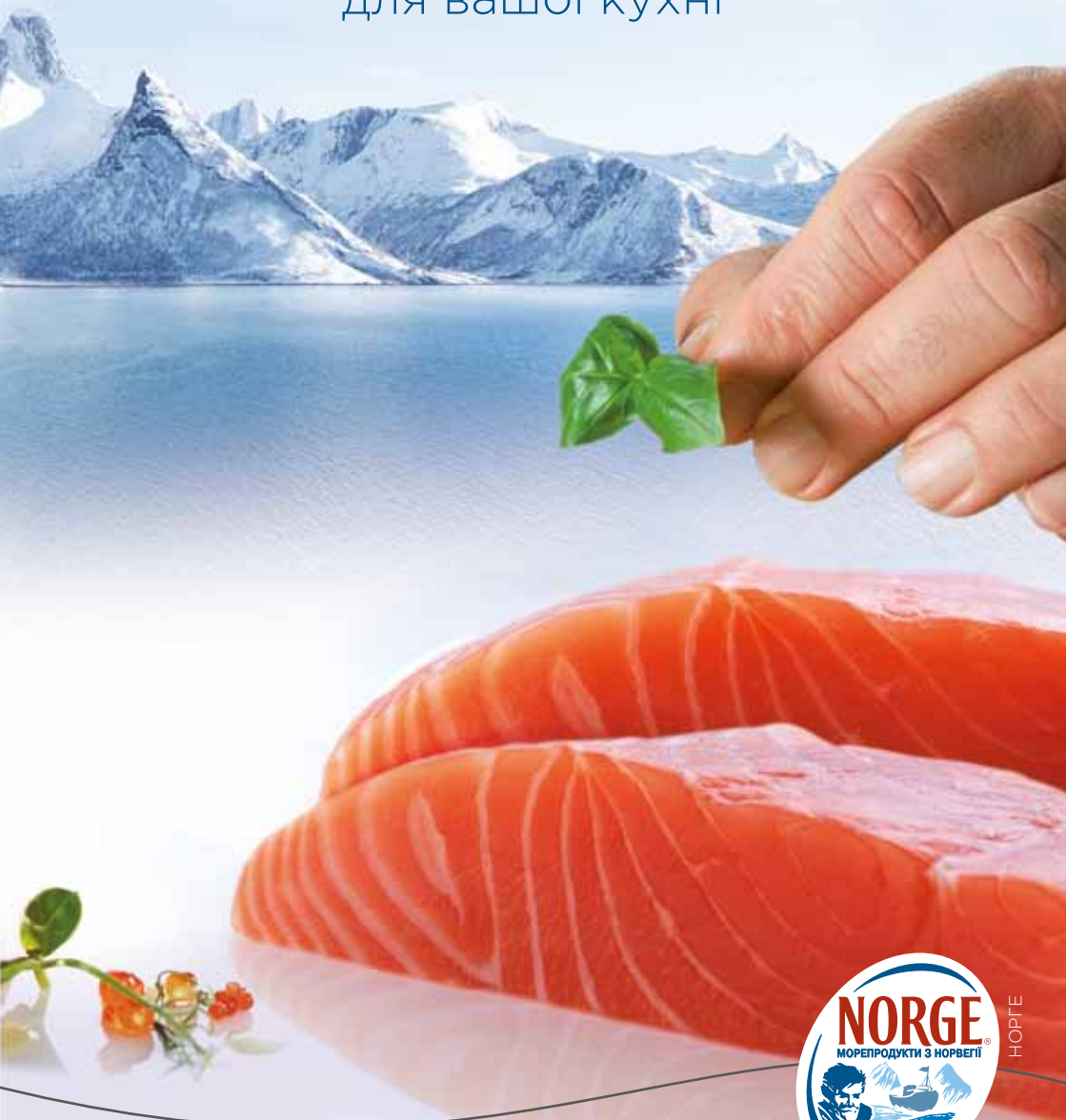


Норвезька сьомга

Якісна сьомга з Норвегії
для вашої кухні



www.iznorvegii.com.ua

Секрет успіху —

Норвезька сьомга — це продукт **високої якості**, через те що вона зростає в холодних чистих водах Норвегії. Є багато причин, чому потрібно обрати норвезьку сьомгу. Ось деякі з них:

1. Норвезька сьомга добувається з **холодних чистих норвезьких вод**, де вона повільно зростає і, таким чином, здобуває **ніжний та свіжий смак**.
2. Норвезька сьомга збагачена **корисними білками**, які забезпечують організм важливими корисними речовинами — жирними кислотами Омега-3, вітамінами D, B12, A, йодом та антиоксидантами.
3. Норвезька сьомга — це **гарантія якості**. Протягом усього процесу, з вирощування до потрапляння на вашу кухню, сьомга перебуває під пильним наглядом **контролю якості**, щоб відповідати **високим стандартам**.

Саме тому норвезька сьомга має унікальну текстуру, яскравий колір та неперевершений смак.



Норвезька сьомга



Норвезька сьомга із тальятелле та козячим сиром

Спосіб приготування:

Норвезьку сьомгу посоліть, поперчіть та підсмажте на гарячій сковороді без жиру. Приготуйте пасту. Окремо на оливковій олії приготуйте суміш із цибулі, часнику та помідорів. Додайте пасту та все перемішайте. Додайте до пасти норвезьку сьомгу, козячий сир та оливки, приправте на смак і додайте кедрові горіхи. Подавати пасту у глибокій тарілці, приправивши болотною м'ятою.

Інгредієнти:

- 600 г сьомги
- 600 г тальятелле
- 50 мл оливкової олії
- 100 г цибулі (порізати)
- 4 зубчики часнику
- 10 г сушених томатів (порізати)
- 150 г козячого сиру (кубиками)
- 20 г підсмажених кедрових горіхів
- 50 г оливок (порізати)
- на смак: м'ята болотна, морська сіль, мелений перець



Порадник з приготування

Кулінарна універсальність сьомги робить її першочерговим вибором у світовому кулінарному мистецтві. Відкрийте для себе різні способи нарізання норвезької сьомги, які надихнуть вас на приготування нових страв.

ФІЛЕТУВАННЯ



Філетування є ідеальним способом швидкого приготування та найбільш підходящим для смаження чи випікання.

ВИРІЗОК



Вирізок найкраще планувати для страв, що випікаються у духовці, а також для приготування карпаччо або сашімі.

КУБИКИ



Філе, порізане кубиками, найкраще підходить для приготування страв нашвидкуруч, страв на грилі або пасти.

ПОДРІБНЕННЯ



Дрібно нарізана сьомга — чудове рішення для приготування смачного тартару або домашніх бургерів.

САШИМІ

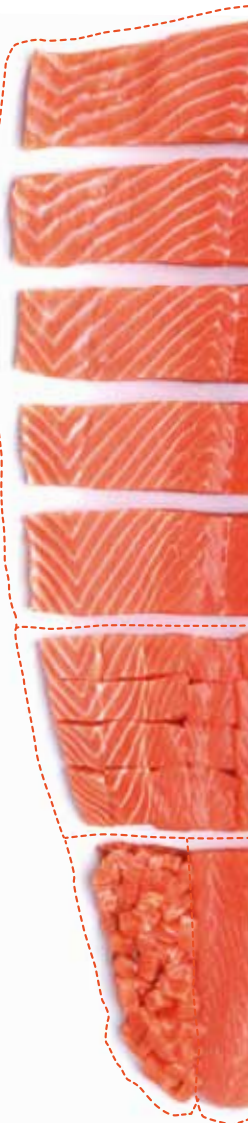


Сашімі — найлегший спосіб насолодитися усіма перевагами сирої норвезької сьомги.

МЕТЕЛИКИ



Нарізання способом «метелик» добре підходить для смажених страв та чудово смакує у стравах, приготованих у духовці.



Як філетувати?



Крок 1

Очистіть, промийте та висушіть рибу.
Використовуйте обробну дошку та гострий ніж.
Що більша риба, то більший ніж.



Крок 2

Зробіть поперечний надріз за ключицею у напрямку голови.



Крок 3

Поверніть лезо від голови риби та ріжте уздовж хребта до хвоста.



Крок 4

Переверніть рибу та зробіть так само з іншого боку.



Крок 5

Приберіть кісточки на животі риби, підклавши під них ножа пласкою поверхнею. Відріжте плавники.



Крок 6

Приберіть усі дрібні кісточки, що містяться глибоко у філе, використовуючи щипці для норвезької сьомги або пінцет.



Крок 7

Використовуйте гострий ніж з відносно гнучким лезом. Почніть з хвоста, зробивши діагональний розріз у напрямку шкіри. Тримайте міцно шкіру та, підтягуючи її до себе, обережно ведіть ніж між м'ясом риби та шкірою.

Запечена сьомга з овочевими ролами

Спосіб приготування:

Овочі відваріть окремо, остудіть у холодній воді, тоненько наріжте та поставте в холодильник. Зелень для заправки очистіть від стебел і відваріть кожну окрему у киплячій підсоленій воді кілька хвилин. Охолодіть дно каструлі з відваром. Змішайте приготовану зелень, додайте оливкову олію та поставте в холодильник. На харчову плівку викладіть скибочки цукіні із зеленими овочами та сформуйте роли (скріпіть зубочисткою) та покладіть у холодильник. Шматочки сьомги запікайте до золотистої скоринки. Потім викладіть на тарілку та додайте роли. Полийте страву заправкою із трав.

Інгредієнти:

- 600 г філе сьомги
- оливкова олія
- 100 г зеленого горошку
- 2 цукіні
- 4 стручки спаржі
- 8 стручків зеленого горошку
- морська сіль

Заправка:

- ¼ гілочки коріандру
- ¼ гілочки тархуну
- ¼ гілочки петрушки
- 100 г оливкової олії
- 30 г білого бальзамічного оцту
- сіль





Червоно-біло-синій овальний логотип Норве означас, що риба або морепродукти **походять з Норвегії**. Коли ви знайдете сьомгу з таким знаком, ви можете бути впевнені, що сьомга:

- походить з холодних, чистих вод **Норвегії**;
- вирощена та розведена **компетентними спеціалістами**;
- перебуває **під управою** уряду Норвегії.



НОРВЕЗЬКИЙ КОМІТЕТ З ПИТАНЬ РИБИ

Strandveien 106
PO Box 6176
9291 Tromsø
Tel. +47 77 60 33 33

Більше інформації на сайті
www.iznorvegii.com.ua