

125^{-ТЕ}

ЮВІЛЕЙНЕ ВИДАННЯ



ТЕНДЕНЦІЇ В СМАКАХ[®] 2014

РАЗОМ 3



МАЙБУТНЄ СВІТОВИХ СМАКІВ



Компанія McCormick розпочинає цей ювілейний 125^{ти} рік існування компанії, як інноваційний у сфері виробництва приправ, присвячуючи свою діяльність ушануванню надзвичайної сили спецій. В основі цього проекту лежить наша віра в те, що різноманітні смакові відчуття об'єднують людей і культури в усьому світі.

У цьому ювілейному виданні наш прогноз Тенденцій в Смаках, який був вперше заснований ще у 2000 році, містить перелік інгредієнтів, які набирають популярність та визначатимуть основні смакові тенденції в найближчому майбутньому. Цей прогноз створено міжнародною командою експертів компанії McCormick, зокрема шеф-поварами, кулінарами, спеціалістами з дослідження тенденцій і технологіями харчової промисловості. Він відкриває світ спецій, кухонь і технологій приготування, які зберігатимуть за собою звання джерела творчих і незабутніх інновацій протягом багатьох років у майбутньому.

Приєднуйтеся до нас і відчуйте присмак 2014 року!

З McCormick народжується любов до спецій™





ВАРЕНИКИ ЕМПАНАДАС З КРЕВЕТКАМИ І СИРОМ
ФРЕСКО, ПІД СОУСОМ З ОБСМАЖЕНИХ ТОМАТІЛЬО

САЛАТ З КРЕВЕТОК, ПРИГОТОВАНИХ НА ГРИЛІ ІЗ
СУМІШСЯ СПЕЦІЙ ТАНДУРІ ТА СОУСОМ З МАНГО

5 ВІДКРИТТІВ В СМАКАХ

ОДЕРЖИМІСТЬ ПЕРЦЕМ ЧИЛІ

СУЧАСНА МАСАЛА

РАЦІОНАЛЬНА КОМПАКТНА КУЛІНАРІЯ

МЕКСИКАНСЬКЕ СВІТОВЕ ТУРНЕ

ЧАРІВНА БРАЗИЛІЯ

Ці відкриття відображають нові тенденції та основні культурні впливи, під якими формується смак майбутнього. Якщо поєднати їх в одну історію, стане зрозуміло, як люди з різних куточків земної кулі спільними зусиллями створюють найрізноманітніші, найяскравіші та найароматніші страви.



ФОНДЮ З ТРЬОХ ВИДІВ ПЕРЦЮ ЧИЛІ
ТА З ШОКОЛАДНИМ СОУСОМ МОЛІ

ОДЕРЖИМІСТЬ ПЕРЦЕМ ЧИЛІ

- СИЧУАНСЬКИЙ СОУС З КЕШ'Ю
- ГОСТРА САЛЬСА З ПАПАЙІ ТА АНАНАСУ
- САЛЬСА З ГАРБУЗОВОГО НАСІННЯ ТА ПЕРЦЮ ЧИЛІ

«Перець чилі – це справді неймовірна спеція, що викликає приємний обпалюючий гострий смак у роті, пробуджуючи палкі, нестримні, сміливі відчуття та інші позитивні емоції. Ось чому шанувальникам перцю чилі так подобається ця спеція, і тому вони завжди шукають нові, прояви чилі».

—Сильвія Кінг, спеціаліст із сенсорного аналізу харчових продуктів

«Жителі провінції Сичуань практично в будь-яку страву, з вуличного кіоску чи дорогого ресторану, додають перець чилі. Перець чилі присутній скрізь!»

—Шеф-кухар Білі Мі, Китай



ПЕРЕЦЬ ЧИЛІ, ФАРШІРОВАНІЙ ЧОРІЗО



ГУАХІЛЬЙО

М'ЯКИЙ МЕКСИКАНСЬКИЙ
СУХИЙ ПЕРЕЦЬ ЧИЛІ

ТЕНЬ ЦІНЬ

ГОСТРИЙ СИЧУАНСЬКИЙ
ПЕРЕЦЬ ЧИЛІ

ЗНАЙОМСТВО З ПЕРЦЕМ ЧИЛІ



АХІ АМАРІЛЬЙО ЖОВТИЙ ГОСТРИЙ ПЕРУАНСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ ЧИЛІ

ЧИЛІ ДЕ АРБОЛ ГОСТРИЙ МЕКСИКАНСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ ЧИЛІ

СВІТ НАПОЛЕГЛИВО БАЖАЄ ГОСТРОТИ ВІДЧУТТІВ.

ОКРІМ ДОСЛІДЖЕННЯ НОВИХ ВИДІВ ПЕРЦЮ ЧИЛІ, ЦЯ
ОДЕРЖИМІСТЬ ПОШИРЮЄТЬСЯ НА ВИКОРИСТАННЯ
ТЕХНОЛОГІЙ ЙОГО ПРИГОТУВАННЯ, ТАКИХ ЯК
ГРИЛЬ, КОПЧЕННЯ, МАРИНУВАННЯ, БРОДІННЯ
ТА ЗАЦУКРОВУВАННЯ ЧИЛІ, ЩО МАЄ НА МЕТІ
ВИЗНАЧИТИ ПОТЕНЦІАЛ ЙОГО СМАКОВИХ ЯКОСТЕЙ.



СУЧАСНА МАСАЛА

ІНДІЙСЬКА КУХНЯ
НАРЕШТІ ОТРИМАЛА
МІЖНАРОДНЕ ВИЗНАННЯ.

ОЗНАЙОМИВШИСЬ З ОСНОВНИМИ
ВИДАМИ КАРІ, ЛЮДИ З УСЬОГО
СВІТУ ОЦІНИЛИ ЦЮ ПРЯНУ КУХНЮ І
ВИВЕЛИ ЇЇ НА НАСТУПНИЙ РІВЕНЬ,
ПОЧИНАЮЧИ ЗНАЙОМИТИСЯ З НОВИМИ
ПРЯНОЩАМИ В НОВИХ СТРАВАХ,
ЗАВДЯКИ КАФЕ НА КОЛЕСАХ І
ВИШУКАНИМ РЕСТОРАНАМ.



КУРКА ДЖАЛФРЕЗІ В КОРЖІ
НААН, ЩО ЗАЗВИЧАЙ ГОТУЮТЬ У КАФЕ НА КОЛЕСАХ

«Індійська кухня має значний вплив на чисельний ряд страв, на ресторани та кулінарні телешоу. У Великобританії та Південній Африці, де індійський фаст-фуд розповсюджений так само, як піца, популярні місцеві страви набувають нових рис. Наприклад, при маринуванні оленини стали додавати суміш прянощів масала. Тим часом жителі США, відкривають для себе асортимент індійських приправ у доступній щоденній їжі, наприклад, у салатах і сендвічах».

—Шеф-кухар Стів Лав, Великобританія



КАШМІРІ МАСАЛА

ПІВНІЧНО-ІНДІЙСЬКА СУМІШ СПЕЦІЙ, ДО СКЛАДУ ЯКОЇ ВХОДИТЬ КМИН, КАРДАМОН, КОРИЦЯ, ЧОРНИЙ ПЕРЕЦЬ, ГВОЗДИКА ТА ІМБІР

ПАНІР

ДОМАШНІЙ СИР ІЗ М'ЯКИМ СМАКОМ

ДЖАЛФРЕЗІ

СТРАВА КАРІ, ПРИГОТОВАНА ЗА ТЕХНОЛОГІЮ «СТІР-ФРАЙ» (СМАЖЕННЯ З ПОМІШУВАННЯМ)

НОВІ СМАКИ, ЯКІ
ВАРТІ УВАГИ



СИР ПАНІР НА ГРИЛІ З ПРИПРАВОЮ ЧАТНІ,
З МАНГО І ТОМАТІВ, ТА ПРИПРАВОЮ КАРІ

«Чим менше приміщення для приготування, тим більше творчих ідей! Ключовими є інгредієнти, які виконують подвійні (потрійні) функції. А багатофункціональні прилади (від сковарок до сучасних універсальних інструментів, за допомогою яких інгредієнти можна терти, змішувати, кришити, помішувати, готувати на парі та смажити) допомагають людям створювати ароматні страви на крихітних міських кухнях.»

—Мішель Тріфт, старший спеціаліст із ведення домашнього господарства, з відділу розвитку кулінарії, Австралія

«Локшина всіх форм і розмірів, сушена або свіжа – найбільш універсальний продукт, який завжди слід тримати під рукою, особливо коли мова йде про азіатські, італійські чи східно-європейські різновиди локшини. Винахідливі кухарі розширюють способи приготування страв із локшини, створюючи нові винахідливі рецепти.»

—Шеф-кухар Майкл Клутье, Канада

ОВОЧЕВИЙ СУП «ФО» З ЧАЙНИМ БУЛЬОНОМ

ЧАЙ

НАТУРАЛЬНИЙ КОРИСНИЙ ПРОДУКТ, ЯКИЙ МОЖЕ ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ, ЯК ПРИПРАВА, МАРИНАД АБО ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ РІДКИХ СТРАВ

ЛОКШИНА

БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ ДЛЯ СУПІВ, ЗАПІКАНОК, СТРАВ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ, САЛАТІВ



ЛЕГКИЙ ЛИМОННИЙ
ЗАВАРНИЙ КРЕМ З ЧАЄМ
ТА ЗАЦУКРОВАНИМИ
АБРИКОСАМИ

РАЦІОНАЛЬНА КОМПАКТНА КУЛІНАРІЯ

НАЙОРИГІНАЛЬНІШІ
СМАКИ МОЖУТЬ
СТВОРЮВАТИСЯ В
НЕВЕЛИКИХ ПРИМІЩЕННЯХ.

НЕВІД'ЄМНІ ІНГРЕДІЄНТИ

КІНЗА/КОРІАНДР

НАСІННЯ І ЛИСТКИ ЦИХ РОСЛИН
ВИКОРИСТОВУЮТЬ БАГАТЬМА
СПОСОБАМИ В УСЬОМУ СВІТІ



ОСКІЛЬКИ ПОПИТ НА ЕФЕКТИВНІШІ
КОМПАКТНІ КУХНІ ЗРОСТАЄ,
ВИНАХІДЛИВІ МІСЬКІ ЖИТЕЛІ
ВІДКРИВАЮТЬ НОВІ КРЕАТИВНІ,
УНІВЕРСАЛЬНІ СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ
АРОМАТНИХ СТРАВ, МАКСИМАЛЬНО
ВИКОРИСТОВУЮЧИ ВСЕ, ЩО Є ПІД РУКОЮ.

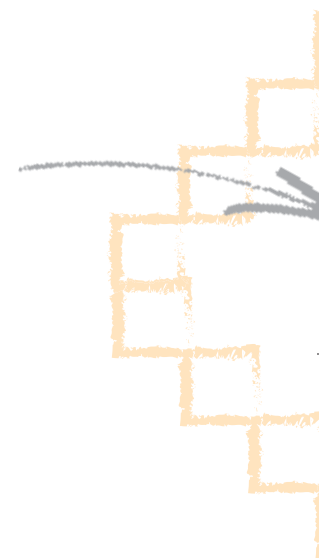


ТОСТАДА З ЛОСОСЯ З СОУСОМ ЧАМОЙ ТА З ПІДСМАЖЕНОЮ КУКУРУДЗОЮ

МЕКСИКАНСЬКЕ СВІТОВЕ ТУРНЕ

«Оскільки знайомство з мексиканською кухнею відбувається в усьому світі, люди намагаються розпізнати автентичні, місцеві смаки. У США справжні шанувальники цієї кухні, шукають натхнення в нових рецептах – від нетрадиційної пасти рекадос з півострову Юкатан до складних соусів моле з Оахаки».

—Шеф-кухар Кеван Веттер, Сполучені Штати





ТОМАТІЛЛО

СХОЖІ НА ПОМІДОРІ ІНГРЕДІЄНТИ,
ЩО НАДАЮТЬ СОУСУ ЯСКРАВИЙ,
ЛИМОННИЙ СМАК

НОВІ СМАКИ, ЯКІ ВАРТІ УВАГИ

СОУС ЧАМОЙ

ПРИПРАВА, ДО СКЛАДУ ЯКОЇ
ВХОДИТЬ АБРИКОС, ЛАЙМ,
ПЕРЦІ ЧІЛІ ТА СПЕЦІЇ

РЕКАДОС

ПРЯНА ПАСТА, ПОПУЛЯРНА НА
ПІВОСТРОВІ ЮКАТАН. РЕКАДО
РОЙО ГОТУЮТЬ З АШІУТУ
(АННАТТО), ГІРКОГО АПЕЛЬСИНУ
ТА СУМІШІ СПЕЦІЙ

МЕКСИКАНСЬКІ СМАКИ НАБУВАЮТЬ ПОПУЛЯРНОСТІ.

І ЗРОСТАЮЧА ПРИСТРАСТЬ ДО
МЕКСИКАНСЬКОЇ КУХНІ В ПІВНІЧНІЙ
АМЕРИЦІ, І ПЕРШЕ ЗНАЙОМСТВО З
НЕЮ В КИТАЇ - ВСЕ ЦЕ ОЗНАЧАЄ,
ЩО СВІТОВІ КУЛЬТУРИ ВБИРАЮТЬ
НЕПОВТОРНІ ЕЛЕМЕНТИ ЦІЄЇ ЯСКРАВОЇ,
СМІЛИВОЇ Й УНІВЕРСАЛЬНОЇ КУХНІ.

- КОКТЕЙЛЬ З СОУСОМ ЧАМОЙ І МАНГО
- КОКТЕЙЛЬ МАРІЯ З ТОМАТІЛЛО





ЧАРІВНА БРАЗИЛІЯ

ЧОРНООКИЙ ГОРОХ

УЛЮБЛЕНА КВАСОЛЯ
БРАЗИЛЬЦІВ



ГУАВА

ТРОПІЧНИЙ ФРУКТ, ЯКИЙ
ВЖИВАЮТЬ У СВІЖОМУ
ВИГЛЯДІ АБО ЯК
НЕКТАР ЧИ ПАСТУ



У ЦЕНТРІ УВАГИ
ВСЬОГО СВІТУ
ЗНАХОДИТЬСЯ
БРАЗИЛІЯ ЗІ СВОЇМИ

ЯСКРАВИМИ ПРИПРАВАМИ ТА
ТРАДИЦІЯМИ ДИНАМІЧНОЇ
МУЛЬТИКУЛЬТУРИ, НА ФОРМУВАННЯ
ЯКОЇ ВПЛИНУЛИ ЄВРОПЕЙСЬКА,
АФРИКАНСЬКА, АЗІАТСЬКА ТА РІДНА
АМАЗОНСЬКА КУЛЬТУРИ. ЩЕ ТРОХИ, І
БРАЗИЛЬСЬКА КУХНЯ ПІДКОРИТЬ СОБІ
СВІТОВЕ КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО.

БРАЗИЛЬСЬКИЙ КОКТЕЙЛЬ З ГУАВИ



БОРОШНО З КАСАВИ

ТАКОЖ ВІДОМЕ ЯК БОРОШНО
З МАНІОКУ АБО ТАПІОКУ, НЕ
МІСТИТЬ ГЛЮТЕНУ

ІНГРЕДІЄНТИ, ЩО
НАБУВАЮТЬ
ПОПУЛЯРНОСТІ

ТЕМПЕРО БАЯНО

БАЯНСЬКА СУМІШ СПЕЦІЙ,
ЩО МІСТИТЬ ОРЕГАНО,
ПЕТРУШКУ, РІЗНІ СОРТИ
ПЕРЦЮ Й КМИНУ



ГОСТРА КУРКА З БАЯНСЬКИМИ СПЕЦІЯМИ, БОБАМИ ТА ПОРЕ З МАНІОКУ

«Бразильська кухня - це відображення бразильців: це спокусливе поєднання світових і національних впливів. Світовий інтерес до Бразилії справді зростає – ми збираємося дізнатися, наскільки захоплюючим деякі з цих інгредієнтів і смаків можуть бути».

— Ентоні Палмер, голова інноваційного відділу, ЕМЕА



ЕКСПЕРТ В СМАКАХ

З більш ніж 20-річним досвідом, Kamis є одним з провідних брендів McCormick в категорії "трави та спеції", пропонуючи українським споживачам велику різноманітність трав, спецій і приправ. Великий портфель продуктів Kamis охоплює різні сектори, включаючи різноманітні суміші приправ в різних типах упаковки, та гірчиці.

Будучи світовим лідером у сфері виробництва приправ, компанії McCormick & Company чудово відомо, що і як їдять люди у всьому світі. В цьому році компанія McCormick святкує 125-річний ювілей від дня заснування – саме стільки часу компанія об'єднує людей за допомогою своїх приправ. Ми пишаємося тим, що для приготування та вживання страв люди в усьому світі використовують нашу продукцію в роздрібній торгівлі, на виробництві продуктів харчування, у закладах громадського харчування та на домашніх кухнях.

За допомогою провідних брендів, які виробляють спеції, прянощі, приправи, суміші, добавки та іншу продукцію, компанія McCormick створює незабутні смакові поєднання й надихає споживачів зробити вибір на користь здоров'я, що в свою чергу, сприяє отриманню ще більшої насолоди від життя. Звертаючи особливу увагу на якість, ми постачаємо інгредієнти світового класу із 40 країн споживачам у понад 100 країнах.

З 2000 року прогноз смакових тенденцій McCormick займає одне з перших місць у визначенні нових кулінарних напрямків, надихаючи жителів усієї планети на відкриття нових смакових властивостей. Для створення цього звіту компанія McCormick збирає динамічну групу світових експертів (зокрема, дослідників, спеціалістів із дослідження тенденцій, маркетологів, шеф-кухарів, кулінарів, технологів харчової промисловості та науковців із сенсорного аналізу харчової продукції), які діють як каталізатор на поширення інновацій у всій харчовій промисловості.

Кожен день, незалежно від того, де і що Ви їсте, Ви можете насолоджуватися їжею, приправленою спеціями McCormick. Для отримання додаткової інформації, завітайте на www.kamis.ua



З McCormick народжується любов до спецій™



ФОТО НА ОБКЛАДИНЦІ: СМАЖЕНА СВИНИНА ПО-МЕКСИКАНСЬКИ (COSHINITARIBIL)