

# КИКОМАН - СОБИЯТ СОС НА ЯПОНСКИТЕ ИМПЕРАТОРИ



**KIKKOMAN**

Flavour unites

# Логото и неговото значение

**Kikkoman - едно екзотично и изпълнено със значение лого**

Преди повече от 300 години фамилията Могжи, основател на компанията, създава за своя соев сос марката Kikkoman, която по-късно дава името и на самата компания. Името не е избрано случайно, тъй като "kikko" на японски означава черупка на костенурка, а

"man" е числото 10 000. Според една японска легенда костенурките живеят 10 000 години и поради тази причина те са символ на щастие, богатство и дълъг живот - цели, които всяка една фирма преследва. Тези елементи са отразени и в логото на Kikkoman: шесто-

стен, символизиращ черупка от костенурка, в който се вижда японският йероглиф за числото 10 000. Логото на Kikkoman обединява традицията и съвременните ценности, тъй като вкусът и ароматът винаги са били и ще бъдат ключ към успеха. Естественият соев сос Kikkoman и днес се използва от японското императорско семейство. Произвежда се в град Нога и се приготвя по стара и оригинална рецепта, която датира от преди векове.



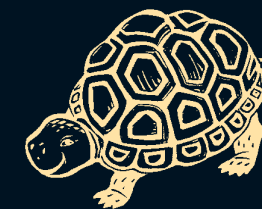
Традиционните техники на приготвяне все още стриктно се спазват и насърчават във фабриката в град Нога, построена през 1939.



# KIKKOMAN

## Тълкуването на логото:

Шестостен = символ на черупката на костенурката  
Kikko = японската дума за "черупка от костенурка"  
Йероглифът "kanji" = числото 10 000  
Man = японската дума за 10 000



# Историята на соевия сос

## Как започнало всичко....

Преди повече от 2500 години в Китай, една общност от будистки монаси приготвя подправка от соя под формата на сос, тъй като вярата им не позволявала да ядат месо или сосове, приготвени от месо. По-късно през 6-ти век група будистки монаси тръгнали на път към Япония и пренесли рецептата за соевия сос. Много скоро

соевият сос станал изключително популярна подправка в Япония, тъй като придавал допълнителни вкусови качества на не особено богатата по онова време оризова кухня. Установили също, че соевият сос може да се използва за съхранение на храната. През 16-ти век опитите показали, че ако

към оригиналната китайска рецепта (която била приготвяна изключително и само на основата на соевите кълнове) се добави същото количество пшеница, то вкусовите качества и мирисът на соса се подобряват значително. Това поставило началото на японската рецепта за соев сос.



Историческа гравюра датираща около 1600 година разкрива, че по това време соевият сос вече се е произвеждал в големи количества.



И преди векове, логото на Кикоман е било гаранция за високо качество.

# Историята на Kikkoman

## Любимата поправка на императора



Мостът над река Едо, водещ към императорските покои в Нога

Историята на компанията Kikkoman започва през далечния 17-ти век, когато фамилиите Могжи и Таканаши започват производство на соев сос в град Нога. Идеалното разположение на брега на река Едо предлагало лесен достъп до суровините, а също и бърз транспорт на доставките до разрастващият се град Едо, днешно Токио. С годините хармоничният вкус и аромат на соевия сос Kikkoman, получен чрез естествен производствен процес (естествена

ферментация) му завоюва официалното място на масата на Шогуна и в къщите на японския император. Естествено приготвеният соев сос Kikkoman печели награди на изложението във Виена през 1873г. и на това в Амстердам през 1881г. През 1917г. компанията на Могжи и Таканаши е наречена Noda Shoyu Co. Ltd. През 1964г. е преименувана на Kikkoman Shoyu Co. Ltd., и накрая, през 1980г., компанията получава днешното си име - Kikkoman corporation.

В наши дни името на Kikkoman повече от всякога се свързва с естествено ферментирания соев сос с най-високо качество. Макар че и днес соевият сос се произвежда във фабриката в Нога, Kikkoman отдавна е напуснал бреговете на река Едо. Естествено ферментираният соев сос на Kikkoman се произвежда и в САЩ, Сингапур, Китай, Тайван и Холандия според оригиналната японска рецепта.



Успешната история на естествено приготвения соев сос Kikkoman започва в традиционна Япония

## Европа

През 1997г. Kikkoman построява производствени мощности в Холандия, за да обслужва европейския пазар.





# Съществуват много различни разновидности на соевия сос

## Shoyu - японският соев сос

Соевият сос е най-известната и използвана течна подправка в Японската кухня. Соевият сос Kikkoman, който присъства на японската трапеза от повече от 300 години, се произвежда чрез естествен процес на ферментация. Тази изтънчена подправка е

подходяща не само за азиатски ястия; готвачи и ценители от цял свят оценяват деликатния аромат на соевия сос в съчетание с тяхната национална кухня. Той подчертава

типичния вкус на много европейски ястия и се съчетава отлично с месо, пилешко, риба, морски дарове, тестени изделия, зеленчуци и салати. Може да бъде използван също като основа на дресинги за салати, сосове за барбекю и "dipс" - самостоятелно или в комбинация с други подправки.



## Повече аромат

Тъй като е резултат на естествен процес на ферментация, японският соев сос съдържа малки количества алкохол. Той позволява финият аромат да се разгърне оптимално.

## Китайският соев сос

### Тъмен соев сос

При производството на тъмния соев сос (по-голямата част от който произхожда от Китай и се произвежда чрез доста кратък процес, от този при японския соев сос) към основните съставки се добавя оцветител с карамелен цвят, за да се постигне типичния тъмен

цвят. Тъмният сос има плодов аромат и фин, деликатен вкус. При все това му липсва богатият, изпълващ вкус на японския соев сос. По принцип той е по-солен от японския соев сос и от светлия китайски сос и се използва при готвене или като трапезна подправка, също като солта и пипера.

### Светъл соев сос

Светлата разновидност на китайския соев сос се произвежда за още по-кратко време, по принцип съдържа добавки и консерванти и също не притежава богатия вкус на естествено ферментирания японски соев сос.



Соевият сос е използван за подправяне на най-различни храни в цял свят.

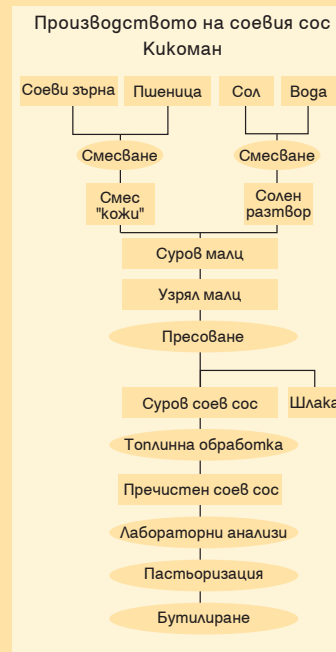


# Соевият сос Кикоман се произвежда чрез естествен процес на ферментация от повече от 300 години.

## За ценители

Ценителите - гурмани оценяват качеството на соевия сос според критерии като цвят, консистенция (плътност), аромат и, естествено, вкус. Експертът веднага разпознава разликата между произведения чрез естествена ферментация соев сос и този, получен по химически път. Естественият соев сос е червеникаво-кафяв на цвят, леко прозрачен, с аромат на подправки и наситен вкус. Естествено

приготвеният соев сос Кикоман е произведен съгласно традиционна, автентична японска рецепта, на базата единствено на 4 естествени съставки: соеви зърна, пшеница, вода и сол. Не съдържа изкуствени оцветители, консерванти или подобрители на вкуса и аромата. По време на деликатния процес на ферментация, който продължава с месеци, докато бъде завършен, в него се развиват около 300 различни аромата. Именно това придава уникалния вкус на естествено ферментирания соев сос Кикоман. Опитайте го. Ще ви спечели завинаги!



## Сравнение между различните видове соев сос

### Естествено ферментирал соев сос Кикоман

- ◆ Прозрачна консистенция, привлекателен червеникаво-кафяв цвят
- ◆ Без добавени оцветители
- ◆ Без усилващи вкуса добавки
- ◆ Без консерванти
- ◆ Естествено ферментирал и узрял по време на процес, който продължава няколко месеца
- ◆ Ароматен и деликатен вкус на подправки, който подчертава естествения вкус на храната

### Произведения по химически път соев сос

- ◆ По принцип има плътна консистенция и тъмен цвят
- ◆ Съдържа оцветители, цвят на карамел
- ◆ Съдържа вкусови подобрители
- ◆ Повечето видове съдържат консерванти
- ◆ Произведен е по изкуствен път за много кратко време
- ◆ Интензивен, синтетичен аромат и вкус - няколко капки в повече и вкусът на ястието е "погубен"



Дори и днес соевият сос за двореца на Императора се произвежда чрез продължителен ръчен процес.

## Естествено ферментирал соев сос

Разликата е очевидна. Естествено ферментираният соев сос е прозрачен и с червеникаво-кафяв цвят. Той притежава възхитителен мек вкус и богат аромат.



## Произведен по химически път соев сос

Произведеният по химически път соев сос по принцип е непрозрачен и с тъмен цвят. Има остър, натрапчив вкус и изразен химически аромат.



# Естествено ферментираният соев сос Кикоман е изпълнен с "умами", петият вкус

Соевият сос е не само идеалната подправка за ястията от Азиатската кухня. Естествено ферментираният соев сос Кикоман на практика може да допълва всеки тип ястие. Тайната за това се нарича "умами". "Умами" е петият вкус, който можем да усетим освен сладко, кисело, солено и горчиво. Най-общо той се описва като "наслада от вкуса". Естествено ферментираният соев сос Кикоман привнася по-пълнен и богат вкус, следователно повече умами, към всяко ястие.



## Естествено ферментирал соев сос Кикоман

Финият, балансиран вкус се съчетава с всяка рецепта и засилва естествения вкус на храната, без да го скрива.

- ◆ Несравним изпълващ вкус
- ◆ За подправяне на месо, риба или зеленчуци, както и за "дип".
- ◆ Без добавки

## Сладък соев сос Кикоман

Замества щипката захар в пикантните ястия и се използва за подправяне на екзотични ястия. Съдържанието на захар придава апетитна глазура на месото и зеленчуците.

- ◆ Идеален за салати, маринати и сладко-кисели ястия

## Терияки марината и сос

Терияки означава "запечен с глазура". Ето защо тази специална, оригинална Японска подправка представлява отлична марината за месо, риба и зеленчуци, но също и чудесен "дип" за пилешки хапки, например. Съдържанието на захар в този сос добавя атрактивна глазура към месата и зеленчуците.

- ◆ Марината въз основа на естествено ферментирал соев сос, вино, захар, оцет, подправки.
- ◆ Идеална за маринване или подправяне на всякакъв вид храна, приготвяни на барбекю, кебапи, печено месо, риба или пилешко.
- ◆ Не съдържа изкуствени оцветители, консерванти или аромати.



## Сукияки сос за пържене и Уок (Wok) сос

Сукияки означава буквално "изпечен на огън върху листа". Оригиналната рецепта за Сукияки се състои от много тънки ивици телешко месо, които се варят заедно със зеленчуци в специален сос. Основата на този сос е традиционен бульон, какъвто е Сукияки сос за пържене и Уок (Wok) сос Кикоман.

- ◆ Сос за пържене и Уок (Wok) сос въз основа на естествено ферментирал соев сос, захар и вино.
- ◆ Идеален за приготвяне на уок азиатски ястия и добавка към рибни, месни и зеленчукови ястия.
- ◆ Не съдържа изкуствени оцветители, консерванти и вкусови подобрители.



## Хитрина

За да се гарантира перфектното качество всички продукти на Кикоман трябва да бъдат съхранявани на хладно, студено и сухо място или в хладилник.



## Телешко със соев сос, задушено с домати и малки лукчета

(4 порции)



### Начин на приготвяне:

1. Загрейте предварително фурната на 170°C
2. Загрейте 2 с.л. олио в тиган и запържете телешките кубчета на силен огън. Когато месото се зачерви, прехвърлете го в тенджерата.
3. Намалете огъня под тигана, изсипете останалото олио и запържете леко лукчетата и гъбите за 2 минути. Добавете домати и соевия сос. Смесете брашното с малко бульон, докато се получи каша, добавете в тигана с останалия бульон и оставете да заври, като разбърквате, докато се сгъсти. Изсипете в тенджерата, покрийте с капак и запечете във фурната за 1 1/2 часа или докато месото стане съвсем крехко.

### Необходими продукти:

- 3 с.л. олио
- 675 гр. телешки стек, нарязан на кубчета
- 4 малки лукчета, обелени и нарязани
- 100 гр. нарязани гъби
- 400 гр. нарязани домати от консерва
- 4 с.л. соев сос Кикоман
- 1 с.л. брашно
- 425 мл. телешки бульон

Време за приготвяне: 2 ч.  
За порция: 1487 kJ/ 355 kcal

### Хитрина

Изкусните готвачи добавят няколко лъжици соев сос Кикоман към всички сосове, задушени меса и супи.

## Топла салата от патица и манго със сладък соев дресинг

(4 порции)

### Начин на приготвяне:

1. Запечете патешките гърди на скара или на тиган без мазнина по 6 минути от всяка страна, докато кожата стане златисто-кафява и хрупкава отгоре.
2. Затоплете слънчогледовото олио в уок (тиган за азиатска кухня), добавете зеления фасул и целината и запържете за 3 мин. Добавете чери-доматите и мангото и запържете за 2 мин.
3. Отцедете патешките гърди, отстранете кожата и ги нарежете на много тънки ивички.
4. Изсипете патешките лентички, зеления фасул, целината, домати и мангото в съд за сервиране.
5. Пригответе дресинга и залейте останалите продукти.

### Необходими продукти:

- 2бр. патешки гърди
- 1 с.л. слънчогледово олио
- 125г. нарязан фин зелен фасул
- 2 стръка нарязана целина
- 12 чери-домата, разрязани на половина
- 1 манго, обелено и нарязано на кубчета

### Дресинг:

- 2 с.л. сладък соев сос Кикоман (може да използвате и класически соев сос Кикоман, към който да добавите щипка захар)
- 1 с.л. слънчогледово олио
- сока от 1 зелен лимон (лайм)
- 1 с.л. мед
- сол и черен пипер

Време за приготвяне: 30 мин.  
За порция: 1613 kJ/ 385 kcal



## Агнешко печено с лимон, кайсия и соев сос

(4 порции)

### Начин на приготвяне:

1. Загрейте предварително фурната на 190°C. С остър нож направете множество прорези в кожата на агнешкото бутче и шпиковайте с малки стръкчета розмарин. Сложете бутчето в тава, отстранете от него - лимона и чесъна и полейте отгоре със зехтин.
2. Запечете за около 45 минути, като от време на време поливате със соса от тавата.
3. Смесете конфитюра от кайсии и соевия сос. Извадете бутчето от фурната и го полейте с този сос. Върнете го обратно във фурната и печете още 45 минути. Покрийте с фолио и оставете бутчето на топло за 15 минути, за да стане месото посочно и крехко.



### Необходими продукти:

- 2 кг. агнешко бутче
- пресен розмарин
- 2 лимона, разрязани на половина
- 2 глави чесън
- 3 с.л. зехтин
- 3 с.л. конфитюр кайсия
- 3 с.л. соев сос Кикоман

Време за приготвяне: 2–2 1/2 h  
За порция: 6044 kJ/ 1442 kcal

### Хитрина

Естествено ферментираният соев сос Кикоман придава чудесна глазура на всякакво печено. Възползвайте се от тази малка хитрост на професионалните готвачи.



# Кралски скариди на тиган с чесън, портокал и сладък соев сос

(3-4 порции)

## Начин на приготвяне:

1. Сложете скаридите в плитък съд. Разбъркайте соевия сос, чесъна и сусамовото олио и полейте обилно скаридите. Покрийте и оставете настрана за 1 час.
2. Заполнете фъстъченото олио в уок или дълбок тиган, добавете лука и запържете около 10 мин. Добавете тиквичките и запържете за 5 мин., след това извадете зеленчуците от тигана.
3. Извадете скаридите от маринатата и ги запържете в тигана за 4-5 мин., докато порозовеят. Върнете обратно лука и тиквичките в тигана и полейте с маринатата.
4. Смесете портокаловия сок и царевичното брашно, изсипете ги в тигана и оставете да заври, като развърквате често. Оставете да ври 1 мин. и сервирайте веднага.

**Време за маринване:** 1 ч.

**Време за приготвяне:** 30-40 мин.

**За порция:** 820 kJ/ 196 kcal



## Необходими продукти:

- 450 гр. големи, сурови и почистени скариди
- 3 с.л. сладък соев сос Кикоман
- 2 глави чесън, почистен
- 1 с.л. сусамово олио
- 1 с.л. фъстъчено олио
- 1 глава червен лук, нарязана на тънки ивици
- 1 зелена тиквичка, нарязана на кубчета
- 150 мл. портокалов сок
- 1 с.л. царевично брашно

# Спагети Сукияки със свинско

(4 порции)

## Необходими продукти:

- 3 с.л. фъстъчено олио
- 1 голяма тиквичка, нарязана на резени
- 1 оранжева чушка, почистена и нарязана
- 8 малки лукчета
- 150 гр. соеви кълнове
- 350 гр. свинско бонфиле, нарязано на малки кубчета или лентички
- 2 с.л. настърган кориандър
- 1/2 с.л. люто чили на прах
- 250 гр. тънки или средно дебели спагети с яйца
- 4 с.л. Сукияки сос Кикоман
- Люти чушки за украса



## Начин на приготвяне:

1. Загрейте 2 с.л. олио в тиган (уок), добавете нарязаните тиквички, чушки и малки лукчета и запържете за 5 мин. Прибавете соевите кълнове, запържете още 2 мин., след това отстранете от огъня.
2. Изсипете останалото олио в тигана и запържете свинското месо за 3 мин. Поръсете с кориандър и чили на прах и оставете на огъня още 1 мин.
3. Междувременно сварете спагетите във вряща вода за 4 мин. Върнете зеленчуците обратно в тигана и ги смесете с месото. Изцедете спагетите и ги добавете в тигана заедно със соса Сукияки. Разбъркайте всички продукти заедно. Сервирайте ястието топло и украсете с парченца люти чушки.

**Време за приготвяне:** 25-30 мин.

**За порция:** 1351 kJ/ 323 kcal

# Телешко Сукияки

(4 порции)

## Начин на приготвяне:

1. Загрейте олиото в тиган (уок) и когато е добре сгорещено, запържете телешкото на 2 или три части за 2-3 мин., докато покафенее. Извадете го от огъня и оставете настрана.
2. Изсипете лука, чесъна и морковите в тигана и запържете за 6-7 мин.
3. Добавете гъбите, запържете за 2-3 мин., поръсете с червения пипер.
4. Полейте със сос Сукияки, върнете обратно телешкото в тигана и оставете всичко на огъня за 1-2 минути.
5. Сервирайте веднага с пресни картофи.

**Време за приготвяне:** 20-25 мин.

**За порция:** 990 kJ/ 236 kcal



## Необходими продукти:

- 2 с.л. фъстъчено или царевично олио
- 450 гр. телешко филе или стек, нарязано на тънки ивици
- 1 глава червен лук, нарязана на 8
- 2 глави чесън, обелен и разделен на скилидки
- 100 гр. нарязани моркови
- 150 гр. гъби, нарязани на четвъртинки
- 1/2 с.л. червен пипер
- 100 мл. Сукияки сос Кикоман

## Хитрина

Използвайте соев сос вместо сол: Естествено приготвеният соев сос Кикоман е добра алтернатива на солта. Соевият сос деликатно подчертава вкуса на всяка храна.

## Хитрина

Как да готвим в уок (азиатски тиган) Непрекъснатото бъркане е изключително важно. Соевият сос трябва да се добавя точно преди края на готвенето, за да не загоря.

## Пиле с мед

(6 порции)

### Начин на приготвяне:

1. Разделете пилешките крилца на 2 в ставата и отстранете голната част.
2. Смесете настързания гжинджифил със соевия сос, лимонения сок, меда и чилито на прах. Добавете крилцата и ги поставете в подходяща тава.
3. Загрейте предварително фурната до 220°C и запечете пилешкото за 30-40 мин., като обърнете и полеете крилцата със сос на 15-20-тата минута.
4. Запечете фъстъците или кашуто, докато покафеняят.
5. Нарезжете ананаса на малки парченца и го добавете към пилето за 5 минути преди края на печенето.
6. Сервирайте крилцата като ги украсите с пресен лук и фъстъци.



### --Необходими продукти:

- 8 пилешки крилца
- 4 см. корен от гжинджифил
- 3 с.л. соев сос Кикоман
- сока на 1 лимон
- 3 с.л. мед
- 3 скилдски чесън
- 1/2 с.л. чили на прах
- 2 с.л. неосолена кашу или фъстъци
- 1 резен ананас
- 2 стръка пресен лук

Време за приготвяне: 1 1/2 ч.

За порция: 2137 kJ/ 510 kcal

## Сьомга Терияки

(4 порции)

### Начин на приготвяне:

1. Сложете филетата сьомга в тава
2. Пригответе маринатата и полейте филетата. Покрийте и оставете в хладилник мин. 30 мин или цяла нощ.
3. Извадете филетата от маринатата и ги запечете на скара или барбекю за около 5 мин. от всяка страна, докато рибата се изпече отвътре и леко се карамелизира отгоре. Докато печете полейте отгоре с маринатата.
4. Гарнирайте с резенчета зелен лимон и сервирайте със салатата.

### Необходими продукти:

- 4 филета от сьомга (или друга риба като скумрия, риба тон и др.)

### Марината:

- 4 с.л. марината Терияки Кикоман
- 2 с.л. мед
- 2 с.л. сок от зелен лимон (лайм)
- 2 с.л. кафява захар

### За декорация

- Резенчета зелен лимон

Време за Мариноване: 30 мин.

Време за приготвяне: 15-20 мин.

За порция: 1000 kJ/ 239 kcal



## Пилешки шишчета Терияки

(4 порции)

### Начин на приготвяне:

1. Изсипете пилешкото месо в тава. Смесете захарта, маринатата Терияки, гжинджифила и олиото и полейте месото. Покрийте с фолио и оставете да се Маринова на студено поне за няколко часа.
2. Извадете парченцата пилешко от тавата и ги нанижете на шишчета, като редувате с лук и парченца чушка. Ако използвате гървени шишчета ги потопете в студена вода за 30 мин., за да не се погнат.
3. Запечете на скара или барбекю за 10 мин. или докато стане готово месото, като въртите шишчетата и ги поливате от време на време с маринатата.
4. Сервирайте със салатата.



### Необходими продукти:

- 500 гр. пилешки гърди, нарязани на кубчета
- 3 с.л. светло-кафява захар
- 3 с.л. Марината Терияки Кикоман
- 1 с.л. пряно настързан корен гжинджифил
- 2 с.л. растително олио
- 1 глава червен лук на резени
- по1 червена, зелена и жълта чушка, нарязани на парченца

Време за Мариноване: няколко часа или цяла нощ

Време за приготвяне: 20 мин.

За порция: 1040 kJ/ 248 kcal

## Хитрина

Декорация със соев сос

Изсипете в тиган 100 мл. соев сос, настързан гжинджифил (около 4 см), 50 мл. саке, докато се получи сироп. След като полеете отгоре, карамелизираните парченца гжинджифил представляват ефектна украса за вашите блюда.

## Хитрина

Марината Терияки на Кикоман е особено подходяща за импровизирани барбекюта, защото придава изключителен вкус на храната само за 30 мин. Мариноване

Преди няколко века фами-  
лиите Mogi и Takanashi  
започват производство-  
то на соев сос в Япония.  
Благодарение на отлични-  
те вкусови качества,  
получени чрез естествен  
процес на ферментация,  
не след дълго соевият сос  
Кикоман става задължи-  
телна поправка на маса-  
та на японския импера-  
тор. Днес соевият сос  
Кикоман придава по-богат  
вкус и аромат на най-раз-  
лични ястия по цял свят.

За повече информация и рецепти:

ВК Комерсиал ООД

тел. (02) 973 11 17

[www.vk-bg.com](http://www.vk-bg.com)



**KIKKOMAN**

Flavour unites