

S 664.3-16

LATVIJAS PSR GAĀAS UN PIENA RŪPNIECĪBAS MINISTRIJA

# VALMIERAS PIENA KOMBINĀTS

ВАЛМИЕРСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ



DR 36543



Valmieras Piena kombināts ir viens no lielākajiem modernās piena rūpniecības uzņēmumiem Latvijā. Tas ražo 28 dažāda veida piena produktus, no kuriem trešai daļai piešķirta kvalitātes zīme.

Valmieras Piena kombināts ražo ne tikai tradicionālos piena produktus: pasteurizēto pienu, kefīru, krējumu, biezpienu, saldo krējumu u. c., tas specializējas arī augstvērtīgu sieru ražošanā, kuri ieguvuši pelnīti augstu novērtējumu ne tikai mūsu zemē, bet arī aiz mūsu valsts robežām.

Валмиерский комбинат — одно из крупнейших предприятий современной молочной индустрии Латвии. Он выпускает 28 видов продукции, треть которой отмечена государственным «Знаком качества».

Кроме традиционных молочных продуктов: пастеризованного молока, кефира, сметаны, творога, сливок и других, Валмиерский комбинат специализируется на производстве высококачественных сыров, которые пользуются заслуженной славой не только у нас в стране, но и за рубежом.

The Valmiera Dairy is one of the most large-scale enterprises of the Latvian modern dairy industry. It manufactures 28 sorts of food stuffs, and one third of the output has been awarded the State Quality Mark.

In addition to the traditional dairy produce such as pasteurized milk, kefir, sour cream, curds, cream and other products the Valmiera Dairy specializes in high-quality cheese production of various kinds that have won good fame not only within this country but beyond the boundaries as well.

Sensena pasaka stāsta, ka kādam joji bagātam austrumu valdniekam pēķēti saslimusi vienīgā meita. Izmisušais tēvs saicinājis pie slimnieces gultas tā laika labākos ārstus, taču neviens princesei nav spējis palīdzēt. Bet tad, kad nebija vairs nekādu cerību, pie valdnieka tīcīs atvests kāds nabādzīgs zemnieks, kas apņēmies slimnieci izārstēt. Un izārstējis arī...

Brīnišķīgais balzams, kas nezināmajam dziedniekam paīdzēja veikt šo brūnumdarbu, nebija nekas cits kā piens.

Старая, старая сказка рассказывает о том, что у одного восточного правителя, богатства которого были несметны, внезапно заболела единственная дочь. Неутешный родитель призвал к постели больной лучших докторов того времени и никто не сумел помочь несчастной. И вот, когда все надежды остались позади, привели к правительству бедного крестьянина, который взялся вылечить больную. И вылечил ее...

Чудесным бальзамом, с помощью которого неизвестный лекарь совершил чудо, было ничто иное, как молоко...

An ancient tale narrates about a sudden illness of the only daughter of a very rich Eastern ruler. The inconsolable father had summoned the best doctors to the sick-bed but no one could help the girl. And when all the hopes had vanished a peasant was brought before the ruler. The poor man undertook to cure the sick girl and he managed to. The miraculous balsam, the strange doctor had worked the wonder with was nothing else but... pure milk.



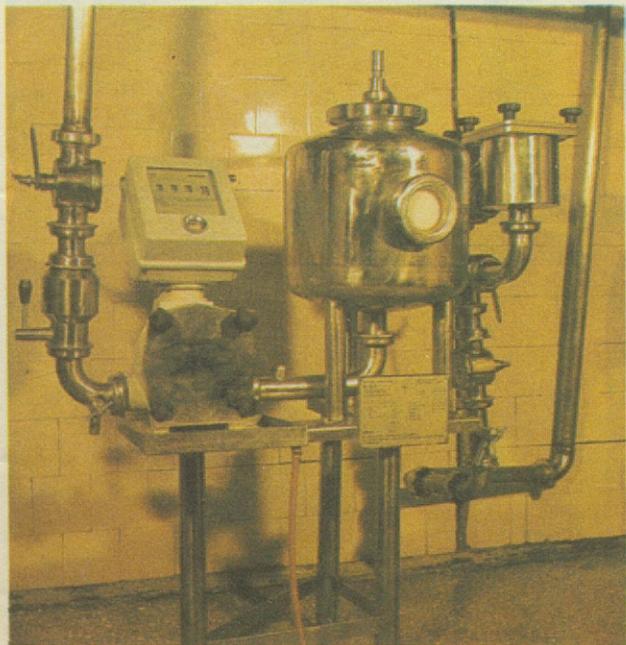
Pasakas aiziet kopā ar bērnību, bet pienu cilvēks lieto līdz sirmam vecumam. Tas dod cilvēkam nepieciešamās barības vielas, turklāt joti augstvērtīgā savienojumā. Nav vairs otra tik pilnvērtīga produkta kā piens, ko cilvēks saņemtu jau gaļavā veidā. Ne velti lielais krievu fiziologs I. Pavlovs nosaucis pienu par brīnišķīgu pašas dabas pagatavotu uzturvielu.

Piens un piena izstrādājumi ir kļuvuši par masu patēriņa produktiem, tāpēc ka mūsu dienās ir radīti tādi milzīgi piena industrijas uzņēmumi kā Valmieras Piena kombināts.

Сказки уходят вместе с детством. И только молоко сопровождает человека до глубокой старости, давая необходимые для жизни пищевые вещества в их наилучших сочетаниях. Нет больше другого такого полноценного продукта, как молоко, который бы человек получал в готовом виде. Недаром великий русский физиолог И. П. Павлов говорил о молоке как об изумительной пище, приготовленной самой природой. Молоко и молочные изделия стали продуктом массового потребления, потому что в наше время созданы такие мощные предприятия молочной индустрии как Валмиерский комбинат.

Fairy tales elapse together with childhood but milk accompanies the man till old age providing him with vital food stuffs in the most beneficial combinations. There exists no other full value food like milk that the man gets ready made. Not without reason was milk called by the great Russian physiologist I. P. Pavlov a wonderful food stuff created by Nature. Milk and dairy produce has become quantity consumption food-stuffs because highly productive enterprises of Milk Industry like the Valmiera Dairy have been put into operation.

## VALMIERAS PIENA KOMBINĀTS



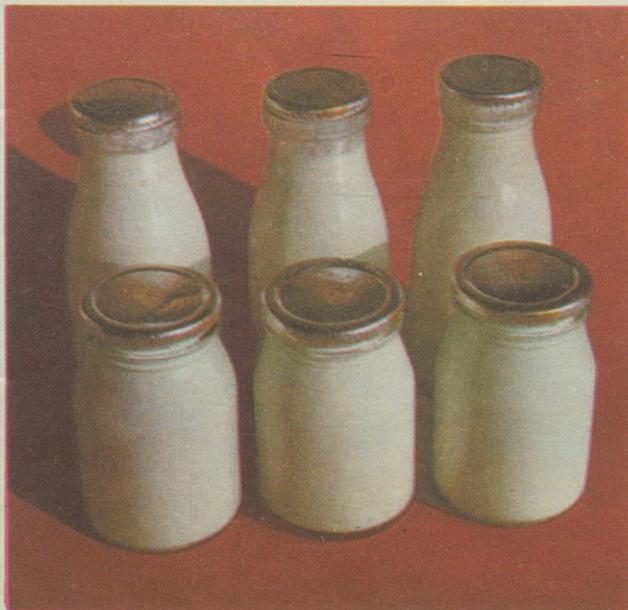


# PIENS

Kombināta cehos valda tīrība. Tā šeit ir likums. Balti halāti, mašīnu, automātu, dažādu ierīču mirdzošās detaļas. Gandrīz vai laboratorijas apstākļi. Rodas iespaids, ka cilvēki šeit atrodas tādēļ, lai ar patiku vērotu gudro mašīnu darbu. Bet tas ir tikai pirmais iespaids. Pienā rūpniecībā profesionālā pieredze ir tikpat svarīga kā higiēnas noteikumi. Nogaršojet Valmieras pienu, iepazīstiet sviesta patīkamo aromātu, biezpiena maigo sultīgumu, Latvijas labāko sieru pikanto savdabību. Protams, to lieliskā garša ir pats pārliecinošākais mūsu meistarū lielo profesionālo panākumu apliecinājums.

The factory shops are the realm of cleanliness which has been made law here. Snow-white overalls, glittering parts of automata, machines and devices resemble laboratory operating conditions. People seem to have come here to admire the operation of clever machines but it is the first impression only. Professional experience is this much important in Milk Industry as the hygienic rules.

Try our Valmiera milk, taste the delicate scent of butter, subtlety and juiciness of curds, piquant peculiarity of the best kinds of Latvian cheese. Their excellent taste is the most proof of the great professional progress of our cheese experts.



## KRĒJUMS

Цехи комбината — царство чистоты. Чистота здесь возведена в закон. Белые халаты, сверкающие части автоматов, машин, приспособлений. Почти лабораторные условия. Такое впечатление, что люди здесь для того, чтобы любоваться работой умных машин. Но это лишь первое впечатление. В молочной промышленности профессиональный опыт также важен, как и правила гигиены. Попробуйте наше валмиерское молоко, ощутите тонкий аромат сливочного масла, нежность и сочность творога, пикантное своеобразие лучших латвийских сыров. Конечно, их отменный вкус — самое веское подтверждение богатых профессиональных достижений наших мастеров.



## KEFĪRS PANINĀS



Valmieras Pienas kombinātā ieviesta piena apstrādes ideāla tehnoloģiskā shēma, kas jauj izgatavotajā produkcijā saglabāt visas piena dabiskās īpašības. Pasterizētais piens nelielās porcijās tiek iepildīts stikla, papīra vai polietilēnā tārā. Šādā iesainojušā tas ir labi uzglabājams, viegli pārvadājams un ērti lietojams.

На Валмиерском молочном комбинате принятая идеальная технологическая схема обработки молока, при которой продукт сохраняет вложенные в него природой свойства. Пастеризованное молоко упаковывается небольшими порциями в стеклянную, бумажную или полиэтиленовую тару. В такой упаковке его легко хранить, перевозить, использовать.

The Valmiera Dairy uses an ideal flow sheet of milk processing which allows the product to retain the properties accumulated from nature. Pasteurized milk is packed by small quantities in glass, paper or polyethylene fare. This kind of packing allows for better storage, transportation and consumption.

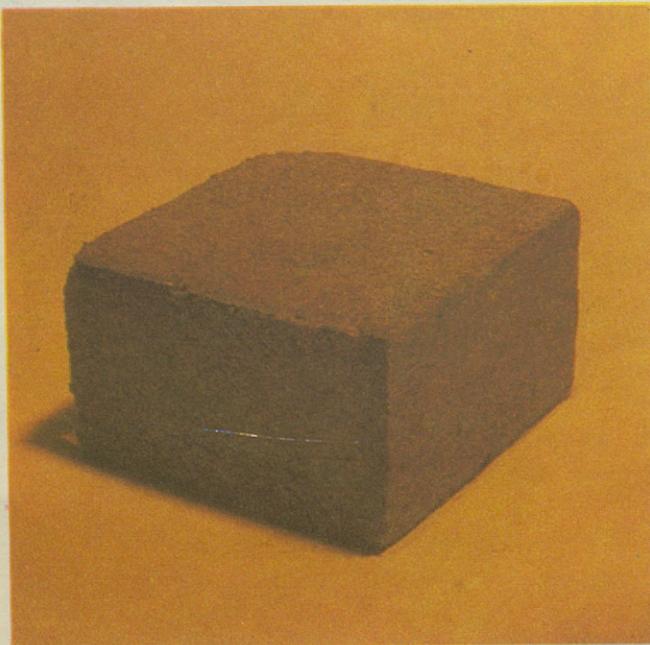
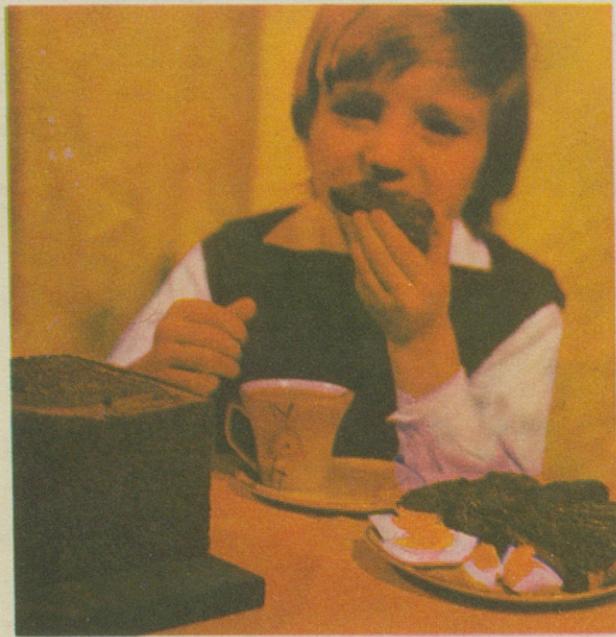


Tā, lūk, piens no brīnumaina balzāma ir pārvērties par ik-dienā lietojamu parastu produktu, turklāt, protams, ne-zaudējot savas brīnišķīgās īpašības. Mēs jau nevaram vairs iztikt no rīta bez siltā piena vai kefīra glāzes, mēs pasniedzam bērniem saldā ēdienu putukrējuma piramīdas un ar aromātisko skābo krējumu jaucam visdažādākos sa-lātus, piedevas pie sakņu, putraimū un gaļas ēdiemiem. Sharp citu, bērnu organisms daudz labāk uzņem un pār-strādā saldo un skābo krējumu nekā sviestu vai citas tauk-vielas. Kā skābajam, tā saldajam krējumam ir patīkama garša, taukvielas tajos atrodas sīku daļīju veidā, un tāpēc tās orga-nismam vieglāk uzņemamas. It īpaši krējums ir noderīgs cilvēkiem, kuri ir pārpūlējušies, kuriem ir slikta ēstgrība vai arī trūkst vitamīnu. Saldajā krējumā ir lecitīnvielas, kas aizkavē holestrīna nogulsnēšanos asinsvados aterosklerozes gadījumā.

Piens, kefīrs, skābais krējums, biezpiens, saldais krējums — tie visi ir tradicionālie piena produkti. Bet vai jūs esat no-garšojuši mūsu firmas produktu — kaņepju sviestu? Tas gatavots pēc latviešu nacionālās virtutes receptes. Viegli sālīts, ar tīkko jaušamu grauzdētu kaņepju sēklu smaržu —

tas tūlīt rosina apetīti. Kaņepju sviestu izgaāavo šeit pie mums — Valmieras Piena kombinātā. Bet tagad iedomā-simies — tasītī svaiga piena, siltu svaigu Latvijas rudzu maizes skēli ar kaņepju sviestu. Kas var būt vēl gardāks!

Вот как молоко из сказочного бальзама превратилось в обычный продукт, не потеряв при этом, разумеется, своих сказочных свойств. И мы уже не можем обойтись утром без стакана слегка подогретого молока или кефира, мы балуем наших детей пирамидами взбитых сливок и сдабриваем всевозможные салаты, приправы к овощным, крупяным и мясным блюдам ароматной сметаной. Кстати, дети гораздо лучше переносят сливки и сметану, чем сливочное масло и другие жиры. Сметана и сливки очень приятны на вкус, жир в них мелко раздроблен и поэтому легче усваивается. Сметана по-лезна при переутомлении со снижением аппетита и при недостатке витаминов. В сливках содержится лецитин — вещество, которое препятствует отложению холестерина в сосудах при атеросклерозе.



## KAŅEPJU SVIESTS

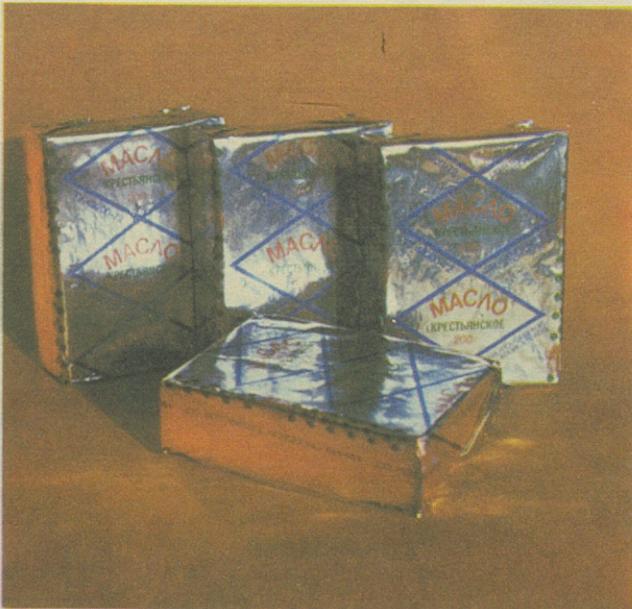
Молоко, кефир, сметана, творог, сливки — все это традиционные молочные продукты. А пробовали ли вы наше фирменное блюдо: масло сливочное с коноплей? Это уже из рецептов латышской национальной кухни. Слегка соленое с чуть слынным запахом обжаренных семян конопли — оно моментально вызывает аппетит. Его изготавливают здесь, на Валмиерском молочном комбинате.

А теперь представьте кружку свежего молока, кусок еще теплого ржаного латвийского хлеба со сливочным маслом с добавками из конопли. Что может быть вкуснее!

That's the way milk has turned from a fairy tale balsam into everyday food without having lost, of course, any of its fantastic properties. Every morning we can't do without a slightly warmed glassful of milk or a glass of kefir. We give our children a treat to mountains of whipped cream and we flavour various salads and seasonings for vegetable, groats and meat dishes with aromatic sour cream. By the

by children assimilate cream and sour cream better than butter and other grease. Cream and sour cream are very appetizing, and owing to the fact that grease is smashed to fine pieces it is assimilated better. Cream is very wholesome for overstrain, deterioration of appetite and deficiency of vitamins. Cream contains lecithin, i.e., the substance which prevents precipitation of cholesterol in the vessels in case of atherosclerosis.

Milk, kefir, sour cream, curds, cream pertain to traditional milk foods. Have you ever happened to try our firm dish — cream butter with hemp? This is one of the Latvian national food receipts. Being slightly salty with a tinge of fried hemp smell, it immediately stimulates the appetite. It is manufactured here at the Valmiera Dairy. Now imagine a cup of fresh milk, a slice of warm Latvian rye bread and cream butter with hemp. Nothing can be more delicious!



## SVIESTS



## BIEZPIENS



Siera gaļavošanas vēsture iesniedzas tālā senatnē. Tā pie-  
minēta senos rakstu pieminekļos jau pirms vairākiem gadu  
tūkstošiem. Tajos stāstīts, ka siers dod cilvēkam ne tikai  
spēku, možumu, veiklību, bet ir arī ārstniecības līdzeklis  
pret daudzām slimībām. Siers noder kā piedeva pie cītiem  
ēdieniem, padarot tos asākus, pikantākus, sātīgākus.

Par sieru ir sacerētas pat leģendas, par to runāts ar sa-  
jūsmu, ar spilgtu iztēli. Sieru mēs redzam attēlotu klusa-  
jās dabās, kas glabājas pasaules ievērojamākajos muzejos.  
Bet siera pirmajiem izgatavotājiem, tā ražotājiem, kā arī  
pašam sieram vairākās valstīs ir uzcelti pat pieminekļi.  
История производства сыра на земле теряется в глубине веков. Упоминания о нем мы находим в древних письменных источниках, составленных за несколько тысячелетий до наших дней. В них говорится, что сыр дарит людям не только силу, ловкость и темперамент, но и вращает от многих болезней. Сыр облагораживает любое кушанье, делает его остreee, пикантнее, сытнее.

Сыре сложено немало легенд, о нем говорят вос-  
торженно, с фантазией. Сыр запечатлен на живопис-  
ных натюрмортах, хранящихся в лучших музеях мира.  
А создателям сыров, их производителям и самим сы-  
рам в ряде стран воздвигнуты памятники.

The history of cheese production dates back to old days.  
The first mention of cheese was found in ancient manuscripts  
made thousands of years before nowadays. The ancient scripts say that cheese enriches people not only with  
power, adroitness and spirit but it does cure many diseases.  
Cheese improves any dish, makes it piquant, savoury and flavoured. Many legends are made up about cheese.  
It is spoken about with enthusiasm, with fantasy. Cheese has been depicted in colourful still-lives exhibited in the  
best museums of the world. Monuments to cheese creators and manufacturers and even in honour of cheese itself  
have been erected in many a country.

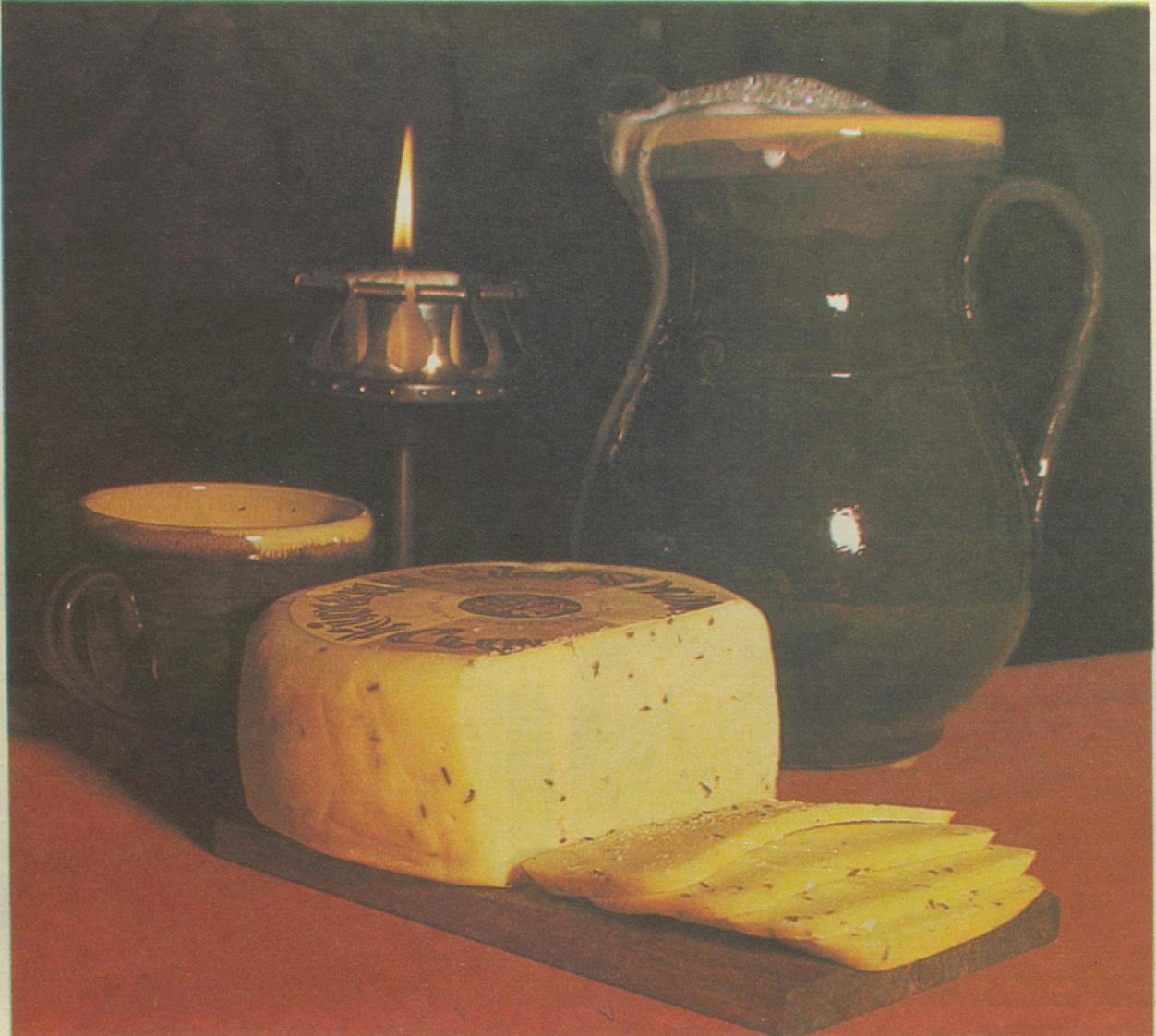


Uz konveijera Valmieras siera ražotāju tradicionālais produkts — «Holandes siers». To šeit  
sāka ražot pirms trīsdesmit gadiem.

На потоке традиционный продукт валмиерских сыророделов — сыр «Голландский».  
Его начали выпускать здесь 30 лет назад.

The Valmiera manufacturers' traditional product «Dutch cheese» is on the production line.  
It was first produced here 30 years ago.



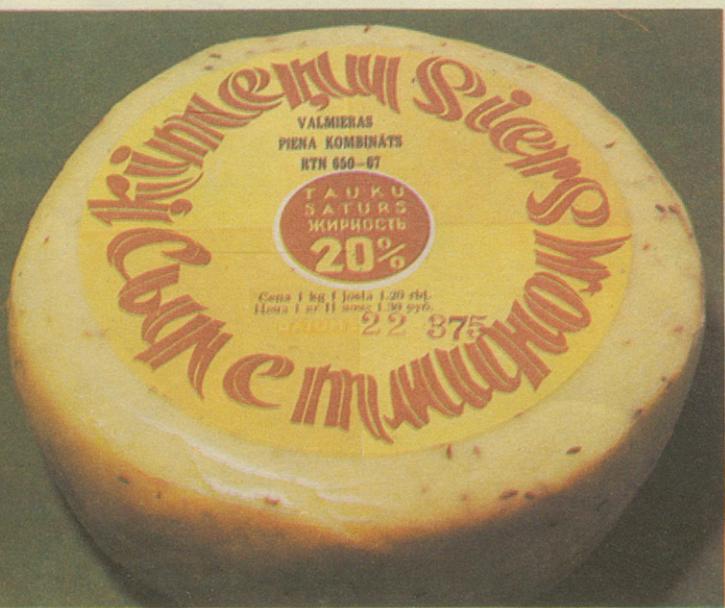


# KIMENŲ SIERS

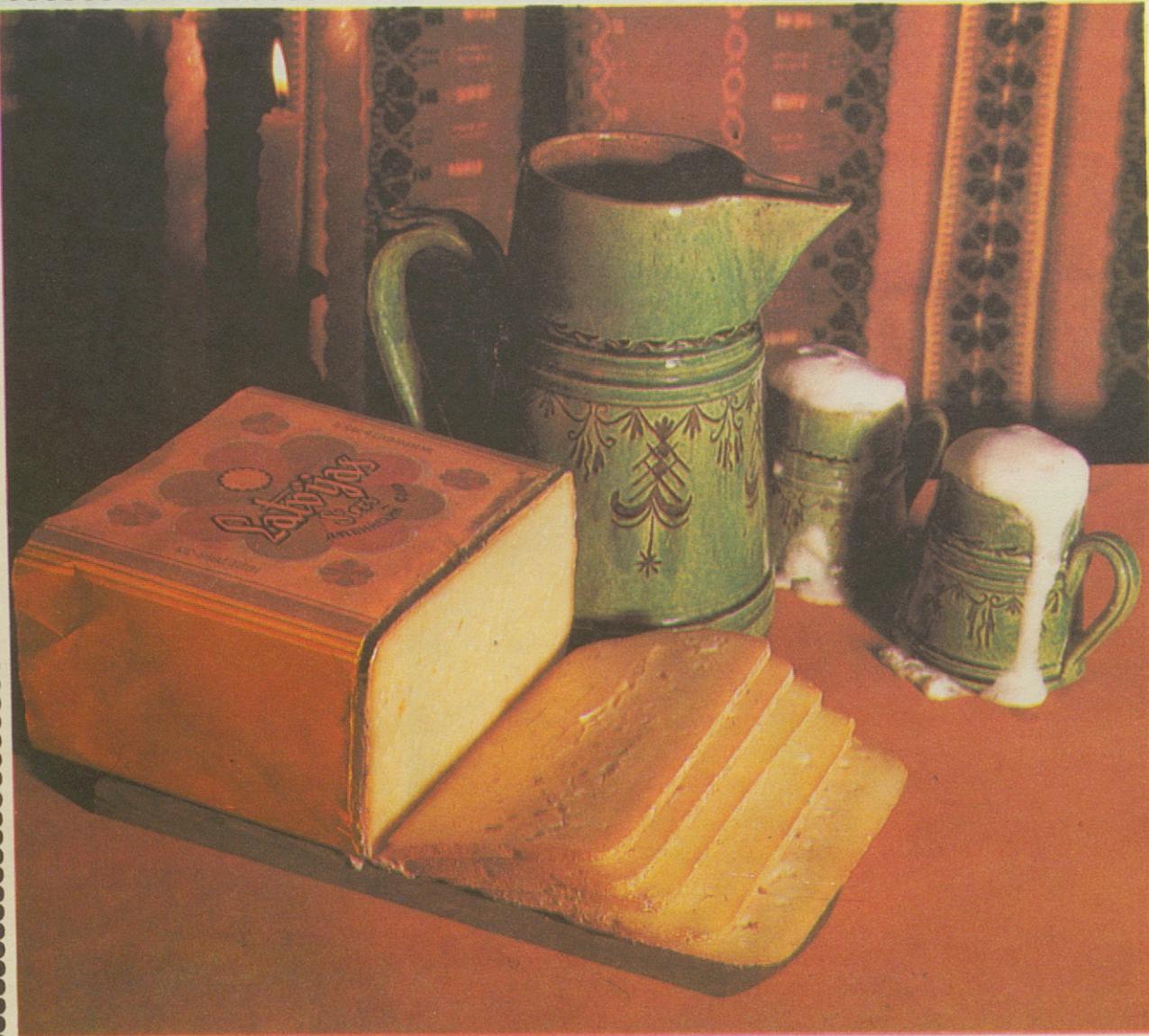
Baltijas republikās plaši izplatīti piena produkti ar dažādām garšvielām. Svaigs, mīksts siers ar ķimenēm Latvijā pazīstams ar nosaukumu «Ķīmenū siers». Šim sieram piešķirti patīkama pienskābes garša un stipri izteikta ķīmenū piegarša un smarža. «Ķīmenū sieru» gatavo no biezpiena, kam pievienots piens, saldais krējums, olas un, protams, ķīmenes. ķīmenes vienmērīgi tiek iejauktas siera blīvajā, graudainajā masā, savdabīgi dekorējot to.

В Прибалтике широко распространены молочные продукты с пряностями. Свежий мягкий сыр с тмином в Латвии известен под названием «Кименю». «Кименю» обладает приятным кисломолочным вкусом с ясно выраженным привкусом и запахом тмина. Этот сыр вырабатывается из творога, к которому добавляют молоко, сливки, яйца и, конечно, тмин. Тмин распределен равномерно в плотном, зернистом теле сыра, своеобразно украшая его.

Spiced milk products are very popular among the population of the Baltic Republics. Fresh, soft cheese with hemp is known in Latvia as «Ķīmenū». The «Ķīmenū» has a nice sour-milk taste with a clear smack and smell of hemp. The cheese is processed of curds with an additioning of milk, eggs and hemp, to be sure. Hemp is evenly distributed in the thick, grainy cheese body decorating it in a peculiar way.



**VALMIERAS  
PIENA  
KOMBINĀTS**



**LATVIJAS SIERS**

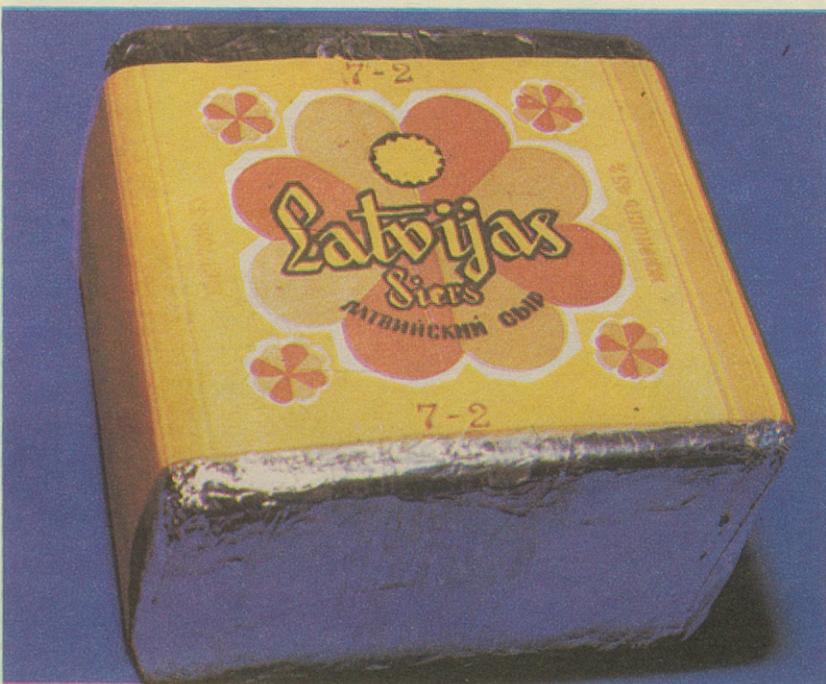
«Latvijas siers» — tas ir siers ar asu garšu un pikantu smaržu. Šīs grupas sieru cienītājus var uzskatīt par īsiem siera pazīnējiem.

Lai jūs bagātinātu savu garšas izjūtu, uzaicinām jūs nogaršot šķēlīti Latvijas siera kopā ar alu vai sauso vīnu. Tikai katrai zinā ievērojiet vienu noteikumu: ēdot sieru, piedzīriet nedaudz vīna, nevis, kā to parasti mēdz darīt — dzert vīnu un uzkost sieru.

Латвийский сыр — сыр с острым вкусом и пикантным запахом. Пристрастие к сырам этой группы определяет настоящего знатока сыра.

Чтобы обогатить свои вкусовые ощущения мы приглашаем всех попробовать кусочек Латвийского сыра с пивом, сухим столовым вином. Только одно непременное правило: в любом случае сыр запивается небольшим количеством вина, а не вино закусывается сыром.

The Latvian cheese possesses a piquant taste and savoury scent. Liking for cheese of the group tells a real cheese expert. One is sure to enrich his taste sensations provided he tries a slice of the Latvian cheese with beer or dry table wine. But an indispensable rule must be kept, i. e. the cheese is to be washed down with a small quantity of wine, and not the wine be snacked with cheese.



**VALMIERAS  
PIENA  
KOMBINĀTS**



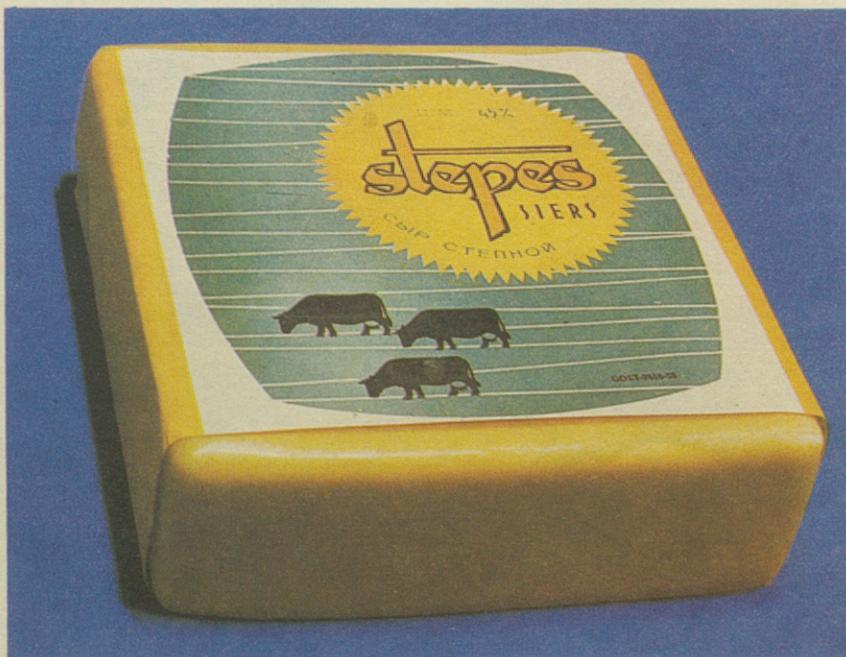
# STEPES SIERS

Ieteicam jums sarīkot «sieru vakaru». Uzaiciniet viesus un celiet galda šādu cienastu — sierus un vīnu. Viesi paši griezīs sieru gabaliņos (franču gaumē), ēdīs to, piedzērot maziem malciņiem vīnu un piekožot nedaudz maižes. Neparasti, vai ne? Viesiem piedāvā visdažādāko šķirņu sierus: Holandes, Latvijas, Stepes... Starp citu, arī «Stepes sieru» ražo mūsu Valmieras kombinātā. Tas ir samērā ass siers, tam raksturīga iesāja garša ar skābenu piegaršu. Stepes siers ir garšīgs bez jebkādām piedevām, taču siera ciešījāi un pazīnējī iesaka to lietot kopā ar cepumiem, kuri nav treknī, un kā pikantu piedevu — sinepes vai sinepju mērci.

Устройте дома сырный прием. Вы приглашаете гостей, и все угощение состоит из сыров и вина. На таком приеме гости сами режут сыр на кусочки (по-французски), едят, запивая его глотком вина и заедая кусочком хлеба. Правда, необычно? Гостям предлагаются самые различные сыры: голландский, латвийский, степной... Кстати, сыр «Степной» тоже вырабатывается на нашем Валмиерском комбинате. Он вмверу острый,

имеет солоноватый вкус с кисловатым оттенком. Степной сыр хорош сам по себе. Но знатоки рекомендуют к нему нежирное печенье, а в качестве пикантной добавки — горчицу или горчичный соус.

In case you arrange a cheese party at your place. Invite guests and treat them only to cheese and dry wine. At such a party guests slice off small pieces of cheese themselves (*à la français*), savour it, wash down the cheese with a sip of wine and then have a slice of bread. It is unusual, isn't it? The guests are treated to various kinds of cheese: Dutch, Latvian, Steppe cheese. By the way the Steppe cheese is processed at the Valmiera Dairy, too. It is moderately piquant and possesses a salty taste with a sour tinge. The Steppe cheese is delicious by itself. But cheese experts advise to relish it with biscuit adding mustard or mustard dressing as a savoury addition.



**VALMIERAS  
PIENA  
KOMBINĀTS**

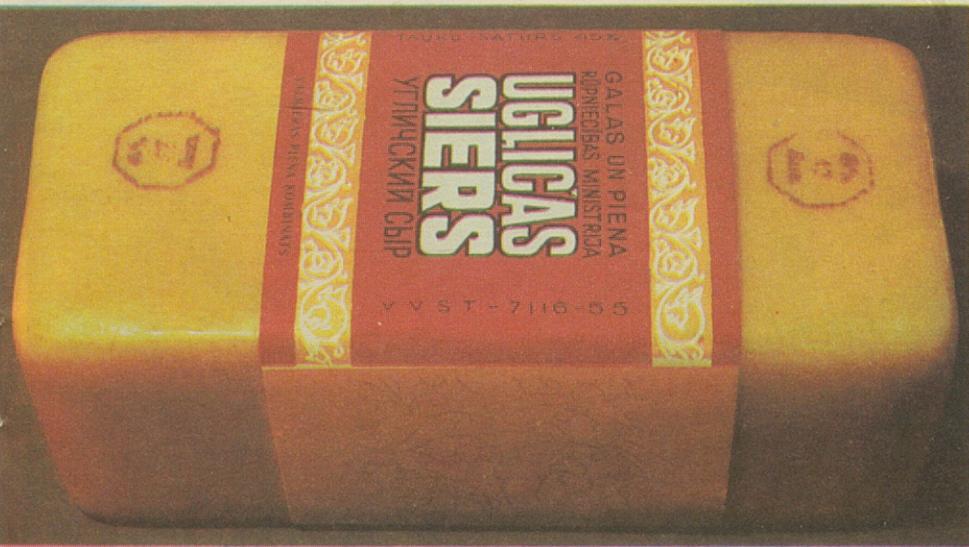


# UGLIČAS SIERS

Pasniegt viesiem desertā sieru ir ne vien pareizi, bet arī oriģināli. Tādā gadījumā sieru pasniedz uz īpašām keramikas vai koka paplātītēm. Desertam izvēlas vairāku šķirņu sierus, atbilstoši mājasmātes un viesu gaumei. Ieteicam jums pievērst uzmanību «Ugličas sieram». Tam ir patīkama, maiga, mazliet ieskābena garša. Šis siers ir izturējis laika pārbaudi un ieguvis siera cienītāju pelnītu atzinību.

Если вы предложите гостям на десерт сыр, это будет не только уместно, но и оригинально. Сыр при этом подают на специальных керамических или деревянных досках. На десерт используется сыр нескольких видов, выбор зависит от вкуса хозяев и гостей. Советуем вам обратить внимание на сыр «Угличский». Вкус его приятный, слегка кисловатый, нежный. Сыр выдержал испытание временем и пользуется заслуженным уважением у знатоков.

If you propose cheese as dessert, it would be not only appropriately but even peculiarly. In this instance cheese is served on special boards either ceramic or wooden ones. Several kinds of cheese are served for dessert; the choice depending on the taste of the hosts and guests. We advise you to pay attention to the «Uglich cheese». It is of a nice, slightly sour, tender taste. The cheese has stood the test of time and is a success among cheese experts.



**VALMIERAS  
PIENA  
KOMBINĀTS**

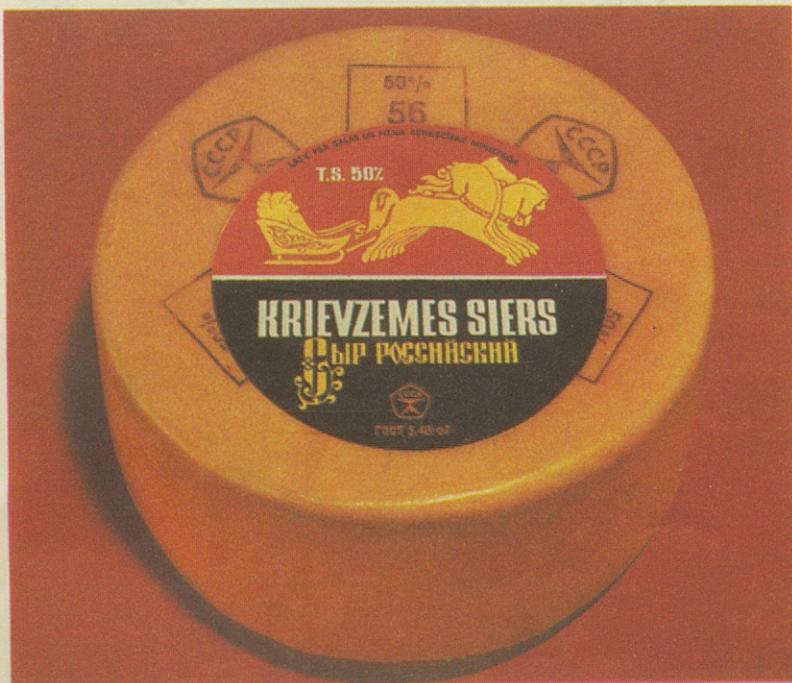


# KRIEVZEMES SIERIS

«Krievzemes siers» ir vispopulārākais mūsu zemē. Šī siera popularitāti nosaka tā garšas īpašības, kurām līdzīgas neatrast nevienā citā sierā. Maigs, vijīgs, ar spēcīgi izteiktu skābenu garšu un tikko jaušamu sāžumu — tāds ir Krievzemes siers, cienīgs gredzenot jebkuru viesību galdu. Jums patīk Krievzemes siers? Nu, par to arī nebūtu jā-brīnās!

Российский сыр самый популярный у нас в стране. Все дело в его вкусовых свойствах, аналогичных которым, пожалуй, не найти ни в каком другом сыре. Нежный, пластичный, с ярко выраженным кисловатым вкусом и едва уловимой ноткой соли, Российский сыр может стать украшением любого стола.  
Вы любите Российский сыр? Что ж, это не удивительно!

The «Rossiysky cheese» is the most popular in this country. The reason for that lies in its taste properties which probably have no rivals in the world. Being tender and soft with a clear sour taste and unperceivable tinge of salt, the «Rossiysky cheese» can beautify any table.  
Do you like the «Rossiysky cheese»? Well, it is no wonder.



**VALMIERAS  
PIENA  
KOMBINĀTS**

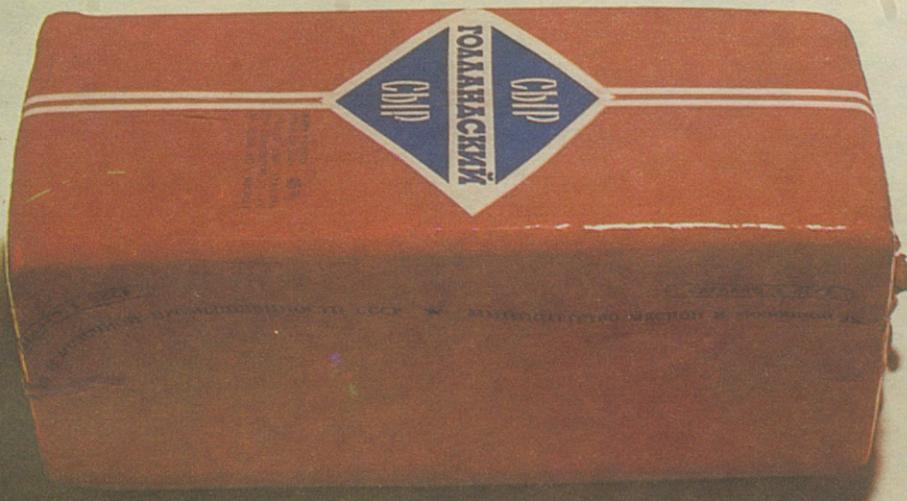


# HOLANDES SIERS

Krievu meistari, pilnveidojot Holandes slavenā Edamas siera tehnoloģiju, sāka ražot produktu, kas starptautiskajā tirgū sekmīgi konkurē ar minētajā Holandes pilsētā ražoto sieru. Tam tika dots nosaukums «Holandes siers». Šim sieram piemīt ļoti paškama garša un aromāts — kā saka speciālisti — tīra, spēcīgi izteikta garša ar asu un tajā pašā laikā maigu skābenumu. Holandes siera acīs laistās apetīti rosinošs spīdums.

Русские мастера, усовершенствовав пришедшую из Голландии технологию знаменитого эдамского сыра, стали вырабатывать продукт, который на международном рынке с успехом конкурирует с сыром из самого города Эдама. Его назвали «Голландский». Вкус и аромат его очень приятные. Как говорят специалисты — чистый, ярко выраженный сырный, с острой и в то же время мягкой кисловатостью. Глазки голландского сыра подернуты аппетитно поблескивающей слезой.

Russian manufacturers after having improved Dutch processing of the world-known Adam cheese, began to produce a kind of product which successfully competed in the world market with the cheese from the Adam city. The cheese was named the «Dutch cheese». Its taste and aroma are very pleasant.



VALMIERAS  
PIENA  
KOMBINĀTS

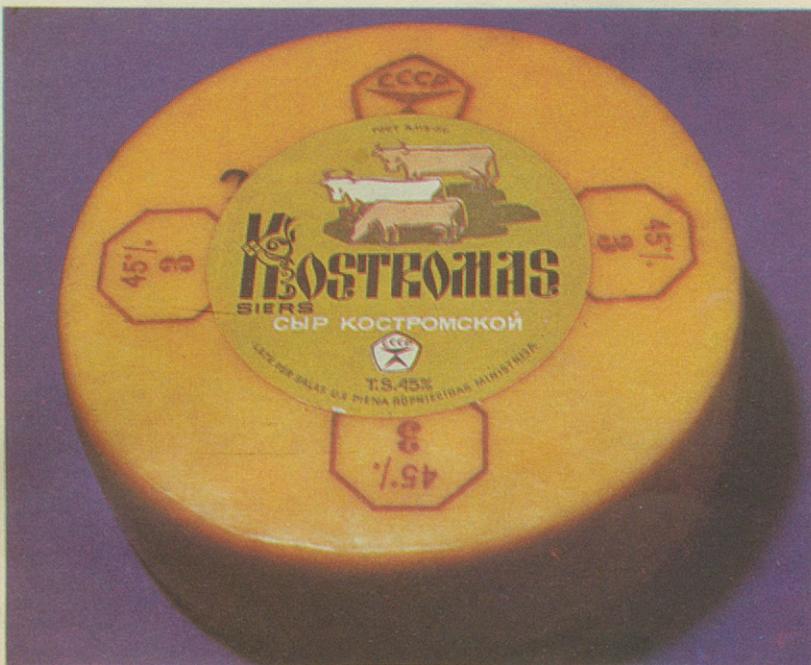


# KOSTROMAS SIERS

Aiz mūsu valsts robežām «Kostromas» tipa siers pazīstams ar nosaukumu — «gauda». «Kostromas siers» ir piemērots lietošanai kopā ar saknēm, gaļu, augļiem, medījumiem un it īpaši ar zivju ēdienu.

Nogaršojet sendvičus holandiešu gaumē ar Kostromas sieru. Apcepiet baltmaizes šķēlītes, apziediet tās ar sviestu, uzlieciet uz katras pa gabaliņu galas, pa pus-šķēlītei ananāsa un pa šķēlītei siera. Pārkājiet šīs sviestaizas ar plānām maizes šķēlītēm. Pēc tam ielieciet tās cepeškrāsnī un cepiet tik ilgi, kamēr siera šķēlītes sāk kust. Katru sendviču izrotājiet ar ananāsa gabaliņu, pētersīļa lapiņu un mazu tomātiņu pastas pīciņu. Novēlam jums labu apetīti!

За рубежом сыр типа «Костромского» известен под названием гауда. Сыр «Костромской» хорошо сочетается с овощами, мясом, фруктами, дичью и особенно рыбой.



Попробуйте «сандвичи по-голландски» с костромским сыром. Обжарьте ломтики белого хлеба, намажте их маслом, положите на каждый по куску мяса, по половинке ананаса и по одному ломтику сыра. Закройте бутерброды тонкими ломтиками хлеба. Все поставьте в духовку и запеките до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Каждый сандвич украсьте кусочком ананаса, веточкой петрушки и маленькой горкой томатной пасты.

А теперь — приятного аппетита!

Cheese experts speak of it as of a clear, typical cheese-like taste with a piquant and at the same time slight sour aroma. The Dutch cheese eyes are covered with an appetizingly glittering tear. The "Kostromskoy cheese" is known abroad as gaudy. Kostromskoy cheese perfectly well with vegetables, meat, fruits, poultry and especially with fish.

Try "a la dutch" sandwiches served with Kostromskoy cheese. Put a slice of meat, half piece of an pineapple and slice of cheese on each of the buttered toasts. Cover the sandwiches with slices of bread, put them into the oven and bake them till the cheese melts. After that each sandwich is to be decorated with a small slice of pineapple, a twig of parsley and a small hill of tomato paste.

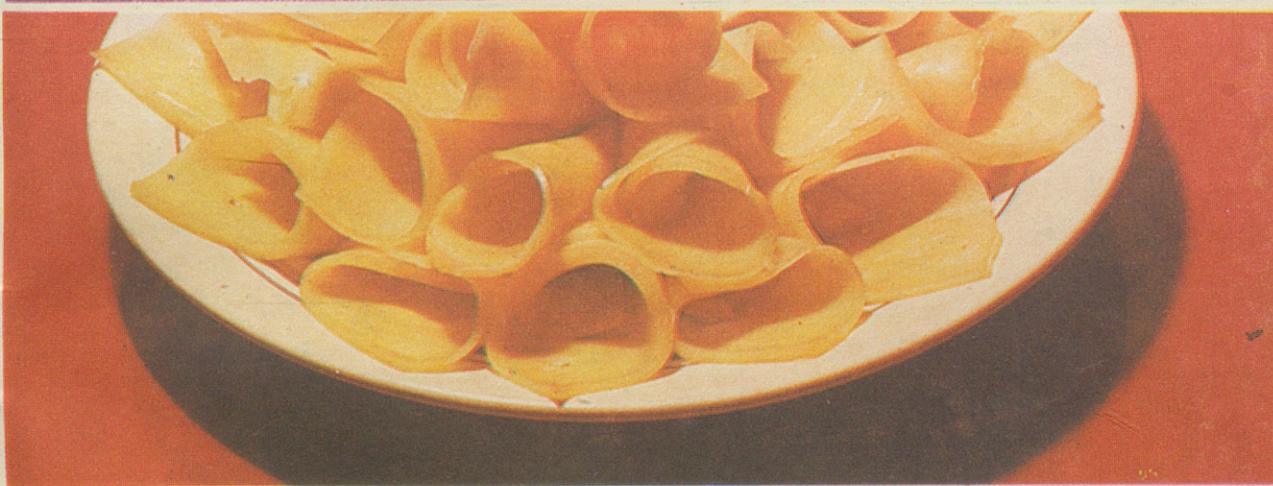
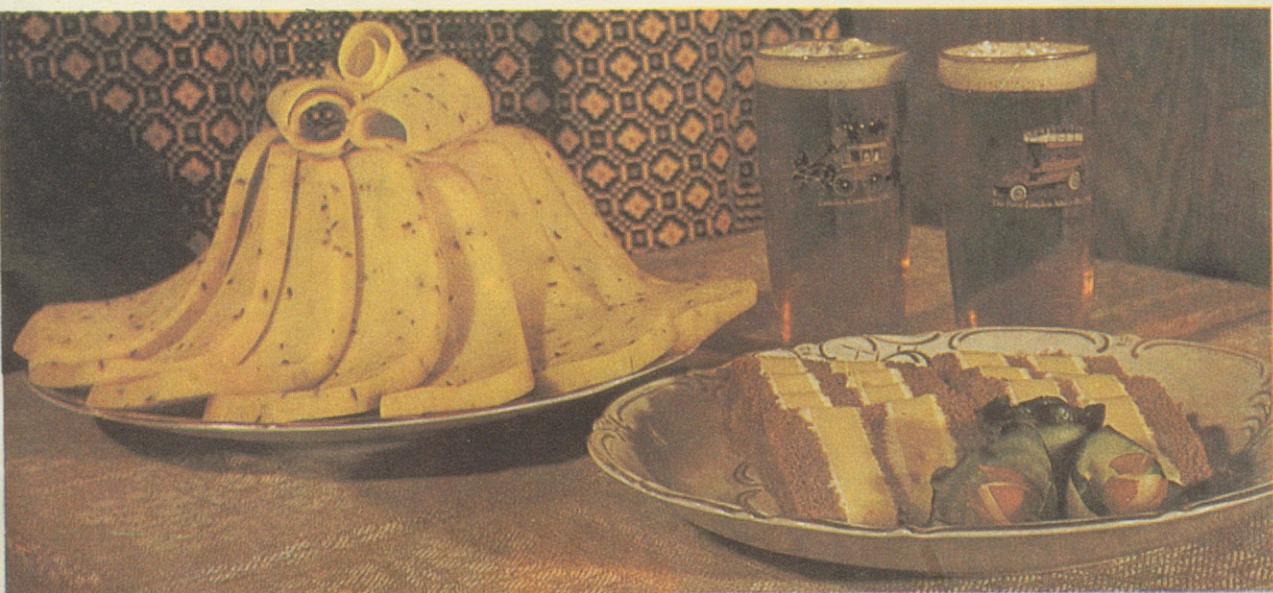
And now, bon appetit!

**VALMIERAS  
PIENA  
KOMBINĀTS**



VALMIERAS SIERU LIELISKĀ GARŠA — MŪSDIENU MODERNĀS TEHNOLOGIJAS, MŪSU BAGĀTĀS PIEREDZES UN MŪSU SIERA RAŽOTĀJU AUGSTĀS MEISTARĪBAS REZULTĀTS!

ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ ВКУС ВАЛМИЕРСКИХ СЫРОВ — РЕЗУЛЬТАТ СОВРЕМЕННОЙ ТЕХНОЛОГИИ, БОГАТОГО ОТЕЧЕСТВЕННОГО ОПЫТА И СОВЕРШЕННОГО МАСТЕРСТВА МЕСТНЫХ СЫРОДЕЛОВ!



VARIOUS TYPES OF CHEESE PRODUCED BY VALMIERA CHEESE MANUFACTURERS ARE THE RESULT OF MODERN TECHNOLOGY, GREAT EXPERIENCE AND THE ART OF LOCAL CHEESE PRODUCERS!



0316056306

Составитель Пукитис Алдис Волдемарович  
Художник Рутка Виталий Сильвестрович  
Издатель Валмиерский молочный комбинат.  
228600 г. Валмиера, ул. Ленина, 93  
Ответственный за издание Эртс Витолдс Петрович

Sastādīja Aldis Pukītis Voldemāra d.  
Mākslinieks Vitālijs Rutka Silvestra d.  
Izdevējs Valmieras Piens kombināts, Valmierā, 228600. Lēpina ielā 93.  
Par izdevumu atbild Vitolds Erts Pētera d.

Nodots salikšanai 06.08.75. Parakstīts iespiešanai 21.03.78. Formāts 90×84/16.  
Ofseta papīrs № 1, 100 g/m<sup>2</sup>. Ofsetiespiedums, 1,8 izd. l. Metiens 5000 eks.  
Pas. № 8269. Bezmaksas. Iespēsts Latvijas PSR Ministru Padomes Valsts iz-  
devēniecību, poligrāfijas un grāmatu tirdzniecības lietu komitejas Rīgas Pa-  
raugtipogrāfijā, 226004, Rīgā, Vienības gatvē 11. 1978. g.

