

Сільський ГОСПОДАР

7-8/2009



У другій половині XIX століття з'явилися перші ковбасні фабрики. Одне з найвідоміших ковбасних підприємств у місті на Дніпрі – Києві – організував бізнесмен німецького походження з красномовним гастрономічним прізвисьмом Бульон. Фірма Карла Івановича Бульона існувала з 1872 р. Під цією маркою ковбасу в Києві почали виготовляти промисловим способом із застосуванням парового двигуна. А вже у XX ст., в колишній Радянській Україні, на державних підприємствах відповідно до державних стандартів вироблялось близько 200 найменувань ковбасних виробів. Рецептура цих ковбас містила лише натуральні складники, мала неповторні смакові якості та включала складні технологічні операції. Так, сьогодні вже досить важко знайти спеціалістів, які б змогли виготовити, скажімо, такий вид ковбас, як фаршировані (варена група: «Екстра», «Язикова», «Харківська», «Слойона», «Глазурована», «Пресована»).

Ковбаса відіграє в культурі харчування велику роль. Ми і справді не можемо собі уявити ні дня без ковбаси. Часто сніданок починається з ковбаси, без неї не обходиться і обід, а буває, що й завершується день вечерею з ковбасою. Ковбаса має також і важливе народногосподарське значення. За кількістю гатунків ковбас чільне місце у світі займає Німеччина. У цій країні виробляється близько 1500 різних видів ковбас, багато з яких мають світове визнання, і на сьогодні за споживанням цього продукту на душу населення вона посідає перше місце у світі та випереджає Бельгію і Данію.

Ця невелика розповідь про ковбасу буде не завершеною, якщо не згадати про найдовшу ковбасу у світі, яка була вперше виготовлена в чудовому місті Кальве у Шварцвальді до дня його 900-річчя 6 вересня 1975 р. Її довжина складала не багато не мало 1138 м 44 см. Цей факт був нотаріально завірений та увічнений бронзовою плитою, яку встановили зліва від вхідних дверей готелю «До глечіку» на вулиці Ледерштрассе міста Кальве. Цей світовий рекорд був побитий вже у жовтні 1976 р., коли канадська фірма «Снайдер» встановила новий рекорд за довжиною і масою ковбаси. Виготовлена нею гігантська ковбаса мала довжину 2 км 279 м і важила 1398 кг 800 г. Найперша фантастична довжина для копченої ковбаси складала 4 м 25 см і мала діаметр 0,5 м, а вагу 600 кг. Цими цифрами сьогодні вже нікого не здивуєш, оскільки найбільша у світі копчена ковбаса завдовжки 392 м була виготовлена у грудні 2008 р. в Румунії. Вона офіційно зареєстрована в книзі рекордів Гіннеса, представники якої були присутні в Бухаресті. Ковбасу не лише люблять, а й шанують. Так в баварському містечку Гассельдорф місцеві жителі встановили пам'ятник своєму земляку Йоханну Георгу Ланеру. Вважається, що саме він винайшов сосиску. На монументі прикріплена бронзова дошка з викладеною історією сосиски. А найбільша у світі українська ковбаса у пам'ятниковій скульптурі знаходиться у Канаді у с. Мондер (провінція Альберта).

Ось і виходить, що такі звичні для нас ковбасні вироби мають насправді багаторічну історію і багато іменитих родичів у різних країнах. Отже, їжте ковбаску на здоров'я, бажано нашу, українську, і можна з хлібом, а можна і просто – з апетитом. Смачного!

TWO ENDS ARE IN SAUSAGES...

STOTSKO Z. O., assistant, OSHCHYPOK I. M., doctor of engineering sciences, professor
KRYNSKA N. V., master's degree

LNU of veterinary medicine and biotechnology of the named after S.Z. Gzhytskyj
SUMMARY

The historical retrospective view of value of sausage, origin of word «sausage» is examined, aspects of influencing of sausage on the culture of feed of man and records of its production.

УДК 665.3

РІЗНОВИДИ ОЛИВКОВОЇ ОЛІЇ

М.З. ПАСКА, канд. вет. наук, доцент

ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнології імені С.З. Гжицького

Людство навчилося виробляти і звикло споживати різні види рослинних жирів. За рівнем корисності рослинні жири можна розставити в такій послідовності: найдорожча та найкорисніша – оливкова олія, за нею – кукурудзяна, соняшникова, ріпакова, соєва та пальмова олії.

В Україні традиційно високе споживання соняшникової олії, тому що ми – країна соняшнику. Нині українці споживають близько 98% соняшникової олії та лише 2% займає решта олій, зокрема 1,8% – оливкова. Отже, друга за популярністю в Україні олія – оливкова.

Оливкова олія – одне з найбагатших джерел мононенасичених жирних кислот, містить досить багато антиоксидантів, таких як вітамін Е і поліфеноли. Люди, які щодня вживають таку олію, мають нижчий рівень холестеролу, нижчий кров'яний тиск, рідше страждають від захворювань серця.

Сільський господар № 7-8

45

ЗНАНЕ Й НЕЗНАНЕ

Відповідно до поживної цінності (від максимально до мінімально корисної) і найкращого способу використання оливкова олія поділяється на різні види.

На ринок України надходить оливкова олія, що має назву "Virgin", її виробляють холодним пресуванням, вона має добрий запах. Олію "Virgin" найкращої якості виготовляють на пресах первинного тиснення. На етикетці такої олії написано "First cold pressing".

– *Extra virgin olive oil* - оливкова олія першого віджимання (пресування) ретельно відібраних оливок. Найкорисніша і, разом з тим, найдорожча олія. Має темно-зелений колір, може бути трохи каламутною і з осадом. Її треба зберігати в прохолодному місці, але не в холодильнику. Використовувати краще всього для холодних страв або для варіння. Не годиться для смаження, оскільки при температурі вище 160°C набуває гіркого присмаку.

– *Vergine olive oil* - оливкова олія другого віджимання. Використовується для смаження, варіння і для салатів.

– *Ordinary olive oil* – звичайна оливкова олія "Vergine" гарячого віджимання, для універсального застосування.

– *Olive oil* – суміш рафінованої оливкової олії та олії холодного віджимання. Придатна для вживання в сирому вигляді.

– *Refined olive oil* – рафінована оливкова олія. Підходить для варіння, смаження і випічки.

– *Pomace olive oil* – оливкова олія з мезги, яка залишається після віджимання маслин. Найдешевша і не така корисна.

Олія "Olive oil" є здебільшого очищена, або суміш очищеної олії, типу "Vergine". Ця олії містять багато 67,6-83% мононенасичених жирних кислот, які окиснюються значно повільніше, ніж поліненасичені. Тому цю олію називають "умовно" "невисихаючою".

Оскільки оливки у нас не ростуть, то вся олія, представлена у цьому сегменті – імпортна. Як правило, оливкова олія імпортується з Туреччини та Греції, які є найбільшими її постачальниками у світі, а не Іспанія та Італія, як заведено вважати у нас. Адже тієї кількості оливкових дерев, які ростуть в Іспанії та Італії, достатньо для виробництва олії лише для цих двох країн, оскільки там дуже високе споживання саме оливкових жирів. Тому майже вся оливкова олія, яка виробляється в Італії та Іспанії, реалізується на внутрішньому ринку, а невеликі її обсяги постачають у найближчі країни Європи.

Часто оливкова олія, яка потрапляє до України, і яку ми вважаємо італійською чи іспанською, насправді є турецькою чи грецькою, яку в цистернах завезли до Іспанії чи Італії та розлили під їхніми торговими марками. Тобто, поки ця олія доїхала до Італії або Іспанії, там була забутильована, а потім приїхала до нас, у результаті її пероксидне число дуже високе, тобто якість нижча.

Але в українських споживачів склався міф щодо турецької та грецької оливкової олії – її вважають менш якісною. Насправді ж показники якості такої олії набагато вищі, ніж іспанської та італійської, яка представлена у нас в асортименті. Адже вона потрапила практично з оливкового саду на полицю українського магазину.

Література

1. Осейко М.І. Технологія рослинних олій: Підручник. – К: Варта.—2006. – 280с.
2. Олії та жири: склад, методи одержання, якість / Осейко М., Українець А., Усатюк С., Шеманська Е., Заєць Є. // Харчова і переробна промисловість, № 5, 2004.—С.17-19.
3. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів / Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. – К.:Лібра, 2008. – С. 312-360.
4. Тищенко Є.В., Пономарьов П.Х. Харчові жири. –К.; 2005.—227с.

УДК 636.8

КОТИ: ПОХОДЖЕННЯ, ІСТОРИЧНА ДОВІДКА, ОСНОВНІ ПОРОДИ

(Продовження. Поч. у №№ 1-6 за 2009 р.)

Б.О. ЧЕРНУШКІН, Г.М. ВІНІЧУК, асистенти,

М.І. ЛЕНЬО, канд. вет. наук

ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького

З невідомих причин в абіссінських кішок частіше народжуються самці, ніж самки. Розвиваються кошенята дуже поволі. Важко переносять перебування або утримання у замкнутому просторі. Ласкаві.

АНГОРСЬКА КІШКА (Ангора турецька) – порода напівдовгошерстих домашніх кішок; сформувалася на території Малої Азії. Можливо, вона відбулася від схрещування домашньої