

ОБЫЧАИ | «Русский хлеб» предлагает горожанам новую коллекцию куличей

Вкус православной Пасхи

ОЛГА МАРКОВА

Приближается светлый праздник Пасхи – главное событие года для православных христиан.

С этим днем связано много обычаев: дарить друг другу символические подарки, особым способом украшать стол, центром которого обязательно становится пасхальный кулич. Компания «Русский хлеб» специально к Пасхе изготовила коллекцию куличей по традиционным рецептам, которые уже появились на прилавках сетей «Сдобнофф», «Пятерочка», «Перекресток», а также в торговых центрах «Метро», «Класс», «Казачий рынок» и других магазинах города.

Куличи призваны удовлетворить не только гастрономические, но и эстетические потребности горожан. Представлены несколько сортов пасхальных куличей: творожные, с изюмом, фундуком, цукатами. «Творожный» – нежный воздушный кулич с добавлением натурального творога, изюма, украшен помадкой. «Пасхальный» – кулич с большим количеством сдобы, с добавлением фундука, цукатов и изюма, украшен помадкой и сахарной посыпкой. «Люкс-Декор» – пасха ручной работы с большим количеством сдобы и добавлением цукатов и изюма, празднично украшенная сахарной мастикой и фигурками. Новинка этого года – эксклюзивные пасхальные кексы в форме храма, голубя и агнца, олицетворяющего Христа.

– Пасхальный ягненок – это прообраз Иисуса Христа, напоминание о его смерти во имя искупления человеческих грехов, – говорит главный технолог фабрики Галина Усманова. – Такие куличи делают только раз в год, на Пасху. Секрет пасхального кулича – в особом тесте. Для хорошей выпечки используются натуральное сливочное масло, мука высшего сорта, свежие дрожжи и много яиц – именно они дарят мякишу аппетитный желтый цвет.

Сеть «Сдобнофф» предоставляет жителям Магнитогорска возможность приобрести продукцию фабрики «Русский хлеб» из первых рук, минуя посредников. Для покупателя выгода заключается не только в цене, но и свежести хлебобулочных изделий. Через эту сеть фабрика обеспечивает безопасность своей продукции не только в стадии производства, но и в процессе реализации.





**банк
российский
капитал**

**НЕ КОПИЛ
И КУПИЛ**

от 16,9%

ДОСТУПНЫЕ КРЕДИТЫ



*Годовая процентная ставка 16,9% действует по программе кредитования на небольшие нужды без обеспечения «Кредит «Надежный» на срок 12 месяцев для Заемщиков с положительной кредитной историей в Банке и/или Бюро кредитных историй на момент предоставления кредита. Сумма кредита – от 30 000 до 500 000 рублей. Полная стоимость кредита рассчитывается индивидуально для каждого клиента и указывается в договоре. Платеж за включение в программу страхования – 0,5% от персональной суммы кредита, включается в сумму ежемесячного платежа и уплачивается ежемесячно. Погашение кредита и процентов – ежемесячно аннуитетными платежами. Решение о выдаче кредита принимается индивидуально по каждому клиенту. АКБ «РОССИЙСКИЙ КАПИТАЛ» (ОАО). Лицензия Банка России № 2312 от 28.04.2003 г.

www.rosicap.com

г. Магнитогорск

пр. Ленина, 135-А
пр. Ленина, 82
ул. Комсомольская, 20

(3519) 39-52-81
(3519) 28-82-88
(3519) 20-63-48

СОВЕТ

Без кетчупа не обойтись

Не за горами майские праздники – самое время открывать шашлычный сезон.

Замариновать мясо по своему вкусу, не забудьте прихватить в дорогу томатный соус. Эксперты рассказали, как выбрать кетчуп, который преобразит вкус жареного мяса, а не испортит его.

Прежде всего, посмотрите, какая категория указана на упаковке: экстра, высшая, первая или вторая. Чем выше категория, тем больше в кетчупе помидорных компонентов и меньше пищевых добавок. Обратите внимание на состав: первыми в нем указаны ингредиенты, которых в соусе больше всего, последними – которых меньше всего. Лучше, если пищевые добавки перечислены в самом конце. Специалисты советуют покупать кетчуп в стеклянных бутылках – это наиболее безвредная тара, кроме того, через нее лучше видны цвет и консистенция соуса. Обращайте внимание на срок годности – лучше, если он не будет превышать шести месяцев. В «долгоиграющих» соусах больше консервантов.

Пасха говорит нам, что жизнь не стоит ограничивать рамками вещей, но рамками идей. **Чарльз Кроуз**