Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Завтрак завтрашнего дня | Le petit déjeuner de demain

Author: Людмила Клот, Орб , 03.02.2011.

Правильно скомпоновать мюсли - целая наука
Швейцарский пищевой концерн Nestlé и американская компания General Mills открыли совместный научно-исследовательский центр. Задача его – создавать новые виды хлопьев для завтрака.
|
Le groupe alimentaire Nestlé et la compagnie américaine General Mills ont ouvert en commun un centre de recherches: leur but et de créer de nouveaux types de muesli et de flocons pour le petit déjeuner.
Le petit déjeuner de demain

Во всех языках есть пословица, смысл которой можно перевести словами: «Кто рано встает – тому Бог подает». А с чего начинается успешный день? Как правило, с кофе или горячего шоколада и завтрака. Но если рынок утренних напитков швейцарская компания Nestlé уже давно освоила, то теперь намерена окончательно завоевать и рынок завтраков. Мюсли в виде сухих хлопьев и в виде батончиков – вот идеальная пища начала дня для детей и взрослых, - считают в Nestlé.

Мюсли – это швейцарское изобретение. Открыл их еще в 1900 году швейцарский

доктор Максимиллиан Бирхер-Беннер, сторонник органического питания, начавший кормить вкусной и полезной смесью пациентов своего госпиталя. Название происходит от немецкого слова «Muss» – пюре, с прибавлением типичного швейцарского уменьшительного суффикса «ли». Врач обессмертил и свою фамилию, так как в Швейцарии обычно говорят «бирхермюсли». Вначале мюсли обрели популярность в странах Западной Европы, где ассоциировались с диетами и здоровым питанием. Начиная примерно с 1960 годов мюсли стали завтраком для детей, а затем и взрослых.

Самый первый рецепт мюсли от Бирхер-Беннера:
- 1 ст. ложка овсяных хлопьев, замоченных на ночь в 2-3 ст. ложки воды;
- 1 ст. ложка лимонного сока;
- 1 ст. ложка концентрированного молока с сахаром;
- 1 большое яблоко, желательно кислое, натертое и смешанное с остальным ингредиентами непосредственно перед подачей на стол. К этому можно добавить 1 столовую ложку орехов, фундука или миндаля.

Кто-то предпочитает мюсли в виде батончиков – смеси овсяных или пшеничных хлопьев с сухофруктами, пряностями, орехами и шоколадом. Другие заливают сухие россыпи молоком или смешивают с йогуртом. Диетологи всего мира уверены, что мюсли – абсолютно полезный продукт, рекомендованный всем без исключения, независимо от возраста, пола и соматических проблем. Он показан тем, кто страдает от лишних килограммов, так как входящие в состав мюсли пищевые волокна перевариваются медлено, избавляя от чувства голода. Для диабетиков существуют мюсли со специально обработанными зерновыми хлопьями без сахара и подсластителя. Правда, тем, кто хочет похудеть, не стоит приправлять мюсли шоколадом, вареньем и медом, а аллергикам не советуют употреблять мюсли с тропическими фруктами, но их так много видов, что выбор проблемы не составит. Оптимальная порция мюсли – это 6-8 столовых ложек в день, или примерно 100-135 граммов.

Основные страны, уже полностью завоеванные хлопьями для завтрака, это США, Канада, Великобритания, Австралия и Новая Зеландия. В русский язык слово мюсли тоже уже вошло, но если кушать их любят все, то название самого продукта часто употребляют неправильно. По правилам грамматики, слово мюсли не склоняется.

В новом исследовательском центре, открытом в Орбе (кантон Во), сотрудники в белых халатах занимаются наукой и искусством. Кулинарным. Они смешивают в различных пропорциях пшеничные и овсяные хлопья, фрукты и сухие ягоды, пряности, мед, иногда покрывают их шоколадом. Задача – сделать самый вкусный батончик мюсли, который понравится всем. Мюсли завтрашнего дня – обязательно с повышенным содержанием пшеницы, с меньшим количеством сахара и соли. Но при этом они еще и должны быть вкусными… Собственно исследованиями мюсли занимаются 80 человек, а всего штат сотрудников Nestlé в этом городе составляет 1500 сотрудников.

«General Mills – второй по размеру производитель завтраков из хлопьев в США, группа завоевала более 40 рынков, ее продукцию покупают в 130 странах», - отметил директор Nestlé Поль Булке. Сегодня группа производит в год 400 тысяч тонн мюсли.

Самыми сложным считается французский рынок – с него нужно вначале вытеснить круассаны и сдобные булочки, а также азиатский, где кухня принципиально другая.

Но вот убедить тех, кто до сих пор завтракает куском сыра, колбасы или яичницей не представляет проблем для руководства Neslté. «Все наши продукты обогащены кальцием, железом и витаминами. Когда мы объективно и подробно информируем потребителей об их полезных свойствах, их пищевые привычки могут измениться», - уверена Кристи Штраус, диетолог из Швейцарии.

Nestlé
Статьи по теме
Nestlé перегруппировывает силы в Восточной Европе
Компания Nestlé заключила две сделки века

Source URL: *https://nashagazeta.ch/node/11262*