**"Вегета"**

"Вегета" - югославская приправа, c давних советских пор ставшая именем нарицательным.

Это была сама популярная и единственная (не считая нашей южной «Хмели-Сунели», которую многие не любили) приправа в СССР в 70-80-е годы. Приправы и пряности раньше были на вес золота, поэтому появление в магазине столь универсальной смеси, добавляющей плоской советской кулинарии аромат адриатики, вызвало ажиотаж спроса.

Сама история создания «вегеты» такова: в 1958 году в социалистической федеративной республике Югославия группа оставшихися безымянными сотрудников под руководством Златы Бартл создает эту смесь. Этому предшествовал начавшийся на «Подравке» (югославской фирме, основанной в 1949 году, которая и производит «вегету» с первой, пробной партии, до сих пор) кризис - предприятие занималось переработкой овощей и фруктов для югославского рынка и не имело возможности экспортировать свою продукцию за рубеж. Их «фирменными блюдами» тогда были упаковки сушенных овощей и банки с повидлом.

Тем временем Югославия переживала не лучшие времена - после войны страна была разорена, прошло только десять с небольшим лет. Поэтому, как это не парадоксально, целью разработки такой приправы было не только улучшение вкусовых качеств блюд, но и сокращение необходимого для приготовления блюда дорого мяса или даже овощей. Хитрость применения приправы в том и заключалась, это сокращение не ухудшало вкуса блюда. А фабрика была заинтересована в расширении своего ассортимента. Самой главной изобретательнице тогда исполнилось 36 лет и она была профессором, специалистом по химическому анализу. «Вегета» появлялась опытным путем - множество раз смешивали овощи и специи в самых разных пропорциях, добавляли в различные блюда и пробовали. Эксперименты заняли почти три года, а после выпуска первой партии Злате Бартл даже выдали загранпаспорт (для чего в тогдашней Югославии требовалось разрешение чуть ли не с самого верха) и она посетили различные европейские пищевые производства и исследовательские предприятия.

В самой Югославии «вегета» появилась в продаже в 1959 году под более длинным названием - «вегета 40» (цифра «40» исчезла из названия только спустя 12 лет). Уже тогда она имела знакомую всем сейчас голубую упаковку, логотип (надпись «вегета») и изображение повара, который по мнению Златы, символизировал превосходное качество приправы и ее универсальность.

В СССР «вегета» появилась только в 1967 году, причем она сначала поступала небольшими партиями. В массовом количестве «вегета» появляется в СССР в середине 70-х, став абсолютным лидером продаж приправ и специй. Одновременно «вегета» обретает вторую родину - начинается ее успешный экспорт в Венгрию. Кстати, именно здесь, в местечке Мохач, спустя двадцать лет, основывается венгерский завод по производству «вегеты». В 1974 году начинается новый этап «вегетомании» - на югославском телевидении появляется целая серия программ под общим названием - «Маленькие секреты больших мастеров кухни». В ней рассказывается о приготовлении самых различных блюд, разумеется, при помощи «вегеты». В этих программах рассказывалось о множестве способов использования незаменимой «вегеты», которая стала в Югославии чуть ли государственным атрибутом кухни.

«Вегета» практически не изменялась до 1994 года, когда был «модернизирован» дизайн упаковки - добавлено изображение овощей. Теперь, когда Югославия как страна исчезла, «вегету» производят на той же фирме «Подравка», но просто ставшей теперь хорватской. Это один из крупнейших производителей пищевой продукции не только в Хорватии, но и в Восточной Европе. В ассортименте: «вегета карри», «вегета барбекью», «овощной бульон вегета», «вегета твист», «вегета куриный бульон» (кубики), 10 видов супов, 13 видов детского питания и многое другое. Сейчас «вегета» выпускается по лицензии и в Польше, она идет на экспорт в 40 стран мира.

Но всегда ли продаваемая в сегодняшней России «вегета» является действительно «вегетой»? Ведь кроме «родной», ее производят и в некоторых (чаще - южных регионах) России и Белорусии. Чаще всего такая так называемая «вегета» продается по дешевке - но как настоящая, коробейниками в электричках. Иногда (особенно часто это случалось в середине 90-х годов) фальшивка продается на мелкооптовых складах или рынках. Подобная «вегета» чаще всего просто безвредна, представляя собой обычную смесь соли, перца и сушенной петрушки. В ней отсутствует множество других ингредиентов, делающих «вегету» действительно «вегетой». Себестоимость изготовления такой «приправы» очень мала. Но, купив однажды такую приправу, второй раз на нее даже не взглянешь. Поэтому фирма «Подравка» заявила в начале 2002 года, что собирается вплотную заняться борьбой с «левой» «вегетой» на территории России.

«Вегета» стала одним из немногих выживших брэндов СЭВ. «Вегету» до сих пор можно купить почти в любом российском магазине. Но теперь она – уже не эксклюзив. Хотя лозунг «вкусно и ежедневно» актуален до сих пор.