

Супермаркет

информационно-рекламное издание

# Деликатес

сентябрь 2015

**Италия. Искусство есть!**

*Итальянская пицца  
своими руками*



**15 лет  
компании  
«Пятая Армия»**



# НЕДЕЛИ

Информационно-рекламное издание  
«Супермаркет Деликатес»

**Адрес редакции:**  
664510, Иркутская область, Иркутский район,  
п. Дзержинск, ул. Стахановская, 49  
Тел./ факс: (3952) 506-500

**Руководитель проекта:**  
Екатерина Щелкунова  
5armia@5armia.ru

**Главный редактор,  
менеджер рекламы и распространения**  
Алена Калачева  
marketing@5armia.ru  
+7 (924) 710-04-02

**Отпечатано**  
ООО «Издательский дом «Вояж»  
630048 Новосибирск,  
ул. Немировича-Данченко, 104  
тел. 383-314-67-31, 314-19-40

**Подписано в печать:** 26.08.2015

**Тираж:** 5 000 экз.

**Распространяется бесплатно** в супермаркетах,  
ресторанах, отелях, туристических агентствах,  
магазинах, салонах красоты, барах, в офисах  
коммерческих структур города.

**Редакция не несет ответственности** за со-  
держание рекламных материалов. Все реклами-  
руемые в журнале товары подлежат обязательной  
сертификации, услуги — лицензированию.  
Ответственность за достоверность информации,  
содержащейся в рекламных объявлениях, несет  
рекламодатель. Все цены в рекламных объявлени-  
ях указаны в рублях и действительны на момент  
подписания журнала в печать. Время проведения  
мероприятий необходимо уточнять у организа-  
торов. При цитировании статей и материалов,  
опубликованных в журнале, ссылка на журнал  
обязательна.

Зарегистрирован Управлением Федеральной  
службы по надзору в сфере связи, информаци-  
онных технологий и массовых коммуникаций по  
Иркутской области. Регистрационный номер:  
ПИ № ТУ38-00718 от 25 февраля 2014 г.

Для читателей старше 18 лет

**19-27  
СЕНТЯБРЯ**

**ЧАЙ, КОФЕ, КОНФЕТЫ,  
ПЕЧЕНЬЕ, ТОРТЫ  
ПО ОПТОВЫМ  
ЦЕНАМ**

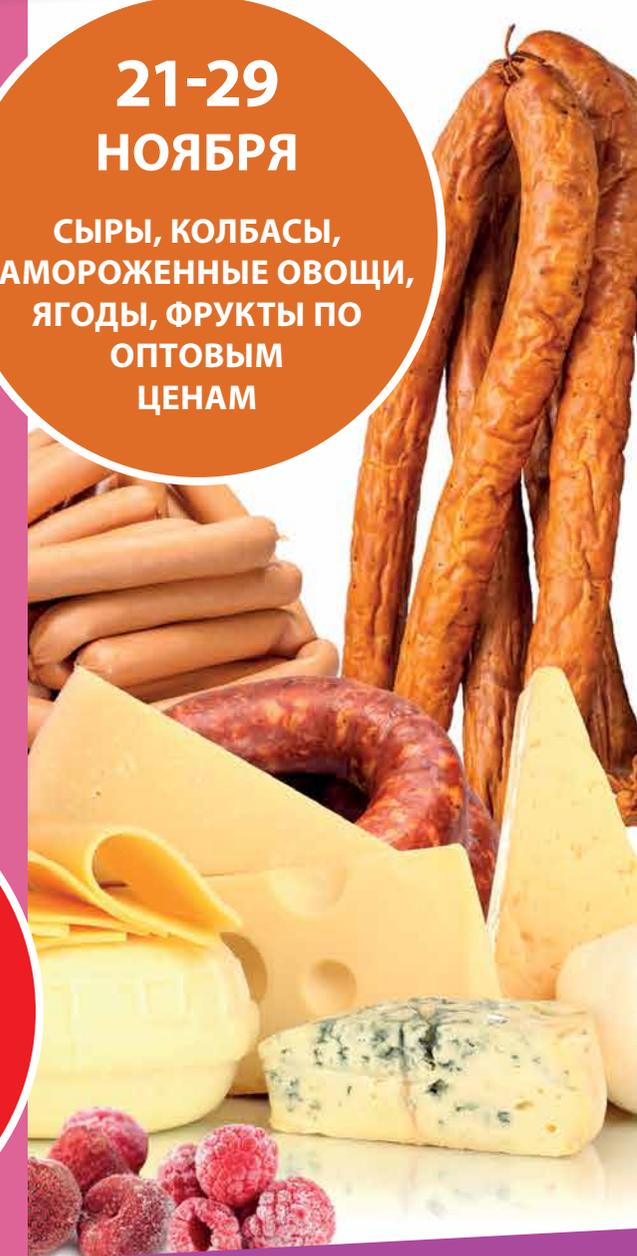


# ОПТОВЫХ ЦЕН

**В СУПЕРМАРКЕТАХ «ДЕЛИКАТЕС»**

**21-29  
НОЯБРЯ**

**СЫРЫ, КОЛБАСЫ,  
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ,  
ЯГОДЫ, ФРУКТЫ ПО  
ОПТОВЫМ  
ЦЕНАМ**



**24-31  
ОКТЯБРЯ**  
**РЫБА ПО  
ОПТОВЫМ  
ЦЕНАМ**



**ДЕКАБРЬСКИХ СОБЫТИЙ, 31**

**ПОСЕЛОК ДЗЕРЖИНСК, СТАХАНОВСКАЯ, 49 ТЕЛ. 506-506 WWW.5ARMIA.RU**

18 апреля  
в отеле Courtyard  
Marriott прошло  
торжественное  
празднование  
пятнадцатилетия  
компании  
«Пятая Армия»

Мероприятие проходило под слоганом: «Голливуд» отдыхает или Голливуд «отдыхает». Красная дорожка, шикарные наряды, изысканные блюда и насыщенная программа от непревзойденной ведущей Маргариты Сметанной полностью отражали тематику вечера. Программу украсили поздравительные выступления сотрудников компании, лучшие из которых были награждены премией «Оскар».





ВРЕМЯ  
СУШИ



50-60-80 <sup>new</sup>

[www.sushi38.ru](http://www.sushi38.ru)

[www.5armia.ru](http://www.5armia.ru)

**Удон со свиной  
в устричном соусе** / 320 г  
Пшеничная лапша, свинина, сладкий перец, лук,  
морковь, устричный соус.

240  
руб.



**Карбонара** / 350 г <sup>new</sup>  
Пшеничная лапша, бекон, лук, яйцо, сыр, сливки.

240  
руб.



255  
руб.

**Удон с морепродук-  
тами** / 350 г  
Пшеничная лапша, морской  
коктейль, сладкий перец, лук,  
морковь, сливочно-грибной соус.

**Соба с курицей  
и грибами** / 350 г  
Гречневая лапша, курица,  
шампиньоны, сладкий перец, лук,  
морковь, японский соус.

230  
руб.



245  
руб.

**Соба с семгой** / 350 г  
Гречневая лапша, семга, брокколи,  
сладкий перец, лук, морковь, соус  
терияки, кунжут.

**Pasta** со всего мира  
бывает не только в Италии!



# РИМ

Заметки маркетолога  
компании «Пятая Армия»  
Алены Калачевой



«Никогда я не чувствовал себя так погруженным в такое спокойное блаженство. О, Рим, Рим! О, Италия! Чья рука вырвет меня отсюда? Что за небо! Что за дни!.. Что за воздух! Пью - не напьюсь, гляжу — не нагляжусь».  
Н. В. Гоголь, 1838 г.

«Все пути ведут в Рим и я, наконец-то, здесь. Город покорила меня с первых минут, так много фонтанов, уютные улочки и каждое здание, каждый кирпичик как будто помнит ту Великую Римскую империю. Кстати, штраф за купание в фонтане 100 евро(!) Бросив вещи я, конечно же, первым делом, отправилась в Колизей. На самом деле, груда развалин в центре города смотрится довольно странно.. Прямо сейчас половина Колизея находится на реконструкции, а у входа в него стоит огромная очередь! Но я-то турист продуманный, заранее купила входной билет в интернете за 12 евро и прошла без очереди. Внутри Колизея гораздо более впечатляющий, чем снаружи, особенно когда представляешь, как на этом самом месте готовились к бою гладиаторы, видишь ла-



биринт, в котором происходили сражения, клетки, из которых выпускали животных. И он действительно огромный, я и не заметила, как провела внутри два с половиной часа... Но я не могу больше терять времени, нужно идти дальше!

Села, в общем, в автобус, а как платить непонятно. Контроллеров нет, деньги никто не собирает. Это я потом узнала, что проездной нужно в киосках покупать, а тут зайцем проехала, не специально..

Ехать по Риму на автобусе – одно удовольствие. Кажется, что весь город пропитан древностью: колонны и руины храмов Римского Форума, купол Собора Св. Петра, Римский Пантеон, всё как в учебнике истории за 5 класс.



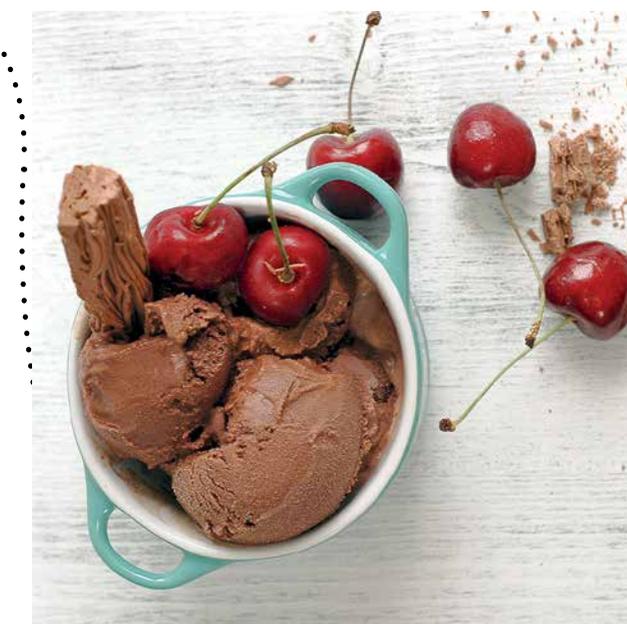
## Шоколадное джелато

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 желтка
- 130 г сахара + 2 ст.л.
- 500 мл молока,
- 100 г тёмного шоколада,
- 40 г порошка какао

### РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Молоко нагрейте почти до кипения и положите в него мелко поломанный шоколад, чтобы он растопился.
- 2 Взбейте желтки и 130 г сахара до состояния густого крема, который ложится лентами за венчиками миксера. Понемногу добавляйте в желтки молоко и продолжайте взбивать. Всыпьте какао, снова взбейте.
- 3 Поставьте миску с джелато на кастрюлю с кипящей водой и нагрейте до 80°C, постоянно помешивая. Снимите с огня.
- 4 В небольшом сотейнике нагрейте 2 ст.л. сахара с таким же количеством воды, пока не образуется тёмная карамель. Не перемешивайте, только покачивайте ёмкость. Влейте карамель в джелато и хорошо перемешайте.
- 5 Когда джелато остынет до комнатной температуры, поставьте его в морозилку до полного остывания, а затем переместите в морозилку и замораживайте несколько часов, изредка перемешивая.

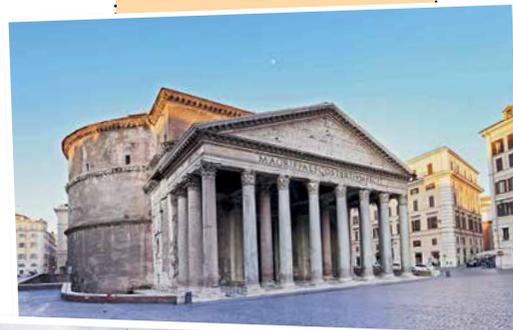




«Вечный город», «Город на семи холмах», «Праматерь городов» – какими только именами и эпитетами не награждали древний город за почти три тысячи лет его существования. А если название города – Roma – прочесть наоборот, то получится Amor – любовь, что, впрочем, является удивительно справедливым совпадением.

Время покушать!!! Все, наверняка, много слышали про итальянскую кухню: спагетти, лазанья, пицца, но самое вкусное, что я попробовала в Италии – это мороженое! За два евро можно купить гигантский рожок и поверьте, это будет самое вкусное мороженое в вашей жизни!!!

Подкрепились и иду дальше, нужно же успеть кинуть монетку в фонтан Треви, про него ведь снято столько фильмов!! Существует специальный ритуал, связанный с этим фонтаном. В него нужно кинуть три монетки, первая монета, как всегда, чтобы в Рим еще вернуться, вторая монета, чтобы встретить свою любовь в самое ближайшее время, и, наконец, третья, чтобы соединиться со своей любовью брачными узами! А я как раз не замужем, бегу, в общем, сломя голову, искать этот фонтан прибегаю, и что вы думаете? Фонтан на реставрации и 12 ближайших месяцев (до лета 2016 года) будет закрыт! Эх.. Значит, еще, как минимум, год ходить мне не сватанной. Ну ничего, будет повод вернуться!»



**ЛУЧШИЕ  
РЕСТОРАНЫ РИМА**

**Hostaria la Fraschetta**  
Via Francesco Donati 102

**I Vicini Bistrot**  
Via Di Torre Argentina 70

**Italy Food Ristorante**  
Piazza G. Omiccioli 20 |  
Zona Axa Malafede

**La Porta Del Principe**  
Via Portuense, 1585

**La Fata Ignorante**  
Via Giuseppe Giulietti 5/5a/7

**Elettroforno Frontoni**  
Via Ostiense 387

**Tramonti e Muffati**  
Via Santa Maria Ausiliatrice



**Лазанья**

**РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**Листы лазаньи** – 250 г  
**Сыр Пармезан** – 150

*Для соуса Болоньезе:*

**Морковь** – 1 шт.  
**Лук** – ½ шт.  
**Сельдерей черешковый** – 1 стебель  
**Фарш** (свинина+говядина) – 600 г  
**Вино красное сухое** – 150 мл  
**Помидоры в собственном соку** – 400 г  
**Соль**  
**Перец**

*Для соуса бешамель:*

**Мука** – 50 г  
**Масло сливочное** – 50 г  
**Молоко** – 700 мл  
**Соль**  
**Мускатный орех**

*Готовим соус Болоньезе:*

1 Морковь, лук и сельдерей почистить, порезать мелкими кубиками и обжарить на оливковом масле. 2 Добавить фарш, хорошо обжарить. Добавить красное вино и дать ему испариться. 3 Добавить помидоры, посолить, поперчить. Если помидоры кислят, можно добавить 1 ч.л. сахара. 4 Готовить соус на медленном огне не менее часа, помешивая время от времени.

*Готовим соус Бешамель:*

1 В кастрюле растопить сливочное масло. 2 Всыпать муку, тщательно размешать. 3 Влить теплое молоко и довести до кипения, все время размешивая! Добавить соль, мускатный орех. Варить буквально 5 мин. на очень маленьком огне.

*Готовим лазанью:*

1 Пармезан натереть на мелкой терке. 2 В форму, смазанную сливочным маслом, на дно выложить немного соуса Болоньезе и немного соуса Бешамель. Затем слой пластинок лазаньи. 3 На пласти лазаньи выложить сначала соус Болоньезе, затем слой соуса Бешамель, посыпать тертым сыром. 4 Повторять слои, их не должно быть больше, чем 5-6! Верхний слой заканчивается соусом Бешамель, его не стоит посыпать пармезаном, иначе образуется твердая корка, которая может подгореть. 5 Выпекать в духовке при 180 градусах 20-30 минут, затем снизить температуру до 160 градусов и выпекать еще 20 минут.

**Приятного аппетита!**

# 9 фактов об Италии

01



Итальянцы – одни из самых больших любителей вина в мире! Ежегодно, взрослый житель Италии выпивает более 130 литров вина.

02



Фортепиано по-итальянски звучит как «Пьянофорте», т. е. наоборот. И придуман этот инструмент был итальянским мастером Бартоломео Кристофори в 1709 году.

03



В старину в Италии в паспорте среди прочих примет человека указывался и тембр его голоса (баритон, бас, тенор и т. д.)

04



Форму итальянским полицейским шьет модный дом Prada.

05



Для итальянского мужчины нормально жить с мамой до 40 лет.

06



Ежегодно супермаркет «Деликатес» продает более 7 000 единиц итальянских товаров.

07



Италия занесена в книгу рекордов Гиннеса, как страна, обладающая самым большим числом лифтов.

08



В Италии несчастливое число — 17.

09



Все слова в итальянском языке оканчиваются на гласную.



## Ризотто с грибами

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

**Куриный бульон** – 3 стакана  
**Масло сливочное соленое** – 4 ст.л.  
**Лук-шалот** – 2 штуки  
**Грибы на ваш вкус** (белые, лисички, намеко) – 4 стакана  
**Соль** – по вкусу  
**Перец черный свежемолотый** – по вкусу  
**Рис для ризотто** – 1 стакан  
**Сыр пармезан тертый** – ½ стакана

### РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Вылейте бульон в кастрюлю и доведите до кипения, сделайте маленький огонь и поддерживайте горячим. 2 Растопите половину сливочного масла в небольшой кастрюле на сильном огне, добавьте измельченный шалот и обжарьте 1 минуту. Добавьте грибы целиком и обжарьте до мягкости 5 минут. Посолите и поперчите и переложите в миску. 3 В этой же кастрюле растопите оставшееся масло на среднем огне, добавьте рис, хорошо перемешайте и обжарьте 3 минуты. Влейте стакан горячего бульона и готовьте, перемешивая, пока жидкость не выпарится. Готовьте, добавляя бульон, примерно 25 минут до мягкости риса и кремообразной консистенции. Грибы добавьте перед тем, как будете вливать последнюю порцию бульона. Добавьте пармезан, проверьте количество соли и сразу подавайте.



# ПАСТА – это вкусно и разнообразно!

## Короткая Паста Фузилли

Паста родом из Северной Италии. Название происходит от слова "fuso", с итал. "веретено", с помощью которого пряли шерсть.



## Фарфалле

Итал. "Farfalle" – "бабочка". Пожалуй, самый веселый и фантазийный формат пасты, который сам по себе станет украшением блюда. А благодаря своей причудливой форме, такая паста пользуется огромной популярностью у детей.



## Длинная Паста Спагетти №5

Спагетти №5 – символ итальянской кухни, без преувеличения один из самых известных видов пасты. Свое название паста получила за внешнее сходство с тонким шпагатом (уменьшительно-ласкательная форма от итал. "spago").



## Суповая Паста Стеллине

Итал. "stelline" – "маленькие звезды". Классическая форма пасты для супа. Миллионы итальянских детишек выросли на супе со звездочками.



Паста прекрасно сочетается с мясом, рыбой, морепродуктами и овощами, простыми и сложными соусами. Готовить пасту легко, а количество рецептов и многообразие форм пасты поражает воображение.

## Паста для запекания Лазанья

Традиционное блюдо итальянской кухни, особенно города Болонья, приготовленное слоями из пасты и начинки, залитых соусом (томатный, болоньезе, бешамель).



## Каннеллони

Итал. "cannoli" – "трубка". Паста в виде полых трубочек диаметром 2-3 см, обычно используется для фаршировки. Для начинки подойдет всё, что угодно: сыр, овощи, мясной или куриный фарш.



## Яичная паста Панпарделле

Изобретение Панпарделле, одного из самых широких форматов яичной пасты, приписывают центральной Италии, а если точнее Тоскане, в кулинарной традиции которой они используются в самых разнообразных рецептах. Их название происходит от глагола "pappare", что на тосканском диалекте означает "есть с удовольствием и радостью".



## Коллекционная паста Тальятелле Палья и Фьено

Тальятелле Палья и Фьено – длинная плоская паста, сформированная в виде небольших гнезд желтого и зеленого цветов. "Paglia e Fieno" в переводе с итальянского: "сено и солома".





ПАСТА № 1 В ИТАЛИИ\*

ФАРФАЛЛЕ С ГРИБАМИ  
И КУРИНЫМ ФИЛЕ



# ТАРТАЛЕТКИ

в супермаркетах **Деликатес**



**Ингредиенты:**



350 г пenne ризате Barilla  
300 г свежих грибов  
300 г куриного филе  
2 сладких перца  
1 зубчик чеснока  
50 г сыра пармезан  
зелень петрушки  
1 ст. л. сливочного масла  
3 ст. л. оливкового масла  
Соль и перец по вкусу

**Приготовление :**

1. Разогреть в глубокой сковороде сливочное и оливковое масло вместе с раздавленным зубчиком чеснока и веточкой розмарина.
2. Грибы нарезать тонкими ломтиками, переложить в сковороду. Обжарить до румяной корочки. Приправить солью и перцем.
3. В отдельной сковороде обжарить куриное филе и сладкий перец.
4. Отварить пенне ризате в кипящей подсоленной воде до готовности.
5. Перемешать пасту с обжаренными грибами, куриным филе и сладким перцем.
6. Готовое блюдо посыпать натёртым пармезаном и зеленью петрушки.

\*Среди производителей пасты по объёму продаж (в кг и евро) по данным исследовательской компании The Nielsen Company (Italy) S.r.l. за 2006 г. – 2014 г.



для украшения  
вашего стола



для барбекю



# Флоренция

*«Флоренция, ты ирис нежный;  
По ком томился я один  
Любовью длинной, безнадежной,  
Весь день в пыли твоих Кашин?»\**

Александр Александрович Блок

\* Кашины (Cashine) - герцогский загородный скотный двор с парком, с прекрасными узенькими дорожками для пешеходов и с широкими для экипажей.

«Флоренция встретила меня пасмурной, но довольно тёплой погодой. Немного отдышавшись и глотнув свежего итальянского воздуха я направилась к знаменитому собору Санта Мария ДельФьоре. Найти его несложно, гигантский купол собора виден с любой точки города. На входе, как и полагается, пришлось отстоять внушительную очередь из туристов. Честно говоря, внутри собор как собор, красиво, величественно, как и во всех соборах в Италии. Меня впечатлили только старинные часы с 24-часовым циферблатом, висящие справа от входа. Они сделаны в 1443 году и идут в обратном, от привычного нам, направлении, отсчитывая время, прошед-



## Рецепт Флорентийского стейка

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

**Отбивные говяжьи с косточкой** – 4 штуки  
**Перец черный свежемолотый** – по вкусу  
**Соль** – по вкусу  
**Оливковое масло** – по вкусу

### РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

*Жарят флорентийский стейк обязательно на углях, мясо не маринуют*

1 Подготовить угли. Угли для жарки должны быть красно-горячими, чтобы быстро запечатать сочную нежность корочкой. 2 Пожарить стейк. Кусок при жарке переворачивают один раз, обжаривая по 3-5 минут с каждой стороны. В результате готовки настоящий флорентийский стейк должен получиться снаружи поджаристым, даже обгоревшим, но внутри должна остаться нежная, сочная, кровотокающая мякоть. 3 Солить, перчить и сбрызгивать оливковым маслом нужно уже на тарелке перед употреблением.



**ЛУЧШИЕ  
РЕСТОРАНЫ ФЛОРЕНЦИИ**

**Ресторан Alle Murate**  
16R Via del Proconsolo

**Ресторан Il Pizzaiuolo**  
ia de' Macci 113/r

**Траттория ZàZà**  
Piazza del Mercato Centrale, 26

**Энотека Pinchiorri**  
Via Ghibellina, 87

**Konubio**  
via dei conti 8 R

**Buca Lapi**  
1R Via del Trebbio

**Da il Latini**  
Via Palchetti 6/r



шее с момента заката. Всё же, пришла я сюда не зря, в куполе собора находится смотровая площадка, с которой открыва-ется лучший вид на Флоренцию. Хорошо, что никто не предупредил меня, что ради этого вида придется подняться на 463

ступеньки, иначе я бы ни за что не согласилась. Со смотровой площадки действительно виден весь город, он кажется очень старым, как будто последние несколько веков в нем ничего не менялось. Здесь жили величайшие гении в истории и каждый из них оставил в этом городе частичку своего творчества. НО здесь нет совсем ничего нового, даже новые здания смотрятся очень старыми. Наверное, за эту нетронутую старину Флоренция и считается одним из самых красивых городов в мире. Честно говоря, насчитывая ступеньки туда и обратно, (а это два раза по 463) я порядочно устала и проголода-

*Заметки маркетолога  
компании «Пятая Армия»  
Алены Калачевой*



ласть, значит, пришло время отдохнуть и попробовать знаменитый флорентийский стейк. Мне посоветовали ресторанчик Da il Latini. Найти это место не просто – оно в переулках, но если где-то поблизости от искомого адреса увидите очередь из местных и туристов – вы на правильном пути. Настоящий флорентийский стейк готовится только из коров породы «кьянина», которые содержатся в южной Тоскане, это крупные мясные коровы, вскормленные только на тосканских лугах. Я долго смотрела на этот «сырой» кусок мяса, не решаясь попробовать. И зря не решалась, мясо просто таяло у меня во рту. Это лучшее гастрономическое впечатление, которое подарила мне Италия! Рецепт для Вас тоже привезла, попробуйте!»

российское производство  
**БРЯНСКАЯ  
ОБЛАСТЬ**

**МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА  
БЛЭК АНГУС**

**НАСТОЯЩАЯ ГОВЯДИНА**



**КАК ПРАВИЛЬНО  
ЖАРИТЬ СТЕЙК**

**Ингредиенты:**

- Говядина на выбор:  
Толстый край (для стейка Рибай)  
Тонкий край (для стейка Стриплойн)  
Ростбиф (для Рамп стейка)  
Вырезка (для стейка Филе –Миньон)
- Соль
- Перец
- Растительное масло



Жарение на сковороде



Жарение на гриле / барбекю

Рекомендованная прожарка для стейка – Rare или Medium Rare.

Выберите отруб на ваш вкус. Мы взяли Тонкий край для приготовления стейка Стриплойн.

Правильно отрезаем стейк: Стейк должен быть не менее 2-х сантиметров толщиной.

После отрезания стейк оставляем полежать при комнатной температуре на 15-20 минут, мясо нельзя жарить холодным, оно должно согреться до комнатной температуры.

Разогреваем сковороду, смазываем стейки растительным маслом, ни в коем случае не солим и не перчим!

Кладем стейк на раскаленную сковородку (гриль, мангал, барбекю). Обжариваем с каждой стороны по 3 минуты.

Выкладываем стейк на тарелку и накрываем фольгой (или другой тарелкой) на 2 минуты.

Посыпаем крупномолотой солью и перцем.

Приятного аппетита!

*Рекомендация от шеф-повара: подавать стейк на теплой тарелке. Чтобы сок не остывал и стейк оставался теплым.*





**Паста с мидиями в сливочном соусе**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Мидии** – 500 г
- Спагетти** – 300-400 г
- Сливки** (любой жирности, но чем жирнее, тем лучше) – 250 мл
- Помидор** – 2 шт
- Чеснок** (пару зубчиков)
- Базилик** (сушеный)
- Масло растительное** – 2-3 ст. л.
- Соль**
- Перец красный жгучий** (молотый)
- Сыр твердый** (для посыпки)

**РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

1 Мясо мидий разморозить, ополоснуть под проточной водой. Выложить на сковороду, с растительным маслом. Тушить на небольшом огне до тех пор, пока почти весь сок не выпарится (приблизительно 7 минут). 2 Помидоры нарезать кубиками и добавить к мидиям. 3 Посолить, поперчить. Добавить немного базилика и 1-2 измельченных зубчика чеснока. Тушить на медленном огне 3-4 минуты. 4 Добавить сливки, попробовать на соль, если надо - добавить. Дать закипеть, проварить пару минут. 5 Отваренные спагетти положить в сковороду с соусом, перемешать.



**Морские гребешки по-итальянски**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Морские гребешки** – 500 г.
- Морковь** – 2 шт.
- Корень петрушки** – 1 шт.
- Лавровый лист** – 1 шт.
- Перец черный горошком** – 2 шт.
- Гвоздика** – 2 шт.
- Масло растительное** – 2-3 ст. л.
- Соль** по вкусу
- Зелень** по вкусу
- Лимон** – 1 шт.
- Апельсины** – 1 шт.

**РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

1 Морские гребешки разморозить, отварить в подсоленной воде около 2 минут, добавив перец, гвоздику и лавровый лист. 2 Тем временем морковь нарезать ломтиками, петрушку мелко порубить, слегка обжарить, добавить к гребешкам и варить до готовности в течение 2-3 минут. 3 Затем гребешки вынуть, остудить и нарезать. 4 При подаче оформить блюдо дольками апельсина, лимона и зеленью.



**Феттучини с морским коктейлем**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Паста феттучини** – 300 г.
- Коктейль из морепродуктов** – 300 г.
- Масло оливковое** – 2 ст.л.
- Сливки 30%-ные** – 200 мл.
- Перец черный молотый** – по вкусу
- Соль** – по вкусу
- Петрушка рубленая** – по вкусу

**РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

1 Разморозьте морской коктейль естественным образом. 2 Вскипятите воду, добавив немного оливкового масла (так паста не слипнется), насыпьте пасту. 3 Откиньте пасту на дуршлаг, затем выложите на блюдо. 4 Поставьте на огонь сковороду, добавьте туда сливочного масла и высыпьте морской коктейль. Посолите, поперчите. Морепродукты должны быть слегка обжаренными. 5 Сливки вскипятите до загустения, добавив морепродукты. Выложите соус сверху пасты и посыпьте сверху петрушкой, при желании посыпьте тертым сыром.



**Морепродукты Kaluri в супермаркетах «Деликатес»**



# Становление вкуса

Часть шестая. Италия

Если спросить у итальянца, кого он считает самым лучшим поваром, он расскажет Вам про свою бабушку/маму, потому что именно домашняя кухня сохранила в себе все многообразие кулинарных традиций. Итальянская кухня в своей истории насчитывает не одно тысячелетие. От Древнего Рима до настоящего времени она была подвержена влиянию разных народов, когда-то населявших Италию: римлян, греков, арабов и многих других. Подробнее о том, как формировалось кулинарное искусство в Италии, далее в статье.

## Древний Рим

(27 год до н. э. — 476 год н. э.)

Римляне славились любовью к большим пирам с огромным количеством яств. К приему пищи нужно было основательно подготовиться. Для трапезы шили специальную одежду из набивного ситца или шелка, перед едой тщательно мыли руки и ноги, также руки мыли и после каждого блюда, так как ели руками, несмотря на наличие столовых приборов. Римляне кушали лежа, в таком положении было очень удобно пировать в течение долгих часов. Все отходы: скорлупу, косточки, листья салата бросали прямо на пол, затем мусор собирали рабы. Для римской знати готовили интересные блюда: готовили свиней, один бок которых был сварен, а другой зажарен, либо внутрь зажаренной свинины помещали живых дроздов, когда блюда начинали разрезать, птицы эффектно вылетали.

## Средневековье

(781 — 1420 года)

В Средневековье итальянская кухня стала более изысканной и разнообразной. В меню стали активно использовать морепродукты и рыбу. В этот период на территории всей Европы были особо популярны различные формы аскетизма. Усыряли плоть самыми различными способами, но самым распро-

страненным, все же, был отказ от мяса. Именно вегетарианство подтолкнуло монахов на эксперименты с молочными продуктами. Считается, что всем известный сыр пармезан был изобретен монахами-бenedиктинцами в промежутке между двенадцатым и тринадцатым веками.

## Возрождение

(1420 — 1620 года)

Именно в эпоху Возрождения кулинария становится настоящим искусством в Италии. Теперь повара уделяют особенное внимание сервировке столов и оформлению самих блюд. На столах появляются продукты из Нового Света: помидоры, картофель, тыква, кукуруза, какао. На торжествах все чаще появляются изящные фигурки из сахара, выполненные по рисункам величайших мастеров: Боттичелли, Верроккьо, Леонардо да Винчи. В этот период библиотекарь Ватикана Бартоломео Сакки составил большую поваренную книгу под названием «Об истинных удовольствиях и благополучии», видимо, тогда и зародилось знаменитое итальянское отношение к пище как к величайшему наслаждению.

Интересно, что многие кулинарные изобретения в Италии были совершены не поварами и даже не домохозяйками, а людьми совершенно различных творческих профессий. К примеру, считается, что мороженое создал итальянский архитектор.

Другие же традиционные итальянские блюда: пицца, паста, десерт Тирамису возникли при иных обстоятельствах.

## История пиццы

Пицца — самое известное и популярное итальянское блюдо. Споры о том, где же она появилась, не умолкают и по сей день. Греки утверждают, что первыми начали укладывать сыр на плоские лепешки из теста, а уже потом римские легионеры доработали полюбовившееся блюдо. Есть и другая история возникновения пиццы. Один умелый повар готовился к приезду известной личности, Виржинии Маргариты в Неаполь. Он решил сотворить шедевр и назвал его «Маргарита», в честь гостьи. Творение повара и стало прототипом современной пиццы. В целом же, в первые века своего существования, пицца считалась едой для бедных, она представляла собой лепешку, покрытую слоем нарезанных помидоров и политую оливковым маслом. Считалось роскошью посыпать блюдо тертым сыром. Только в 1889 году пицца попала на столы высшего общества, после того, как ее испробовал король Сицилии.

## История пасты

Историки утверждают, что пасту в Италию привез из Китая известный путешественник Марко Поло. Тонкие трубочки из теста китайцы изготавливали из рисовой муки. Все же, паста в современном виде

была изобретена в Италии, именно там впервые придумали нарезать тесто на полоски, смешивать с помидорами и посыпать сыром. Есть еще две интересные легенды, связанные с происхождением слова «макарони». В первой версии один из кардиналов, впервые отведав пасту, воскликнул «О, макарони!», что в переводе значит «О, как мило!». Вторая легенда гласит, что словом «maccherone» греки в южной Италии называли все необычное.

## История Тирамису

Самый популярный итальянский десерт — Тирамису. Десерт прекрасен не только своим нежным вкусом, но и названием «Tira, me, su» означает «Подними меня вверх»

По одной из легенд прототипом Тирамису стали обычные зачерстневшие пирожные, которые для размягчения макали в кофе. Затем итальянцы стали добавлять туда ликер и сыр. Основной же легендой о создании Тирамису является история о том, что десерт был создан в Сиене специально для Великого герцога Тосканы Козимо III Медичи. Искусные кондитеры так хотели удивить важного гостя, что специально для него придумали вкуснейшую новинку.

Когда десерт обрел популярность, его начали активно употреблять куртизанки для поднятия настроения перед любовными встречами. Теперь понятно откуда такое необычное название.



## Специальный рецепт от «Фабрики Птицы»



Итальянские  
рецепты

**Фриттата** — звучит загадочно. На самом деле это итальянский омлет, преимущественно с сыром.

### Ингредиенты:

- 6 шампиньонов
- 1 луковица
- 1/2 куриной грудки «Фабрика Птицы»
- 1 помидор
- 4 яйца
- 60 г сыра пармезан
- немного зеленого лука
- немного растительного масла
- соль, перец

### Способ приготовления:

- 1) Шампиньоны, лук и помидор мелко нарезать. Куриное мясо нарезать небольшими кусочками. Сыр натереть на терке.
- 2) Обжарить лук и шампиньоны на растительном масле до золотистого цвета. Добавить кусочки курицы и помидора, посолить, поперчить, жарить еще около 10–12 минут.
- 3) Яйца взбить, слегка посолить и смешать с натертым сыром.
- 4) Перемешать начинку с нарезанным зеленым луком. Вылить яично-сырную смесь на сковороду, сверху выложить начинку, чуть перемешать. Жарить на медленном огне под крышкой до готовности. Фриттата с курицей, грибами и помидорами готова!



## Теперь в Иркутске

## Потому, что качество превыше всего

Курица бескостная-шаурма  
Куриная грудка, филе

Не содержит ГМО

в розницу в супермаркетах «Деликатес»

оптом в компании «Пятая Армия»

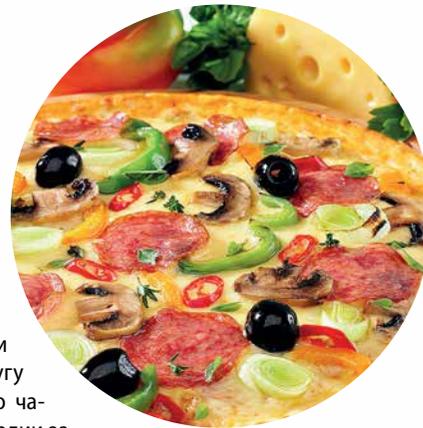
Всё, что делают итальянцы — искусство. Они одеваются, строят дома, рисуют, поют, едят, живут с особенным шиком, с наслаждением и выглядят при этом абсолютно счастливыми людьми! Так интересно наблюдать за их особенностями и привычками, ведь нам есть чему у них научиться. В этой статье собраны пять правил, которые помогут изменить жизнь к лучшему.

## Чему стоит поучиться у итальянцев



1

**Еда — ритуал, искусство, а не средство для утоления голода.** Вы редко встретите итальянца, перекусывающего на ходу, прием пищи для представителей этой нации должен обязательно проходить в кругу семьи/друзей и занимать несколько часов. Именно поэтому магазины в Италии закрываются на pausa pranzo (обеденный перерыв) с 13:00 до 16:00, в это время итальянцы возвращаются на семейный обед, делятся впечатлениями и наслаждаются общением друг с другом. Возможно, в этом и есть секрет стройности итальянок — не есть фоном к фильму или книге, не закидывать бутерброды на бегу, как это часто делаем мы, но получать удовольствие, смакуя каждый кусочек.



2

**Главное в жизни это семья.** Многие подтрунивают над привязанностью итальянских мужчин к своим матерям, над коллективными просмотрами футбольных матчей, над постоянными семейными посиделками, но именно эти вещи создают ощущение защищенности и единства. Итальянцы не посмотрят с укором на родителей с маленькими детьми в общественных местах, вы легко встретите их в дорожных ресторанах, салонах красоты и бутиках. Время, проведенное в кругу семьи — основная ценность для каждого итальянца.



3

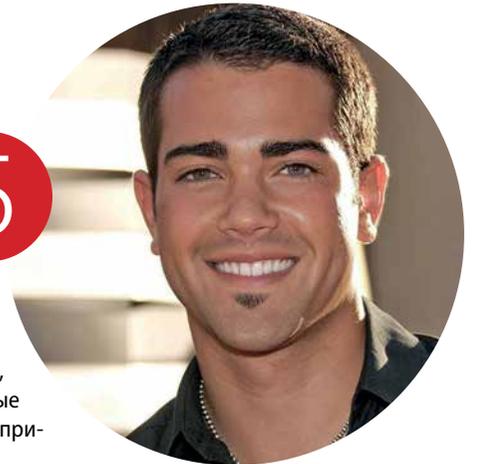
**Одежда - Ваша визитная карточка.** Итальянцы любят производить хорошее впечатление, поэтому всегда одеваются стильно и элегантно. Уместный и опрятный внешний вид — это уважение к себе и окружающим. Истинного итальянца всегда интересно разглядывать, в его образе продумана каждая деталь, от обуви до шейного платка. В Италии любят одеваться, умеют носить аксессуары, выглядеть скромно и необычно.



4

**Жизнь здесь и сейчас.** Мы привыкли жить в бешеном ритме, всё время куда-то гнаться, спешить, успевать. Остановитесь. Оглянитесь вокруг, жизнь это здесь, это сейчас! Итальянцы никуда не спешат, всегда опаздывают и не переживают об этом, живут с ощущением, что успеют все и действительно все успевают! Секрет в том, чтобы получать удовольствие от всего, что происходит в жизни.

5



**Улыбка — лучшее дополнение к приветствию.** Итальянцы хорошо воспитаны, они всегда извиняются, спрашивают разрешения войти или обратиться, здороваются, сопровождая приветствие поцелуями, рукопожатием и, конечно же, улыбкой. Куда бы вы не вошли, возникнет ощущение, что Вам искренне рады. Такие простые мелочи создают теплую, уютную атмосферу и делают жизнь приятнее.



Для тех, кто выбирает  
самое лучшее

# Венеция

«Замечательнее Венеции я в своей жизни городов не видел. Это сплошное очарование, блеск, радость жизни.» А. П. Чехов, 1891 г.



«Наконец-то и я добралась до Венеции! Стою на невероятно красивой площади Сан Марко и не могу поверить своим глазам! Говорят, некоторые люди, впервые увидев этот город, падают в обморок от красоты. Теперь я охотно в это верю! Сейчас расскажу Вам подробнее.»

Над площадью возвышается знаменитая колокольня Кампаниеле, высота её почти 100 метров. Говорят, сам Галилей наблюдал с её верхушки за звездами. В то время лифтов еще не было, поэтому бедняга топал на самый верх пешком. На самом деле, Галилей любовался звездами не совсем с этой, а с такой же башни, стоявшей на этом месте много веков назад. Башня была разрушена землетрясением в VI веке, её восстановили, но в начале XX века она снова грохнулась прямо на кошку смотрителя башни. К счастью, кошка стала единственной жертвой, башню снова восстановили и сейчас она величественно стоит на площади рядом с неопишимо красивым собором, который, к слову, был построен в XI веке! Если вы поедете в Венецию прямо сейчас, Вас, вероятно, расстроит тот факт, что часть собора находится на реконструкции, но это ничуть не портит впечатления от него.

На площади также стоит часовня, на ней часы со знаками зодиака. По приданию, создателям то ли руки отрубили, то ли глаза выкалывали, чтобы они никогда не смогли повторить ничего подобного! Тут играет живая музыка и... летают голуби! Да да, площадь Сан Марко это то са-



## ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ ВЕНЕЦИИ

### Riviera

Dorsoduro 1473

### Ristorante Alle Corone

Campo della Fava 5527 | Castello

### Bacareto Da Lele

Campo dei Tolentini 183 — Santa Croce

### Osteria Trefanti

Rio Marin, 888

### Torrefazione Cannaregio

Sestiere Cannaregio, 1337

### Cantine Aziende Agricole

Rio Tera Farsetti

### Antico Forno

Ruga Vecchia San Giovanni (Ruga Rialto) — 970



мое место, на котором туристы делают знаменитые фотографии с голубями. Пожалуй, это единственное мое разочарование от Венеции, потому что голубей на площади теперь не так много, как показывают в фильмах! Венецианцы так устали убирать за этими птицами, что 1 мая 2008 года выпустили закон, официально запрещающий кормление голубей на площади Сан Марко.

Так много еще хочется увидеть, беру карту и иду гулять по городу! Пешком, а как еще? В городе запрещен любой колесный транспорт, кроме детских колясок, да и на них здесь особо не покатаешься. Ни машин, ни велосипедов, только толпы народа и gondolas. Кстати местные жители этим видом транспорта совсем не пользуются, уж очень дорого. Прокатиться на gondole стоило мне 100 евро за час, но прекрасный вид на город, открывшийся мне в этой поездке, стоил тех денег. Белоснежные дворцы и соборы, отражаясь в воде, кажутся еще более прекрасными и помпезными. Проплывая под очередным мостом, так и хочется загадать желание.

В наше время мосты обнесены оградой, раньше ограды не было и пьяные жители частенько падали в воду. Я, правда, неловко себя ощутила, оказавшись под Мостом Воздохов наедине с gondolierом. Вы слышали историю этого моста? Это проход между зданием суда и тюрьмой, через его окна осужденные в последний раз могли взглянуть на город. По этому самому мосту когда-то проходил всем известный Казанова, счастливчик, которому удалось бежать из мрачных подземелий венецианской тюрьмы. Сегодня же в самом романтичном городе мира с этим местом связана иная



традиция, считается, что чувства влюбленной пары будут долгими и взаимными, если на закате проплыть по каналу и поцеловаться прямо под Мостом Воздохов. Именно поэтому мне было не очень уютно плыть там наедине с gondolierом, хотя, он оказался отличным парнем и даже посоветовал мне место для ужина. Маленькая пиццерия Arte della Pizza притаилась в узеньком переулке Calle dell'Aseo. Местные жители считают, что здесь делают самую вкусную пиццу в Венеции. С ними трудно не согласиться. Пицца стоит от 5 евро, за кусок можно заплатить 1,5. Настоящая итальянская пицца на тончайшем тесте, приготовленная в специальной печи это просто божественно! Специально для Вас я привезла рецепт, и не благодарите.

Скажу Вам честно, Венеция — самый красивый город, который я когда-либо видела. Рекомендую для посещения!»

Заметки маркетолога компании «Пятая Армия» Алены Калачевой



**Готовим соус:**

1 Нарезьте мелко луковичку и чеснок, выложите консервированные помидоры из банки и разомните их вилкой. 2 В кастрюлю наливаем немного рафинированного оливкового масла и начинаем обжаривать в нем лук, постоянно перемешивая. Как только лук пропитается маслом и кусочки станут прозрачными – добавляем нарезанный чеснок и быстро перемешиваем (тоже не жарим его!). Всего лишь несколько минут чеснок должен быть в горячем масле, чтобы он смог отдать свой аромат будущему соусу. 3 Добавьте в кастрюлю ошкуренные и измельченные консервированные помидоры. Тушите соус на медленном огне в течение тридцати минут, постоянно перемешивайте. Добавьте в кастрюлю соль по вкусу, молотый перец и душицу. Оставьте для охлаждения.

**Готовим тесто:**

1 Всыпьте муку в миску, посолите её. Смешайте дрожжи с сахаром, всыпьте их в муку и тщательно перемешайте. 2 Сформируйте муку горкой и сделайте в центре углубление. Начинайте вливать постепенно в получившийся кратер воду и смешивайте её с мукой. Месите тесто для пиццы руками в течение десяти минут, оно должно стать достаточно эластичным. 3 Накройте тесто сверху мокрым полотенцем и ставьте его в микроволновую печь на 5 минут при минимальной мощности. Так тесто поднимется.

За это время быстро подготовьте ветчинную начинку для пиццы. Натрите на крупной терке сыр, нарежьте ветчину, томаты, грибы и на очень мелкой тёрке натрите немного пармезана.

**Запекаем пиццу:**

1 Отрежьте небольшие кусочки теста и раскатайте его на столе в очень тонкую лепёшку. 2 Выпекать тонкую итальянскую пиццу лучше всего на специальном керамическом диске, но подойдет и обычная тефлоновая формочка. Распределите тесто на диске и начиняйте пиццу. 3 Наливайте остывший соус и распределите его по пласту теста. На соус насыпайте тертый сыр. 4 Сверху на сыр кладите нарезанную ветчину, томаты и грибы. Последовательность слоёв начинки пиццы должна быть именно такая. Ни в коем случае не кладите начинку под сыр. 5 Начинка для пиццы – дело вашего воображения. Вы можете добавить маслины, томаты черри, сладкий перец и даже отварные перепелиные яйца. 6 Ставьте пиццу на тонком тесте в хорошо разогретую до 220 градусов Цельсия духовку на 15 минут. 7 Когда пицца с ветчиной выпечется – положите сверху листики свежего базилика, разрежьте её на порции и наслаждайтесь вкусом Италии.

**Рецепт настоящей итальянской пиццы****для тонкого теста:**

- 0,5 кг муки
- стакан воды
- пакетик сухих дрожжей
- 0,5 чайной ложки сахара
- немного соли.

**для итальянского соуса:**

- банка очищенных консервированных помидоров
- два зубчика чеснока
- половина луковички
- черный молотый перец
- сушеная душица (орегано)
- рафинированное оливковое масло.

**для начинки:**

- ветчина
- любой жирный сыр пармезан.
- грибы, томаты ( по вкусу)

Доставка 506-506


 Пятая Армия

www.5armia.ru

# 4000

Деликатесов  
ДОСТУПНЫХ ВСЕМ!

## Подарочные КОРЗИНЫ

НА ЛЮБОЙ ВКУС И КОШЕЛЕК



ОПТОВЫЕ ЦЕНЫ

В СУПЕРМАРКЕТАХ

# Деликатес

УЛ. ДЕКАБРЬСКИХ СОБЫТИЙ, 31 | УЛ. СТАХАНОВСКАЯ, 49 (ПОС. ДЗЕРЖИНСК)



всегда свежайшие роллы

# Картофель Фри

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

**Картофель Фри Lamb Weston** – 250 гр.  
**Сливочное масло**, растопленное – 2 ст.л.  
**Перец черный молотый** – по вкусу  
**Нарезанная кинза** – 50 гр.  
**Тертый сыр** – 50 гр.  
**Лайм свежий**

## РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Обжарить картофель фри до золотистого цвета.
- 2 В средней миске перемешать картофель со сливочным маслом, перцем и кинзой.
- 3 Поместить на блюдо, посыпать сверху тертым сыром, выжать лимон.



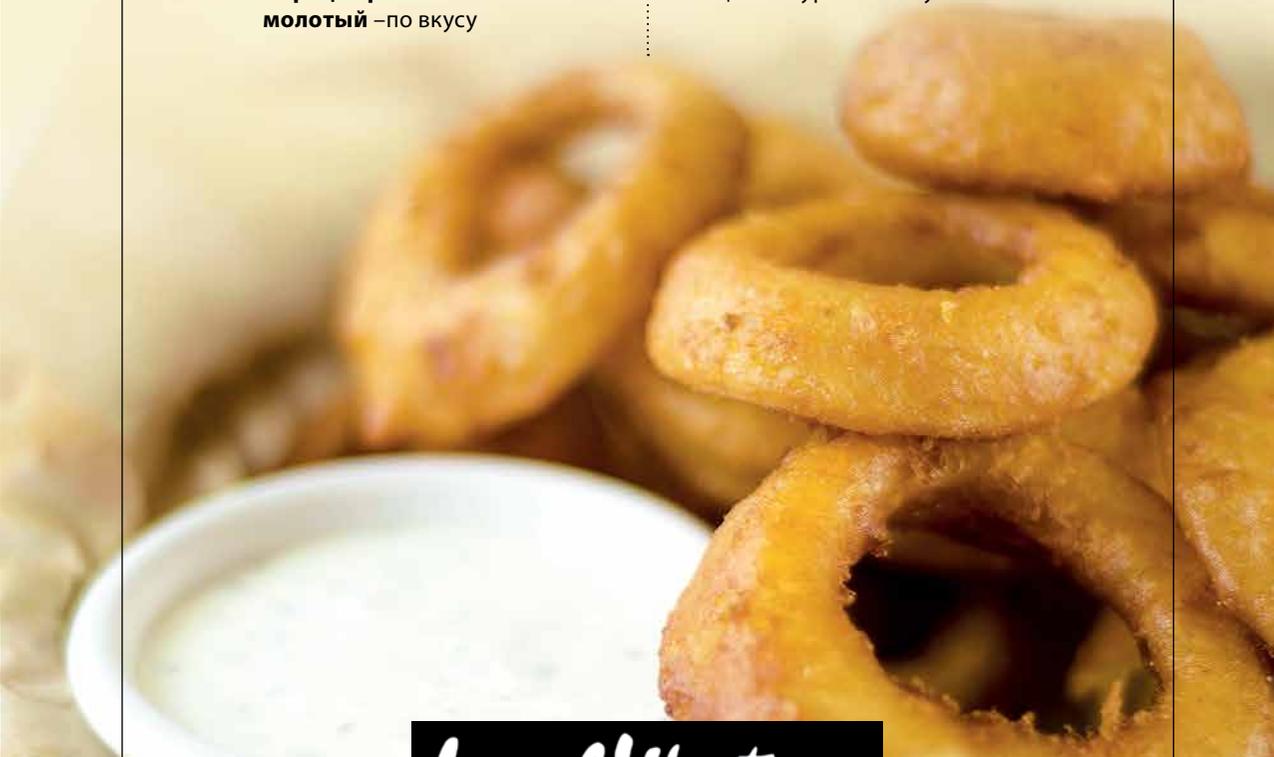
# Лукковые кольца с йогуртовым соусом

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

**Лукковые кольца Lamb Weston**  
**Йогурт без добавок** – 150 мл.  
**Карри** – 2 ч.л.  
**Лимонный сок** – 1 ч.л.  
**Мед** – ½ ч.л.  
**Перец черный молотый** – по вкусу

## РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Лукковые кольца обжарить или запечь до хрустящего состояния.
- 2 Смешать оставшиеся ингредиенты в миске.
- 3 Подавать на стол лукковые кольца с йогуртовым соусом.



**Lamb Weston®**

Продукция Lamb Weston  
 в ООО «Пятая Армия»  
 и в супермаркетах «Деликатес»



# Оливковое масло

Одним из национальных продуктов Италии со времен античности является оливковое масло.

## КЛАССИФИКАЦИЯ

### Оливковое масло Extra Virgin

Масло Extra Virgin — это «фреш» из оливок без каких либо добавок или консервантов — продукт высшего качества! Масло получают при помощи отжима оливок исключительно механическим способом, т. е. без применения химических и биохимических добавок.

Оно не пригодно для жарки, т. к. при нагреве оно начинает гореть, а применяется для салатов, соусов, и выпечки. Оливковое масло Extra Virgin — органический продукт, который имеет очень много полезных свойств для здорового образа жизни.

🌿 **Маслины и оливки** — плоды оливкового дерева, которые различаются по степени зрелости. Зеленые (недозревшие) плоды мы называем оливками, а черные (зрелые) — маслинами. Такое разделение существует только в России, в остальных же странах все плоды оливкового дерева — оливки.

### Оливковое масло 100%

«Оливковое масло» это продукт смеси рафинированного оливкового масла и оливкового масла Extra Virgin 85%/15%. Это масло отличного качества, которое вы также можете использовать в любом блюде и рецепте. В Италии эта категория оливкового масла

является самой потребляемой. Оно идеально подходит для жарки. Это масло также можно использовать для заправки салатов, приготовления соусов, но ваше блюдо будет только полезным, без выразительного аромата оливкового масла Extra Virgin, которое придает любому блюду неповторимый вкус.

📊 **Статистика говорит о том, что почти 90% мирового урожая оливок используется для производства масла.**

### Оливковое масло второго отжима

Это масло получается после второго отжима фрукта оливкового дерева. Оно не так выразительно, как вышеперечисленные масла, но имеет все те витамины и минералы которые присутствуют в натуральном масле, только в меньшем количестве. Как правило, его используют для жарки, в тех случаях, когда необходимо большое количество масла (для фритюра, например).

🍴 **Десертная ложка** оливкового масла натоцак за **3 месяца** помогает вылечить язву желудка и гастрит.

🌿 **Олива присутствует** на гербах Италии, Израиля, на 1-долларовой банкноте, и на эмблеме ООН.

🌿 **Для производства** одной литровой бутылки масла нужно около **1 380 оливок**.

🌿 **Оливковое масло** на самом деле — сок. Так как оливы — это фрукты, то, соответственно, оливковое масло — вовсе не масло, а сок.



ВСЕ ЭТИ МАСЛА ЕСТЬ В СУПЕРМАРКЕТАХ «ДЕЛИКАТЕС»

1 • ул. Декабрьских Событий, 31

2 • поселок Дзержинск, ул. Стахановская, 49

506-506

www.5armia.ru

# СЛАДКАЯ ПАРОЧКА



ФАБРИКА  
ВКУСНОЙ  
ЖИЗНИ

ВКУСНЕЙШИЕ  
ТОРТЫ ОТ ФАБРИКИ  
ВКУСНОЙ ЖИЗНИ  
«МАРИЯ»

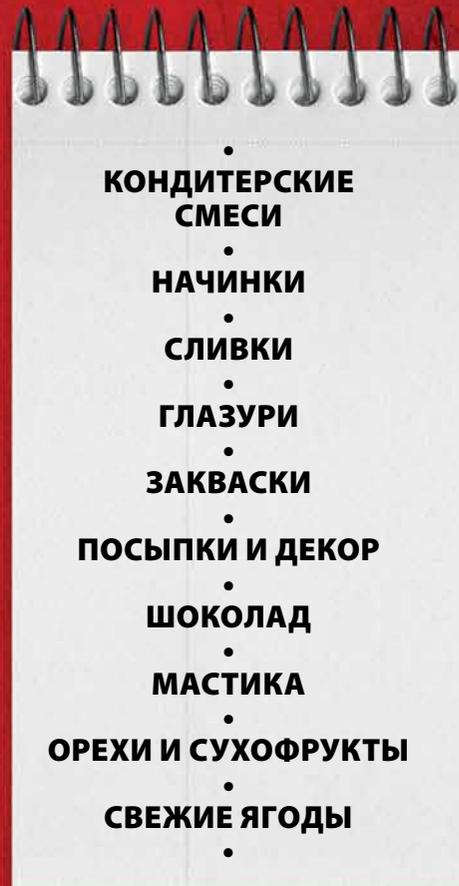


☎ 722-232

www.maria-irk.ru



ИЗ КОНДИТЕРСКИХ  
ИНГРЕДИЕНТОВ ОТ  
«ПЯТОЙ АРМИИ»



☎ 506-500

www.5armia.ru

## Капоната

### Ингредиенты:

- Масло оливковое 5 ст. л.
- Баклажаны 700 г
- Лук репчатый 1 головка
- Чеснок 4 зубчика
- Томаты черри «Mutti» 400 г
- Винный уксус «Ponti» 3 ст. л.
- Каперсы 2 ст. л.
- Листья базилика 0,3 стакана
- Орехи кедровые по вкусу

### Способ приготовления:

1) Разогрейте оливковое масло в большой кастрюле на среднем огне. Добавьте нарезанные небольшими кубиками баклажаны, измельченный чеснок и мелко нарезанный лук. Жарьте, пока баклажаны не станут мягкими и золотистыми, примерно 15 минут.



2) Затем добавьте томаты, уксус и каперсы. Накройте крышкой и тушите еще 12 минут, пока баклажаны и лук не станут мягкими. Посолите и поперчите и добавьте нарезанный базилик.  
3) Переложите в сервировочную миску и посыпьте орешками, либо подавайте на обжаренном тосте.

## Тирамису

### Ингредиенты:

- Яйцо куриное 2 шт.
- Сыр маскарпоне 250 г
- Печенье Савоярди «Bonomi» 30 шт.
- Сахарная пудра 75 г
- Кофе крепкий 200 мл
- Ликер кофейный 4 ст. л.
- Какао-порошок 80 г

### Способ приготовления:

1) Отделить белки от желтков. В одной миске взбить желтки и сахарную пудру добела и получившуюся массу постепенно добавить к маскарпоне, аккуратно перемешивая. Отдельно взбить белки и затем — по одной ложке — аккуратно ввести в смесь желтков и маскарпоне.  
2) Смешать охлажденный крепкий кофе с четырьмя столовыми ложками кофейного ликера в широкой тарелке или миске с невысокими краями — емкость должна быть такой, чтобы в нее было удобно макать печенье целиком.



3) Аккуратно обмакнуть в смесь кофе и ликера половину савоярди. Пропитанное печенье уложить на дно формы, сверху залить третью крема из маскарпоне. Окунуть вторую порцию печенья в кофейную смесь и плотно уложить на крем. Сверху выложить второй слой крема из маскарпоне. Поставить форму в холодильник минимум на три часа.  
4) Перед подачей готовый десерт посыпать какао — для этих целей лучше использовать мелкое сито, чтобы на поверхности не было комочков и слой получился равномерным.

# Супермаркет Деликатес

ул. Декабрьских Событий, 31  
поселок Дзержинск. ул. Стахановская, 49



Жев. резинка  
«SUGARPOVA»  
SPORTY PINK

**170 руб.**



Мармелад  
«SUGARPOVA»  
CHIC

**165 руб.**



Мармелад  
«SUGARPOVA»  
FLIRTY

**165 руб.**



Джем Каса Джулия  
из лесных ягод  
без сахара

**278 руб.**



Джем Каса Джулия  
из клубники  
без сахара

**278 руб.**



Джем Каса Джулия  
из персиков  
без сахара

**278 руб.**



Печенье SWISS DELICE  
безе с молочным и белым  
шоколадом «Chocobisc»

**243 руб.**



Печенье SWISS DELICE  
сливочное печенье с лесными  
орехами Delice de Noisette

**147 руб.**



Печенье SWISS DELICE  
миндальное с ванильным  
кремом «Рев де Ваниль»

**243 руб.**



Мед-суфле  
Peroni Honey Маргарита  
с клубникой

**524 руб.**



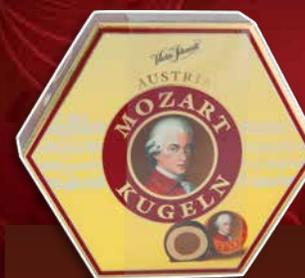
Мед-суфле  
Peroni Honey  
Парадайз с абрикосом

**524 руб.**



Облепиха  
«Goldenmix»  
протертая с сахаром

**97 руб.**



Конфеты «MANNER»  
шоколадные  
«Моцарт»

**298 руб.**



Горячий  
шоколад  
Dulcinea

**235 руб.**

Доставка  
деликатесов  
на дом  
**тел. 506-506**  
www.5armia.ru

# ПОЧЕМУ ВРЕМЯ? СУШИ?

Деликатес 44



**Полина (07.06.2015 21:43)**

Наша семья выражает благодарность всему коллективу! Вы как всегда на высоте: доставка раньше, чем оговаривалось, роллы вкуснейшие и свежайшие! Огромное спасибо повару за профессионализм, Ваш труд приносит людям радость! Еще хочу сказать спасибо оператору Юле, Вас всегда приятно слышать по телефону — настроение даже поднимается! И отдельное спасибо курьеру Роману за оперативность доставки, вежливое и доброжелательное отношение! Ребята, у вас великолепный коллектив, процветания вам, радостной и приятной работы! Вы делаете нас чуточку счастливее: -) !



**Елена (05.04.2015 00:25)**

Спасибо Вам огромное. Все очень вкусное. Заказывали второй раз, первый раз набор сет на др дочки. Сегодня роллы и бургеры. Откусила у сына кусок бургера-божественно!!! Быстро, вкусно, свежо! Молодцы



**Ольга Константинова (23.07.2015 15:18)**

Спасибо большое за вкусные роллы и быструю доставку!!! Отдельное спс за ролл в подарок в честь дня рождения!!! Буду заказывать еще!

**Юлия (31.03.2015 22:26)**

Добрый вечер! Выиграла у Вас в розыгрыше 3 мексиканских блюда. Первый раз в жизни пробую такую вкуснотень:)) все было очень аппетитно и вкусно, что аж пальчики оближешь) Доставка пришла вовремя, что очень радует! Продолжайте в том же духе!



**Вера (13.07.2015 16:55)**

Только что съела Пад-тай, это по виду не то блюдо из Тайланда, но это оказалось очень вкусно! (Пыталась облизать коробку, но она высокая)))))) приятно остро и очень много хороших кусочков курицы и креветок! Порция хорошая по весу)) мням! Спасибо за чудесный обед!

Деликатес 45



## Горячая Мексика

**Конверты со свинойной** / 280 г / 4 шт.

Конверты из лепешки, фаршированные свиной вырезкой, томатами, овощами и перчиками халапеньо. Жарятся на гриле и подаются со сметаной.

**235  
руб.**

**Конверты с курицей** / 280 г / 4 шт.

Конверты из лепешки, фаршированные курочкой, томатами, овощами и перчиками халапеньо. Жарятся на гриле и подаются со сметаной.

**230  
руб.**



**Буррито со свинойной** / 280 г / 1 шт.

Пшеничная лепешка, фаршированная нежной свиной вырезкой, фасолью, томатами, острыми перчиками халапеньо, кукурузой, овощами и рисом. Обжаривается на гриле и запекается с сыром.

**235  
руб.**

**Буррито с курицей** / 280 г / 1 шт.

Пшеничная лепешка, фаршированная куриным филе, фасолью, томатами, шампиньонами, перчиками халапеньо, овощами и рисом. Обжаривается на гриле и запекается с сыром.

**230  
руб.**

Всем амигос и мучачас!

**50-60-80** new

[www.sushi38.ru](http://www.sushi38.ru)

[www.5armia.ru](http://www.5armia.ru)

реклама



# МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНИ И ДОМА

Чудское  
озеро



ИЩИТЕ  
В СУПЕРМАРКЕТАХ  
Деликатес

В СУПЕРМАРКЕТАХ  
Деликатес  
ВСЁ ДЛЯ РЕЦЕПТА

**Панна-котта** (итал. Panna cotta — «Вареные сливки») — северо-итальянский десерт из сливок, сахара и ванили.

## Ингредиенты:

- Сливки 33%-е 200 мл.
- Молоко 200 мл.
- Сахар 30 г
- Желатин 10 г
- Ванилин 1/2 ч. л.
- Ягоды/фрукты для украшения

## Способ приготовления:

- 1) Пластины желатина замочить в холодной воде на 7 минут.
- 2) Сливки и молоко залить в кастрюлю, добавить сахар, перемешать, довести до кипения, добавить ванилин
- 3) Добавить замоченные ранее пластины желатина.
- 4) Тщательно перемешать, разлить в емкости.
- 5) Убрать в морозильную камеру и охлаждать 40 минут до консистенции желе.
- 6) Украсить панакоту свежими ягодами или фруктами и подавать.

реклама

Сливки «Чудское Озеро» — это изысканный десерт  
и главный элемент Вашей кулинарной фантазии

Эксклюзивно в ООО «Пятая Армия»



Итальянские  
рецепты

**ТОРТ  
«РУБЛЕННЫЙ С  
МАСКАРПОНЕ,  
ТВОРОГОМ И  
ЧЕРНИКОЙ»**

Тончайшие, хрустящие коржи из слоёного теста прослоены нежнейшим творожным кремом и свежей черникой.



**НОВИНКИ**

**ТОРТ  
«ЙОГУРТОВЫЙ С  
МАЛИНОЙ»**

Легкий малиновый мусс на основе йогурта и ягод сверху покрыт свежей малиной и фруктовом желе.



**ТОРТЫ  
С ДОМАШНИМ  
ОФОРМЛЕНИЕМ**



**ВКУСНЕЙШИЕ ПИРОГИ  
СО СЛАДКИМИ,  
МЯСНЫМИ, РЫБНЫМИ  
И ОВОЩНЫМИ  
НАЧИНКАМИ В НАШИХ  
МАГАЗИНАХ**

**ТОРТЫ И ПИРОГИ  
НА ЗАКАЗ**

**КАЖДУЮ  
НЕДЕЛЮ В  
ФИРМЕННЫХ  
МАГАЗИНАХ  
ФАБРИКИ ВКУСНОЙ  
ЖИЗНИ МАРИЯ  
АКЦИЯ «НЕДЕЛЯ ОТ  
МАРИИ» СКИДКИ  
ОТ 8 ДО 25 %**



**ФАБРИКА  
ВКУСНОЙ  
ЖИЗНИ**

**ВКУСНАЯ ЖИЗНЬ  
ПО ДОМАШНИМ  
РЕЦЕПТАМ**



**722-232** [www.maria-irk.ru](http://www.maria-irk.ru)



fabrika maria

**ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ**





1

1 Калифорния (200 г. / 8 шт.)  
**310 руб.**  
Рис, нори, креветка, сурими, икра тобико, авокадо, огурец, майонез



2

2 Филадельфия (240 г. / 8 шт.)  
**320 руб.**  
Рис, нори, сливочный сыр, лосось



3

3 Касуми (250 г. / 8 шт.)  
**355 руб.**  
Рис, лосось, угорь, соус унаги, кунжут



4

4 Лава маки (220 г. / 8 шт.)  
**245 руб.**  
Рис, нори, сливочный сыр, лосось, огурец, гребешок, икра тобико, майонез

5 Инки маки (200 г. / 8 шт.)  
**250 руб.**  
Черный рис, нори, сливочный сыр, угорь, авокадо, темпура



5

6 Нара маки (220 г. / 8 шт.)  
**315 руб.**  
Рис, нори, лосось х/к, угорь копченый, сливочный сыр, чукка, огурец, лимон, кунжут, соус ореховый, соус унаги

7 Темпура тори (240 г. / 8 шт.)  
**230 руб.**  
Рис, филе куриное, сливочный сыр, помидор, лук зеленый, бумага соевая, темпура



6



7

8 Юмэ маки (190 г. / 8 шт.)  
**290 руб.**  
Рис, нори, сливочный сыр, лосось х/к, угорь, креветка, кунжут

9 Темпура сяке (200 г. / 8 шт.)  
**220 руб.**  
Рис, нори, сливочный сыр, лосось, соус терияки, темпура

10 Бонито маки (200 г. / 8 шт.)  
**215 руб.**  
Рис, нори, сливочный сыр, лосось терияки, огурец, стружка тунца

11 Каппа фила маки (210 г. / 8 шт.)  
**220 руб.**  
Рис, нори, сливочный сыр, огурец, икра красная, авокадо, лосось

12 Сяке маки (120 г. / 6 шт.)  
**130 руб.**  
Рис, нори, лосось

13 Унаги маки (130 г. / 6 шт.)  
**150 руб.**  
Рис, нори, угорь, соус, кунжут

14 Кюри Маки (180 г. / 8 шт.)  
**235 руб.**  
Черный рис, нори, сливочный сыр, семга х/к, салат, икра тобико



8



9



10



11



12



13



14

new

**50-60-80**

[www.sushi38.ru](http://www.sushi38.ru)  
[www.5armia.ru](http://www.5armia.ru)



000 «Время Суши» ОГРН 116385023128

реклама



Заказывай через Андроид и получай подарки!



при заказе от 3 000 рублей





# ВРЕМЯ СУШИ

свежайшие роллы,  
закуски и горячее

# 50-60-80 <sup>new</sup>



реклама

