



Уксус

60 лет

С нами вкуснее!

С нами полезнее!



60 лет производству Случкого уксуса

Уксусный завод был построен в 1875 году помещиком Михаилом Григорьевичем Покревским. В те времена на заводе производили спирт. После Октябрьской революции был организован зерносовхоз. Спиртзавод существовал до 1959 года. В этом же году была произведена реконструкция завода под производство уксуса спиртового пищевого натурального. На основании приказа №668 по управлению пищевой промышленности Совета народного хозяйства БССР от 18 декабря 1959 года спиртзавод был преобразован в консервенно-уксусный завод. В настоящее время здесь произведена реконструкция по увеличению мощностей, чтобы обеспечить Республику Беларусь уксусом спиртовым пищевым натуральным, безвредным и полезным для человека.

Сегодня ОАО «Случкий уксусный завод» производит уксус натуральный спиртовой для пищевых целей 9 % с 1959 г. и является лидером по его производству в Республике Беларусь, а также единственным производителем в Республике Беларусь натурального яблочного и натурального винного уксусов путем окисления с помощью уксуснокислых бактерий яблочных и виноградных виноматериалов.

В настоящий момент мы предлагаем ряд спиртовых бальзамических 6% уксусов и соусов:

- уксус «Бальзамико Классико»;
- уксус «Бальзамико Ореховый»;
- уксус «Бальзамико Салато»;
- Соус «Классический»;
- Соус «Лесные ягоды»;

а также спиртовых ароматизированных 9 % уксусов с добавлением натуральных ароматических вытяжек:

- «Чесночный аромат»;
- «Лимонный аромат»;
- «Укропный аромат»;
- «К селедочке»;
- «Пряный»;
- «Для шашлыка»;
- «К холодцу»;
- «К пельменям»;
- «Салатный»;
- «Маринадный»;
- «К грибочкам»;
- «Для выпечки».

Уже 60 лет продукция нашего производства пользуется неизменным спросом и доверием покупателей как в Республике Беларусь, так и за ее пределами. Мы всегда готовы к плодотворному и взаимовыгодному сотрудничеству.



Дорогие покупатели и партнеры!

В 2019г. деятельность нашего предприятия перешагнула 60 летний рубеж. За это время мы стали лидерами на рынке Республики Беларусь по производству уксуса спиртового натурального, а также единственными в Республике Беларусь по производству натурального яблочного и винного уксуса. За все эти годы работы с нами Вы по достоинству оценили качество и непревзойденный вкус нашей продукции и удостоверились в надежности и стабильности деловых отношений с нашим предприятием.



Мы и дальше намерены двигаться по пути дальнейшего развития наших партнерских отношений, увеличения объемов производства и расширения ассортимента нашей продукции, поиску новых клиентов. В будущем в наши планы входит постоянный поиск новых покупателей, в т.ч. и зарубежных, посещение всевозможных выставок национального и международного масштаба для большего продвижения нашего бренда «Слуцкий уксус», обмен опытом с зарубежными производителями.

Вся наша работа – это не просто однократные сделки, это настоящие долгосрочные и дружественные отношения с нашими партнерами. Каждый новый клиент очень важен для нашего предприятия. Ведь с помощью нашего сотрудничества наше предприятие растет и развивается.

К 60-летнему юбилею хочу поблагодарить работников ОАО «Слуцкий уксусный завод» за добросовестную и качественную работу на нашем предприятии и пожелать дальнейшего развития и роста нашему заводу.

Отдельно хочу поблагодарить каждого клиента и партнера ОАО «Слуцкий уксусный завод». Хочу сказать каждому спасибо, что выбрали нас и нашу продукцию!

Директор ОАО «Слуцкий уксусный завод»

Рыбак Александр Валентинович



НОВИНКА!

Соус Бальзамический «Классический»

В состав соуса входят: уксус спиртовой для пищевых целей, вода питьевая, сок яблочный концентрированный, краситель сахарный колер, крахмал кукурузный, ароматизаторы пищевые. Соус бальзамический «Классический» прекрасное средство для приготовления салатов, соусов, заправок. Используется для приготовления блюд из мяса и рыбы, салатных заправок.

Рецепт от «Слущкого уксуса»

Легкий итальянский салат с тунцом

Состав: консервированный тунец в собственном соку - 1 банка, сладкий перец - 1 шт., куриное яйцо - 1 шт., помидоры черри - 8 шт., огурцы - 2 шт., сладкий красный лук - 1 шт., листья салата - 100 г, сыр фета - 50 г, бальзамический соус, оливковое масло, оливки 1/2 банки.
Приготовление: На индивидуальные тарелки разложить листья салата как основу, на нее все порезанные ингредиенты (перец и лук полукольцами, огурец колечками, томаты и яйцо половинками), оливки, рыбу кусочками, сыр небольшими кубиками. Добавить свежемолотый перец и оливковое масло. Украсить бальзамическим соусом.



0,25 кг

НОВИНКА!

Соус Бальзамический «Лесные ягоды»

В состав соуса входят: уксус спиртовой для пищевых целей, вода питьевая, сахар, крахмал кукурузный, сок клюквенный, сок черносмородиновый, ароматизаторы пищевые. Вкус соуса «Лесные ягоды» бархатистый с фруктовыми тонами, ароматом клюквы и черной смородины, цвет темно красный с фиолетовым оттенком. Соус бальзамический «Лесные ягоды» отличное средство для заправки салатов из овощей и фруктов, украшения десертов и мороженого.

Рецепт от «Слуцкого уксуса» Маффины с клюквой

Состав: мука пшеничная - 290 г, клюква - 200 г, сливочное масло - 100 г, сахар - 250 г, яйцо куриное - 2 шт., молоко - 120 мл, бальзамический соус - 2 столовые ложки, разрыхлитель - 2 чайные ложки, соль - щепотка.

Приготовление: Венчиком смешать муку, соль и разрыхлитель. Миксером взбить сливочное масло (предварительно разогретое до комнатной температуры) с сахаром. Затем по одному добавлять яйца и бальзамический соус «Лесные ягоды».

Переключить миксер на самый медленный режим, всыпать мучную смесь, размешать и постепенно влить молоко. В однородное тесто ложкой вмешать клюкву. Тесто разложить в формы и выпекать в духовке при 190 градусах в течение 20 минут.



0,25 кг

Уксус спиртовой

Уксус спиртовой является натуральным продуктом. Производится биохимическим способом, путем аэробного окисления водного раствора этилового спирта из пищевого сырья уксуснокислыми бактериями. Уксус содержит небольшое количество органических веществ, множество витаминов, эфиры, аминокислоты и карбоновые кислоты, которые придают особый вкус и приятный аромат.

Уксус способствует очищению организма. Его используют для приготовления соусов, салатов, маринадов, для выпечки, консервирования, в народной медицине, косметических целях и только с пользой для здоровья.



1,0 л

0,5 л



Уксус винный (из красного вина)

Получив путём окисления с помощью уксуснокислых бактерий красного виноградного вина. Используется для приготовления соусов, салатных заправок и маринадов.



0,5 л

Соус с винным уксусом

Муку обжарить на масле, влить винный уксус, мясной и грибной бульон. Заправить сливочным маслом и протереть через сито.

Подавать горячим к мясным блюдам.

Продукты из расчёта на две порции: мука-100 г, масло сливочное, уксус винный – 100 г, бульон мясной – 100 г, бульон грибной – 100 г.

Уксус винный (из белого вина)

Уксус винный 6% получен путем окисления с помощью уксуснокислых бактерий белого виноградного вина. Используется для приготовления соусов, салатных заправок и маринадов.



0,5 л

Соус с винным уксусом

Состав: 2 ст. л. винного уксуса из белого вина, 6 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. горчицы, соль, черный перец.

Приготовление: Смешать винный уксус, горчицу и соль в небольшой емкости и дать настояться в течение 10-15 минут. При помощи венчика тщательно вбейте в уксус оливковое масло, добавляя его тонкой струйкой. В самом конце добавьте молотый черный перец, перемешайте и сразу же подавайте к столу.

Уксус яблочный

Уксус яблочный натуральный 9% производится путем окисления с помощью уксуснокислых бактерий яблочных виноматериалов, сброженных яблочных соков.



0,5 л



Салатная заправка от «Слуцкого уксуса»

Вкусную и полезную салатную заправку, которая годится и для листовых зеленых овощей, можно приготовить, смешав 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовую ложку яблочного уксуса, по 1 чайной ложке меда, горчицы и свежей рубленой зелени, щепотку соли и молотый черный перец.

«Укропный аромат»

Уксус 9% спиртовой ароматизированный для пищевых целей содержит в своем составе натуральный ароматизатор «Укроп». Уксус с ярко выраженным ароматом укропа хорош для приготовления салатов, а также для консервирования овощей.

Огурчики от «Слуцкого уксуса»

Маринад на трехлитровую банку огурцов:
1,5 л воды, 5 чайных ложек соли, 10 чайных ложек сахара, 80 мл уксуса «Укропный аромат». Вымыть огурцы заложить в банку с зеленью, добавить 2-3 горошины черного перца, лавровый лист, 3-4 зубчика чеснока.

Залить кипятком, дать настояться 10 минут. Воду слить и залить готовым маринадом.



0,5 л





0,5 л

«Пряный аромат»

В состав уксуса 9 % спиртового ароматизированного для пищевых целей входят натуральные ароматизаторы «Травы Италии». Уксус имеет аромат пряных трав и рекомендуется для маринования мяса, рыбы, а также для консервирования огурцов и помидоров.

Зеленый соус от «Слуцкого уксуса»

Состав: 1 пучок петрушки, 3 небольшие рыбкипряного посола (кильки, салаки, хамсы), очищенные от кости, 1 маринованный огурчик, 1 вареная картофелина, 1 зубчик чеснока, 1 небольшая луковица, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 чайная ложка уксуса «Пряный».

Способ приготовления: мелко порезать петрушку, рыбу, огурчик, картофель, чеснок и луковицу, добавить оливковое масло и пряный уксус, тщательно перемешать, стараясь растереть до однородной массы. Этот соус подходит к сваренным вкрутую яйцам и холодному мясу.



0,5 л

«К селедочке»

Уксус 9% спиртовой ароматизированный для пищевых целей. В состав этого уксуса входят натуральные ароматизаторы: тмин, кориандр, чеснок, что делает этот уксус незаменимым для заправки селедки, маринадом к морской и речной рыбе.

Селедочка от «Слуцкого уксуса»

Филе рыбы нарезать кусочками, сбрызнуть уксусом, посыпать солью и сахаром. Дать постоять 20 минут.

«Лимонный аромат»

Уксус 9% спиртовой ароматизированный для пищевых целей содержит в своем составе натуральный ароматизатор «Лимон лайм». Уксус используется для заправок овощных салатов.



0,5 л

Овощной салат от «Слуцкого уксуса»

Состав: баклажаны – 1-2 шт., помидоры – 3-4 шт., сладкий болгарский перец – 7-8 шт., петрушка по вкусу, чеснок – 2-3 зубчика, грецкие орехи (очищенные) - 1/3 стакана, уксус «Лимонный аромат» по вкусу, подсолнечное масло, соль.

Приготовление: баклажаны и перец испечь на сильном огне, снять кожицу и мелко нарезать. Добавить орехи, растертые в ступе вместе с чесноком. Заправить уксусом «Лимонный аромат», маслом, посолить, размешать и выложить в салатник. Сверху уложить нарезанные кружочками помидоры, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

«К холодцу»

Уксус 9% спиртовой ароматизированный для пищевых целей содержит в своем составе натуральные ароматизаторы чеснок, лавровый лист, тмин, кориандр. Уксус используется для приготовления соусов, заправок.



0,5 л

Заправка от «Слуцкого уксуса»

Уксус «К холодцу» разбавить водой в соотношении 1:2, добавить 1-2 зубчика чеснока и черный молотый перец.

«К грибочкам»

Уксус спиртовой 9%-ный для пищевых целей, ароматизаторы: травы Италии, укроп, кориандр, лук, лавровый лист. Производится путём окисления этилового спирта уксусными бактериями с добавлением ароматизаторов.



0,5 л



Грибочки от Слуцкого уксуса

1 кг лесных грибов, 4 ст. л соли, 1,5 – 2 ст. л. 9%-ного уксуса, 1,5 ст. л. сахара, лавровый лист перец горошком.

Очищенные и вымытые грибы варить 20 мин., добавив в воду 1 ст. л. Соли. Затем промыть их и снова залить водой, всыпать 3 ст. л. Соли, сахар, уксус и варить 5-7 мин. На дно банки выкладывается лавровый лист и перец горошком, а затем плотно грибы.

Стерилизовать 15 мин, после чего закатать, перевернуть банку и дать остыть.

«Для шашлыка»

Уксус 9% спиртовой ароматизированный для пищевых целей содержит в своем составе натуральные ароматизаторы: кориандр, тмин, укроп, экстракт дуба. Уксус имеет ярко выраженный аромат пряностей, является готовым маринадом для шашлыка.



0,5 л



Шашлык от «Слуцкого уксуса»

Маринад для мясных деликатесов (всех видов дичи, баранины, говядины, свинины) готовят из 3/4 л воды, 1/4 ложки уксуса, рубленых корней и зелени (сельдерея, петрушки, укропа и т.д.), 1-2 луковиц, нарезанных кольцами, цедры одного лимона, 4-5 зернышек горчицы, 4-5 горошин черного перца, 3-4 почек гвоздики, 2-3 лавровых листов. Соль в маринад не добавляют. Мясо солят только после маринования. Все компоненты соединяют, кипятят в течение нескольких минут и охлаждают. Заливают им мясо и ставят на несколько часов в холодное место. Мясо можно жарить и тушить как обычно.

«К пельменям»

Уксус 9% спиртовой ароматизированный для пищевых целей содержит в своем составе натуральные ароматизаторы: лук, тмин, кориандр, лавровый лист. Этот уксус рекомендуется для приготовления различных заправок.



0,5 л



Заправка от «Слуцкого уксуса»

Растительное масло или сметана, 1 чайная ложка уксуса «К пельменям», 3-4 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки (петрушки можно больше), соль и черный молотый перец по вкусу. Растереть измельченный чеснок, добавить уксус, сметану и масло, мелко нарезанную зелень, перец, соль и хорошо перемешать.

«Салатный»

Уксус 9% спиртовой ароматизированный для пищевых целей содержит в своем составе натуральные ароматизаторы: укроп, чеснок, травы Италии. Уксус используется для приготовления соусов, заправок в салаты.



0,5 л



Салат от «Слуцкого уксуса»

Состав: огурец (средний) – 1 шт., помидоры – 2-3 шт., редька (средняя) – 1 шт., лук репчатый – 1 шт. Для заправки: зелень укропа и петрушки, уксус – 1 чайная ложка, оливковое или растительное масло – 3 столовые ложки, соль, свежемолотый черный перец.

Приготовление: овощи вымыть и обсушить. Редьку и лук почистить. Помидоры, огурцы и редьку нарезать тонкой соломкой. Лук нарезать кольцами.

Приготовить заправку: зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить и мелко порубить. В миску положить рубленую зелень, добавить оливковое масло, уксус, соль, перец. Заправку хорошо перемешать. Все овощи аккуратно перемешать, выложить в салатник, полить заправкой и украсить зеленью.

«Чесночный аромат»

Уксус 9% спиртовой ароматизированный для пищевых целей содержит в своем составе натуральный ароматизатор «Чеснок». Уксус является прекрасной заправкой для салатов, а также консервирования овощей с ярко выраженным ароматом чеснока.



0,5 л

Помидоры от «Слуцкого уксуса»

Маринад на 7 литровых банок:

3 л воды, 100 г соли, 200 г уксуса

«Чесночный аромат», 300 г сахара.

Маринад довести до кипения. На дно банки положить петрушку, чеснок. Заполнить банку помидорами, залить кипятком и слить. Затем залить банки кипящим маринадом и стерилизовать в течение 15 минут.

«Для выпечки»

Уксус 9% спиртовой ароматизированный для пищевых целей содержит в своем составе натуральный ароматизатор «Ваниль». Уксус используется для гашения соды при замешивании теста для выпечки.



0,5 л

Оладушки от «Слуцкого уксуса»

Состав: кефир - 200 мл, сахар - 1 столовая ложка, соль - 0,5 чайной ложки, яйцо - 2 шт., мука, масло рафинированное для жарки - 100 г.

Приготовление: в кефир вбить яйца, посолить, добавить сахар и размешать. Соду погасить уксусом «Для выпечки» в столовой ложке, вылить в кефир, размешать и сразу добавить муку. Муку подсыпать, размешивая тесто, до консистенции густой сметаны. Выпекать на разогретой сковороде.

«Маринадный»

Уксус 9% спиртовой ароматизированный для пищевых целей содержит в своем составе натуральные ароматизаторы: кориандр, тмин, чеснок, укроп. Этот уксус рекомендуется применять для маринования овощей.



0,5 л

Огурчики от «Слущкого уксуса»

Маринад на трехлитровую банку огурцов: 1,5 л воды, 5 чайных ложек соли, 10 чайных ложек сахара, 80 мл уксуса «Маринадный». Вымытые огурцы заложить в банку с зеленью, 2-3 горошины черного перца, лавровый лист, 3-4 зубчика чеснока. Залить кипятком, дать настояться 10 минут. Воду сливаем и заливаем готовым маринадом.

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС

Эта маленькая бутылочка с темной жидкостью объединяет Казанову, Лукрецию Борджиа, Лучано Паваротти и другие звучные имена. Ее содержимое использовали как лекарство, афродизиак и приправу. А в бутылочке-то уксус...

«Бальзамико Классико»

Уксус спиртовой ароматизированный 6%, содержит сок концентрированный красного винограда, экстракт грецкого ореха и кваса, карамель натуральную. Вкус «Бальзамико Классико» - бархатистый с выраженным фруктово-ореховым тоном, ароматом карамели и хлебной корочки, цвет - темно-красный с глубоким луковично-коричневым оттенком. «Бальзамико Классико» - прекрасное средство для приготовления салатов, соусов, заправок. Используется для приготовления блюд из мяса и шашлыка. Шашлык, приготовленный в маринаде с добавлением уксуса «Бальзамико Классико», будет иметь неповторимый вкус и аромат.

Рецепт от «Слущкого уксуса»

На 5 порций: 350 г говядины, 200 г копченой грудинки, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 50 мл «Бальзамико Классико», 50 мл воды, 5 помидор, 50 г изюма, 100 г тертого сыра, 500 г макарон, оливковое масло.

Способ приготовления: обжарить нарезанное мясо, грудинку, лук и чеснок, влить бальзамический уксус с водой и тушить 3 минуты. Посолить, поперчить по вкусу. Добавить нарезанные помидоры, изюм, перемешать и тушить на слабом огне под крышкой час. Отварные макароны заправить оливковым маслом и полученным мясным соусом. Перед подачей на стол посыпать тертым сыром. Приятного аппетита!



0,25 л

«Бальзамико Ореховый»

Уксус спиртовой ароматизированный 6%, содержит сок концентрированный красного винограда, натуральную карамель и экстракт грецкого ореха. Вкус «Бальзамико Ореховый» - с фруктовым и выраженным ореховым тоном, ароматом хлебной корочки, запахом с фруктово-карамельно-ореховыми тонами, цвет - темно-красный с глубоким луковично-коричневым оттенком. «Бальзамико Ореховый» используется для приготовления маринадов, соусов к мясным и рыбным блюдам.



0,25 л

Рецепт от «Слуцкого уксуса»

Две большие скумбрии, 2 зубчика чеснока, соль по вкусу, черный и красный молотый перец, 1 морковь, майонез, уксус «Бальзамико Ореховый». Очищенную рыбу посолить, поперчить снаружи и внутри. Брюшко наполнить тертой морковью, чесноком и сбрызнуть «Бальзамико Ореховым». Верх рыбы полить майонезом. Запекать в духовке 20-25 минут. Приятного аппетита!

«Бальзамико Салато»

Уксус спиртовой ароматизированный 6%, содержит сок концентрированный красного винограда, сок яблочный концентрированный, карамель натуральную, экстракт грецкого ореха. Вкус «Бальзамико Салато» бархатистый с фруктово-ореховыми тонами, ароматом хлебной корочки, запахом с фруктово-карамельными тонами, цвет - темно-красный с глубоким луковично-коричневым оттенком. «Бальзамико Салато» - отличное средство для заправки салатов из овощей и фруктов.



0,25 л

Рецепт от «Слуцкого уксуса»

Вкусную заправку для салатов из свежих овощей можно приготовить, смешав 2 столовые ложки оливкового масла, 1 чайную ложку меда, 1 чайную ложку уксуса «Бальзамико Салато», горчицы, свежей рубленой зелени, добавить щепоточку соли и молотый черный перец. Приятного аппетита!



КОНТАКТЫ

ОАО «Слуцкий уксусный завод»

223649, Республика Беларусь,

Минская область, Слуцкий район,

д. Покрашево, ул. Заводская, 1.

Тел.: (+375) 1795 92-222; 92-333; 92-635.

Тел./факс: 92-633; 92-333.

Email: slutskiy_uksus@tut.by - приемная
sbt-uksus@tut.by - отдел сбыта и снабжения
сайт предприятия: www.slutskiy-uksus.by