

# CHIȘINĂUL DELICIOS

**Doriți să „gustați” orașul? Savurați „Chișinăul delicios”!**

**C**hișinăul – un oraș studiat din punct de vedere istoric, arhitectural, teatral, literar, muzical, cinematografic etc. – este un subiect ce poate fi cercetat la nesfârșit datorită bogăției patrimoniului cultural.

Totuși, orașul ne-a inspirat spre o cercetare inedită, puțin abordată până acum: toponimul *Chișinău* în „produse alimentare”.

Omul este înconjurat de denumiri geografice, fie că acestea sunt orașe, străzi, regiuni... Procurând produse de patiserie, mezeluri, băuturi, uneori observăm că coșul nostru este plin cu produse cu denumirea „Chișinău” sau „Capitala”, „De la Chișinău”, „Orășenesc” ... De aceea am hotărât să facem o mică cercetare - un astfel de studiu fiind realizat pentru prima dată.

Produsele au fost colectate prin depistarea numelor de mărfuri pe rafturile magazinelor și supermarketurilor, magazinelor online și site-urilor producătorilor autohtoni. Drept urmare, au fost colectate peste 50 de produse cu mențiunea toponimului *Chișinău*.

Cel mai des se întâlnește denumirea *Chișinău* în pâine, salamuri, torturi, bomboane, divin, bere, apă minerală s.a. Iar vizitând unele restaurante de bucătărie tradițională, găsim bucate pregătite: salată „Ca la Chișinău”, „Chișinău”, pârjoale, mușchiuleț „Ca la Chișinău”, dovlecei cu aceeași denumire.

Cu o varietate de produse care poartă denumirea de *Chișinău* putem organiza o masă festivă din gustări, preparate calde, deserturi și băuturi. La aniversarea a 575 de ani ai orașului (2011) Biblioteca Municipală „B.P. Hasdeu” (Secția „Memoria Chișinăului”) a prezentat publicului expoziția „Chișinăul delicios”, cu degustarea produselor de la diverși producători din Chișinău.

Cine sunt acești producători? SA „Franzețuța” – producător de produse de panificație, SA „Bucuria” – fabrică de cofetărie, SA „Călărași Divin”, SA „Aroma” Efes Vitanta Moldova Brewery – producători de băuturi alcoolice; SRL „Dulcinella”, „Panilino” – întreprinderi de cofetărie și panificație; „Carmez”, „Rogob”, „Pegas” – întreprinderi de produse de carne și mezeluri... în total mai mult de 20 producători.

Și prin intermediul producătorilor autohtoni, orașul este și va fi mereu valorificat din punct de vedere cultural, atât în țară, cât și peste hotare.

Doriți să „gustați” orașul? Vă invităm cu drag la Chișinău!



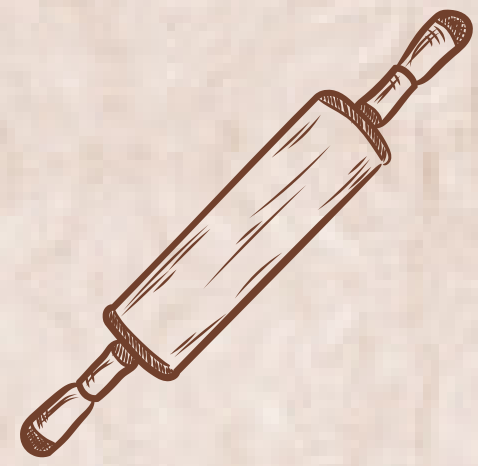


## PRODUSE DE PANIFICAȚIE



**Franzelă „Orășenească”**

Producător  
SA „Franzeluța”



**Pâine „Chișinău”**

Producător  
Supermarket „Everest”



**Chiflă „Ciocana”**

Producător  
SA „Franzeluța”

**Pâine „De la Chișinău”**

Producător  
SA „Franzeluța”



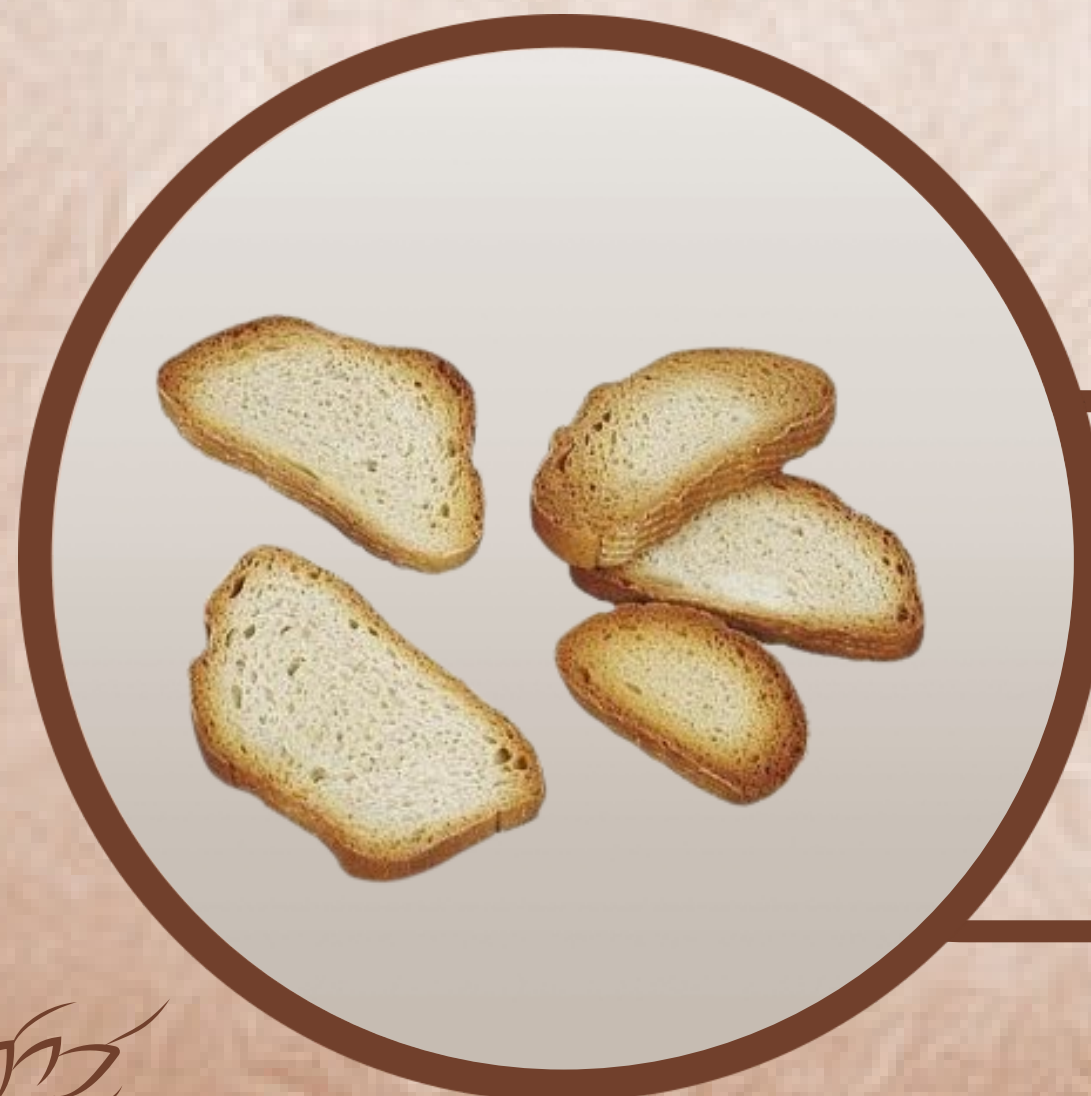
**Franzelă „Botanica”**

Producător  
SA „Franzeluța”



**Franzelă „Capitala”**

Producător  
SA „Franzeluța”



**Pesmeți de masă  
„De Capitală”**

Producător  
SA „Franzeluța”







## MEZELURI



Salam crud-afumat  
„Capitala”, SA „Carmez”



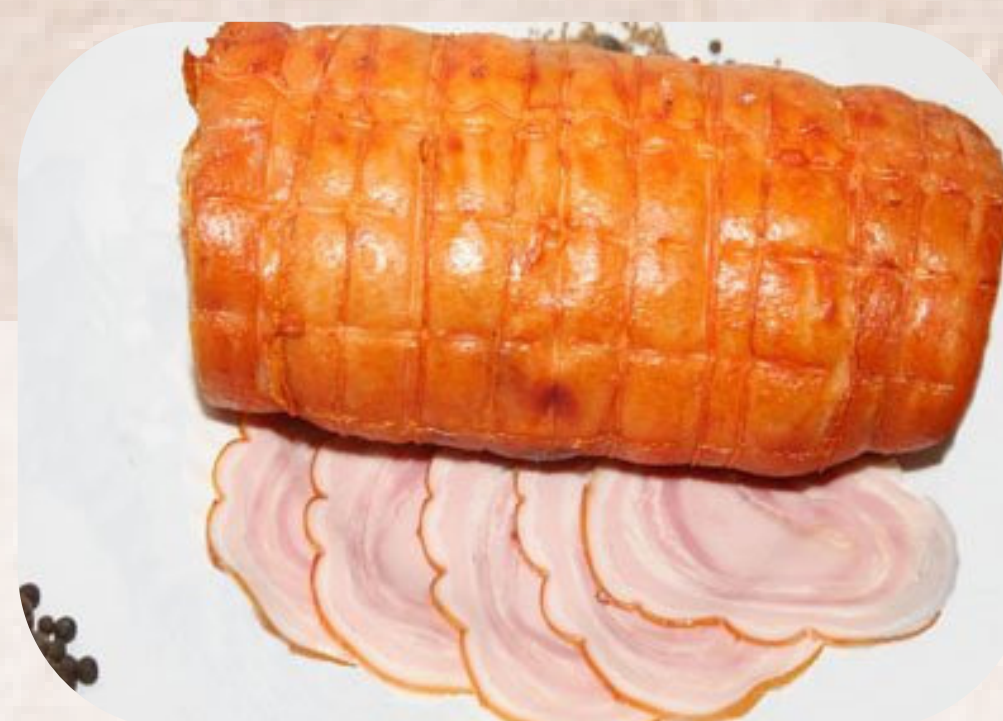
Salam Clasic  
„Capitala”, SA „Carmez”



Salam afumat  
„Capitala”, SA „Carmez”



Pastramă „De Chișinău”,  
SA „Carmez”



Ruladă „De Chișinău”,  
SA „Carmez”



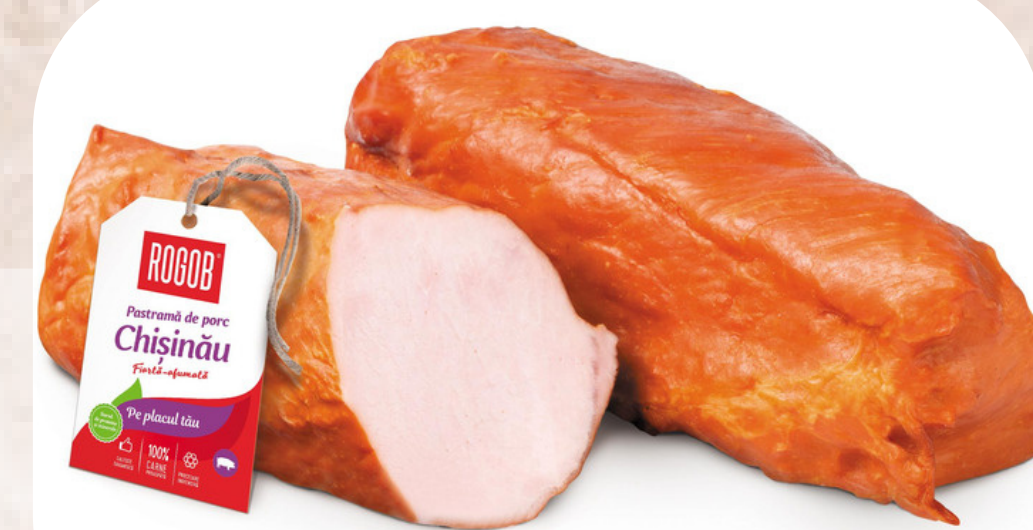
Salam „Chișinău”,  
SA „Dameco-Lux”



Salam crud-afumat  
„Capitala”, SA „Pegas”



Salam afumat  
„Capitala”, SA „Pegas”



Pastramă „Chișinău”,  
SA „Rogob”



Salam servilat  
„Chișinău”, SA „Rogob”



Salam semiafumat „De  
Chișinău”, SA „Gurman”



Salam „Chișinău”,  
SA „Gurman”



Salam crud-afumat  
„Capitala”, SA Basarabia  
Nord



Salam crud-afumat  
„Capitala”, SA „Meat  
House”



Salam „Capitală”,  
SA „Debut-Sor”







## BUCATE



### Salată „Ca la Chișinău”

Ingrediente: 2 castraveți, 2 roșii, 2 ardei grași galbeni, 50 g ceapă verde, frunze de rucolă, frunze de salată, frunze de spanac, brânză, ulei, sare.



### Pârjoale „Ca la Chișinău”

Ingrediente: 700-800 g. carne tocată de porc, 2-3 ouă, 50 g. unt topit, ulei, 2 ouă, 2 linguri făină, 2-3 linguri lapte, sare și piper.

### Salată din legume „Ca la Chișinău”

Ingrediente: 2 castraveți, 2 roșii, 2 ardei grași, 50 g. ceapă verde, 1 lingură verdeață tăiată, 8-10 măsline, 4 linguri ulei, sare.



### Pârjoale „Ca la Chișinău”

Ingrediente: 800 g carne de porc, 2 ouă, 3 linguri ulei, sare, piper negru măcinat, 2 linguri de făină de grâu. Pentru liezon: 2 ouă, 2 linguri făină de grâu, 2 linguri lapte, sare, piper negru măcinat.

### Borș „Ca la Chișinău”

Ingrediente: miel 400 g, cartofi 3 buc., varză ¼ cap, sfeclă 2 buc., morcov 1 buc., rădăcină de pătrunjel 40 g, rădăcină de țelină 40 g, ceapă 1 buc., kvas de pâine 400 ml, smântână, usturoi 1-2 caței, zahăr și sare, ardei iute roșu, oțet, frunză de dafin, pătrunjel.



### Mușchiuleț „Ca la Chișinău”

Ingrediente: 500 g carne de porc, 3 linguri ulei, sare, piper negru măcinat.

### Salată „Ca la Chișinău”

Ingrediente: salată verde, ciuperci, cartofi, castraveți, ardei roșu, ardei galben, ceapă roșie, cașcaval, sos, sare, piper negru măcinat.



### Șalău „Ca la Chișinău”

Ingrediente: șalău, ardei copt, conopidă, verdeață, ceapă, ulei, sare, piper negru măcinat.





## Vin spumant, divin



„Chișinăul Vechi”  
Vin spumant  
demisec

IM „Alianța Vin”



„Chișinăul Vechi”  
Vin spumant  
dulce

IM „Alianța Vin”



Divin „Chișinău”  
10 ani

SA „Aroma”



Divin „Chișinău”  
10 ani

SA „Aroma”



Divin „Chișinău”  
10 ani

SA „Aroma”



Divin „Chișinău”  
10 ani

SA „Aroma”

## BĂUTURI

## Vin, bere



„Chișinăul Vechi”  
Vin roșu Merlot

IM „Alianța Vin”



„Chișinăul Vechi”  
Vin roșu Saperavi

IM „Alianța Vin”



„Chișinăul Vechi”  
Vin roșu Cabernet

IM „Alianța Vin”



„Chișinăul Vechi”  
Vin alb Chardonnay

IM „Alianța Vin”



„Chișinăul Vechi”  
Vin alb Muscat

IM „Alianța Vin”



„Chișinăul Vechi”  
Vin alb Feteasca

IM „Alianța Vin”



„Chișinăul de seară”  
Vin roșu demidulce

SA „Imperial Vin”



„Chișinăul de seară”  
Vin alb demidulce

SA „Imperial Vin”



Berea „Chișinău”  
Blondă

SA „Efes Vitanta  
Moldova Brewery”



Berea „Chișinău”  
Blondă

SA „Efes Vitanta  
Moldova Brewery”



Berea „Chișinău”

SA „Efes Vitanta  
Moldova Brewery”



Berea „Chișinău”  
Tare

SA „Efes Vitanta  
Moldova Brewery”



Berea „Chișinău  
Ultra”

SA „Efes Vitanta  
Moldova Brewery”



Berea „Chișinău  
Red Ale”

SA „Efes Vitanta  
Moldova Brewery”

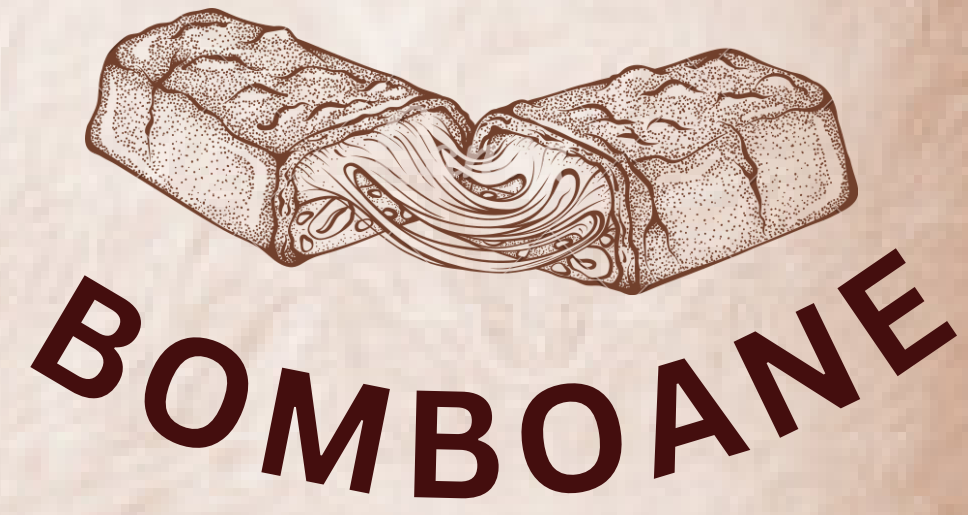


Berea „Chișinău  
Radler Zero”

SA „Efes Vitanta  
Moldova Brewery”



# CHIȘINĂUL DELICIOS



SA „Bucuria”

## Chișinăul de seară cu prună

Bomboană cu corp din prune uscate cu gust dulce-acrișor, acoperite cu glazură de ciocolată. (Ambalaj în cutie)

## Chișinăul de seară cu vișină

Bomboană cu corp din vișine cu gust dulce-acrișor, acoperite cu glazură de ciocolată.



Ciocolate „Ador Orașul Meu”, „Orașul Meu”, Cafelini SRL; „Ador Orașul Meu”, Coffee House



## Chișinău

Comparație de ciocolate Bucuria (ambalate în cutie): „Favorit”, „Gloria”, „Caprice”, „Do-re-mi”, „Chișinău de seară”, „Lira” și „Perunița”.

## Chișinău

Bomboane din două straturi: din fondantă de lapte și lichior de lapte.

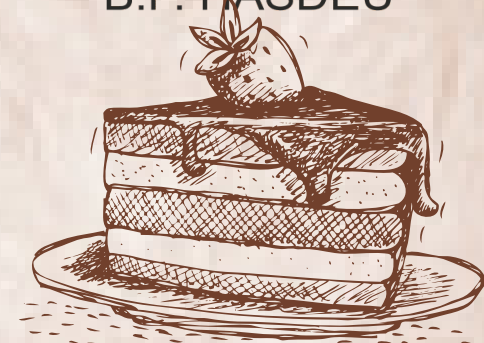
## Chișinău

Bomboane din două straturi: din fondantă de lapte și lichior de lapte.

SA „Bucuria”



# CHIȘINĂUL DELICIOS



PATISERIE

## Torturi



Chișinău

SRL „Supermarket  
Nr 1”



Chișinău

SRL „Supermarket  
Nr 1”



Chișinăul de  
seară

SA „Franzeluța”



Chișinăul de  
seară

SRL „Dulcinella”



Chișinău

„Panilino” SRL



Chișinăul de  
seară

SRL „Supermarket  
Nr 1”



Chișinăul de  
seară

SRL „Panilino”



Chișinău

SRL „Armicom”



Chișinău

SRL „Dulcinella”



Chișinău

SRL „Market Victoria”



Chișinăul de  
seară

SA „Franzeluța”



Chișinăul de  
seară

Patiserie „Plaisir”



Chișinăul de  
seară

Patiserie „Magnolia”



Chișinău

Patiserie „Plaisir”



Chișinăul de  
seară

SRL „Dulcinella”

## Prăjituri, înghețată



Chișinăul de  
seară

SA „Franzeluța”



Turte dulci  
„Chișinău”

SA „Franzeluța”



Prăjituri asortate  
„Chișinău”

SA „Franzeluța”



Înghețata  
„Chișinăul de seară”

SRL „Wonder Waffles”

