

ПРОДРЕЗЕРВ
НЕ ПІДВЕДЕМО!!!
БЕЗ ГМО
З УКРАЇНСЬКИХ РЕСУРСІВ



ПРО КОВБАСУ



Д М'ЯСНЕ ЛЕ МЕСЛО

ВСІМ КОВБАСУ З М'ЯСА!!!



эка полях растуць каровы,
рыба плешецься ў морах.

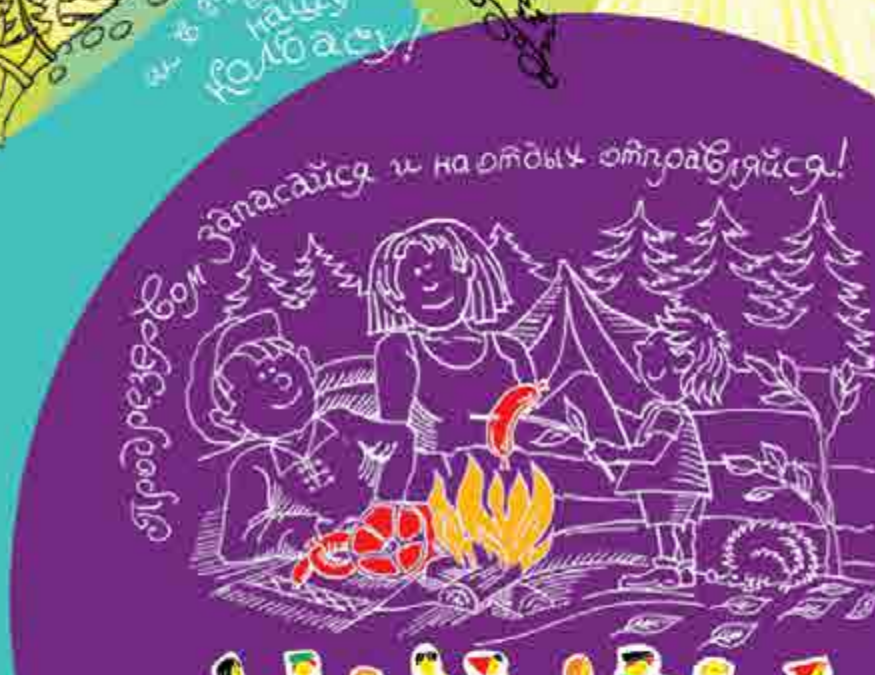


Для сабой сьтраны любімой
Прадрэзерв заўсёгда
гатовы!





и на море и в горах
Гурод резерв
в твоих
мешках!



ДМ'ЯСНЕ ДЕМЕСЛО





ШИЙКА ПІКАНТНА
копчено-варена

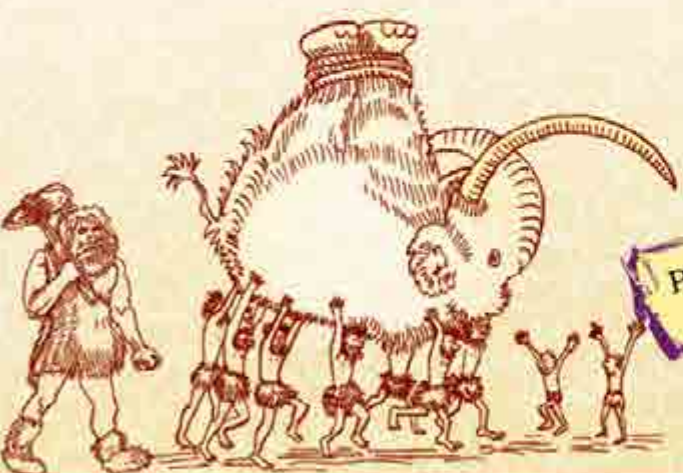
БАЛІК
ПОСОЛЬСЬКИЙ
копчено-варений

М'ЯСНЕ РЕМЕСЛО

Свою появу на світ ковбаса була зобов'язана прагненням застатися м'ясом про запас. Оскільки ні холодильника, ні консерв з м'яса в давнину не було, доводилося придумувати різні дотепні способи.

Багато експериментів людей над м'ясом подарували світу два важливі продукти: солонину і ковбасу.

Спочатку ковбаса була без оболонки: просто брали шматок м'яса, добре його просоловали, а потім сушили – тобто в'ялили. Набивши ним сумки, воїни персидських царів і монгольських ханів могли здійснювати далекі походи, не обтяжуючи себе величезними продовольчими обозами. Від тих героїчних часів, обвалена в меленому перці, до нас і дійшла бастурма, яку у нас купують не тільки в дорогу, а і до пива.



РЕБРО «ДО ПИВА»
копчено-варене





БУЖЕНИНА
копчено-варена, в/с



Що таке ковбаса? Це найчастіше м'ясний фарш, змішаний із спеціями, сіллю і жиром і спресований в киші або штучних її замінниках. Така була ковбаса на початку свого існування. Ковбаса мала на увазі новий смак і швидкість сервіровки ситного обіду або вечері, нові можливості для

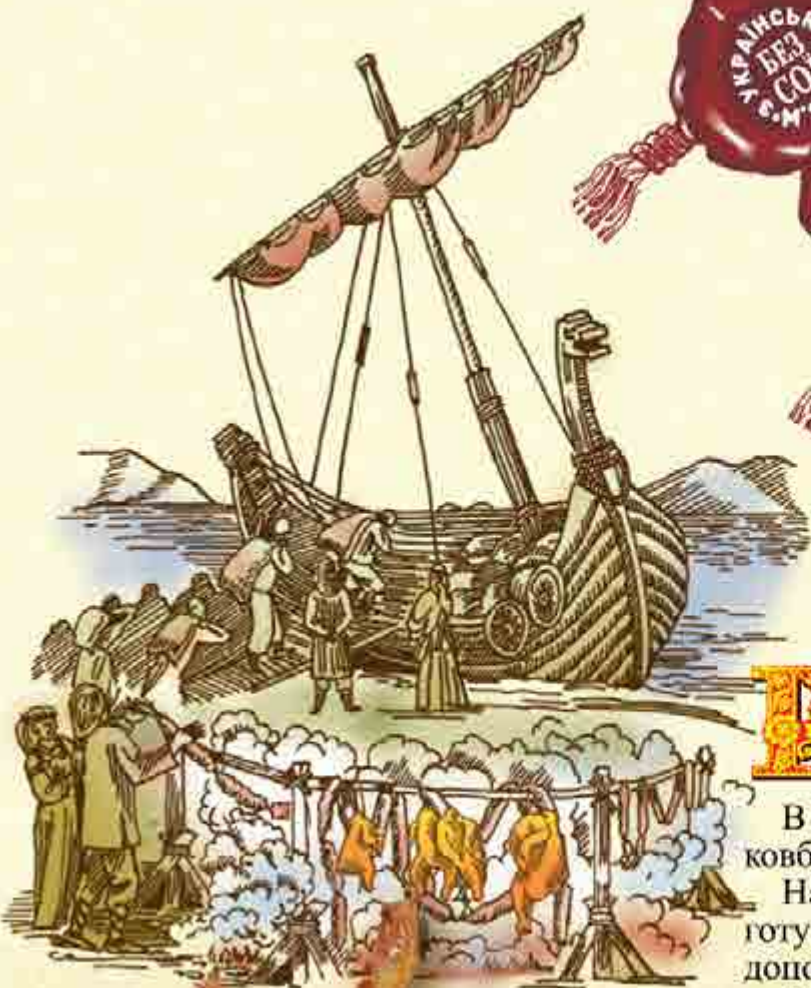
тривалого збереження м'яса, зручність продажу і зберігання.

Ковбаса була надзвичайно популярна і залишається одним з постійних продуктів в раціоні сучасної людини. Сортів і видів ковбас стає все більше.

І так, звернемося до часу, коли ковбаса тільки з'явилася у людства.



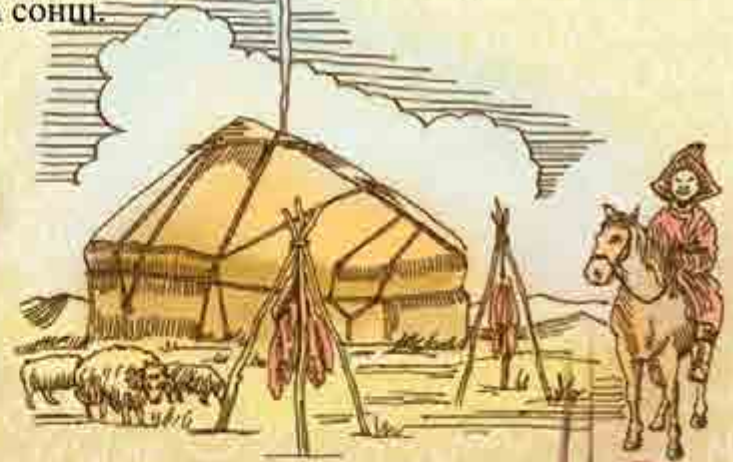
ПРОДРЕЗЕРВ



ТУШКИ КУР
варено-копчені

М'ЯСНЕ РЕМЕСЛО

В середні віки розвиток виробництва ковбас пішов двома шляхами. На півночі, в прохолодному кліматі готували сирі ковбаси з просушиванням за допомогою диму. У південних країнах практикували в'ялення на сонці.



КРИЛЬЦЯ КУР
варено-копчені



СТЕГЕНЦЯ КУР
варено-копчені



ГРУДКИ КУР
варено-копчені





ПРОДРЕЗЕРВ
НЕ ПІДВЕДЕМО!!!
БЕЗ ГМО
з УКРАЇНСЬКИХ
РЕСУРСІВ

ОДЕСЬКА
напівкопчена, 1/с

Цікаво, хто перший додумався коптити ковбасу? Шашлик і схожі блюда завжди були у тих, хто мав справу з м'ясом. Це природно. А ковбаски, підвішені над димом, сушилися набагато швидше, просочуючись ароматом смачно пахнучих гілок яблуні і вільхи. Дим забезпечував відсутність мух і їх личинок, така ковбаса окрім свого особливого смаку і аромату була безпечніша в плані гігієни, тобто довше зберігалася.



Варено-копчена.
Відмінність від вареної в тому, що її спочатку пастеризують, тобто варять, а потім коптять.

Напівкопчена. Особливість категорії в додатковій обробці холодом. У готовий фарш додають воду і лід. Ковбасні батони витримуються при нульовій температурі близько 6 годин, тільки після цього ковбасу коптять.



ТОРГОВИЙ ДІМ ПРОДРЕЗЕРВ
ОТК
ПРОДРЕЗЕРВ
БЕЗ ГМО

КОВБАСКИ «КИЇВСЬКІ»
варено-копчені, 1/с



На Україні ковбаса була відома, як мінімум, з XII століття. Але до петрівських часів це був непримітний продукт, в який кожен клав те, що йому заманеться. Все змінилося, коли з Європи повернувся цар-реформатор, що надивився і напробовавши тамтешньої дивини. Він тут же виписав дюжину німців-ковбасників і змусив їх не лише готувати для палацової кухні нормальну м'ясну ковбасу, але і навчати цьому малороських і російських людей.

Учні набагато перевершили учителів: впродовж наступних двох століть вітчизняна ковбаса вважалася кращою у світі, і навіть в самому забутому селі до свят неодмінно закладали в пічну трубу гроно соковитих м'ясних кілець.

З давніх давен Київська Русь постійно піддавалася набігам загарбників зі Сходу. Під час цих руйнівних набігів вони забирали усю худобу і свійську птицю, але не чіпали свиней, яких не споживали до їжі.

Таким чином, свиня - практично єдина домашня тварина, яка допомагає вижити українцям довгий час.

Природно, це не могло, не відібитися на національній кухні. Свинину і сало в українській кухні використовують в приготуванні різноманітних страв. Свинина, на відміну від баранини і яловичини, м'яке і соковите м'ясо. Сало часто є самостійною стравою - холодне копчене або солоне, у вигляді шкварок, які їдять з хлібом, додають в начинку пирогів або в картоплю.





На Україні здавна м'ясо і сало проварювали в солоному розчину з прянощами і коптили. Цей старовинний рецепт узят за основу в приготуванні свинячих окороків. Надалі з'явився - Тамбовський окорок.

Готують окорока із задніх частин свинячих туш. Спочатку їх солять, потім вимочують і варять – окорок варений. Або спочатку коптять, а потім варять, це окорок копчено-варений. Іноді їх тільки коптять – сирокочений окорок.

Ніжне м'ясо, що злегка підкопчене і засолене по традиційному рецепту – це окорок "Тамбовський". Уявіть собі, легкий аромат копчення, м'ясо настільки ніжне, що тане, коли його їш.

Спробуйте – це незабутньо!

Можете також нарізувати тонкими скибочками та обсмажувати на сковороді з яйцем, посипавши свіжою зеленню, або додавши нарізані помідори чері. Прекрасний, поживний сніданок.

Вже з тих часів, коли люди зрозуміли як зберігати м'ясо, вони помітили яка користь і цінність сала. Люди дуже люблять свиняче сало і багатьма століттями їдять його в копченому, солоному, вареному і смаженому вигляді. Тому свиняче сало займає почесне місце в раціоні народів світа.



ОКОРОК
"ТАМБОВСЬКИЙ",
копчено-варений



КОВБАСА - ОДНА З
НАЙСМАЧНІШИХ І
ПРОСТИХ СТРАВ, В ЯКІЙ
ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ
І М'ЯСО, І САЛО,
І СУБПРОДУКТИ



УКРАЇНСЬКОГО
БЕЗ
СОІ
М'ЯСА

БЕЗ
ГМО

ПРЯНОЩІ

Прянощі – добавки до їжі виключно рослинного походження. Як прянощі, можуть використовуватися різні частини рослин: листя, стебла, суцвіття, корені, плоди і їх частини - кора, шкірка.

Передбачається, що людина почала використовувати прянощі в їжі раніше, ніж сіль, в силу більшої доступності їх в деяких регіонах, при цьому прянощі також знайшли своє застосування в релігійних обрядах і медицині.

В давнину, очевидно, що прянощі використовували для збереження продуктів в жаркому кліматі, оскільки вони мають деякі бактерицидні властивості.

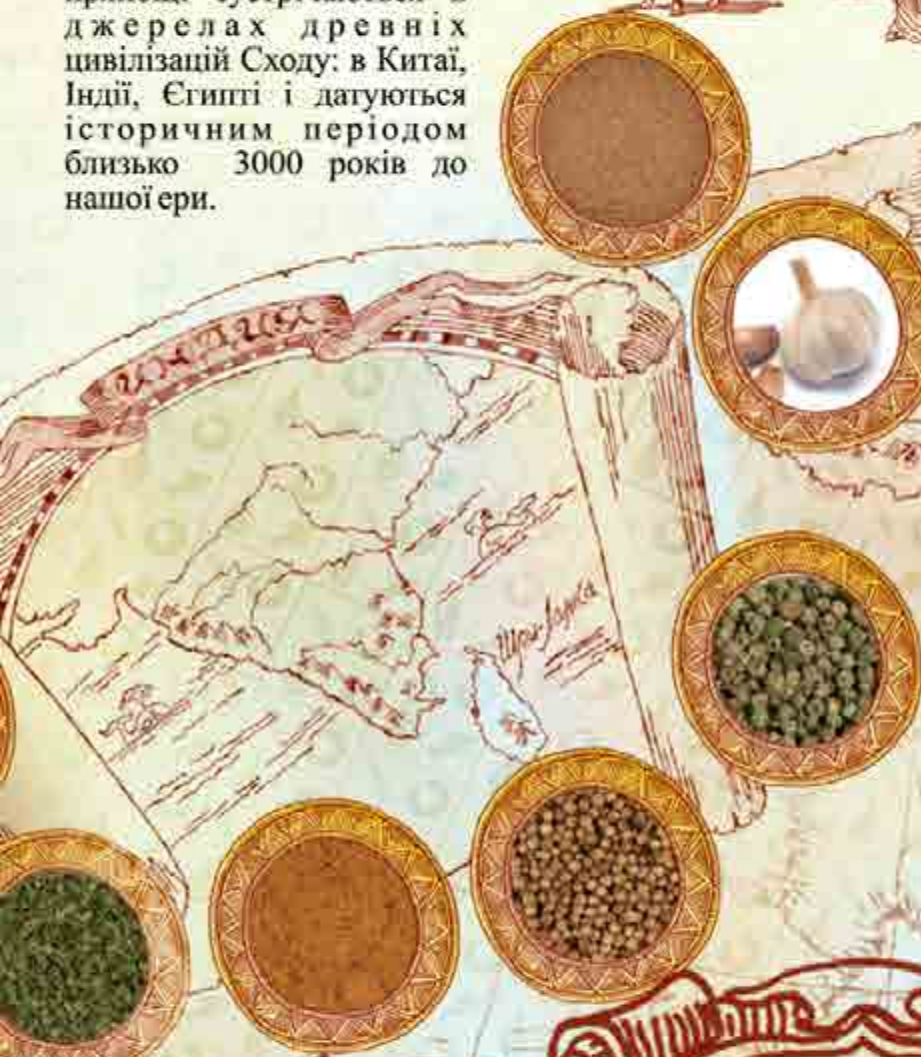
ХВРОЛА

ПРОДРЕЗЕРВ





Перші згадки про прянощі зустрічаються в джерелах древніх цивілізацій Сходу: в Китаї, Індії, Єгипті і датуються історичним періодом близько 3000 років до нашої ери.



Так, кориця використовувалася в Китаї в 2700 році до нашої ери. У античний період прянощі широко використовувалися греками і римлянами.

Постачальниками прянощів були Індія, Цейлон, Південна Азія, Мала Азія, Середній Схід, Африка і Середземномор'я, і їх вартість була дуже висока



ДМ'ЯСНЕ ДЕМЕСЛО



М'ЯСНЕ РЕМЕСЛО

КОВБАСИ ВАРЕНІ
ВСІМ КОВБАСУ З М'ЯСА!!!

БЕЗ
ГМО

КРАЇНСЬКОГО
БЕЗ
СОЛ



Перші письмові згадки про ковбасу можна зустріти в китайських, вавилонських і грецьких джерелах приблизно в 500 р. до н.е.

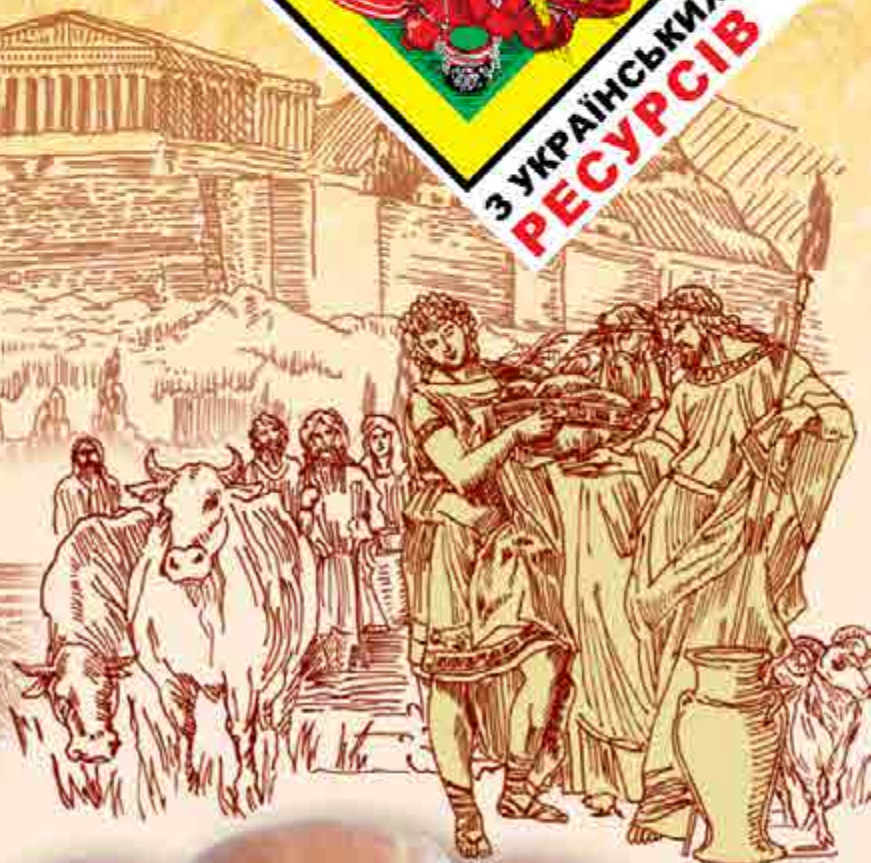
З Греції рецепти ковбас перекочували до Риму, там теж любили поїсти, і теж було жарко, а жара, як відомо, дуже швидко псує м'ясо.

Для його збереження очищені кишки забивали рубаним м'ясом, спеціями і сіллю, зв'язували кінці і підвішували підв'язитися в тіні. Такий продукт був набагато «живучим».



Коли древні римляни познайомилися з кулінарією Сходу, вони перейняли рецепт сиров'яленої ковбаси, що став основою усіх майбутніх європейських ковбас, у тому разі і варених. Тому найстарішим і шанованим є рецепт саламі - сиров'яленої ковбаси з подрібненого фаршу і сала із спеціями.

Італія також подарувала світу пицу. Дрібно нарізана ковбаска - незамінний компонент багатьох піц. Для цього добре йде італійська ковбаса мортаделла, що схожа на нашу любительську, і цілий ряд твердокопчених ковбас.





ДМ'ЯСНЕ РЕМЕСЛО

УКРАЇНСЬКОГО
БЕЗ
СОЇ
М'ЯСА

БЕЗ
ГМО



Варена ковбаса. Найпопулярніший і масовіший різновид. Має недовгий термін зберігання. Містить 10-15% білка і 20-30% жиру. Калорійність 220-300 кКал. Варені ковбаси вважаються дієтичними за рахунок меншого вмісту м'яса, великої кількості води, сухого молока, яєчного меланжу і прянощів. Ковбасний фарш має однорідну структуру і рожевий колір. Батони ковбаси пастеризуються при температурі 80°C і охолоджуються у два етапи.

*Кращі світові
ковбасні рецепти
до вашого столу!*



КОВБАСИ ВАРЕНІ

ВСІМ КОВБАСУ З М'ЯСА!!!



"Лікарська" ковбаса.
Знаменитий сорт ковбаси, розроблений спеціально для людей з підірваним здоров'ям, для включення м'ясної їжі в раціон тяжкохворих і таких, що перенесли серйозні хвороби травного тракту. Указ про випуск "Лікарської" ковбаси видав Анастас Микоян у 1936 році.



ЛІКАРСЬКА
ЛЮБИТЕЛЬСЬКА
ОСТАНКІНЬСЬКА
МОЛОЧНА
ковбаси варені
в/с





СОСИСКИ

ВСІМ КОВБАСУ З М'ЯСА!!!

Варені і в'ялені, прикопчені і копчені, смажені і консервовані сосиски швидко стали головним блюдом німецької і австрійської кухні.

Німцям же, а точніше Йоганну Ланеру, належить честь створення сосисок, які, по суті, є мініковбасками.

М'ясник переїхав з Франкфурту у Відень. Там він відкрив м'ясний магазин і продав сосиски, які він назвав франкфуртськими.

Питання про того, хто саме винайшов сосиски, є старою суперечкою між містами Франкфурт і Відень.



СТАРОВИННИЙ ПРИСТРІЙ
ДЛЯ ЗАПОВНЕННЯ КОВБАСИ НАЧИНКОЮ

СОСИСКИ
ФРАНКФУРТСЬКІ, в/с





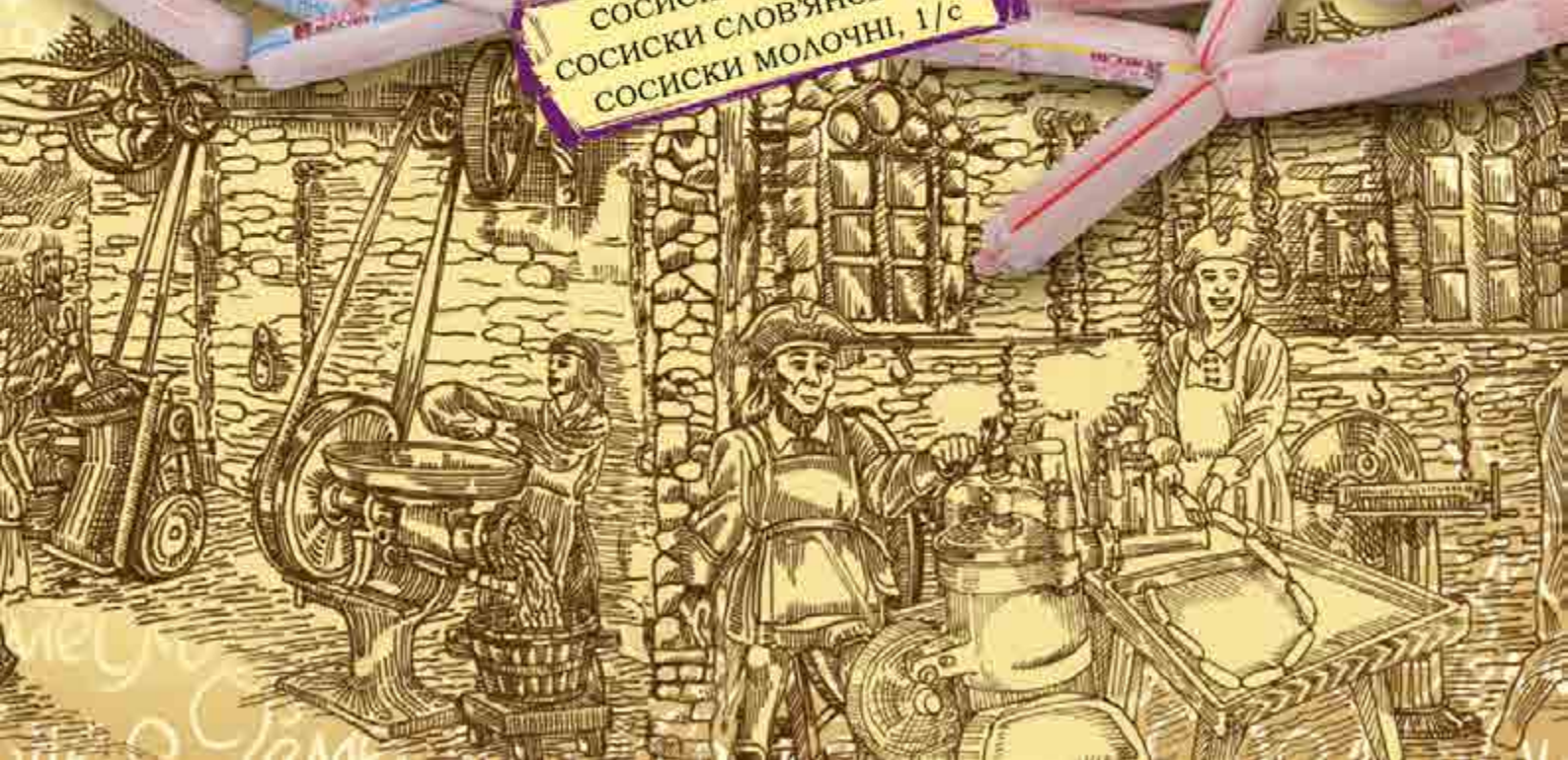
М'ЯСНЕ РЕМЕСЛО

Усі ті ж німці, що пропонують усяке м'ясо неодмінно закинути в кишку, стали першими масово робити варену ковбасу, що відрізняється від своїх копчених і в'ялених побратимів дуже дрібно подрібненим фаршем і дуже коротким терміном зберігання.

Приготував - і тут же з'їв!

У Франкфурті сосиски виготовлялися з середньовіччя, але у віденських сосисках уперше використовували суміш яловичини і свинини, рецептуру, по якій роблять сосиски і зараз.

СОСИСКИ ДИТЯЧІ, в/с
СОСИСКИ СЛОВ'ЯНСЬКІ, 1/с
СОСИСКИ МОЛОЧНІ, 1/с



СОСИСКИ

ВСІМ КОВБАСУ З М'ЯСА!!!

ЛЮДИ
ЛЮБЛЯТЬ
НЕ ЛИШЕ
КОВБАСУ,
АЛЕ
І СОСИСКИ.

СОСИСКИ ДИТЯЧІ, в/с
СОСИСКИ СЛОВ'ЯНСЬКІ, 1/с
СОСИСКИ МОЛОЧНІ, 1/с



ПРОДРЕЗЕРВ
НЕ ПІДВЕДЕМО!!!
БЕЗ ГМО
З УКРАЇНСЬКИХ
РЕСУРСІВ

ВСІМ

КОВБАСУ

З М'ЯСА!!!



ВИМАГАЙТЕ СКРІЗЬ

СОСИСКИ





М'ЯСНЕ РЕМЕСЛО

Сарделька – м'ясний виріб. Товста і коротка сосиска. Традиційна німецька гаряча сарделька – боквурст. Дивовижне пригощення на будь-якому столі, яке можна подавати як на сніданок, так і в обід, і на вечерю. Ніхто не залишиться байлужим до цього блюда, ми в цьому упевнені.



САРДЕЛЬКИ
ШКІЛЬНІ
н/о, в/с

СЛОВ'ЯНСЬКА
н/о, 1/с

СКРІЗЬ ДО
САРД





САРДЕЛЬКІ

ВСІМ КОВБАСУ З М'ЯСА!!!

Сардельки покласти в гарячу воду, довести до кипіння і витримати 10-15 хвилин, щоб вони прогрілися. Сардельки подаються з гарніром, або без, а також обсмажені. В цьому випадку сардельки розрізають уподовж навпіл і смажать в олії, при поданні на стіл цією ж олією поливають гарнір.



САРДЕЛЬКІ
ОСОБЛИВІ
н/о, в/с

САРДЕЛЬКІ
н/о, 1/с

ВИМАГАЙТЕ
СНІДАНКУ
ЕЛЬКІ



ВІДЕНЬ ТІРОЛЬ ДРОГ КОВ

варено-т
напівк

ВСІМ КОВБАСУ



Багато хто намагається судити про походження ковбаси по назві її сортів. Цілком можливо, що напівкопчені «Польська» і «Краківська», а також «Варшавська», відламаний шматок, яких чудово смакуєш з крайцем хліба, цибулею і солоним огірочком, дійсно виникли у наших західних сусідів - шляхетський рід Келбаса згадується в історичних романах.



- ТІРОЛЬСЬКА,**
н/к, в/с
- ДРОГОВИЦЬКА,**
н/к, в/с
- САЛЯМІ ЄВРОПЕЙСЬКА,**
в/к, в/с
- СЕРВЕЛАТ,**
в/к, в/с
- ТАЛІНСЬКА,**
н/к, в/с
- ДЕЛІКАТЕСНА,**
в/к, в/с
- СЕРВЕЛАТ**
- ВІДЕНСЬКИЙ,**
н/к, в/с



О Б И Ч
Б А С И
к о п ч е н і
а
к о п ч е н і

ТАЛЛІН ВАРШАВА

З М'ЯСА!!!



ВИМАГАЙТЕ НАШІ ВИРОБИ!!!



Та і походження сирокопченої цвілої «Брауншвейгской» – цілком можливо, відповідає назві.

А в радянські часи просто давали назви ковбасам по містах – або тим, в яких розробили цей рецепт, або тим, в яких ця ковбаса була у продажу, толком не зрозуміти.

У кожному місті крихта своя, але з рідним своєму серцю ім'ям.

Деякі ковбаси називають по сировині - яловича, свиняча, кіньська...

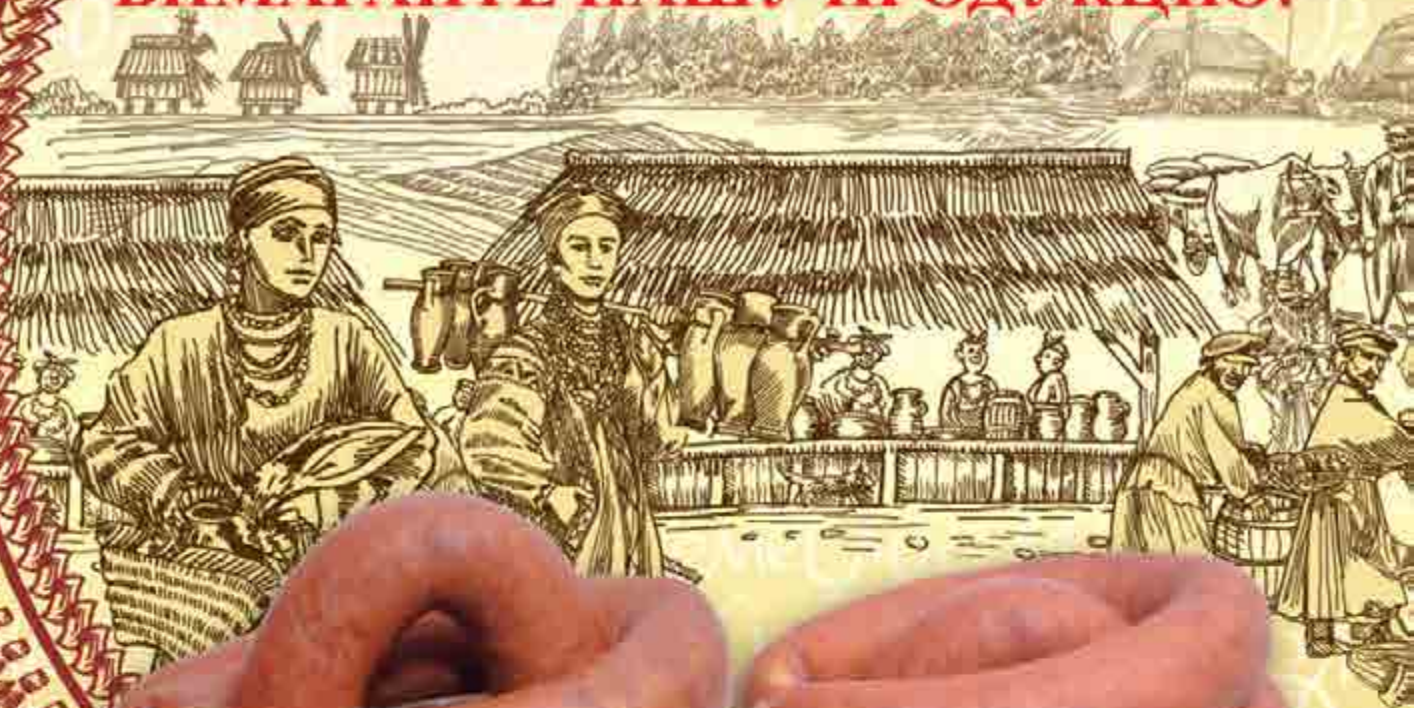


*Кращі світові
ковбасні рецепти
до вашого столу!*



ДМ'ЯСНЕ ДЕМЕСЛО

ВИМАГАЙТЕ НАШУ ПРОДУКЦІЮ!

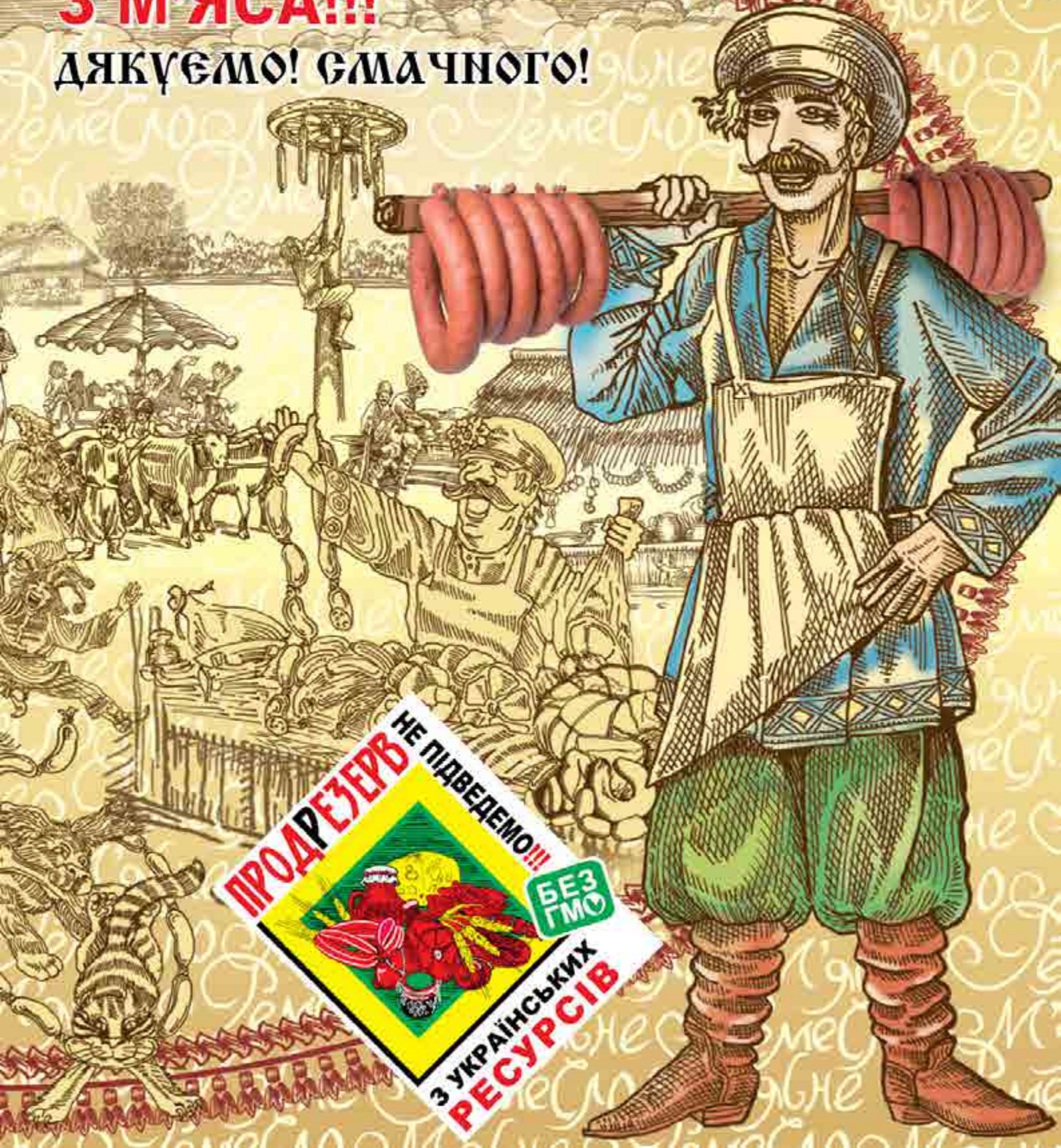


КРАКІВСЬКА
напівкотчена, в/с

**ВСІМ
КОВБАСУ**

З М'ЯСА!!!

ДЯКУЄМО! СМАЧНОГО!



ПРОДРЕЗЕРВ НЕ ПІДВЕДЕМО!!!
БЕЗ ГМО
з українських **РЕСУРСІВ**

ВСІМ

КОВБАСУ

З М'ЯСА!!!

ПРОДРЕЗЕРВ

НЕ ПІДВЕДЕМО!!!

**БЕЗ
ГМО**

**З УКРАЇНСЬКИХ
РЕСУРСІВ**

ТОВ «ТД Продрезерв»
04212, м. Київ,
вул. Маршала Тимошенка, 2-Л
тел.: +38 044 545 64 57
+38 050 066 39 90
+38 097 083 70 98
e-mail:prodrez@ukr.net



**Кращі світові
ковбасні рецепти
до вашого столу!**



**М'ЯСНЕ
РЕМЕСЛО**

ТОВ «М'ясне Ремесло»
87505, м. Маріуполь, вул. Таганрозька, 5
Тел.: +38 0629 41 04 65
+38 097 778 50 05
e-mail:myasorem@mail.ru