

Новый рыбный магазин на границе Нуйямаа



Leader Fish
Рыбные деликатесы в Нуйямаа

Богатейший ассортимент рыбных изделий

Свежая и копченая рыба на любой вкус
Добро пожаловать!

Cash-Store Oy

Tel. +358-9-727 92707, fax +358-9-727 92407
www.cash-store.info

Cash-Store Oy, Kastelhomantie 2, 00900 Hki.

ДЕШЕВАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Открыто:
будни 10-19, сб 10-16

ПОКУПАЕМ И ПРОДАЕМ В ХОРОШЕМ СОСТОЯНИИ Б/У:
ТВ, DVD, музыкальные центры, спортивный товар, стерео для авто, игры, рабочий инструмент, мобильные телефоны, музыкальные инструменты, украшения и часы...



RAJATUKKU

Бензиновый триммер (леска) 750W **сейчас 85€**
норм. 119 €

Бензиновый триммер/пила (леска и диск) 750W **сейчас 139€**
норм. 169 €

Электрический триммер **сейчас 129€**
норм. 19,95 €

Садовая борона bhm 33/36 **сейчас 269€**
норм. 309 €

Садовая борона bhm 33/60 **сейчас 299€**
норм. 359 €

Агрегаты
2,2 kw агрегат **220 € 299 €**
5,0 kw эл. агрегат **500 € 799 €**
3,0 kw дизел. агрегат **599 € 890 €**
5,0 kw дизел. агрегат **650 € 990 €**

Гриль на газе от 79 €

Стальной гриль с 5 форсунками 449 €

ARIEL FAIRY NESCAFÉ

Пн-сб 9-20
вс 10.30

Itätie 27, Virolahti
T. +358-400-652 719

Kaikki lehtemme ilmoitukset

www.kauppatie.com

Открыто: зимой 10-18 летом 10-20

KORPIKEIDAS

ЧИСТКА * РАЗДЕЛКА * ЗАСОЛКА * КОПЧЕНИЕ * ИКРА КАФЕ * ПОНИ новинка: грасса crosscar

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

Т. +358-5-4133334
www.korpikeidas.fi

Речная форель из кристально чистой родниковой воды. Необходимое снаряжение, практические советы и обработка улова прямо на месте.

Дорожные указатели на автомагистрали N 6 СЛЕДУЙТЕ ЗА ЗНАКАМИ!

Йоутсено Иматра
Лапpeenранта Сайменский Выборг Светогорск
Иматра 17 км шоссе 6 Лапpeenранта 19 км



Новые приметы многокультурного Хельсинки

Идея на День благодарения, рыба по пятницам, кошерная пища и мусульманский халяль — все основные религии имеют какие-то правила в отношении пищи.

В мировом сообществе, в частности и в Финляндии, все большее значение приобретает полезная и безопасная еда. Многие люди начинают задумываться над тем, какие продукты питания они покупают, есть ли там консерванты, генно-модифицированные составляющие. На этом фоне актуальное значение приобретают продукты «халяль» как продукты, приготовленные естественным путем.

Халяль (с арабского — «разрешенное») — это то, что разрешено мусульманам, в отличие от «харама» — запретного. Запретное и дозволенное точно определено в Коране. Однозначно запрещены мусульманам свинина, кровь, а также опьяняющие, одурманивающие напитки.

В магазинах с надписью «халяль» продается только то, что не противоречит основным принципам ислама. Мясные продукты с пометкой «халяль» не содержат свинины. Забой животных осуществляется в соответствии с нормами ислама. Разобраться в том, что такое продукция «халяль», мне помог имам Финляндской мусульманской общины татар **Рамиль Беляев**.

— Я бы дал более расширенное понятие, что такое мясо «халяль». Чтобы приготовить мясо «халяль» нужно учесть два аспекта: первое — это выпустить полностью кровь. Она не должна находиться в мышечной массе животного. Считается, что кровь животного вредна для человеческого организма. Мусульмане принимают это на веру, ибо вера — это опора, это стержень, и только потом идут рассуждения на медицинские и этические темы.

Второе — при забое, который тоже имеет определенные правила, необходимо произносить специальную молитву жертвоприношения. Однако, это не ритуальная пища. Халяль-продукты могут употребляться в пищу лицами любой национальности и вероисповедания, а магазины, функционирующие по стандарту «халяль», открыты не только для последователей ислама, но и для всех желающих.

Сектор производства мяса в мире является развивающимся. Лидерство в этом секторе принадлежит Малайзии, но и в странах Западной Европы, в том числе в Финляндии, нарастает спрос и предложение на подобную продукцию в связи с увеличивающимся количеством проживающих здесь мусульман. Предприниматели ездят по Финляндии, арендуют бойни, и совершают положенные обряды. На



сегодняшний день в столичном регионе существует 5—6 магазинов, которые торгуют свежим мясом, и 10—15 магазинов, которые продают халяльную продукцию переработанного вида, например, сосиски, колбасы, кебаб.

Потребность открывать подобные магазины есть по-прежнему, но это сложный бизнес, рассчитанный на отдельный специальный слой населения. «Халяльным» может быть не только мясо, но и другие продукты. Чтобы другой продукт был дозволен мусульманам, он не должен содержать запрещенных компонентов. Например, напитки, которые содержат алкоголь, не продаются в магазинах «халяль». В этом нужно разбираться, чтобы начинать такой бизнес. Последствия будут плачевными в ссудный день, если обманываете людей, продавая желаемое за действительное.

Постепенно беседа с имамом перешла в новое русло — разговор о татарской национальной кухне, которая испокон веков служила оплотом национальной идентичности и оставалась неотъемлемой частью этнической культуры татар, независимо от места их проживания.

— Действительно, за многие века татарская кухня наполнялась разными новыми блюдами, но бережно охраняла и обычаи предков. Когда мы говорим о татарской кухне, в первую очередь, представляется традиция. Но национальная кухня может служить и неплохой бизнес-идеей. Вспомним, с чего начинал супермаркет «Бэхетле» в Казани и другие магазины, торгующие беляшами, эчпочмаками и другими блюдами татарской кухни. Татары Финляндии тоже испробовали этот опыт, и вот что из этого получилось...

Хочу начать с истории. Мунаввар Саадетдин родился и вырос в Тампере. С детства работал в фамильном магазине, где продавал ковры.

Но тяга к кулинарии оказалась выше, и он поступил на кулинарные курсы, окончив которые устроился на работу в хлебопекарню. Два брата Мунаввара Али и Ильгиз остались работать в магазине. Они любили в свободное время обсуждать планы на будущее и насущные дела. В один из таких вечеров разговор вдруг зашел о национальной кухне, блюдах и традициях. Здесь-то и появилась мысль: «А не попробовать ли продавать национальные блюда татар?» Но что продавать, да и кому продавать? Ведь блюда финнам неизвестны, не знаешь, понравится или нет.

В то время в Финляндии был очень популярен пирожок с мясом, поэтому выбор остановился на татарском перемяче. Вначале делали дома и продавали знакомым. Вскоре они смогли арендовать помещение и там делать перемяч. Те, кто хотя бы раз в жизни делал это блюдо, знают, что приготовление занимает очень много времени и сил, а учитывая, что надо было делать много и быстро, трудностей было еще больше.

Мунаввару большую помощь оказал его супруг Майя. Будучи финкой по национальности, она научилась делать перемяч и тоже встала за стол производства. Не прошло много времени, как результаты напряженной работы показали себя, и среди жителей Тампере перемяч стал знакомым и популярным. Его начали покупать киоски-гриль для реализации по вечерам.

Вскоре Мунаввар открывает небольшую пекарню на основе продажи татарских перемячей. В пекарне ассистентом ими не ограничился, стали делать и другие пирожки. Поначалу продавали частным магазинам и развозили по всей Финляндии. Житель Ярвенпя Вахит Вафин, который проработал в этой пекарне 2 года, рассказывал, что в его обязанности входило, загрузив машину продуктами пекарни, везти их в Хельсинки и прода-

вать частным магазинчикам. Нередко непроданную продукцию приходилось выкупать обратно. Но Финляндия, как и весь мир, динамично меняется. Место маленьких частных магазинчиков все больше и больше занимают гиганты торговли — сети супермаркетов. Это сказалось и на работе пекарни. На сегодняшний день уже нет необходимости развозить товар; супермаркеты сами вывозят пирожки и перемячи из пекарни и распространяют по магазинам.

В этом году пекарне исполнилось 30 лет. У нынешнего директора Али Саадетдина есть планы на будущее, но самое главное — это заинтересовать молодежь, привить им любовь к татарской кухне. Только в этом случае пекарня будет производить перемячи дальше, в противном же случае она превратится в обыкновенную пекарню, каких десятки в Финляндии.

На самом деле, только любовь к родной культуре может сохранить ее ценности, а также познакомит с ней другие народы.

Предлагаю приготовить популярное блюдо татарской кухни — перемяч.

Ингредиенты :

тесто — 200 г
мясо — 120 г
репчатый лук — 1/2 шт.
соль, перец — по вкусу
жидкость жир для жарения — 1 ст. л.
для фарша:
мясо (говядина или баранина)
лук репчатый
перец и соль.

Как приготовить:

Из дрожжевого или пресного теста сделать шарики весом по 50 г, обвалять в муке и раскатать из них лепёшки. На середину лепёшки положить фарш и примять. Затем приподнять край теста и собрать красиво в сборку. В середине перемяча должно остаться отверстие. Перемячи обжаривают сначала отверстием вниз в жире, затем, как зарумянятся, переворачивают отверстием вверх. Готовые перемячи должны быть светло-коричневого цвета круглой, приплюснутой формы. Перемячи подают горячими. Их едят с бульоном, йогуртом.

Приготовление фарша:

Мясо (говядина или баранина) мелко нарезать с репчатым луком, пропустить через мясорубку, положить перец, соль, и всё тщательно перемешать. Если фарш получился слишком густой, влить холодного молока или воды и снова перемешать.

Готовьте и наслаждайтесь!

Эльвира Нури

ЦЕНТР Б/У ТОВАРОВ
HuötyHalli
Kivisalmenkatu 10 Lappeenranta

Все для строительства, дизайна и спорта.
В нашем ассортименте широкий выбор одежды, посуды.

!!! ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ !!!

пн-пт 9-18 сб 9-14 обл. на русс. яз.



Выставка художника В. Рескаленко в Хельсинки

10 октября в Российском центре науки и культуры г. Хельсинки открылась персональная выставка художника **Василия Рескаленко**.

Выпускник архитектурного отделения художественной академии им. И.Е. Репина в Санкт-Петербурге, он уже 20 лет живет и работает в Оулу, небольшом городе на севере Финляндии. Здесь им созданы многочисленные работы в технике масляной и темперной живописи, деревянной скульптуры, керамики и ювелирной пластики.

Выставка называется «Человек, который...». Как сказал В. Рескаленко на презентации выставки, нынешняя экспозиция состоит из работ, выполненных в разные годы. Это результат его размышлений над смыслом жизни, месте художника в ней, внутренних переживаний, как, например, в серии «Тишина». В других работах, как выразился художник,

«зашифрованы» конкретные события в символах, близких автору. Это, прежде всего, привлекший всеобщее внимание деревянный барельеф «Канатоходец». Выставка в РЦНК — первая выставка В. Рескаленко за последние 8 лет, в течение которых, как заявил художник, ему было необходимо созерцание и творческое уединение.

Открытие выставки вызвало большой интерес как у профессиональных художников, так и любителей изобразительного искусства финской столицы. В этом месяце Василию Рескаленко исполняется 50 лет.

Российский центр науки и культуры благодарит В. Рескаленко за возможность познакомиться с его работами и желает ему дальнейших творческих успехов.

Источник: www.ruscentre.org