выброс. Придумала нарезать их кусочками, обжаривать и продавать по 10 центов за мешок. В 1994 году Карранс даже получила награду «Золотая тортилья» за вклад в мексиканскую пищевую промышленность.

Основа этих кукурузных чипсов – тортилья, традиционная мексиканская лепёшка, а жители этой южноамериканской страны давным-давно использовали куски обжаренных лепёшек как закуску и как гарнир. Ранее оригинальные Начос состояли всего из трех ингредиентов: соленые и жареные чипсы тортилья, растопленный сыр чеддер и перец чили. В Мексике эту закуску подают с различными соусами, плавлеными сырами, салатами и т.д. Начос также может быть отдельным блюдом, которое подают в пластиковом подносе, с двумя отделениями для чипсов и соуса или на тарелке, где чипсы уже политы соусом. Начос обычно содержат меньше соли по сравнению с картофельными чипсами.

В расширительном смысле «Начос» означает и все разнообразие мексиканских закусок. Также этим словом иногда обозначают так называемую «текс-мекс-кухню»: своеобразный гастрономический симбиоз техасских и мексиканских кулинарных традиций: перченые энчиладас, тортьияс и бурритос служат дополнением к классике американского юга: например, к густому супу «чили-кон-карне», который готовят из мяса фасоли и перца «чили». Тут можно бы отметить, что Техас в свое время был частью Мексики, а жители этой страны – потомки испанских колонистов и американских индейцев. «Текс-мекс», как своеобразная кухня, начала оформляться в 17-м веке, позднее важную роль сыграл и приток мигрантов с Канарских островов, которые привезли с собой кориандр и кумин. А вот в печати это выражение в связи с едой появилось только в 1973 году. До той поры словом «Текс-мекс» обозначали знаменитую техасско-мексиканскую железную дорогу.

В ресторанах Соединенных Штатов, специализирующихся на мексиканской кухне, кукурузные чипсы и блюда из них стали обычным делом с 60-х годов прошлого века. Американское экономическое влияние достигло тогда своего пика, что помогло в мировой экспансии американских кушаний.

**ДЕЛИМСЯ НАШИМ ОПЫТОМ СОТРУДНИЧЕСТВА С ТК**  
В начале нашего пути продаж, как интернет-магазина, пользовались в основном услугами ПЭК и Деловыми.  
Постепенно, расширяя географию поставок, начали пользоваться услугами ТК: СДЭК, КИТ, ВОЗОВОЗ, ЭНЕРГИЯ, АвиаМИР, СЛТК.

Чем хороши ПЭК и Деловые Линии — это компании, проверенные временем, имеющие высокую репутацию среди потребителей и достаточно надежны в целостности и сохранности доставляемого груза.  
В данных ТК имеются оборудования, позволяющие выполнять видеофиксации при приемке груза. В случае неверных данных, указанных в квитанции, быстро решается вопрос.  
Приемка и выдача груза на фоне других компаний происходит на должном уровне.  
И за все эти удовольствия получателям груза приходится платить больше, чем за такую же поставку от других компаний. Стоимость за услуги дороже аналогичных компаний.

Альтернатива ПЭК и Деловым линиям — КИТ и ВОЗОВОЗ. Цены поумереннее и доступнее. Отправка груза в один город услугами ПЭК и КИТ может существенно разниться. Но есть свои “но”... Периодически при заполнении данных операторы допускают ошибки, автоматизация цепочки приема и сдачи груза ниже чем в ПЭК и ДЛ. Самое приятное - стоимость доставки.

Для транспортировки малых грузов, не превышающих 15 кг, оптимальным вариантом является СДЭК. Если груз состоит из одной коробки — стоимость доставки выше всех похвал. СДЭК удобен еще и потому, что всегда можно получить товар недалеко от дома. У СДЭК очень много филиалов по всей стране. Удобный сервис. Но если ваш груз занимает от 3 коробок и больше — стоимость перевозки СДЭК увеличивается в прогрессии.

Для покупателей, проживающих в 5-8 тыс. км от Москвы, а груз необходимо доставить за 1-2 дня, можно воспользоваться услугами АвиаМИР. Быстро и надежно доставит ваш груз. О стоимости данной компании говорить лишне. Дорого! от слова Очень)). Но быстро. Другие компании довезут ваш груз за аналогичные расстояния за 15-20 дней. У этого перевозчика безусловный плюс — это скорость доставки.

Покупатели, предпочитающие еще одну компанию по перевозке — СЛТК. География доставки в основном ориентируется в западносибирском направлении.

Есть еще одна компания, география доставки которой может достигать регионы, куда не возят все остальные ТК — это Энергия. Преимущество этой компании перед другими ТК — в относительно низкой стоимости доставки, на этом мы ставим жирную точку. Признаться: нет желания работать с данной компанией от слова совсем! Немало нареканий было от покупателей, когда получали коробки с товарами, попорченные грызунами. К большому сожалению, данная компания не прикладывает усилия в борьбе за сохранность грузов.

Исходя из наших наблюдений, просим вас, дорогие наши покупатели, при выборе транспортной компании обращать внимание не только на стоимость доставки, но и надежность.  
Если в вашем городе, кроме Энергии, других компаний нет, то призадумайтесь о дополнительной защите от пропажи товаров. Можно положить дополнительно в мешок с пломбой.

**СУХИЕ СЫРЫ «БОЧОНОК»**  
(Дондуковский и CHEE CORN)

Сходства:

1. Оба вида сухие как сухарики. Никакой тяжести в организме, как после маслянистых сухариков или чипсов.
2. Воздушные сыры хрупкие, зуб об него не сломаешь
3. Внешне сыры похожи на раздутые шарики (или цилиндрики)
4. Снаружи гладенькие — внутри пористые

Отличия:

1. Внешне легко определить отличия как по цвету, так и по величине.
2. По вкусу у сыра бочонка, что потемнее, сильнее выражен аромат копченого сыра косички, солонее, чем его крупный собратец.

**ПОЧЕМУ РЫБУ ПЕЛЯДЬ НАЗЫВАЮТ СЫРОК?**  
У Пелядь нежное мясо, а если его присолить, можно кушать сырым — вот почему местные жители и прозвали его ласково – Сырок.

В этой рыбке костей совсем немного, несмотря на то, что она относится к озерно-речным.

Рыбка легко чистится, легко освобождается от кожицы, костного хребта и головы, тут же поглощается вместе с пивом, да и с картошечкой уйдет на ура.

Средний размер рыбки с ладошку, но встречаются и "гиганты" до 55 см.  
Внешне серебристого цвета. Чтобы смогли отличить от других рыб, спинка у пеляди темнее, чем у ее сородичей, и голова с плавниками в черных точечках.

По вкусу рыбка очень жирная и нежная, тающая во рту, не соленая, потому что очень жирная.

Откуда родом сия вкусняшка? Пелядь обитает в северных реках и озерах, а также ее искусственно разводят. И относится к роду сигов. Польза от употребления в пищу велика:  
статус диетического мясу пеляди придает высокое содержание белка, легко усваиваемого жира в сочетании с другими полезными составляющими.

В рыбе находится витамин PP, способствующий:

* полному усвоению белка,
* защите кровеносных сосудов,
* уменьшению «плохого» холестерина

В минеральной составляющей имеются необходимые организму микроэлементы: калий, натрий, магний, кальций.

Есть только один недостаток — вяленая пелядь не выдерживает долгой дороги (не имеем в виду сушенную, а именно вяленую).

**КАК ОПРЕДЕЛИТЬСЯ, КАКАЯ ФИСТАШКА ВКУСНЕЕ?**  
Непосвященному в ореховых тонкостях покупателю, “американка” покажется привлекательнее, фисташка в беленой скорлупке выглядит внушительнее, чем иранка.  
Ядра сочного цвета зеленой травы смело выглядывают из прорези скорлупы, призывая одним движением попробовать их.  
Орешки как на подбор: все скорлупки раскрыты, среди них трудно найти недозрелых собратьев, на то они и называются “Премиум”.  
Но как бы она не называлась, Американка берет свои корни из Ирана, оттуда ее привезли лет 200 назад, взрастили на благодатной американской земле и адаптировали на свой лад.

Иранка будто восточная красавица, следуя многовековым традициям, выглядит куда скромнее и не выпячивает себя: скорлупка потемнее и по форме чуть вытянутая. Так же как и Американка она практически вся "расщелкнутая", и среди них очень мало нераспечатанных орешков, в масштабе одного пакета их ничтожно мало.

В пакете весом в 1 кг американка занимает больше места, чем иранка, что совершенно объяснимо: разные комплекции орешков, а по количеству примерно одинаковы: 10 штучек каждого вида весят в среднем по 13 грамм.

Вкус калифорнийской фисташки легко отличим от персидского представителя. Иранские фисташки маслянистее, от этого кажутся сытнее и по ощущению ярче выражен вкус ядрышек. У американок, зачастую, за соленостью трудно уловить вкус самой фисташки.

Невзирая на эти отличия, у каждого вида фисташек есть свои поклонники. Каждый по-своему вкусный и может «затянуть» как семечки.

**ЧЕМ ПРИВЛЕКАЕТ ВЯЛЕНАЯ ГОРБУША?**  
Горбуша, как и полагается семейству лососевых, рыбка жирная.

В вяленой рыбке, в отличие от сушеных методом холодной сушки, жир перераспределен по толще мышечной ткани. В вяленом виде жир практически не сходит, сохраняет первоначальную привлекательность рыбы, стойки в хранении, не поддаются быстрому окислению.

Вакуумный пакет с палочками горбуши насытит большую компанию любителей пива.  
В отличие от стейков вяленой горбуши, в палочках не увидите ни костей, ни шкуры чешуйчатой.  
Вкус приятный, в меру жирный, лёгкий привкус копчёности.  
По текстуре палочки не жесткие и упругие, не разваливаются.

**МАКАДАМИЯ - ПОЗВОЛЬТЕ СЕБЕ ЛУЧШЕЕ**  
Друзья, познакомимся с самым вкусным орехом?

Ароматный, маслянистый, отдающий вкус песочного печенья. По текстуре как рассыпчатое курабье: ломкий, но податливый зубам.

По форме круглый, крупнее фундука, но бывают и помельче — всё зависит от сорта. (Категории 2А(АА), 3(ААА), 5А(ААААА). Чем больше цифра, тем крупнее орех.)

Из-за того, что скорлупа Макадамии очень прочная и её просто так не расколоть, специальной машиной проделывают прорезь в скорлупе для удобства вскрытия ореха.

Извлечь ядрышко по силам даже ребенку: вся сила в ключике, нужно вставить его в прорезь заостренной стороной и повернуть.

Про полезности можно исписать не один лист, по калорийности он чемпион среди всех орешков: на 100 грамм приходится 718-720 ккал, в то время как один из маслянистых, как кедровый орех, уступает на 30-40 ккал.

Орех нарекли Макадамией в честь химика-исследователя Джона Мак Адама. Наряду с этим названием местные жители называли по-разному: как муллимбимби, бумера, киндал-киндал.  
И только в 20 веке, когда в Австралии была создана Ассоциация любителей макадамии, повсеместно укрепилось единое название, данное фон Мюллером.

Макадамия хороша как отдельный перекус — сытно, вкусно и поднимает настроение.  
Есть и другие способы оценить макадамию: например, добавить в кофе. Многие по утрам с кофе любят погрызть орехи, а если растереть макадамию в порошок, то горячий напиток по-новому раскроет аромат.

**В ИНТЕРНЕТ-ПРОСТОРАХ СРЕДИ ЗАПРОСОВ ПО ХЛЕБНЫМ СНЕКАМ ЧАСТО «ВЫПЛЫВАЮТ» ГРЕНКИ ЛУТОВСКИЕ**  
Пройдемся по самым популярным:

* Вкус тайского перца — фаворит среди почитателей. Чем он хорош? Гренки действительно обладают приятным жгучим привкусом: не вызывает пожара во рту, а вырабатывает гормон счастья, так как всё же перчинка знает, как воздействовать.
* Со вкусом утки по-пекински — **НОВИНКА** на наших полках, по просьбам покупателей внесли в ассортимент. В процессе фотосъемки незаметно умяла горочку сухариков. Вкус сочетает оттенки сладости и пряности (имбиря, сельдерея). Кто пробовал настоящую утку по-пекински, может оценить схожесть вкусов.
* Вкус васаби отдает схожей жгучестью, чем с тайским перцем, но острота васаби по шкале "СКОВИЛЛА" уступает. Вкус гренок с васаби напоминает смесь горчицы и хрена.

Обсыпка специями гренок крайне щадящая, поэтому при поедании гренок со «жгучими названиями» у вас не польются слезы, сопли и лицо не перекосит, а вызовет только слюни и приятное послевкусие пряностей.

Всего в нашем магазине представлены Императорские, сметаны и зелени, красной икры, семги, сыр, крылышки барбекю.

Сухарики упакованы в пакеты светонепроницаемые, что послужит более длительному хранению.

Кто следит за фигурой, замечу, что калорий немало — зашкаливает за 300 Ккал на 100 г, так как гренки по технологии изготавливаются в масле.

**ПУСТЬ ВАС НЕ СМУЩАЕТ МНОГО КАЛОРИЙ СУШЕНОГО МАНГО**  
Два-три кусочка сушеных ломтиков обеспечат вас хорошим настроением, потому как в манго есть волшебные элементы, способствующие вырабатывать в нас гормоны радости, по-научному эндорфины.

Где бы вы ни были, у вас под рукой должен быть энергетический запас из манговых кусочков. Зарядиться ими легче простого.

Несмотря на то, что манго в сушеном (вяленом) виде выглядит плоскими пластинками - он сохраняет первозданный вкус свежего.

Открыв пакет, вы непременно почувствуете веяние сладко спелого манго и жаркого солнца.

У свежего манго бесспорно аромат насыщеннее. Кто отдыхал в южных регионах, где произрастает сей фрукт, навсегда запомнит его.

К нам в Россию, как правило, на рынки манго попадает либо в подмороженном виде, либо в неспелом состоянии. А уж если на полках магазина вы заметите ярко-желтые спелые наливные манго — ценники на них тут же вас заметно расстроят.

За 1 кг фруктов вас попросят заплатить +- 400 руб, это около двух-трех манго.

У сушеного манго ценовое преимущество, и оно бесспорно: один килограмм сушеного манго приравнивают к десяти свежим. Это не удивительно: в процессе сушки из манго выпаривается порядка 80-90 процентов влаги.

В нашем магазине предлагаем приобрести манго за 990 рублей, что равносильно 10 рублям за килограмм свежих). Вот такая нехитрая арифметика.

К тому же ломтики сушеного манго можно "оживить", поместив в емкость с прохладной водой и оставить на некоторое время, чтобы кусочки вобрали в себя достаточное количество влаги.

Приятного вам поглощения поистине волшебного фрукта!

Выбор за вами: 1 кг сушеного манго или 10 кг свежего.

**ТУНЕЦ СУШЕНЫЙ С ПЕРЦЕМ**  
Его величество — кусочки тунца с перцем — еще один морской гость на нашей полке.

Закуска привлекает не только вкусностью, но и внешним видом, и по этой причине оранжевый «прикид» тунца, возможно, станет вашей любимой закуской.

Аккуратные кусочки квадратиками ± 5 см дополнят вкус вашего любимого пива.  
Возможно, среди вас есть те, кто предпочтет отведать их без пенного.

По консистенции кусочки плотные, легко отламываются, не жесткие. Кто знаком с тунцом — тот знает толк).

**АРАХИС В ОБОЛОЧКЕ — ЧТО ЭТО И ЗАЧЕМ?**  
Вкусные и относительно недорогие арахисы могут быстро приесться. Вот и придумали креативные технологи, как их съесть больше).  
Арахис в оболочке или как еще называют "в корочке" спрятан от людских глаз в разноцветных шариках, приправленных вкусовыми добавками от нежной сметаны до жгучего васаби или хрена.  
Цвет оболочки подобран к специям:

* Вкус креветок ассоциируется с морем или цветом самой креветки. Поэтому производители окрашивают в нежно-коралловый или голубой цвет;
* К сырному вкусу соответствуют оттенки желтого;
* Зеленая оболочка зрительно напоминает цвет горчицы васаби;
* Светло-серый оттенок напоминает цвет хрена;
* Вкус "салями" или "бекон" — терракотовая оболочка, как и сам цвет колбасы.

В составе корочки самые обыкновенные ингредиенты:

* Мука, кукурузный крахмал (крахмал добавляется, чтобы оболочка была хрустящей);
* Соль, сахар;
* Вкусовая ароматическая добавка;
* Стабилизатор Е1422 — крахмал, необходимый для хранения мучных изделий (в большинстве стран считается безопасной для здоровья пищевой добавкой).

**Как это делается?**  
У каждого изготовителя арахиса в оболочке своя технология нанесения глазури на арахис.

* Из больших мешков арахис высыпают в бункер и везут по конвейеру в духовку.
* В духовых шкафах обжаривают в растительном масле либо нагревают горячим воздухом.
* В зависимости от технологии и в каком виде подается арахис, глазурь наносят путем равномерной присыпки в барабанах, где арахис вертится, как в центрифуге белье, периодически брызгая водой для лучшего прилипания корочки.
* Затем арахис охлаждают до температуры окружающей среды и отправляют нам, потребителям, лакомиться разноцветными вкусняшками.

**ДЛЯ НАСТРОЕНИЯ И ПОДНЯТИЯ ЖИЗНЕННЫХ СИЛ — СЕМЬ РАДОСТЕЙ В ОДНОМ ПАКЕТЕ**  
Ореховый коктейль — смесь 5 видов орехов в разной пропорции, изюм белый, изюм темный.  
Один из популярных снеков: в его составе вы найдете миндаль сушеный, кешью, арахис, грецкий орех, фундук, а также изюм.  
Перекус для поддержания энергии. Вкусно и по цене приемлемый.

Хорош не только к пиву.

**ЛАКОНИЧНАЯ СМС-КА ОТ ЖЕНЫ: “ЗАХВАТИ ХЛЕБА К БОРЩУ”**  
— прочитал Аркадий, собираясь домой после работы.  
Делов-то: зайти в продуктовый и купить буханку черного.

Шагая уверенной поступью в магазин, Аркадия будто заклинило, случайно окинув взглядом витрину ларька, замер напротив пакета с хлебушком, разрисованного дольками чеснока.  
Он потряс головой, чтобы развеять туман, и, громко сглотнув слюну в состоянии замешательства, неотрывно смотрел на пакет с хлебными брусочками.  
В голодном желудке Аркаши заиграло: ржаные брусочки заметили его неподдельный интерес и пуще прежнего заиграли в глазах Аркаши — ему мерещится: с печки достали румяный хлеб и разрезали на ровные палочки и натерли свежим чесноком.  
Аппетит нарастал с каждой секундой: он уже мысленно доедал первую пачку, вторую же прихлебывал обещанным борщом.

Блаженная мысль осенила Аркадия: “Зачем буханка? На супец в самый раз, ну и для пятницы - тяпницы с нефильтрованным пшеничным будет в самый раз” — и не теряя ни минуты, прихватив пакеты с гренками, рванул домой к вкусному борщу и к женушке. Пятничный вечер сулил наваристый борщ, пиво и ароматные гренки вприкуску.

**ТЫСЯЧА И ОДНО БЛЮДО ИЗ ВЯЛЕНОЙ ИКРЫ (1)**  
Будто рассыпчатый пармезан крошится во рту, оставляя терпкий рыбий вкус.  
Неравнодушные к вяленой икре берут не раздумывая, никакой снек не сможет тягаться за первенство пивных закусок.  
Фанаты вяленой икры могут сделать её в домашних условиях. Для особо пытливых можем порекомендовать книгу прошлого века “Основы технологии посола, копчения и сушки рыбы” под ред. М.А. Воскресенский, в которой подробнейшим образом изложена технология вяления икры в ястыках.

А если по-чеховски кратко, самое любопытное про вяленую икру в ястыках:

* Технология посола и вяление, если копнуть историю, использовалась для длительного хранения. Так что еще в древности люди вкушали вкусную икру разных рыб.
* Боттарга, галаган или тарама – варианты названий вяленой икры разных пород рыб.
* Помимо одиночного поедания кусочков икры можно сделать панини (бутерброд), впоследствии это станет вашим любимцем в перекусах:
* Кусочки мягкого сыра, вяленой икры выкладываются на багет, поджаренный в тостере. Сверху несколько капель оливкового масла и два-три ломтика вяленых помидоров. Вся эта роскошь запивается бокалом белого шардоне (или что окажется под рукой).
* Кто сказал, что соленое нельзя сочетать с сладким? Сложите в тарелку кусочки инжира (лучше вяленого), кусочки икры, сухие печенья с разными вкусами, и всё это запивайте игристым вином.
* Ну и вишенкой на торте: салатик вам впридачу. С салатом с вяленой икрой придется немного повозиться: для начала распарим кус-кус в горячей соленой воде, затем вылепив из крупы комочки, подсушиваем в духовке. Получившиеся фигурки выкладываем на тарелку, добавляем неизменный ингредиент — ломтики вяленых помидоров и совсем немного кусочков вяленой икры. Всё это великолепие солить и перчить по вкусу и немного приправить пряностями (базилик, прованские травы). Аккордной нотой будет чайная ложка лимонного сока и столовая — оливкового масла.

Тушите свет, зажгите свечи и медленно наслаждайтесь только что приготовленным шедевром… Да и не забудьте бокал белого, красного — кому как нравится.

**ТЫСЯЧА И ОДНО БЛЮДО ИЗ ВЯЛЕНОЙ ИКРЫ (2) (Повтор записи)**  
Будто рассыпчатый пармезан крошится во рту, оставляя терпкий рыбий вкус.  
Неравнодушные к вяленой икре берут не раздумывая, никакой снек не сможет тягаться за первенство пивных закусок.  
Фанаты вяленой икры могут сделать в домашних условиях. Для особо пытливых можем порекомендовать книгу прошлого века “Основы технологии посола, копчения и сушки рыбы” под ред. М.А. Воскресенский, в коем подробнейшим образом изложена технология вяления икры в ястыках.

А если по чеховски кратко, самое любопытное про вяленую икру в ястыках:

* Технология посола и вяление, если копнуть историю, использовалась для длительного хранения. Так что еще в древности люди вкушали вкусную икру разных рыб;
* Боттарга, галаган или тарама – варианты названий вяленой икры разных пород рыб;
* Помимо одиночного поедания кусочков икры можно сделать панино (бутерброд), впоследствии это станет вашим любимцем в перекусах:
* Кусочки мягкого сыра, вяленой икры выкладывается на багет, поджаренный в тостере. Сверху несколько капель оливкового масла и два три ломтика вяленых помидор. Вся это роскошь запивается бокалом белого шардоне (или что окажется под рукой).
* Кто сказал что соленое нельзя сочетать с сладким? Сложите в тарелку кусочки инжира, лучше вяленого, кусочки икры, сухие печенья с разными вкусами и все это запивайте игристым вином.
* Ну вишенкой на торте: салатик вам впридачу: С салатом с вяленой икрой придется немного повозиться: для начала распарим кус-кус в горячей соленой воде, затем вылепив из крупы комочки, подсушиваем в духовке. Получившиеся фигурки выкладываем на тарелку, добавим неизменный ингредиент, ломтики вяленых помидор и совсем немного кусочки вяленой икры. Все это великолепие солить и перчить по вкусу и немного приправить пряностями (базилик, прованские травы). Аккордной нотой будет чайная ложка лимонного сока и столовая — оливкового масла.

Тушите свет, зажгите свечи и медленно наслаждайтесь только что приготовленным шедевром… Да и не забудьте бокал белого, красного — кому как нравится.

**Так выглядит документ, разбитый по темам/смысловым блокам**, с использованием двух пустых строк (\n\n) между разделами. Вы можете вставить этот текст в любой текстовый редактор (включая MS Word) и затем сохранить его в формате *.docx*.