



Полезное всё же бывает ВКУСНЫМ



О здоровой пище можно говорить бесконечно. Именно этим и занимаются многие люди. А есть такие, которые здоровую пищу делают и предлагают всем. Сегодня в Перми уже несколько адресов, где можно купить пельмени из *настоящего* мяса, котлеты из *настоящей* рыбы, печенье, изготовленное без «добавок, идентичных натуральным».

Шеф-студия Вкуса определяет свою миссию так: готовить из здоровых продуктов здоровую еду для здоровых людей. Концепция, казалось бы, очевидна и понятна. Но как-то напрочь не укладывается в привычные и жёсткие рамки бизнеса.

Самые сливки

Взять только одну группу продуктов, которые предлагает Шеф-студия Вкуса, — кондитерские изделия. «Мы единственные, кто не работает с шантипак, — говорит учредитель Шеф-студии Вкуса Светлана Ступина. — Шантипак — это сливки искусственного, растительного происхождения. Мы же работаем только на настоящих, фермерских сливках».

Набив в любом поисковике «шантипак», можно прочесть о «преимуществах»: «При взбивании сливки увеличи-

ваются в объёме в три раза». Отмечаем: глаз невзыскательного потребителя всегда радуется гора «сливок» на изделии. «Готовый крем устойчив к замораживанию». Значит, производитель может замораживать и размораживать продукт практически сколько угодно, что ему очень удобно. «Готовый крем имеет длительный срок хранения». Опять же сплошные плюсы для изготовителя и сомнительная выгода тому, кто эту «кондитерку» будет есть.

«На шантипаке стоит кондитерская отрасль города, Европы, да всего мира. Как

же иначе построить бизнес, если у тебя ничего не будет храниться?! А мы держим этот рынок, потому что главный наш принцип — приготовление из натуральных продуктов», — говорит Светлана Ступина.

«Мука при термической обработке даёт одинаковый цвет. Поэтому у нас нет красивых тортов, яркого печенья. Мы даже натуральные пищевые красители не используем. Есть небольшая разница между основной частью нашей «кондитерки» и нашими пряниками: мы в них мёд добавляем», — объясняет соучредитель и технолог Шеф-студии Вкуса Алина Дорошук.

На фото (слева направо): **в верхнем ряду** — Стеллине с лососем на шпинатном тесте; Ленивцы из свежей капусты на свекольном тесте; Пельмени с ломтиками лосося и треской на шпинатном тесте; Пельмени с уткой, курагой на морковном тесте; Пельмени с капустой на свекольном тесте. **в нижнем ряду** — Печенье прованское шоколадное с морской солью; Сырники с шоколадом; Тортик маковый с шоколадом; Печенье классическое творожное; Торт маково-бисквитный с безе