



Корпоративная газета
ОАО «Красный пищевик»
Основана в июле 2014 года
Выпускается ежеквартально

РЕЦЕПТ УСПЕХА

Lefirelle –
высокое признание
потребителей
и конкурентов!
с. 2



ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Будем знакомы!
Гость рубрики –
управление продаж
с. 3

ЭТО ЗДОРОВО!

Сладости –
для радости
Гость рубрики –
Элеонора Капитонова
с. 6



Zefir NEWS

Продэкспо-2014: встречаем, угощаем, предентуем

С 11 по 14 ноября 2014 года ОАО «Красный пищевик» принимает участие в юбилейной XX Международной специализированной оптовой выставке-ярмарке «Продэкспо-2014» на территории спортивно-выставочного комплекса «Футбольный манеж». По сложившейся традиции выставка является крупнейшим продовольственным форумом Беларуси и Восточной Европы. В числе экспонентов 2014 года – компании из России, Украины, Польши, Литвы, Латвии, Словакии, Хорватии и Франции.

Экспозиция «Красного пищевода» в 25 кв.м (одна из самых крупных на выставке) демонстрирует практически весь ассортимент продукции предприятия. Для гостей и участников ярмарки проходят дегустации сладких новинок, презентации новых торговых марок – Bonmelade, Feel fruit и Confemillio. Все желающие могут не только попробовать, но и оценить продукцию «Красного пищевода». Впервые на «Продэкспо-2014» представлен мармелад с натуральным фруктовым соком.

Традиционно во время продовольственного форума состоится осенний сезон народного конкурса-дегустации «Чемпион вкуса». От «Красного пищевода» в соревновании кондитерской продукции участвуют конфеты «Молочные забавы» с вареной сгущенкой.

«Продэкспо» – это место встречи с нашими партнерами и покупателями, поставщиками и коллегами, площадка для презентации новой продукции. Благодаря обширной деловой программе выставка предоставляет возможность оценить тенденции отечественного и зарубежного продовольственных рынков», – отметила начальник отдела маркетинга ОАО «Красный пищевик» Анна Гацко.



Zefir by

АКТУАЛЬНО

Сергей Анюховский, директор ОАО «Красный пищевик»: «Красный пищевик обновляет вкус»

Выставка «Продэкспо-2014» – это предварительный итог года. Мы с коллегами не только позиционируем продукцию «Красного пищевода», мы сверяем курс по самым различным направлениям: техническому перевооружению, ассортиментному ряду, качеству и объемам выпускаемой продукции, ее себестоимости, в общем, определяем степень нашей конкурентоспособности, верстаем программу будущего.

ОАО «Красный пищевик» экономико-образующее предприятие в городе Бобруйске. Год от года рост производства товаров приобретает устойчивую тенденцию.

Итоги I полугодия 2014 года не выше прогнозируемых, но в своем сегменте мы по-прежнему занимаем лидирующие позиции в отрасли. Падение связано с проводимой реконструкцией и модернизацией. Однако мы выполняем все свои договорные обязательства перед потребителем.

ОАО «Красный пищевик» интенсивно развивающееся предприятие. Это обеспечивается многими факторами, основными из которых стали стабильная работа всех производств, ввод в действие новых производственных мощностей, собственные инвестиционные ресурсы. Сегодня на ОАО «Красный пищевик» происходят глубокие качественные изменения: новые линии производства, новые виды продукции с учетом мировых тенденций, обновления вкусов.

Специалисты активно проходят подготовку на специализированных семинарах, своеобразной школой роста становятся профессиональные выставки.

Приятно осознавать, что новинки «Красного пищевода» на уровне миро-

вых и европейских трендов кондитерской промышленности. Так, популярны тенденции перехода вкусов из продукта в продукт, что раньше было не характерно для продукции предприятия, а сегодня именно над этой темой трудится наша лаборатория.

Мы в этом направлении уже сделали первый шаг. Наша линейка мармелада Feel fruit позволит каждому создать свой неповторимый новый вкус из традиционного натурального сырья. И сегодня долю полезных натуральных компонентов в единице товара мы значительно повышаем, а это могут позволить себе только устойчивые экономики.

Набирают популярность среди кондитерских изделий в мире и продукты для каждого времени суток (утром – с высоким энергетическим потенциалом, днем – способствующие улучшению настроения, вечером – некалорийные, облегчающие пищеварение). И непременно в минимальном количестве, как говорится, «на один зуб», чтобы съесть за один раз.

И мы готовим свои предложения нашему потребителю в наступающем году. Потребительский рынок страны интенсивно развивается, растет и оборот розничной торговли.



Уважаемые коллеги и партнеры!

По традиции в третье воскресенье ноября наша страна отмечает День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности агропромышленного комплекса.

Стабильная, слаженная работа всех звеньев отрасли является залогом успешного развития страны, повышения качества жизни людей.

ОАО «Красный пищевик» уже практически 145 лет трудится на радость и во благо нашего потребителя, заботясь о его здоровье, сохраняя традиции качества, следуя высоким принципам партнерства.

Искренняя благодарность всем Вам за профессионализм, трудолюбие и преданность своему делу!

Желаем Вам крепкого здоровья, благополучия, высоких стремлений и достижения поставленных целей!

Процветания всем нам и нашей родной Беларуси!

Директор ОАО «Красный пищевик»
Сергей Анюховский

(Продолжение на стр. 2)



АКТУАЛЬНО

(Продолжение. Начало на стр. 1)

Мы идем навстречу покупателю – создаем сеть фирменной торговли.

Существенно изменились за последние годы подходы в работе с товаром в рознице. От торговли, ее готовности продвигать продукт с учетом всех потребительских приоритетов и предпочтений, научно обоснованных подходов, учитывающих все вкусы и ароматы, вплоть до сенсорного восприятия продукта и, безусловно, его стоимости.

Если еще пятилетку назад мы активно обсуждали необходимость обязательного указания калорийности продукта, то сегодня говорим о разделении кондитерских изделий на «мужские» и «женские» линии.

Набирает силу и новый тренд экологически чистого продукта, эксклюзивного, ручной работы, с минимальным количеством ингредиентов в составе, где отсутствуют индексы Е и где даже этикетка «чистая».

Нам кажется, что о пользе нашей продукции знают все. Но это колоссальный недооцененный резерв. Сегодня в бурном потоке информации со сменой поколений ушли и устоявшиеся ранее предпочтения.

Ведь такие лакомства, как мармелад, зефир, в первую очередь можно рассматривать и как функциональные продукты, а это самый трендовый подход – в этом направлении работают ведущие кондитеры мира.

Благодаря пектину, который лежит в основе нашей продукции, она отлично выполняет профилактическую функцию – выводит радионуклиды. Отсутствие жира в лакомстве – это диетическая функция, а богатство пищевыми волокнами – отличная косметическая функция, залог красоты и здоровья.

Мы готовы вместе с работниками торговли пройти путь к потребителю, стать для Вас, наших клиентов, доверенным, незаменимым консультантом, не жалея своего времени и сил. Это единственный верный путь к общему успеху.



НОВЫЙ ВКУС



Инна Матвейчик, главный технолог ОАО «Красный пищевик»: «Кушайте на здоровье!»

Ежегодно мы осваиваем порядка 7-10 новых видов продукции высоких потребительских свойств. Хорошо оснащенная аттестационная производственная лаборатория контролирует использование натурального сырья.

ОАО «Красный пищевик» – это прежде всего сплоченный коллектив профессионалов, любящих свое дело.

Столетний опыт производства кондитерских изделий, жесткий контроль поступающего сырья, внимание на всех этапах технологического процесса, применение исключительно натурального сырья гарантируют высокое качество и безопасность готовой продукции.

Спрос рождает предложение

Ассортиментную политику предприятия ведет на основе изучения спроса,

исследований конкурентной среды и покупательской способности населения. Постоянно идет работа по разработке и внедрению новых видов продукции. Специалисты участвуют в международных семинарах, выставках. Следим за появлением на рынках новых видов сырья, новейшего оборудования. ОАО «Красный пищевик» способно в короткие сроки обеспечить производство кондитерских изделий самого широкого ассортимента по качеству, цене, отвечающим требованиям рынка.

Изделия с фирменным знаком «Красный пищевик» на равных конкурируют

с аналогичной продукцией крупнейшей московской «Ударницы», кондитерскими предприятиями стран ближнего и дальнего зарубежья.

Высокое качество продукции подтверждают золотые и серебряные медали по результатам экспертной оценки независимых дегустационных комиссий на международных и республиканских выставках и конкурсах.

Сегодня ни одно предприятие не может быть успешным на рынке, не предпринимая активных действий по обновлению, развитию и усовершенствованию своих товаров. Во-первых, каждый продукт имеет свой жизненный цикл. Во-вторых, вкусы потребителей постоянно меняются.

Не все новое, что мы предлагаем, одинаково успешно и востребовано. Иные виды кондитерских изделий через некоторое время снимаются с производства. Но в любом случае мы вновь и вновь стремимся радовать своих потребителей новинками. В настоящее время соотношение «классики» и новинок по ассортименту – 50/50.

Мармелад на все вкусы

В ноябре наше предприятие выпускает линейку новых мармеладов с очень интересной идеей «создай новый вкус». Думаем, что «игра» придется по вкусу и взрослым, и детям. Под торговой маркой Feel fruit выходит линейка мармеладов, основная фишка которых заключается в том, что если взять в рот одновременно две мармеладки с разными фруктовыми вкусами, то получится совершенно отличный от исходных третий вкус, который не обязательно будет фруктовым.

В начале 2015 года мы запускаем в производство еще одну линейку мармеладов с добавлением натуральных концентрированных соков. Для начала это будет 5 наименований мармеладов, мы выбрали самые популярные вкусы: апельсиновый, лимонный, клубничный, вишневый, мультифруктовый. В состав мармеладов входит натуральный концентрированный сок, в пересчете на натуральный –

до 3% фруктового сока. В дальнейшем планируется продолжить линейку до 8 наименований и ее пополнят яблочный, малиновый и микс. Все виды мармеладов будут выпускаться глянцево-глянцевыми, т.е. не обсыпанными сахаром. Разработан яркий, «сочный» дизайн этикетки.

Не стоит забывать о главном: в состав мармеладов входит пектин, который является очень полезным пищевым волокном, что способствует повышению защитных функций организма, а это так актуально в условиях ухудшающейся экологии. Пектиновые вещества, входящие в состав мармелада, выводят из организма токсины, ионы тяжелых металлов, радионуклиды, снижают уровень холестерина в крови. Желатин является эффективным средством для поддержания в хорошей форме опорно-двигательной системы, стимулирует свертывание крови.

Основное правило, которому следует «Красный пищевик», – это натуральность продукции; как бы ни было трудно, мы стараемся не отступать от этого правила. Натуральные компоненты удорожают продукцию, но мы всегда помним, что основными потребителями наших изделий являются дети. Снижение трудоемкости, автоматизация производства – вот наши пути удешевления продукции.

Дорожим маркой предприятия

Основополагающий принцип и традиция нашего предприятия – уход от консервантов, увеличение сроков годности продукции. С точки зрения торгующих организаций чем больше срок годности, тем лучше. Но о каких полезных свойствах изделия можно говорить, если срок годности составляет год и более? Наши продукты – «живые», например, в зефире и мармеладе содержится до 20% воды.

Мы дорожим своей маркой и остаемся предельно честными с нашими потребителями. Компоненты, входящие в состав нашей продукции, указаны на этикетках и маркировках и соответствуют действительности.

Кушайте на здоровье!



РЕЦЕПТ УСПЕХА

Lefirelle – высокое признание потребителей и конкурентов!

В 2013 году на «Красном пищевике» в цеху № 2 была введена в действие новая поточная линия по изготовлению зефира производительностью до 400 кг в час. Так началась история одной из самых успешных торговых марок старейшего предприятия кондитерской отрасли страны – Lefirelle.

«Сегодня в месяц мы выпускаем около 100 тонн зефира Lefirelle, – отмечает начальник цеха № 2 Вера Петрова. – Первоначально продукт был представлен линейкой из трех классических вкусов: бело-розовый, ванильный, с

ароматом сливок. Осенью нынешнего года в продажу поступили Lefirelle со вкусом пломбира, амаретто, калучино и орехового крема».

Этот зефир отличается от классического более легкой, тающей во рту текстурой и более насыщенным вкусом и ароматом. Что касается его состава, все осталось в рамках традиций: яблочное пюре, сахар, патока, пектин, яичный белок, натуральные красители, ароматизаторы.

«По сути, появление новой торговой марки Lefirelle было связано с запросами рынка и потребностями наших

покупателей. Мы представили полезный, всеми любимый зефир в стильной упаковке под новым именем с французским звучанием и слоганом «Линии легкости», подчеркивая тот факт, что наше лакомство является одним из самых «легких» и практически способствует стройности», – прокомментировала главный технолог ОАО «Красный пищевик» Инна Матвейчик.

Высокий спрос на продукцию торговой марки Lefirelle связан с сочетанием высокого качества и грамотного позиционирования. «Об успехе бренда свидетельствует факт появления на продовольственном рынке Беларуси



товаров других производителей с похожими либо созвучными названиями. Например, «Зефирель». Это еще раз подтверждает высокое признание про-

дукции «Красного пищевика» не только у наших покупателей, но и в целом всей отрасли», – подчеркнула Инна Матвейчик.

Будем знакомы!

Гость рубрики – управление продаж ОАО «Красный пищевик». Кто они, люди по ту сторону телефона, готовые к любым преодолениям? Их вера в успех, в необходимость дела, которому служат – это и ваши маленькие и большие победы, наши уважаемые клиенты!



Александр Козырев, начальник управления продаж:

Основные поставки «Красного пищевики» – на внутренний рынок. Наши потребители крупные и мелкие оптовики. Всех объединяет общность интересов: удовлетворение запросов конечного покупателя.

Мы преследуем единые цели – зарабатывать, динамично развиваться.

Давайте жить так, чтобы каждый прожитый день был наполнен новыми событиями, планами и успехами.

Хороших слов можно много сказать друг другу, труднее перейти к делу, найти согласованные подходы. Большой успех состоит из множества преодоленных мелочей. Мы всегда готовы на встречные шаги. Слаженный совместный труд сотрудников отдела – это дополнительный источник вдохновения.



Алексей Михолап, начальник отдела продаж на внутренний рынок:

Сколько нашей продукции Вы бы хотели продать? Это главный вопрос, который волнует меня, когда набираю

очередной номер. Ведь количество имеет свойство переходить в качество. А своему клиенту хочется предложить бонусы, скидки, которые зависят от объема партии продукции. Искренне всем желаю успеха в бизнесе! Верю, что он будет общим!



Анна Попкова, заместитель начальника отдела продаж на внутренний рынок:

Сколько лет занимаюсь продажами – и дело свое люблю. Знаю досконально весь ассортиментный ряд, знаю, чем полезно каждое изделие. За нашу продукцию не стыдно – натуральная, вкусная, полезная, доступная по цене.

Галина Березина, менеджер по розничной торговле:

Вы поставили перед собой цель продавать рекордное количество продукции ОАО «Красный пищевик»? Целеустремленный человек всегда найдет средства для воплощения своих планов. Но если что-то не клеится, обращайтесь – будем их создавать вместе!



Ирина Носанович, специалист отдела продаж на внутренний рынок:

Я стремлюсь внести максимальный вклад в успех предприятия. И это облагораживает все, что я делаю во имя этой цели, придает мне уверенности, заставляет двигаться вперед, развиваться, совершенствоваться, наконец, уважать себя, а значит, и моих клиентов, в каком бы дальнем уголке Беларуси они не были.



Инна Глазко, специалист отдела продаж на внутренний рынок:

Известная мудрость: «Хочешь жить для себя – живи для других». Я делаю все, чтобы по ту сторону телефонной трубки понимали: наше партнерство выгодно им и во благо конечному потребителю. Хочется дойти со свежим вкусным лакомством не только в городской, но и в каждый сельский магазин. Ведь мы производим вполне бюджетное лакомство.



Наши контакты:

тел. +375 (225) 48 27 30 (31, 32, 33)



СЛАДКАЯ ЦЕНА



МАРМЕЛАД

feel fruit

5 100
Жевательный мармелад 100 г

3 750
Ассорти 100 г

Confemillio



20 808
Нежное двухслойное желе

22 158
Нежное ванильное суфле

17 442
Нежное банановое суфле

23 316
Нежное летнее желе



8 670
Зефир 250 г

4 280
Зефир 125 г

Зефир в ассортименте:
Lefirelle бело-розовый
Lefirelle ванильный
Lefirelle со вкусом сливок
Lefirelle со вкусом орехового крема
Lefirelle со вкусом каучино
Lefirelle со вкусом амаретто
Lefirelle со вкусом пломбира

СКОРО В ПРОДАЖЕ!

**МАРМЕЛАД
С НАТУРАЛЬНЫМ СОКОМ (300 г)**



НОВЫЙ БРЕНД

Ребрендинг любимых конфет

«Волшебная флейта», «Бобруйские», «Бананы в шоколаде» и «Белорусочка» – теперь самые популярные сладости «Красного пищевода» будут выпускаться под единым брендом Confemillio в новой оригинальной упаковке.

Про упаковку следует сказать отдельно – это компактные картонные коробки, стилизованные акварельными рисунками, которые, безусловно, станут приятным подарком и изысканным знаком внимания.

«Вместе с наслаждением от вкуса конфет мы хотим доставить

нашим потребителям эстетическое удовольствие», – прокомментировала новинку начальник отдела маркетинга ОАО «Красный пищевик» Анна Гацко.

Знаменитая «Волшебная флейта» – конфеты в виде батончиков из желеинового и сбивного слоев, свернутых улиткообразно, и глазированные шоколадной глазурью теперь будут называться Confemillio «нежное двухслойное желе» в натуральном шоколаде. Популярное «Бананы в шоколаде» –

Confemillio «нежное банановое суфле» в натуральном шоколаде, «Бобруйские» – Confemillio «нежное ванильное суфле» в натуральном шоколаде, «Белорусочка» – Confemillio «нежное летнее желе» в натуральном шоколаде.

Предполагается, что новые конфеты под торговой маркой Confemillio поступят в продажу в конце нынешнего года.



Zefir NEWS

В Новый год с «Красным пищевиком»!

Спешим напомнить, что скоро Новый год, а это значит, настала пора готовить подарки членам своей семьи и коллегам по работе. Сладкие наборы от «Красного пищевода» станут ярким поводом для радости детей и лучшим корпоративным поздравлением!

«Красный пищевик» приготовил для своих покупателей пять видов подарков в специальной упаковке весом 300, 500, 700, 1000 и 2000 граммов.

В состав праздничных наборов кондитерских изделий входят всеми любимые зефир, халва, ирис, мармелад, драже, конфеты «Фруктовые забавы»,

«Молочные забавы», «Люкс-малина», «Люкс-клубника», «Люкс-вишня» и другие. Стоимость «сладкого предложения» от производителя составляет от 20 до 160 тыс. рублей.

Благодаря широкому ассортименту кондитерской продукции подарки от «Красного пищевода» станут не только вкусным и оригинальным угощением среди традиционных конфетных новогодних композиций, но и самой полезной сладостью на новогоднем столе.



Zefir NEWS

Новый адрес фирменной торговли



12 сентября 2014 года в Витебске гостеприимно распахнул двери для своих покупателей новый фирменный магазин ОАО «Красный пищевик». Шестой по счету в республике и первый в регионе магазин расположен по ул. Коммунистической, 27.

В торжественной церемонии открытия нового торгового объекта приняли участие представители областной и городской администрации – начальник управления торговли и услуг Витебского облисполкома Надежда Береснева, заместитель председателя Витебского городского исполнительного комитета Зинаида Королева, первый заместитель главы администрации Октябрьского района г. Витебска Александр Каралев.

По словам заведующей магазина Жанны Шкиреевой, площадь торгового зала в 47,2 кв.м позволила максимально комфортно спланировать зону самообслуживания и территорию обслуживания за прилавком. Для удоб-

ства покупателей магазин работает ежедневно с 8.00 до 20.00 без перерыва на обед и выходных. В связи с высоким спросом спустя полтора месяца после открытия штат продавцов увеличился с 6 до 8 человек.

«В текущем году «Красный пищевик» активно расширяет свою фирменную торговлю. В июне открылся фирменный магазин в Могилеве, в сентябре – в Витебске, в октябре появился новый торговый павильон на Комаровском рынке в Минске. В ближайших планах – третий по счету магазин в Бобруйске по ул. Карла Маркса», – отметила менеджер по розничной торговле ОАО «Красный пищевик» Галина Березина.



Быть в тренде

28-29 октября 2014 года делегация ОАО «Красный пищевик» приняла участие в международном семинаре «Современные тенденции кондитерского рынка, взгляд в будущее» в Вене. Организатором выступила австрийская компания Esarom – ведущий мировой производитель натуральных красителей, ароматизаторов, экстрактов и наполнителей.

На мероприятии были представлены основные мировые и европейские тренды в кондитерской промышленности. В рамках семинара проходили обучающие тренинги по сенсорному восприятию вкуса и аромата, созданию новых ароматов, изучалась теория

обоняния и вкуса, состав сырья и процесс разработки ароматизаторов.

Проводилась дегустация ароматизаторов в кондитерских изделиях и анализ отдельно взятого продукта с помощью диаграмм, рассматривались требования европейского законодательства в области пищевых красителей и ароматизаторов, номенклатура и декларирование.

По предварительному заказу ОАО «Красный пищевик» в лаборатории компании Esarom были изготовлены мармеладки с новыми вкусами, по итогам дегустации на предприятии будут отобраны лучшие из них, чтобы в следующем году порадовать новинками своих потребителей.



ЭТО ЗДОРОВО!

Жить сладко!



Дмитрий Карась, ведущий программы «Телебарометр» телеканала «Беларусь 2»

– Говорят, мужчины большие сладкоежки, это к Вам относится?

– Да, люблю вкусности, не скрою. Но поскольку я уже в том возрасте, когда понимают, что такое хорошо, а что такое плохо, стараюсь знать во всем меру и контролировать свое увлечение сладким. Из сладостей не могу жить без горького шоколада и классического белого зефира.



Наталья Тамело, заслуженная артистка Беларуси, солистка Национального академического концертного оркестра Беларуси

– Наталья, Вы, как обладательница утонченной фигуры, наверное, отказываете себе в сладком?

– Не совсем. Я обожаю горький пористый шоколад с орехами, у меня всегда с собой есть плитка. Также испытываю слабость к зефиру в шоколаде. Правда, за счет шоколада он становится более калорийным, поэтому стараюсь себя ограничивать.

Лариса Метлевская, этнограф, ведущая кулинарно-исторического шоу «Белорусская кухня» на телеканале «Беларусь 2»

– Лариса, Вы, как человек, который знает об особенностях национальной белорусской кухни, какие сладости предпочитаете?

– Белорусские сладости – конфеты, печенье, зефир – знамениты своим настоящим вкусом и натуральным качеством. «Сделано в Беларуси» – это бренд, который вселяет доверие у покупателя.



Лично я предпочитаю мармелад «Красного пищевода» – апельсиновые и лимонные дольки. Сколько помню себя – столько ем этот мармелад, с 70-х... Наверное, я его поклонница от начала выпуска. Люблю, когда все мармеладно-ладно!

Зефир, как помню, всегда был у мамы на столе к чаю. Теперь и сам поддерживаю традицию чаепития с белорусским зефиром. Ведь он не только вкусен, но и очень полезен благодаря большому содержанию пектина.

Мои близкие родственники живут в Германии, и мы с семьей часто шлем посылки с белорусскими гостинцами – они всегда просят белорусское сало, хлеб, картошку и обязательно бело-розовый зефир! Чаепитие с зефиром им всегда напоминает о родине.



Zefir LIFE



В атмосфере дружбы и спортивного азарта

11 октября 2014 года состоялось первое совместное спортивное мероприятие предприятий ОАО «Красный пищевик», ОАО «Брестский ликеро-водочный завод «БЕЛАЛКО» и ОАО «Витебский ликеро-водочный завод «Придвинье» на территории базы отдыха «Лесной рай» Могилевской области.

Представители предприятий, разделившись на три смешанные команды, с большой охотой и спортивным азартом соревновались в перетягивании кана-

та, игре в дартс и волейбол, стрельбе из пневматической винтовки, бросании гири, а также женском футболе. Участники продемонстрировали скорость, ловкость, быстроту реакции, а самое главное – умение работать в команде.

Благодаря корпоративному духу и чувству единства победила дружба. На церемонии закрытия каждая команда была удостоена кубка, капитанам вручались дипломы, а всем участникам – медали и сладкие подарки от ОАО «Красный пищевик».



Спортивные состязания, неформальное общение с коллегами у костра и яркий фейерверк стали незабываемыми моментами корпоративного праздника.



Газета «Zefir.by»

Учредитель: ОАО «Красный пищевик». Адрес: 213805, г. Бобруйск, ул. Бахарова, 145. Тел. +375 (225) 48 27 34, e-mail: market@zefir.by
Издатель: ОДО «Беловагрупп». Адрес: 220034, г. Минск, ул. Чапаева, 3, каб. 229. Тел. +375 29 758 06 17, e-mail: belovagroup@yandex.ru



ЭТО ЗДОРОВО!



Сладости – для радости

Недаром говорят: «сладости – для радости». Какой ребенок не любит сладкое? Да и взрослым иногда хочется побаловать себя.

Выбор «сладостей для радости» тоже требует грамотного подхода. Как бы ни были хороши шоколадные конфеты, но в плане более полезного для здоровья варианта первенство держат зефир, пастила, мармелад, джемы из садовых и дикорастущих плодов и ягод. В этих лакомствах помимо сахара есть пектин – распространенный полисахарид, содержащийся в продуктах растительного происхождения. В организме человека пектин может образовывать нерастворимые соединения с некоторыми токсинами, солями тяжелых металлов, радионуклидами и таким образом удалять их из организма.

Так что 20-30 г таких сладостей подарят не только радость, но и принесут пользу здоровому человеку.

Полезными сладостями являются халва, которая содержит растительные жиры и другие ценные вещества, содержащиеся в семенах, зернах и орехах, из которых халва изготавливается, а также различные виды козинаков – карамелизованного сахара с семечками, орехами, сухофруктами и пр. Нужно только помнить, что все сладости высококалорийны и поэтому употреблять их нужно понемногу, а людям с различными заболеваниями лучше всего посоветоваться с врачом.

Элеонора Капитонова, директор Центра оздоровительного питания и содействия здоровью, доктор медицинских наук



ГУРМАН

Канapé «Праздник»

Ингредиенты:

Сыр (твердый и мягкий с плесенью)
Мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки»
Оливки, маслины
Лимон



Приготовление:

1. Сыр нарезать кубиками.
2. Мармеладные дольки разрезать на треугольники.
3. Лимон нарезать кружочками, а затем разделить на 4-6 частей в зависимости от размера фрукта.
4. Нанизать на шпажки мармелад, сыр, лимон. Сверху наколоть оливку или маслину.

Оригинальность рецепта – в необычном сочетании вкусов: соленого, сладкого и кислого. Проявив фантазию, используя разные виды мармелада и сыра, можно приготовить разнообразные закусовые блюда к любому праздничному столу!