

№ 11/17 Ноябрь 2006



Колонка редактора

Уважаемые клиенты, уважаемые партнеры!

Вот и наступил ноябрь, время подумать об изменениях покупательского спроса на рынке в предновогодний период. Для привлечения покупателей в ноябре – декабре особенно эффективно расширение ассортимента в сегменте специальных сыров, которые потребитель приобретает для украшения праздничного стола: это и Old Dutch Master «Frico» с особым терпким вкусом, и козий Shevret, и тортовые сыры Duo «Bayernland» с лососем, с грецкими орехами, камамбер и бри «Notre Dame», комте, грюйер «Les3Comtois» и еще многие другие виды, которые Вы, конечно же, найдете в ассортименте ТД «ПиР». Напоминаем Вам, что познакомиться с ассортиментной матрицей нашей компании Вы можете, запросив у одного из менеджеров ТД «ПиР» каталог товаров, или на нашем сайте www.tdpir.ru в разделе «Каталог».

Поздравляю Вас с Днем национального единства России! Желаю любви, добра и семейного благополучия!

С уважением,
Марина Петрова
E-mail: MPetrova@tdpir.ru

Уважаемые клиенты! Уважаемые партнеры!

Поздравляем Вас с праздником 4 ноября –
Днем национального единства России!
Желаем Вам семейного тепла, удачи
и финансового благополучия!



С уважением,
ТД «ПиР»



Знакомство с сырами Финляндии

Финляндия известна своими великолепными ландшафтами с многочисленными озерами. И, несмотря на то, что треть страны находится за Полярным кругом, производство молока и молочных продуктов — одна из самых важных форм сельского хозяйства Финляндии, сыр здесь производится со времен средних веков. Лапландцы и сейчас продолжают вести бытовую жизнь своих предков, занимаясь оленеводством, которое снабжает их шкурами, мясом и молоком, из которого лапландцы и готовят свой собственный уникальный сыр. Конечно, разновидностей оригинальных Финских сыров не так много, как, скажем, во Франции или Германии. В настоящее время среди многочисленных копий швейцарского Эмменталля, французского Камамбера и Бри, итальянского Моцарелла, греческого Фета, голландского Гауда, Финляндия производит свои оригинальные традиционные сыры, которые мы классифицируем следующим образом:

- Полутвердые сыры;
- Свежие сыры.

КПОЛУТВЕРДЫМ сырам Финляндии относится **Тутунмаа** — сыр для завтрака, который появился в Финляндии в XVI веке, в то время его изготавливали в больших помещичьих домах в Турку — древней столице Финляндии. У этого сыра гладкая плотная текстура и сливочный насыщенный вкус с пикантным, немного острым послевкусием. Тутунмаа часто подают с гранатом, в печеных пряных блюдах и салатах.



Лаппи — полутвердый сыр массового производства, выпускающийся четырехугольными блоками. Сегодня этот сыр очень популярен в США, финские сыроделы объясняют этот факт его низкой ценой и, что удивительно для сыров Финляндии, отсутствием каких-либо отличительных особенностей, универсальностью вкуса. Лаппи настолько нейтрален, что может стать составной частью как легкого десерта, так и горячего блюда.



Ктрадиционным фермерским **СВЕЖИМ** сырам Финляндии относится **Юстолейпя**. Вне всякого сомнения, это самый вкусный и известный из всех финских сыров. Его готовят из коровьего или оленьего молока. После того, как от сырного сгустка отделяется сыворотка, его прессуют в плоское деревянное блюдо с ободком. Затем это блюдо держат над огнем или (в домашних условиях) ставят перед очагом и оставляют до тех пор, пока внешний слой сыра не «поджариться» и не станет, будто подгорелая хлебная корочка. Отсюда и название этого сыра, Юстолейпя в переводе с финского — «сырный хлеб». После того как сыр охладится, его выдерживают несколько дней в закрытом помещении. Подобная технология приготовления позволяет добиться особого нежного вкуса и



пир о - календарь

Ноябрь 2006

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			



НОВОСТИ

мягкой сливочной текстуры, которую скрывает, по словам финнов, «как тайну», обманчивая поджаристая корочка. Финны используют **Юстолейпя** в качестве десерта, его подают вместе с джемом из красной или черной смородины, а зачастую и со свежими ягодами. Вообще в Финляндии с удовольствием едят этот сыр на завтрак, макая большие куски сыра в огромные чашки горячего кофе. Однако, **Юстолейпя** — это не только десерт, он подходит и для салатов, а также может стать настоящим украшением сырной тарелки.

Следующий вид сыра получают как фермерским, так и промышленным путем. **Мюнаюсто/Ильве** представляет собой необычный деревенский свежий сыр, приготовленный из коровьего молока или молока северного оленя. В молоко добавляют одно или два яйца, а затем нагревают до тех пор, пока оно не свернется. Когда сыворотка отделяется от сырного сгустка, его укладывают в плетеные корзины, затем жарят над очагом или грилируют, как и сыр **Юстолейпя**, после чего ему дают созреть. В результате получается сыр солнечного цвета с большим содержанием влаги, усыпанный небольшими коричневыми пятнышками, которые образуются в результате грилирования.

Котиюсто весьма необычный сыр, сделанный из коровьего молока, пахты, яиц и соли. И хотя в настоящее время он является продуктом массового производства в Финляндии, его, впрочем, как и многие финские сыры, легко приготовить дома. Для этого необходимо подготовить 3 яйца, 1 литр пахты, 3 литра молока, соль. Яйца взбивают вместе с пахтой, доводят молоко до кипения, вливают в него смесь пахты с яйцом и тщательно размешивают. Затем выключают огонь, но кастрюлю не снимают, а оставляют на конфорке до тех пор, пока сыворотка не отделится от сырной



пир_о - НОВИНКА

Сыр Гауда Лайт 12%

Вес единицы: 4 кг/ 150г / 300г / 500г

Количество в упаковке: 1 шт/12 шт/ 18 шт/ 12 шт

Срок хранения: 6 мес/4 мес.

Производитель: «Фрико Чизз»/ ООО «ПИР-ПАК»

Страна-производитель: Голландия/ Россия



массы. Эту массу вычерпывают с помощью шумовки и помещают в сито или марлевый мешочек, постепенно подсаживая. Через некоторое время, когда смесь становится более плотной, ее помещают в холодильник — сыр готов. На следующий день его уже можно подавать к завтраку. Финны обычно подают Котиюсто с гренками.

Так, мы перечислили основные виды финских сыров. Как вы заметили, многие оригинальные сыры Финляндии являются десертными. Добавив к сыру джем, ягоды или фрукты, финны получают питательное, вкусное и полезное третье блюдо. Безусловно, финны производят и аналоги тильзитера, эдама, гауды и других классических столовых сыров, ставших незаменимыми составляющими сырных тарелок всего мира. Однако, традиционные сыры Финляндии — особая достопримечательность этой страны, на которую стоит не только посмотреть, но и попробовать....!

пир_о - ОТЧЕТ ПИР – индустрия гостеприимства 2007

ТД «Пир» принимал участие в выставке «ПИР — индустрия гостеприимства 2006» в рамках партнерства с компанией Sorpexa. На стенде были представлены товары таких производителей и марок, как CROUZAT, ELLE&VIRE, Soignon, MS Selection, Les3Comtois.



Всемирно известный производитель сливок — компания ELVIR, партнер ТД «Пир» — стала одним из спонсоров Международного Кремлевского Кулинарного Кубка, прошедшего в рамках выставки. 06.10.2006 и 07.10.2006 французским бренд-шефом компании ELVIR Кристианом Френо были проведены часовые мастер-классы «Ресторанные идеи для воплощения кулинарного таланта».