



## ЖИЗНЬ СО ВКУСОМ

Самые счастливые люди — те, которые живут полной жизнью и каждый день умеют наслаждаться маленькими радостями. Невероятно, но примерно 30% удовольствий мы получаем от еды.

Сегодня предлагаем направить гастрономический компас на французское блюдо под названием рьет, которое представляет собой пащтет с более крупными волокнами. Кулинарные возможности этого лакомства безграничны: рьет можно завернуть в рулет из лаваша, дополнить свежими овощами или подать, как принято во Франции: на об-

жаренном ломтике хлеба с бокалом сухого белого вина, вкус которого прекрасно сочетается с этим блюдом.

Традиционно рьеты готовят из свинины, утки или рыбы. Причем последние отличаются не только несравненным вкусом, но чрезвычайной пользой для организма. Сейчас, например, на полках магазинов можно найти готовые рьеты из лосося и скум-

брии. Это настоящий клад витаминов и полезных веществ, а надпись «ЭКО» на этикетке говорит о том, что эти деликатесы изготавливаются исключительно из натуральных продуктов без добавления ароматизаторов и усилителей вкуса.

Благодаря пастеризации — процессу однократного нагревания в закрытом виде рьеты могут храниться целых четыре месяца, а вот после вскрытия — не более суток, так как продукт не содержит консервантов. Именно поэтому рьет выпускается в маленькой баночке, чтобы можно было съесть за один раз.

В коллекции готовых рьетов представлено шесть разнообразных вкусов. Так, любители классики оценят рьет из скумбрии «Пикантный», а гурманам придется по вкусу рьет из лосося с каперсами и укропом или из скумбрии с чернсливом. Смело можем сказать, что это блюдо — идеальный вариант для тех, кто хочет получать от еды 100% удовольствия и максимум пользы.

