

معرفی شیشه سس فلفل پیمنتو موجود در موزه آشپزخانه سلطنتی سعدآباد

و نگاهی مختصر به تاریخچه و فعالیتهای کمپانی هاینز



نام اثر : شیشه سس فلفل پیمنتو

جنس اثر : شیشه، پلاستیک

محتویات : سس فلفل

نام شرکت سازنده : هاینز

کشور : آمریکا

اندازه : ارتفاع ۱۲/۳ سانتیمتر

مکان نگهداری : موزه آشپزخانه سلطنتی سعدآباد

تهیه و گردآوری : مریم کهزادی

تاریخچه و فعالیتهای کمپانی "هاینز"

خانواده هاینز ساکن در ایالات متحده آمریکا و از مهاجران آلمانی بودند. پدر او اصلتا اهل "کالشتات" بود که در آن زمان بخشی از "باواریا" به حساب می آمد و مادرش آنا، اهل "هاونتال هسه کاسل" بود. آنها در پیتسبورگ با هم ملاقات کردند. در روز ۱۱ اکتبر سال ۱۸۴۴، هنری جان هاینز آلمانی متولد شد. وقتی او شش ساله بود، خانواده او به "شارپسبورگ" نقل مکان کردند و هنری به مادرش در کاشت سبزیجات در حیاط پشت خانه کمک می کرد. در ۸ سالگی او سبزیجات خانگی حیاط منزلشان را در سبد می ریخت و خانه به خانه آنها را می فروخت. یک سال بعد او نوعی خردل پرورش می داد که پس از خرد کردن، آنها را در شیشه های مخصوص خودش بسته بندی می کرد و به همراه سبزیجات خانه آنها را می فروخت. او

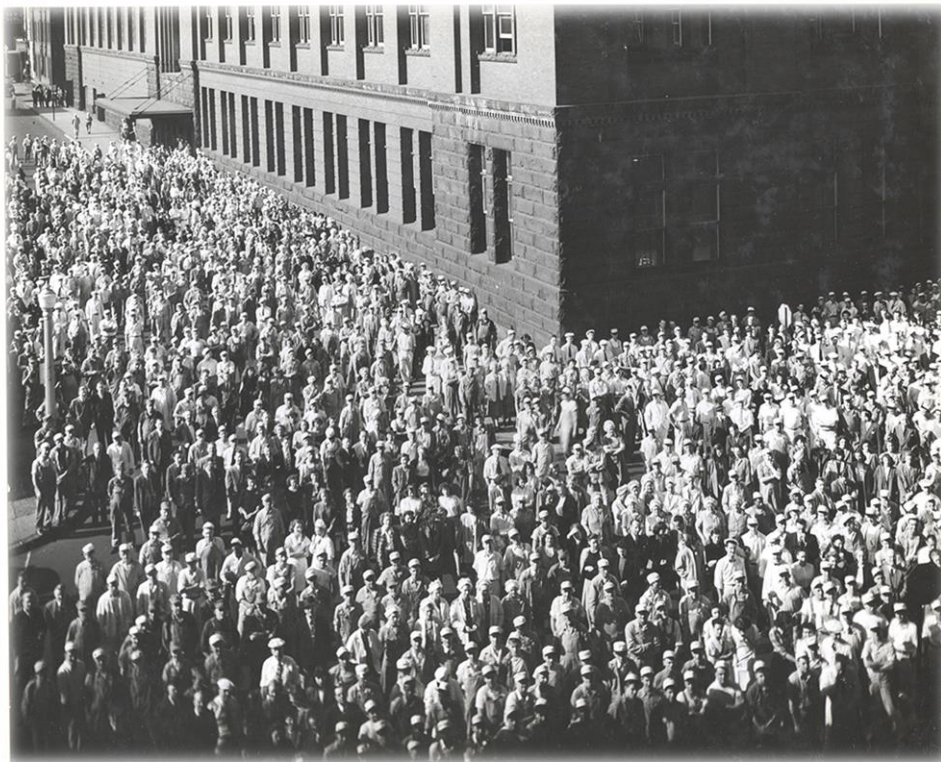
در ۱۰ سالگی ۳۰۰۰ متر زمین برای کشت خردل و تولید پودر خردل خودش خریده بود که دو سال بعد به ۱۴ هزار متر رسید. او همچنین یک اسب و کالسکه برای بردن محصولات خود به سبزی فروشی های پیتسبورگ خریده بود. در ۱۷ سالگی او سالی ۲۴۰۰ دلار درآمد داشت که در آن زمان رقم بالایی محسوب می شد. سپس جان به دانشکده تجارت رفت و پس از فارغ التحصیلی در کارخانه آجرسازی پدرش شروع به کار کرد و در سهام کارخانه شریک شد. او همچنان کشت و فروش محصولات خود را ادامه می داد.



ساخت انبار کالاهای آماده در پیتسبورگ، "سال ۱۹۵۱ میلادی"



"هنری جان هاینز"



کارمندان کارخانه اصلی هاینز " ۱۹۴۶ الی ۱۹۵۰ میلادی "

در سال ۱۸۶۹ او به همراه دوستش "نوبل"، شرکت "هاینز نوبل" را تاسیس کرده و شروع به بازاریابی برای خردل و همچنین ترب کوهی کرد. اولین محصول با مارک "آنچور ANCHOR" هاینز نوبل به بازار ارائه شد. دستور تهیه این محصول از مادرش آنا هاینز برای ترب کوهی بود که هاینز جوان آن را در زیرزمین خانه سابق پدرش تهیه می نمود. در سال ۱۸۷۵ آنها ورشکسته شدند و نوبل از ادامه کار منصرف شد اما هاینز مجدداً به همراه برادرش شرکت F&J HEINZ را تاسیس کرد و شروع به تولید و فروش سس کچاپ کرد. هنری برای افزایش فروش با یک کشتی پر از محصولات خود عازم اروپا شد. او به لندن رفت و از فروشگاههای بزرگ آنجا دیدن کرد. او از عظمت بزرگترین فروشگاه آن شهر یعنی "فورتنام اند میسون" نترسید و با اعتماد به نفس محصول خود را به مسئول خرید آنجا معرفی نمود. آن شخص پس از امتحان سس کچاپ هاینز جمله ای تاریخی به زبان آورد و گفت: "آقای هاینز، من فکر می کنم که تمام محموله شما را خریداری می کنیم". این قضیه خیلی برای هاینز جالب بود و بزودی فروشندگان

زیادی را استخدام کرد تا محصولات شرکت را به تمام نقاط دنیا معرفی کنند. آنها هم به خوبی از عهده این کار برمی آمدند. کیفیت بالای محصولات هاینز به همراه نظافت و امنیت کارخانه و محیط دوستانه آن بهانه ای شده بود تا تجار مختلف از سراسر جهان از این کارخانه بازدید نموده و بر تجربه خود بیافزایند.



در سال ۱۸۸۸ هاینز همه سهام شرکت را خرید و نام آن را به H.J. HEINZ تغییر داد. چهار سال بعد، شرکت برای نشان دادن تنوع زیاد محصولاتش، شعار تبلیغاتی "هاینز ۵۷" که بیانگر پنجاه و هفت محصول مختلف بود را انتخاب کرد. این شعار بدلیل تولید بیش از ۶۰ محصول توسط هاینز بوده که انتخاب شد و هنوز هم با وجود رسیدن تولیدات به ۶ هزار محصول، استفاده می شود. دلیل انتخاب این بود که عدد ۵ شانس هاینز و عدد ۷ عدد شانس همسرش بود. شرکت به

کارکنان در حال پر کردن شیشه های خیار شور با اهرم های چوبی، ۱۹۰۴ میلادی

سرعت گسترش یافت و در سال ۱۹۰۵ به صورت حقوقی ثبت شد و هاینز تا آخر عمرش ریاست شرکت را به عهده گرفت. یک سال بعد، او تلاشهای موفقیت آمیزی در جهت تقویت قانون "داروها و غذای سالم" بعمل آورد. در سال ۱۹۰۸ وی کارخانه فرآوری گوجه فرنگی و سایر محصولات را در "لیمینگتون و انتاریو" کانادا تاسیس کرد. هاینز این کار را تا سال ۲۰۱۴ انجام داد تا زمانی که کمپانی فروخته شد. هاینز در ارائه ابتکارات علمی و نوآوریهای تکنولوژیکی برای حل مشکلاتی مانند آلودگی باکتریایی پیشگام بود و در طول جنگ جهانی اول، او با سازمان غذای آمریکا همکاری می کرد. در سال ۱۹۱۴، کرم سالاد هاینز در انگلستان اختراع شد و در سال ۱۹۲۰، "هوارد هینتس"، پسر هنری هاینز، با فروش سوپ های آماده و غذای کودک به مبارزه با رکود بزرگ اقتصادی رفت. این محصولات جز پر فروشترینها شدند و در طول جنگ جهانی دوم، "جک هاینز" شرکت را برای کمک به انگلستان و جبران کمبود مواد غذایی هدایت می نمود حتی کارخانه هاینز در "پیتسبورگ" برای مدتی تبدیل به فضایی جهت تولید گلایدرهای وزارت جنگ شد. در هنگام مرگ هاینز بزرگ در سن ۷۴ سالگی، شرکت بیش از ۲۰ کارخانه تولید مواد غذایی به همراه مزارع کشت و انبارهای متعدد داشت. این شرکت همچنان نزد خانواده هاینز باقی ماند و "هاوارد و جک هاینز" پسر و نوه هنری به اداره شرکت مشغول بودند. آنها به تنوع محصولات هاینز افزوده و تولیدات کارخانه را به انواع غذای کودکان، کنسروهای حبوبات، سوپ و... گسترش دادند. در سال ۱۹۴۶ امپراتوری هاینز به یک شرکت سهامی عام تبدیل شد و محصولاتش در تمامی ۵ قاره گسترش یافته بود. تا سال ۱۹۶۵ این شرکت توسط خانواده اداره می شد. وفادای مشتریان همواره یکی از دغدغه های اصلی مدیران هاینز بود تا جایی که "تونی رایلی" پنجمین مدیر شرکت، آزمایشی ترتیب داد تا بررسی کند اگر یک مشتری برای خرید هاینز به فروشگاه می برود که این محصول را نداشته باشد، آیا مارک دیگری را خرید می کند یا برای خرید هاینز به مغازه بعدی می رود. هاینز به همراه جهانی شدن دچار پدیده های غیر انسانی آن نشد و همواره ارزش های اخلاقی و اجتماعی را در بین کارکنان و مشتریان خود رعایت می کرد. حتی امروزه به ندرت شنیده می شود که کارکنان هاینز شکایتی داشته باشند.

"جک هاینز" شرکت را برای توسعه و کاشت گیاهان در چندین کشور گسترش داد و حضور بین المللی خود را به تثبیت رساند. و شرکت "استارکیس تونا" و "اورلدا" را خریداری کرد و در سال ۱۹۵۹، کارمند دیرینه هاینز، "فرانک آرمور جونور" را به عنوان رییس و مدیر عامل شرکت هاینز انتخاب کرد و جانشین H.J.HEINZ II شد. وی اولین عضو غیر خانواده بود که از زمان شروع فعالیت شرکت در سال ۱۸۶۹ شغل خود را حفظ کرد. وی در سال ۱۹۶۶ به مقام نایب رییس رسید و بعدا به عنوان رییس و مدیر عامل شرکت تابعه هاینز، شرکت "اورلدا فود اینک" ORELDA FOOD INC درآمد. در سال ۲۰۰۱، هاینز سس ماکارونی، آب گوشت خشک شده و سوپ شرکت "بوردن فودز" BORDEN FOODS را به بازار ارائه داد. ارزش نام تجاری هاینز در سال ۲۰۰۴ بیش از ۷ میلیارد دلار تخمین زده شد و به عنوان مورد اعتمادترین نام تجاری در محصولات غذایی باقی ماند. اکنون هاینز هر ساله ۶۵۰ میلیون بطری سس کچاپ و ۱۱ میلیارد انواع سس یک نفره تولید می کند. محصولاتش تقریباً در تمامی کشورهای جهان یافت می شود و بیش از ۳۲ هزار کارمند دارد. این شرکت در سال گذشته میلادی بالغ بر ۱۰ میلیارد دلار فروش داشته است.



کارکنان در حال پاکسازی گوشت صدف، ۱۹۴۶ الی ۱۹۵۰

مواد تشکیل دهنده و کاربرد سس پیمنتو چیلی "هاینز"

طعم تازه و طبیعی سس پیمنتو چیلی هاینز CHILIS HEINZ PIMENTO ناشی از انتخاب دقیق و تازه ترین مواد غذایی مانند گوجه فرنگی رسیده، انگور، سیر، نمک، فلفل دلمه قزاقی و انواع گیاهان طعم دهنده بدون هیچ گونه افزودنی می باشد. این سس به ما اجازه می دهد تا به راحتی غذاهای مورد علاقه خود را در فضای خانه تجربه کنیم. سس فلفل قرمز "پیمنتو هاینز" بسیار متنوع می باشد. می توان از آن به عنوان ماده ای برای تهیه طعم اسپاگتی و گوشت خرد شده و همچنین تخم مرغ و مرغ سوخاری به همراه پنیر سرخ شده استفاده کرد، یا بهترین سالسا با پایه گیاهی به دست آورد. این سس حاوی ۰ درصد قند، ۱۰ میلی گرم پروتئین و ۴۰ میلی گرم کربوهیدرات که تنها ۲۳۸ کالری در ۱ میلی لیتر آن وجود دارد که می توان آن را با یک دقیقه و پنج ثانیه دویدن آهسته، یک دقیقه و هفت ثانیه دوچرخه سواری، یک دقیقه و نه ثانیه شنا، دو دقیقه و یک ثانیه پیاده روی، دو دقیقه و پنج ثانیه خرید و دو دقیقه و پنج ثانیه یوگا سوزاند.



دستور تهیه سس قرمز تند و آتشی

در گام اول رب گوجه و آب و فلفل قرمز را مخلوط نموده تا یک سس معمولی تند تهیه نماییم. اما ما میخواهیم یک دستور حرفه ای برای تهیه سس قرمز تند داشته باشیم بنابراین اول باید یک کیلو گوجه فرنگی و ۲۵۰ گرم فلفل قرمز و صد گرم فلفل دلمه تازه تهیه نماییم.

در ابتدا گوجه ها را ریز نموده و داخل غذاساز می ریزیم تا خوب

له شود. پس از آن مخلوط را داخل یک ظرف ریخته و دو الی سه قاشق نمک به آن اضافه می کنیم و یک روز تمام می گذاریم در آفتاب استراحت کند. حال فلفل دلمه ای های شسته شده و تمیز را داخل غذاساز ریخته و خوب خورد و نرمش میکنیم. گوجه هایی که از قبل آماده کردیم را با نصف استکان سرکه به همراه فلفل قرمز را داخل قابلمه ریخته و روی اجاق گذاشته تا تقریباً به غلظت رب برسد. در صورت تمایل می توانیم مقداری پیاز سرخ کرده یا جعفری سرخ شده و حتی سیر به مخلوطمان اضافه نماییم تا طعمی متفاوت تر بدست آید.

دستور تهیه سس چیلی پیمنتو "پیمنتو به معنی فلفل فرنگی شیرین است"

ابتدا روغن را در قابلمه متوسط و روی حرارت متوسط گرم می کنیم. موسیر و قارچ را تا زمانی که طلایی شود، تفت می دهیم سپس سیر و رب گوجه فرنگی را اضافه نموده و دوباره تفت می دهیم. آب انگور اضافه نموده تا جایی حرارت می دهیم که مخلوط ما آب اضافی را از دست بدهد. پس از اینکه مواد به غلظت خوبی رسید، کره را به قطعات خرد شده اضافه می کنیم تا سس یکدستی بدست آید. بعد از آن چاشنی ها را تنظیم نموده و موادمان را از صافی عبور می دهیم. می توانیم این سس را با گوشت بره گرم سرو نماییم. البته برای هر بار استفاده قبل از آن، ظرف محتوی سس را بخوبی تکان می دهیم.



<http://news.zar.ir/news/3503> -Heinz- دنیای اقتصاد

<https://www.rfi.fr/fa> - منتشر شده در تاریخ ۲۰۱۶/۱۲/۲۳

<http://tarikhirani.ir/fr/news> - روایتی تازه از جشنهای ۲۵۰۰ ساله

[-Heinz – Wikipedia-](#)

[-Heinz Tomato Ketchup – Wikipedia-](#)

[-https://www.alimentarium.org/en/magazine/history/most-expensive-party-ever](https://www.alimentarium.org/en/magazine/history/most-expensive-party-ever) -

بررسی میدانی شیشه سس پیمنتو موجود در موزه آشپزخانه سلطنتی سعدآباد