

ВкусВилл

ВЕСЕННИЕ ВКУСНЫЕ НОВОСТИ

ФЕВРАЛЬ –
МАРТ 2020



СОЧНЫЕ НОВОСТИ

ВЕСНА БЛИЗКО. ПОРА ПРОВОЖАТЬ ЗИМУ И ГОТОВИТЬСЯ К МАРТОВСКИМ БУКЕТАМ И ПОДАРКАМ. ХОРОШЕГО НАСТРОЕНИЯ, ЗДОРОВЬЯ ВАМ И ВАШИМ БЛИЗКИМ! «ВКУСВИЛЛ» ВСЕГДА РЯДОМ, НЕ ЗАБЫВАЙТЕ ОБ ЭТОМ. БУДЕМ РАДОВАТЬ ВАС ВЕСЕННИМИ НОВИНКАМИ И ВДОХНОВЛЯТЬ НА ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПОДВИГИ. НО СНАЧАЛА ДАВАЙТЕ ОБСУДИМ НАШИ НОВОСТИ.



► ЗАКАЖИ И ЗАБЕРИ ИДЕАЛЬНЫЕ ТОРТЫ

Команда проекта «Закажи и забери» уже в праздничном настроении и подготовилась ко всем февральским и мартовским праздникам. Смотрите, какие красивые торты у них появятся 5 февраля!

Заказ можно оформить через приложение или у продавца магазина.

Торт «Суфле в шоколаде», торт «Шоколадный», торт «Спартак»

будут доступны в первую очередь.

Можно заказать и банкетные блюда, закуски.

А на Масленицу будут доступны для заказа блины с разными начинками.



► ГДЕ ЛУЧШИЙ КОФЕ В МОСКВЕ

Записывайте адрес – Большая Грузинская, 57. Там открылась кофейня «Вкус Coffee» на территории магазина «ВкусВилл». Мы поспешили попробовать их легендарный раф «Лаванда». Вероника, маркетолог кофейни «Вкус Coffee», рассказывает:

– «Вкус Coffee» – кофейня, в меню которой есть десерты и напитки. Мы готовим кофе только на натуральном молоке, у нас большой выбор растительного молока. Круассаны, слоёная выпечка сделаны на сливочном масле по рецептурам, согласованным с технологами «ВкусВилл». Десерты мы подаём тоже из ассортимента «ВкусВилл». Плюс некоторые поставщики у нас представляют свои веганские продукты, десерты без сахара, на классическом натуральном сливочном сыре, сметане.



► СОБЕРИТЕ КУЛИНАРНЫЙ КОНСТРУКТОР НА СВОЙ ВКУС

«Кулинарный конструктор» – это новый подход к повседневному питанию. Вы не просто покупаете готовые блюда, а сами составляете рацион. Вы можете выбрать блюда из разных групп и сочетать их на свой вкус: основное блюдо, гарнир, салат, соус и напиток. Это просто и вкусно, как дома!

Гречка с грибами, куриные бёдрышки и свекольный салат – всё по-домашнему. И всё можно взять отдельно. Не хотите курицу с гречкой? Возьмите с овощами на пару, с макаронами или с киноа.

Пока конструктор доступен только в магазинах «ВкусВилл» в Москве по адресам:

- ул. Шаболовка, д. 20;
- ул. Большая Якиманка, д. 54;
- ул. Вернадского, д. 39;
- Балаклавский пр-т, д. 5.

►► **МЫ СТАНОВИМСЯ ВСЁ БЛИЖЕ**

На АЗС Шелл есть, что поесть.

Как всегда, бизнес наш разворачивается самым неожиданным образом. Зимой мы начали сотрудничать с АЗС Шелл, и теперь у вас есть возможность по дороге заезжать за полезными перекусами на



АЗС этой сети и находить там продукты из «ВкусВилл».

► **Продукты «ВкусВилл» теперь и в сети супермаркетов Billa.** В 20-ти магазинах Москвы и области можно найти в ассортименте продукты «ВкусВилл» по тем же ценам, что и в наших магазинах. Молочные продукты, сыры, десерты – около 50 наименований.

Казань! Наконец-то мы нашли у вас нового партнёра по доставке и уже вовсю доставляем экспресс-заказы вместе с компанией Казань.Экспресс, чему очень рады. Надеемся, и вы оцените.

Но вообще, увы, потери среди партнёров по доставке тоже есть. В январе закрылась GoLama и доставщик «Несу еду», который помогал нам в Зеленограде.

Мытищи! Зато мы наконец-то учимся доставлять за МКАД и уже знакомимся с жителями подмосковного города Мытищи вместе с компанией Net-Fi.

►► **КОМУ РЫБКИ?**

В нескольких магазинах «ВкусВилл» появились рыбные витрины. Там продаётся охлаждённая рыба самого лучшего качества, какое мы только можем вам предложить. Стейки сёмги, филе и медальоны делаются исключительно из охлаждённой сёмги. Красная



икра, продаваемая в наших рыбных отделах, не содержит бензоат натрия. Помимо самой рыбы, в ассортименте представлены слабосоленые ломтики лосося и форели, содержащие только рыбу и соль. Никаких консервантов, красителей и прочих добавок.

Рыбные витрины находятся в Москве по адресам:

- ул. Александры Монаховой, д. 95;
- Мичуринский пр-т, д. 16;
- Славянский б-р, д. 9;
- Дмитровское шоссе, д. 13А;
- ул. Вучетича, д. 22.
- А также в городе Одинцово на ул. Маковского, д. 2А.

►► **ДЛЯ ТЕХ, У КОГО ЛАПКИ**

Мы знаем, что у многих наших покупателей есть домашние питомцы, и поэтому давно работаем над тем, чтобы вы могли найти качественную здоровую еду не только для себя, но и для хвостатых друзей.



Теперь нам помогает розничная сеть зоомагазинов «Ле'Муррр». Впервые во «ВкусВилл» открылся полноценный отдел с зоотоварами. По сути, это целый магазин внутри магазина.

Адрес: Таганская ул., д. 31/22 (внутри магазина «ВкусВилл»).

►► **«ВКУСВИЛЛ АЙС» ИЩЕТ ПОСТАВЩИКОВ**

Наш новый формат магазинов с заморозкой «ВкусВилл Айс» ищет новых интересных поставщиков замороженных блюд и продуктов. Вам есть что предложить из замороженных продуктов?

Пишите на ice@vkusvill.ru.
Можно дублировать на zakupka@vkusvill.ru.



НОВОСТИ ОТ НАШИХ ЭКОЛОГОВ

НОЛЬ ПАКЕТОВ

В феврале и марте мы запускаем тестовую программу «Ноль пакетов».

Чтобы участвовать, зайдите в раздел «Акции» в приложении «ВкусВилл» и нажмите кнопку «Участвую». На странице акции вы сможете видеть свою экономию за счёт отказа от пакетов после каждой покупки. Если вы справитесь и сможете не покупать пакеты 30 дней, то получите приятный бонус от нас и новую привычку – научиться жить без пакетов. Условия акции уточняйте на сайте vkusvill.ru и в приложении.

НАЧИНАЙТЕ СОРТИРОВАТЬ МУСОР ПРЯМО СЕЙЧАС

Мы уже рассказывали, что Москва с 1 января 2020 года перешла на отдельный сбор. Скоро и у нас на сайте vkusvill.ru появится карта пунктов приёма вторсырья.



А в Ульяновске компания «ВторПлюс» уже забирает вторсырьё от жителей и передаёт на дальнейшую переработку.



За сдачу вторсырья мы готовы начислять бонусы жителям Ульяновска. С ноября клиенты «ВторПлюс» могут получать бонусы на карту «Давайте дружить!» от

«ВкусВилл» за сдачу вторсырья. Для этого нужно приложить ваш номер телефона, ФИО и номер нашей карты на почту: vtorpluscom@yandex.ru.



ПРИНОСИЛИ НАМ БАТАРЕЙКИ В ПРОШЛОМ ГОДУ?

По нашим данным, до декабря 2019 года вы вместе с командой магазинов «ВкусВилл» собрали 124 тонны батареек. Это примерно пятая часть всех батареек, собранных в России. Кроме того, это превысило наш прошлогодний результат примерно в 2 раза!

Почти 5 000 000 батареек уехали в Челябинскую область и были утилизированы на заводе «Мегаполис-ресурс».

МЕНЯЕМ БУТЫЛКИ НА БОНУСЫ

В середине декабря в нашем магазине в Санкт-Петербурге появился первый российский автомат по приёму бутылок и банок. Совместно с пивоваренной компанией «Балтика» был разработан автомат, в который можно сдать пластиковые бутылки объёмом от 0,5 л до 2 л и алюминиевые банки из-под напитков. При этом ёмкости должны быть без остатков жидкости, чистыми и на этикетке должен быть читаемый штрихкод.

За одну сданную пластиковую бутылку или алюминиевую банку мы начислим вам 0,5 балла на карту «Давайте дружить!». Сдать вторсырьё можно по адресу: Лиговский проспект, дом 107.

За первый месяц, благодаря нашим покупателям, на переработку отправилось 2000 бутылок. Оператором по сбору и переработке собранного вторсырья в Санкт-Петербурге является ГК «Созвездие». В феврале будут установлены ещё два фандомата.

17 МГНОВЕНИЙ ВЕСНЫ

ЧЁТКИЙ ПЛАН ПО СОЗДАНИЮ ХОРОШЕГО ВЕСЕННЕГО НАСТРОЕНИЯ.

ИТАК, КУДА БЕЖАТЬ, НАЖАТЬ И ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ УЖЕ ХОЧЕТСЯ ВЕСНЫ:



1 Посмотрите, какие цветы и подарки будут продаваться в ближайшем магазине «ВкусВилл» в марте.

2 Начните с 1 марта участвовать в «Разнообразном питании». Поставьте галочку в приложении или Телеграм-боте @VkusVillBot, а дальше вы знаете: купить от 30 до 100 продуктов, оценить их и получить скидку от 3 до 10% на все покупки апреля.

3 Закажите доставку продуктов на адрес мамы или бабушки. Просто так, пусть удивятся. Это легко сделать через приложение «ВкусВилл Экспресс» и наших партнёров по доставке.

4 Объявите весну без пакета. Достаточно просто купить фруктовый мешочек яркого цвета для хорошего настроения (или просто чёрный). И не забывайте отказываться от пакета везде, где это возможно сделать.

5 Если вам попался не очень удачный авокадо, сделайте из него маску для лица. Очень освежает.

6 Принесите на работу растворимый шиповник в яркой упаковке из «ВкусВилл» и угостите коллег. Напиток получается очень согревающим и выручает в ситуации, когда дневная норма кофе уже выпита, а чая ещё не хочется.

7 Пройдите чек-ап. Да, весна – лучшее время, чтобы позаботиться о здоровье, проверить всё, что иногда болит, скрипит или ноет, и убедиться, что всё в порядке. Рекомендуем честный чек-ап от «Хью-

МАНЧЕК», который проходят и наши продавцы. При записи назовите промокод «Довериум» – получится хорошая скидка.

8 пляжные тела создаются зимой и весной. Попробуйте потренироваться с проектом «Эргогеника». Цены очень доступные для персональных тренировок. И промокод «Довериум» тоже сработает.

9 Пора попробовать новый фрукт или зелень. Никогда не ели личи? Время пришло! Личи с Мадагаскара очень вкусные. Аккуратно разрежьте корочку посередине, съешьте то, что внутри, и выплюньте косточку. И ни в коем случае не давайте грызть косточки от фруктов детям и животным, это очень опасно.

10 Попробуйте новый уровень экономии с приложениями «ЕдаДил», «Суперчек» и «Кошелёк». Да, там уже есть выгодные программы для всех любителей «ВкусВилл»!

11 Вдохновитесь на трудовые подвиги. Прочитайте новую книгу нашего коллеги Валерия Разгуляева «Бирюзовое управление. Опыт российских компаний».

12 Для детей в продаже скоро будет новая книга-раскраска от нашего дизайнера Насти Ризаевой.

13 Обновите гардероб ребёнку. При покупке от 1000 рублей детской одежды LOLOCLO дарим

рюкзачки в магазинах «ВкусВилл» по адресам в Москве:

- пос. Коммунарка, ул. Липовый Парк, д. 8, к. 1;
- ул. Адмирала Лазарева, д. 63;
- ул. Живописная, д. 12;
- ул. Щербаковская, д. 35;
- ул. Марии Ульяновой, д. 9, к. 1.

14 Зайдите за кофе или свежесожатым апельсиновым соком во «ВкусВилл». И возьмите два! Потому что вкусным и полезным всегда нужно делиться. Легко, просто, щедро и без сожалений.

15 29 февраля бывает раз в 4 года, поэтому напишите себе письмо на 4 года вперёд. Придумайте своё будущее и пофантазируйте: где вы будете 29 февраля 2024 года? Или напишите нам, мы очень любим письма. Каким будет «ВкусВилл» через 4 года, как думаете?

16 1 марта в России отмечается День кошек. У нас в продаже появились лакомства для котиков, так что угостите в этот день кого-то усатого и полосатого – хоть своего, хоть чужого.

17 Передайте эту газету коллегам или просто оставьте её на видном месте в офисе, чтобы как можно больше людей узнали про чёткий план «ВкусВилл» по созданию весеннего настроения.

НЕОБЫЧАЙНЫЙ ГРИБ

СКРИПИЦИНА МАРИЯ АНДРЕЕВНА ЗАНЯЛАСЬ ПРОИЗВОДСТВОМ ЧАЙНОГО ГРИБА В 2001 ГОДУ. СЕГОДНЯ СТЕКЛЯННЫЕ БУТЫЛОЧКИ СО ВКУСОМ ДЕТСТВА МЕЛЬКАЮТ НА ФОТОГРАФИЯХ В СОЦСЕТЯХ, А В ИНТЕРНЕТЕ СНОВА ПОПУЛЯРНЫ СТАТЬИ О ЕГО ВОЛШЕБНЫХ СВОЙСТВАХ.

Мы отправились в подмосковный город Лыткарино на производство ООО «РУСКВАС» и спросили обо всём напрямую у его владелицы.

Предприятие по изготовлению комбучи (так называют чайный гриб на западный манер) занимает относительно небольшую площадь в 1000 кв.м и вряд ли поразит вас инновационными системами. Технология получения напитка проста и требует человеческого внимания, а не ультрамодных аппаратов.

Мы заходим в первый зал и видим 9 больших баков, покрытых зачехом марлей.

— В этих эмалированных ёмкостях растут наши грибы. Эмаль не вступает в реакцию ни с какими кислотами, поэтому именно это покрытие подходит для выращивания культуры. Вместо крышек у баков — марли. Грибу нужно дышать, в ёмкость должен попадать воздух, — объясняет Мария Андреевна.

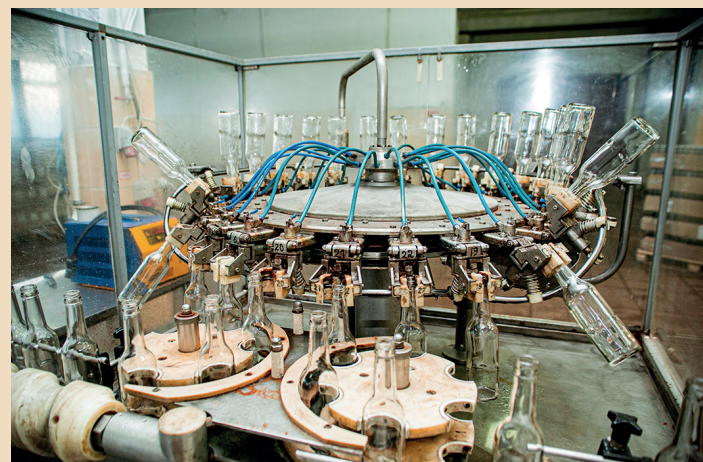
Кроме воздуха и особого «жилища» грибу для хорошей жизни, оказывается, нужны тепло и еда. Питательной средой служат пять ингредиентов: чёрный чай, зелёный чай, мёд, кофе, солодовый экстракт.

Сотрудники приглашают нас в лабораторию, чтобы посмотреть, как выглядит культура на стадии роста. Мария Андреевна показывает одну из них в пробирке:

— Мы получаем свою культуру из международного депозитария. Он отвечает за её безопасность и чистоту. Мы знаем точно, что она не размножилась по 85 раз.

В 2011 году мы подали документы на патент. В 2016 году все наши культуры были запатентованы в США, Канаде, России.

Из пробирки маленький «грибочек», как ласково его называют сотрудники, попадает в тот самый бак-ферментёр, где он «ест», растёт и приобретает свои внушительные размеры до 1,5-2 тонн!



КОМБУЧА – ЭТО НАПИТОК, КОТОРЫЙ ВПЕРВЫЕ ПРИДУМАЛИ В МАНЬЧЖУРИИ. ПО СУТИ, ЭТО МАЛЕНЬКАЯ АРМИЯ МИКРОБОВ, НАСТОЯННАЯ НА ЧАЕ И ДРУГИХ ФЕРМЕНТАХ И ПРОШЕДШАЯ ОБУЧЕНИЕ В «СТРАНЕ ФЕРМЕНТАЦИИ».

В целом, процесс изготовления напитка такой:

1. Первый этап – варка сиропа и пастеризация питательной среды

– Чтобы не произошло обсеменение производства, для пастеризации среды мы используем варочные котлы.

Из котлов сироп по трубам поступает всё в тот же ферментёр и становится питательной средой для гриба.

2. Второй этап – сепарация

Перед розливом напиток отправляется в сепаратор. Сепаратор удаляет все механические примеси: гриб, чаинки, остатки питательной среды, на которой он рос, и т.д.

3. Третий этап – финальная подготовка

Очищенный от примесей напиток идёт в купажный танк, где все показатели доводятся до нормы. У каждого она своя:

– Мы не используем никаких искусственных ароматизаторов и консервантов. Если это напиток с имбирём и мёдом, мы всё добываем и делаем сами: измельчаем имбирь и через гидропресс получаем сок свежего имбиря. Чистим, моем, отжимаем и добавляем в уже готовый напиток.

4. И наконец – розлив

В офисе стоит стеллаж с выставочными экземплярами и этикетками: от самой первой до самой новой.

Сотрудники с любовью рассказывают о напитке. У него специфический вкус, но здесь, на производстве, все люди – его ценители.

– Мы в семье любим и пьём гриб каждый день. Я за классический, а вот дочке внезапно понравился настоящий на каркаде, – рассказывает Ирина Михайловна Ганкова, технолог компании.

А вы любите чайный гриб? А комбучу?

ВКУС СЕЗОНА



ИСЛАНДСКИЙ СКИР – НЕЖИРНЫЙ ЙОГУРТ – СТАЛ НАСТОЯЩИМ ХИТОМ В ЕВРОПЕ И НЕДАВНО ПОЯВИЛСЯ В ПРОДАЖЕ У НАС, В СЕТИ МАГАЗИНОВ «ВКУСВИЛЛ».

Вы знаете, мы большие любители молочных продуктов с чистым составом и смело предлагаем вам две наши новинки: Скир «Исландский» 1,5% и Скир «Исландский» с клубникой 1,2%.

Isey Skyr/Избёнка произведён в России по классической исландской технологии и традиционному рецепту с использованием уникальной исландской бактерии *Streptococcus Thermophilus Islandicus*.

УНИКАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА:

- ▶ высокое содержание белка – 11 граммов на 100. Это в 3 раза больше, чем в обычном йогурте;
- ▶ по содержанию белка можно сказать, что в одном йогурте 3-4 стакана молока;
- ▶ почти 85 мг кальция;
- ▶ низкая калорийность;
- ▶ нежная кремовая текстура;
- ▶ низкая жирность – всего 1,5%.

Пробовали? Как вам?



ИСТОРИИ

ДВА ЛЮБИМЫХ ПРОДУКТА: СОК И КОФЕ

Многие уже привыкли заходить во «ВкусВилл» не только за свежими продуктами, но и за свеже сваренным кофе и свежавыжатым апельсиновым соком. Мы поговорили с Машей Савельевой, которая ведёт этот проект внутри компании, и Маша рассказала нам, как всё работает.

Сейчас сокоматов уже 116, а кофемашин в магазинах «ВкусВилл» – уже 210.



ОТКУДА НАШИ АПЕЛЬСИНЫ

Для выжимки хорошего и вкусного сока подходят сорта апельсинов Навелин и Валенсия, которые мы используем. Страны-поставщики: Турция, Египет, Марокко, ЮАР (в зависимости от сезона). Сейчас у нас апельсины из Египта.

КАК НАЙТИ СПЕЛЫЙ АПЕЛЬСИН

Главные факторы при выжимке сока – калибр апельсинов и их зрелость. Калибр мы используем обычно от 60 до 80 мм, такие апельсины аппарат выжимает лучше всего. По зрелости у нас в приоритете стабильность качества сока, а не стабильность его стоимости. Поэтому при

смене сезона, чтобы сок не был кислым или водянистым, мы стараемся не брать дешёвые апельсины из страны, где сезон только начинается, так как они часто бывают ещё жёлтыми или зелёными, а закупаем дорогие из страны, где сезон заканчивается. Там они точно спелые.

БЕЗОПАСЕН ЛИ СОК ИЗ СОКОМАТА

Каждый сокомат моется со специальными производственными, небытовыми моющими средствами, а также обрабатывается дезинфицирующим раствором каждый вечер после окончания работы магазина.

Также мы моем и дезинфицируем апельсины, чтобы налёт и прочие вещества с кожуры апельсинов не попадали в сок – не портили его микробиологическую среду, и чтобы сок от этого не горчил.

Для этого в каждом магазине с сокоматом оборудован моечный цех. Исполнение санитарных норм в данном случае контролирует наша служба качества. Ежемесячно они проводят аудиты магазинов, в том числе где есть сокомат. Кроме визуального осмотра, берут пробы сока на анализ на микробиологию.



КАКОЙ ВО «ВКУСВИЛЛ» КОФЕ

У нас 4 партнёра, которые ставят суперавтоматические кофемашины и поставляют кофейные зёрна для них. Все зёрна у нас – это 100% арабика из Бразилии, Эфиопии, Гватемалы.

КАКОЕ МОЛОКО В КОФЕМАШИНЕ

Для кофе мы используем только наше молоко «Избёнка», как правило, 3,2% жирности. Здесь самый большой нюанс, что на качество и воздушность молочной пенки влияет содержание в молоке белка – чем его больше, тем лучше.



Поэтому мы стараемся использовать в кофемашинах только молоко производителя Лебедянь, так как у него содержание белка в молоке выше. И тут есть забавная штука: молоко при нагреве и формировании из него пенки выделяет сахар, поэтому пенка может быть сладковатой. Некоторым покупателям кажется, будто машина по умолчанию добавляет сахар в напиток, но это не так.

КОФЕ В СВОЮ КРУЖКУ

Вы можете налить кофе в свою кружку, если она подходит по высоте к нашей кофемашине. Спасибо вам за то, что не пользуетесь одноразовой посудой!



На первый взгляд кажется, что с суперавтоматом работать легко – засыпал зёрна, и машина варит кофе. Но в процессе работы мы выяснили, что стандартные обжарки не всегда хорошо подходят для суперавтоматов – кофе может горчить или кислить, а напитки без молока (американо, в частности) могут быть водянистыми, словно пустыми, без кофейного

«тела». При этом разные машины на одних и тех же настройках сварят одинаковый кофе по-разному.



Поэтому сейчас наш приоритет – подобрать почти идеальные сочетания зёрен и настройки машин, чтобы конечные напитки были ровного плотного вкуса, без ярко выраженных перекосов в сторону кислинки и горчинки.

КТО НАМ ПОМОГАЕТ

Обжаривать зёрна и варить вкусный кофе для вас нам помогают 4 партнёра: Хорекофф (Санкт-Петербург), Русхолтс (Москва), Монтана кофе (Москва), Верле кофе ростерс (Санкт-Петербург).



А с чем приятно выпить ароматный кофе? Правильно, с домашним чизкейком по рецепту от нашей читательницы.

РЕЦЕПТЫ
ВАШИ И НАШИ

Рецепт низкокалорийного чизкейка с обложки нам прислала Надя Воробьева, которая ведёт аккаунт **@live_healthy_club**. Делимся им с вами!

Рецепт основы на форму диаметром 23 см:

- 150 г сухого творога 0-5%
- 1 яйцо и 1 белок
- 150 г цельнозерновой муки
- стевия и ваниль

Всё смешать. Тесто распределить по дну формы, выстеленной бумагой для выпечки, делая бортики 3-4 см.

Рецепт начинки:

- 300 г ягодного/фруктового пюре
- стевия и крахмал при необходимости

Всё смешать, проварить до загустения при необходимости. Пюре должно быть джемообразным. Вылить пюре на основу. Разровнять.

Рецепт творожной части:

- 500 г мягкого творога 0-5%
- 2 яйца и 1 белок
- 1,5 ч. ложки картофельного крахмала (либо 3 ч. ложки кукурузного)
- стевия и ваниль
- щепотка соли

Всё аккуратно смешать венчиком или лопаткой, минимизируя образование воздушных пузырьков. Вылить массу в форму на ягодное пюре, разровнять. Выпекать 30 минут при 170 °С.

ВКУСНЫЕ ВАРИАНТЫ
НАЧИНОК:

- ▶ Курага + чернослив. Измельчить в пюре блендером. Подсластители и крахмал не требуются.
- ▶ Тыквенное пюре + стевия + апельсиновая цедра + корица + мускатный орех. Крахмал не требуется.
- ▶ Замороженные ягоды + стевия + крахмал. Всё проварить до загустения, при необходимости ягоды размять в пюре. Количество крахмала зависит от сочности ягод.

Для клюквы нужно 0,5 ч. л. картофельного крахмала, а для малины/клубники/ежевика/черники – 1-2 ч. л. Можно также предварительно разморозить ягоды и слить лишний сок.

5 СЕКРЕТОВ ИДЕАЛЬНОГО ЧИЗКЕЙКА

- ▶ Если добавить в творожную часть больше соли, можно добиться эффекта сладко-солёной массы, как у классического чизкейка.
- ▶ Часть муки в тесте я всегда заменяю на отруби (15-20 г), это не влияет на вкус и текстуру, но прибавляет клетчатки.

- ▶ Я использую жидкую стевию в качестве подсластителя, но вы можете взять любой сахзам на ваш вкус или сахар (тогда калорийность возрастёт).
- ▶ Духовки у всех разные, регулируйте время выпекания под себя. Чизкейк должен остаться белым, без корочки.
- ▶ Готовый чизкейк необходимо полностью остудить, и только после этого доставать из формы и разрезать.

ДО ВСТРЕЧИ НА YOUTUBE
КАНАЛЕ, ДОРОГИЕ ЛЮБИТЕЛИ
ВКУСНЫХ РЕЦЕПТОВ!



КОНКУРС

ДАВАЙТЕ СОЧИНЯТЬ СКАЗКИ!

Книга «Герои Избёнки» была выпущена в 2012 году, её написали дети наших покупателей, придумывая свои удивительные сказки. Каждая история была наполнена теплом, творчеством, душевностью. Так сказки попали на упаковку детских молочных продуктов.

Каждое письмо мы (дизайнеры) бережно храним. И при появлении нового продукта внимательно просматриваем и ищем нового героя.

КАКОЙ ДОЛЖНА БЫТЬ СКАЗКА, ЧТОБЫ МЫ РАЗМЕСТИЛИ ЕЁ НА УПАКОВКЕ?

1 КОРОТКОЙ

В нашей копилочке лежит несколько сказок размером с печатный лист. Такую сказку мы не можем уместить на упаковку. Выбираем короткие сказки, на 3-4 абзаца, где есть сюжет.

2 С ЦВЕТНОЙ КАРТИНКОЙ

Иногда получаем сказки, где нет рисунка, и его не досылают даже после запроса. Лежат сказки с чёрно-белыми иллюстрациями, нарисованными простым карандашом. Мы их бережно храним, но на упаковку использовать не можем.

3 ДОБРОЙ

4 СОЗДАННОЙ ДЕТСКОЙ РУКОЙ

Видно, где рисовал и писал ребёнок, а где помогали родители. В детской непосредственности и есть вся красота творчества! Поэтому мы выберем рисунок, сделанный ребёнком, и постараемся максимально сохранить его, перенеся на упаковку.

5 ЧЕСТНОЙ

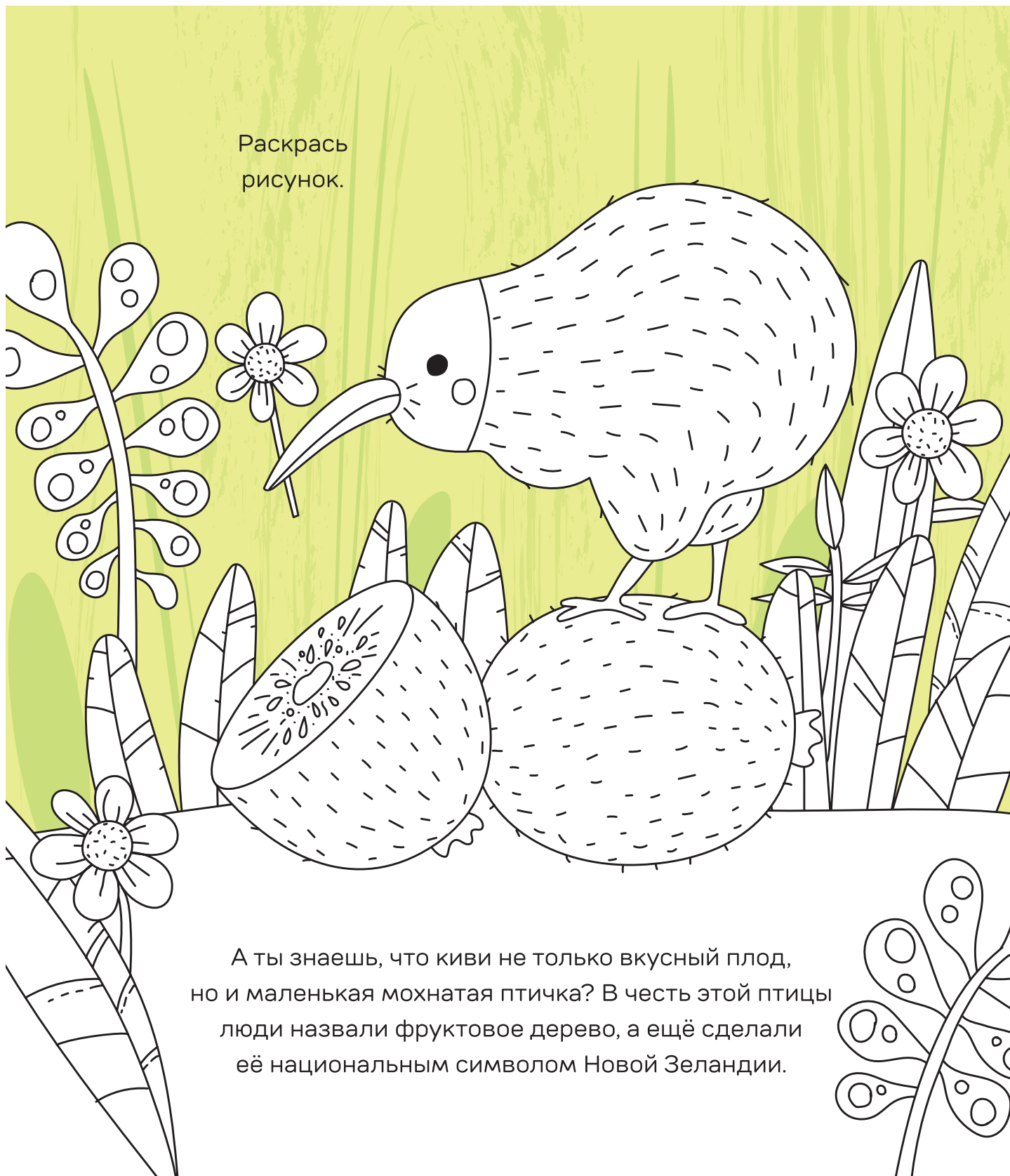
Мы не примем рисунки, которые сделаны с помощью перевода с профессиональной иллюстрации, а также сказки, которые переказывают другое произведение.

Мы принимаем только честное творчество — что ребёнок придумал и нарисовал сам.



Вдохновились? Присылайте свои сказки с рисунками на нашу горячую линию hline@vkusvill.ru и обязательно указывайте номер бонусной карты и контакты для связи: почту, телефон родителя. Когда дизайнер выберет сказку, он обязательно свяжется с автором.

Раскрась
рисунок.



А ты знаешь, что киви не только вкусный плод, но и маленькая мохнатая птичка? В честь этой птицы люди назвали фруктовое дерево, а ещё сделали её национальным символом Новой Зеландии.

**Ваш «ВкусВилл»
всегда на связи**

www.VkusVill.ru
www.New.VkusVill.ru
+ 7 (495) 663-86-02
8 (800) 550-86-02

Мы есть в соцсетях

izbenka_vkusvill
facebook.com/vkusvill.ru
vk.com/vkusvill_ru
VkusVillBot

Приложение «ВкусВилл» есть в Google Play и AppStore.

Отзывы и предложения можно отправить через приложение «ВкусВилл», Телеграм-бот или на почту info@izbenka.msk.ru

Хотите у нас работать?
Пишите на job@vkusvill.ru

товар: Газета ежемесячная,
поставщик: Россия



2 100100 003623