

Salmiakki — что это?



Коротко говоря, это вещество, которое очень популярно у жителей Финляндии и которое добавляется в некоторые продукты для придания им специфического вкуса.

Самый первый вопрос, на который стоит ответить, в чем же разница между **лакрицей** и салмиакки?

По сути, лакрица и салмиакки имеют существенную разницу, а именно в том, что **лакрица это продукт натуральный, растительного происхождения, а салмиак получают искусственным путем**. По внешним признакам и вкусовым качествам они очень похожи и их часто путают. При первом знакомстве с этим продуктом вкусовые качества ничем не напоминают традиционные конфеты, то того они оригинальны. И только со временем довольно многие начинают ценить их именно за неповторимость вкусовых ощущений.

Угольно-чёрный (реже белый или тёмно-серый) цвет и обжигающий нёбо сладко-солёный вкус салмиакки оставляет незабываемые ощущения у человека, в первый раз попробовавшего это необычное угощение.

Салмиакки получили свое название от большого количества содержащегося в них sal ammoniac (латинское название для ammonium chloride) NH_4Cl -хлорид аммония, он же нашатырь, и есть секрет вкуса Салмиака. Это нашатырь дает характерный аромат, к которому добавляются соль и сахар.

В Финляндии на производстве салмиака специализируются две довольно известные компании, «Halva» и «Fazer», более известные своей шоколадной продукцией. Экспортируется он в большинство стран Европы, например, в Германии, Данию, Норвегию, Голландию и Францию. В Соединенных Штатах Америки салмиак запрещен к продаже, так как содержит биологическую добавку E153. Хотя это, всего-навсего активированный древесный уголь.

История появления

Прародителем финского салмиака законно считается известный кондитер Карл Фазер, который в 1897 году запустил в производство на своей фабрике небольшие пластины ромбовидной формы. С этих пластин и появилось само понятие салмиака, как продукта питания, ведь ромб на финском языке звучит как «salmiakki». Кстати, Salmiakki поначалу было торговой маркой, но скоро стало общим для всех подобных сладостей.

За период в более чем сто лет, продукция из солмиака значительно расширилась. В магазинах продаются конфеты в виде различных фигурок, маленьких монеток «Пиратские деньги», букв алфавита, машинок или рыбок. Кроме кондитерских изделий производится мороженное с салмиаком, а также салмиачный ликер.

Формула салмиака

Все знают, что человека, лишившегося чувств, приводят в себя нашатырем. Бутылочка с этим

снадобьем уже несколько столетий является обязательной частью любой аптечки или докторского саквояжа. Нашатырь, а в старину «нюхательная соль», является химическим соединением хлорида аммония и главным секретом финского салмиака. Именно нашатырь с добавлением соли и сахара определяет оригинальность вкуса этого продукта.

До 2010 года в Финляндии действовало ограничение на содержание в салмиаке хлорида аммония, которое не должно было быть больше 7%, после чего оно было отменено. Кроме нашатыря в солмиак входят: соль, желатин, древесный активированный уголь, крахмал, вещества для усиления аромата, например, ментол.

В зависимости от того, чего больше добавляют в салмиак, соли или лакрицы, этот продукт при большом потреблении может иметь различные побочные действия. В одних случаях салмиак повышает кровеносное давление, в других случаях способствует выводу из организма жидкости и действует как понижающее давление средство.

Почитатели салмиака объединились

Культура потребления салмиака в Финляндии давно стала национальной чертой. Ситуация приняла такой оборот, что в 1997 году было официально зарегистрировано общество потребителей салмиака «Suomen Salmiakkiyhdistys». Каждый год члены этого общества проводят два обязательных мероприятия: в январе называют лучший продукт года содержащий хлорид аммония, а летом проводят традиционный салмиаковский пикник. В начале года присуждается приз лучшему продукту с содержанием нашатыря, а летом организуется общегосударственный салмиачный пикник.

Итак, во что финны умудрились запихнуть Салмиакки, помимо конфет:

— сильноалкогольный ликер (32% алк) который называют ароматизированной водкой **Salmiakki Koskenkorva**. Финны часто делают такой коктейль: Кока-кола, Салмиакки ликер, конфета салмиакки бросается на дно бокала. А если исключить ликер, то будет кола со вкусом салмиакки.

— Микстура от кашля и леденцы — аптечный Салмиакки (**Apteekin salmiakki**). Производит компания Haganol.

— Мороженое с Салмиакки

Обратите внимание!

Данный продукт сумрачного финского гения очень и очень экзотичен, поэтому, даже если найдете в себе смелость попробовать что-то, содержащее салмиакки, не покупайте много. Не исключен вариант, что вы потом будете думать, кому бы **это** отдать и при этом не нажать себе врага до конца жизни.