Для разнообразия стола группы типичных водных туристов в автономном походе, была поставлена цель подобрать альтернативу супам-концентратам (в стиле «Русский продукт») и найти сушеные овощи приемлемого качества.

Привлекла внимание фирма ООО «Здоровая еда» (структурное подразделение группы компаний Dry Food), г. Чебоксары (zdorovo-eda.com). В настоящее время в Нижнем Новгороде нет ни представительства, ни точки оптово-розничного распространения. Моя молодежь утверждает, что эта фирма фигурирует в перечне «совместная покупка» на nn.ru .

Принимая во внимание специфику наших походов и отточенный рационализм завхозов; учитывая традиционные крупы-макароны-тушенку-бутербродные; учитывая то, что пюрешки и сушеная зелень всегда есть в магазинах, – была заказана на пробу следующая номенклатура продуктов (наименование - цена,руб. - вес,г – калорийность,кКал) :

1) Борщ по-домашнему с мясом - 44 - 50 - 246,4;

2) Рассольник с мясом - 42,9 - 50 - 249,1;

3) Суп гороховый с мясом - 44 - 70 - 310,3;

4) Суп харчо с мясом - 41,8 - 50 - 264,7;

5) Щи с мясом - 41,8 - 50 - 258,7;

6) Лук репч. сушеный - 38,5 - 50 - 249,9?;

7) Морковь сушеная - 39,6 - 80;

8) Свекла сушеная - 38,5 - 50 - 253,6?;

9) Томат сушеный - 47,3 - 50 - 70,4.

 До кучи, дополнительно заказаны:

10) Картофель кубиками сушеный - 96 – 190 - ?

11) Лук репч. жареный сушеный - 104,5 – 190 – 354,3.

12) Фарш куриный варено-сушеный - 181,5 - 100 - 295;

13) Фарш говяжий варено-сушеный - 181,5 – 100 - 380;

14) Фрикадельки говяжьи варено-сушеные - 181,5 - 100 - 315.

Срок хранения для всех продуктов – 1 год, кроме поз. 10, 11, у которых – 2 года.

На восемь дегустаторов, (заказавших примерно одно и то же на общую сумму 6 тыс.р), получена картонная коробка весом почти 8 кг. Деловым линиям заплачено ~600 руб (с доставкой до дома).

Все оформлено, как «пищевые добавки».

Итак.

**Упаковка.**

Позиции 1-9, 12-14 упакованы в запаянные прозрачные БОПП-пакеты (биаксиально ориентированный полипропилен). По-моему, в таких продаются крупы и макаронные в магазинах (блестящие, громко гремящие, неэластичные, не тянущиеся, абсолютно прозрачные, разрывающиеся от малейшего прокола или пореза). Сварной шов – широкий, с краю от него степлером пристрелена этикетка из тонкого картона. Воздуха мало, но не вакуум (измельченная зелень - пересыпается). Кучка таких пакетиков должна выдержать шмотьё на дне рюкзака (но не торец трубы от катамарана). Размер супового пакета – 105х180мм. Размер мясного пакета – 85х165мм, он толстенький.

 Позиции 10 и 11 упакованы в прозрачные, полностью заполненные продуктом ПЭТ-банки с заворачивающимися крышками. Воздух при нажатии не выдавливается. Квадратные в сечении, размер – 70х70х120мм.

**Общее для супов**. Составляющие в пакетах крупные (до 5-10 мм, когда стружка), шарики мяса – 3-4 мм, зелень – почти порошок. Соли и острых пряностей – нет! Все ингредиенты имеют явно выраженный цвет. На 4 порции требуется 1-1,2 литра воды (учитывать выкипание). После варки 20 минут - овощи похрустывают, после 30-40 минут – полная готовность (как у обычных магазинных пакетов). После варки в 1 литре гуща занимает около половины емкости по высоте. При уменьшенных порциях, если пакет делать на троих (750мл), получается очень густой суп; на двоих (500мл) – каша! Напоминаю, что это позволяет делать полное отсутствие соли и острых пряностей. С обычными, магазинными супами такое не пройдет, т.к. уменьшенная за счет воды порция будет пересоленой. По-моему, можно кормить маленьких детей.

 На поверхности бульона кружочки жира не наблюдаются. После 20-минутной варки – бульон светлый, после 30-минутной – темнеет (по-видимому от сушеного зел.лука).

 Мы решили, что такой суп – хорошее лекарство для желудка при сухарно-галетно-бутербродно-спиртовом образе жизни. Надо заказывать!

**Борщ по-домашнему с мясом**. Бульон – темно-бордово-красный, чувствуется, что это – настоящий борщ. Свеклы много. Рекомендуется возить в поход свежую сметану (шутка).

**Рассольник с мясом**. Бульон –– желтоватый, есть кислинка, хотя кристалликов лимонной кислоты – не обнаружено. Перловка покрыта сетью микротрещинок, варится быстро.

**Суп гороховый с мясом**. Бульон – насыщенно-желтый. Основными ингредиентами, как ни странно, является картофельное пюре и картофель кубиками их же производства. Гороха не доложили, развариваться успевает. Похож на гороховый суп.

**Суп харчо с мясом.** Бульон – желтоватый, вкус диктует добавление жгучего перца (стружка красного цвета). Рис в упаковке покрыт сетью микротрещинок, варится быстро (как все супы).

**Щи с мясом**. Бульон – желтоватый, чувствуется, что это – настоящие щи, хотя, капусты маловато. Рекомендуется возить в поход оливковый майонез.

**Сушеные овощи.**

Предполагается брать в походы для подножного корма, например, грибного супа или ухи.

**Морковь.** Кубики 2-4мм оранжевого цвета. Замачивались в холодной воде. Через 10 минут превратились в нормальную сладкую сырую морковь, еще через 10 минут в полтора раза увеличились в объеме. По-видимому, при замачивании в кипятке и последующей варке, все происходит быстрее.

**Лук.** Стружка 5-10мм беловато-желтого цвета. Замачивалась в холодной воде. Через 10 минут превратилась в нормальный хрустящий сырой лук с луковым запахом, еще через 10 минут в полтора раза увеличилась в объеме. По-видимому, при замачивании в кипятке и последующей варке, все происходит быстрее.

**Свекла.** Прямоугольные брусочки, все то же самое. Удостоверившись в приемлемом качестве борща, для нас – неактуальна.

**Томат сушеный.** Мелкие, сморщенные пластинки, при размачивании все то же самое. Любопытный продукт. Приятная неожиданность: обнаруживается настоящая помидорная мякоть. Привкус напоминает советскую томат-пасту.

(в ПЭТ-банках)

**Лук репч. жареный сушеный.** Годится как закусь к пиву. Соль в составе не указана, но, кажется, что она там есть. При добавлении к слитым макаронам одновременно с тушенкой и 5-минутном отстаивании продолжает похрустывать. При добавлении к пюрешке Б/П – то же самое. Предполагается заливать кипятком на несколько минут в мелкой таре перед добавлением.

**Картофель кубиками сушеный.** Квадратные пластинки 4-5 мм. Залил кипятком на 3 минуты, дополнительно доваривал минут 5-7. Конечно, это не свежий отварной картофель, – чувствуется едва заметный синтетический привкус. Увеличился в объеме в два раза. Смущает большой объем исходного сухого продукта. В банке около 6-8 порций.

**Фарш куриный варено-сушеный, фарш говяжий варено-сушеный, фрикадельки говяжьи варено-сушеные.** Цилиндрики, отрезанные на выходе из мясорубки; фарш 3-4мм, фрикадельки – 5-7мм. Заливались крутым кипятком и остывали около 7-8 минут. Через 1,5-2 минуты в фаршах (говяжьем и курином) наблюдались вкрапления, похожие на сухарики (возможно, измельченные субпродукты). У готовых блюд волокон не ощущается. Запах и вкус отсутствуют. Во рту впитывает слюну, как силикогель. Я, как водник, предпочитаю тушенку в банках!

**Дегустация растянулась на 6 дней, в том числе один – после юбилея, другой при повышенном sis-давлении. Поэтому, все впечатления – субъективны. Прошу не атаковать меня ссылками и советами, как сушить овощи или как готовить мясо к походу. Поставленная цель достигнута.**