

СУПЕРМАРКЕТ

ИНФОРМАЦИОННО-РЕКЛАМНОЕ ИЗДАНИЕ

Деликатес

№13 весна 2017

МОРЕ ПРОДУКТОВ
ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ



- Промысел королевского лосося •
- Детские рецепты в картинках •
- Вся правда о гребешке •

Специализированное
рекламно-информационное издание
«Супермаркет Деликатес»

Учредитель: «ООО Деликатес»

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

Руководитель проекта:
Екатерина Щелкунова
Saltia@saltia.ru

Главный редактор,
менеджер рекламы
и распространения:

Анна Минина
Анна Косницкая
marketing@saltia.ru
+7 (3952) 506-500, доб. 124

Дизайн:

Анна Косницкая
Павел Богущ
Сергей Цы
designer@saltia.ru

Адрес типографии:

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

Подписано в печать: 12.09.2016

Тираж: 7 000 экз.

Распространяется бесплатно

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

Редакция не несет ответственности
за содержание рекламных материалов.
Все рекламируемые в журнале товары
подлежат обязательной сертификации,
услуги — лицензированию.

Ответственность за достоверность
информации, содержащейся
в рекламных объявлениях, несет
рекламодатель. Все цены в рекламных
объявлениях указаны в рублях
и действительны на момент подписания
журнала в печать. Время проведения
мероприятий необходимо уточнять
у организаторов.

При цитировании статей и материалов,
опубликованных в журнале, ссылка
на журнал обязательна.

Зарегистрирован Управлением
Федеральной службы по надзору
в сфере связи, информационных
технологий и массовых коммуникаций
по Иркутской области. Регистрационный
номер:

ПИ № TV38-00718 от 25 февраля
2014 г.

Для читателей 12+

События

зима-весна 2017



Фирменные машины «Пятая Армия»



Заключение контракта с компанией «Parmalat»



Фил-гурман



Презентация новой формы для ФК «Пятая Армия»



В эфире «Утреннего коктейля»



КУРС АЛЕКСАНДРА КИСЛИЦЫНА в Анетти



Вручаем корзину победителю



Новые дисконтные карты



День рождения ресторана «Узбекистон»



Мастер-класс «Мираторг»

Винный завтрак в отеле «Марриотт»



Учимся правильно жарить стейк



Мастер-класс по премиальным хлебам



Обучение менеджеров



Феликс Дзержинский путешествует



Клетки преобразованы в озидо-микробных клеток и могут незначительно изменяться

PEKAMA

ВРЕМЯ СУШИ



Пшеничная лепешка, фаршированная нежной свиной вырезкой или куриным филе, фасолью, томатами, острыми перчиками халапеньо, кукурузой, овощами и рисом



Конверты из лепешки, фаршированные свиной
вырезкой или куриным филе, томатами, овощами и
перчиками халапеньо



Хрустящая тортилья с сыром, курочкой, томатами, перчиками халапеньо и овощами

тел. 50-60-80 www.sushi38.ru

[illegible]

Ресторан доставки



**ВРЕМЯ
СУШИ**

тел. 50-60-80
www.sushi38.ru

Фила сет

750 г. / 24 шт.

Филадельфия, Филадельфия икура,
Филадельфия темпура



1180р



235р

Тортилья чизу 170 г. / 8 шт.

Тортилья, сыр моцарелла,
сыр голландский, сливочный сыр



395р

Касуми

250 г. / 8 шт.

Рис, семга, угорь, сливочный сыр,
оус унаги, кунжут



262р

Филадельфия 260 г. / 8 шт.

Рис, нори, семга, сливочный сыр



220р

Инь-Ян

210 г. / 8 шт.

Черный рис, нори, семга,
сливочный сыр, огурец



375р

Канада

225 г. / 8 шт.

Рис, нори, угорь копченый, сливочный сыр,
семга, авокадо, соус унаги, кунжут



310р

Калифорния

215 г. / 8 шт.

Рис, нори, красная тобико,
тигровые креветки, майонез, авокадо,
огурец, сурими

taste

Фестиваль Taste of Moscow главное гастрономическое событие лета

с 22 по 25 июня 2017 года в Москве пройдет главное российское гастрономическое событие года — фестиваль Taste of Moscow.

Мероприятие является частью в линейке мировых фестивалей Taste Festivals. На площадке фестиваля Taste of Moscow соберутся самые популярные и интересные рестораны Москвы и известные шеф-повара из России и Европы для того, чтобы представить тысячам посетителей свои фирменные блюда. Фестиваль Taste of Moscow ждет в этом году почти 40 000 гостей и обещает стать уникальным событием и настоящим праздником вкуса.

Фестивали Taste в этом году пройдут в 22 городах мира: в Лондоне, Москве, Париже, Милане, Хельсинки, Амстердаме, Сиднее, Кейптауне и других.



**Владельцы смартфонов
смогут проверить
качество еды в магазинах**



В России к запуску готовится специальное приложение, которое позволит узнавать по штрих-коду полную информацию о продукте. Новая программа позволит владельцам смартфонов получить данные о компании-изготовителе, вычитать полный состав продуктов, а также узнать о возможных искусственных добавках. До покупателей будут доведены даже сведения о корме животных.



Место проведения:
Престижная аллея,
Лужники, Москва

Кроме того, в приложение будет добавлена информация о фирмах, которые попадали в поле зрения Управления Роспотребнадзора. Там же будут занесены данные о правонарушениях компаний.

Идею создания подобного приложения поддерживают российские власти, общественные деятели.



ПЛАНКИНГ — новый тренд в кулинарии

Новый модный тренд гастрономии — планкинг. Шеф-повары Европы обнаружили, что мясо, птица и рыба становятся очень вкусными, если запекать и подавать их прямо на планке — тонкой деревянной дощечке. Ароматы дерева и еды смешиваются, создавая неповторимый букет, напоминающий о лесном костре или финской сауне.

Следовать новой кулинарной моде достаточно просто — выпекайте пищу на дощечках из кедра, берёзы, дуба. Так филе лосося с лимоном, куриные бедра с тимьяном, мраморная говядина с овощами приобретут новый аромат и звучание.

Выбран король сыров

Горгонзола был назван лучшим итальянским сыром 2016 на ежегодной церемонии World Cheese Awards.

Похоже, знаменитому Пармезану придется подвинуться, так как существует еще один итальянский сыр, который может стать его настоящим конкурентом. Восхитительно сливочный острый сыр с оттенком сладости — Горгонзола — претендует стать лучшим сыром страны. Стоит отметить, что данную награду сыр получает уже третий год подряд.

Эксперты считают, что бархатистость сыра Горгонзола можно оценить, намазав его на хлеб или крекеры. Тем не менее, существует много других способов использования этого сыра — его можно добавлять в гамбургеры, пасту, ризотто и даже к стейку.



Кулинарный прогноз

что мы
будем есть
в 2017 году



Повсеместный детокс и ЗОЖ

Смузи, жидкие салаты, безглютеновый хлеб и паста, годжи и чиа, активированный уголь вместо чернил каракатицы для окрашивания продуктов — все это надолго поселилось в меню ресторанов. Что увидим дальше? Скорее всего, разделы для веганов и сыроедов, а к лету наверняка появятся полезные десерты с нулевой калорийностью, возможно, и блюда из кошерных продуктов. Здоровая и легкая еда становится все более актуальной и востребованной.



Щадящий режим

В 2017 году шеф-повара ресторанов опробуют или продолжат осваивать такие технологии приготовления пищи, как су-вид, гриль и коптильни.

Технология су-вид сохраняет полезные свойства продуктов благодаря их особой обработке при низких температурах. А еда на гриле не только вкусная, но и полезная: при обжарке без масла из продукта уходит лишний жир, а вкус овощей и фруктов становится просто потрясающим. И, главное, нет длительной температурной обработки. Коптильни появились еще в прошлом году, но в этом они примутся за морских гадов и рыбу.

Выбор покупателя

Как правильно нарезать филе



Как правильно разделить красную рыбу?

1. Разделка красной рыбы начинается с ее мытья и обсушивания с помощью любой впитывающей влагу ткани. Для уменьшения скольжения разделочная доска кладется на влажное полотенце, а рыба – на сухую ее поверхность хребтом к себе, головой вправо.

2. Далее берется острый нож и делается поперечный надрез ниже головы до самого хребта. В зависимости от вашего желания, можно сразу отрезать голову, которая вместе с хвостом и плавниками отправляется в холодильник и в дальнейшем используется для приготовления ухи. Чтобы не задеть брюшко ножом, его нужно слегка приподнимать.

3. Затем рыба переворачивается другой стороной к себе и снимается вторая ее половина, аналогично первой.

Итак, разделка рыбы на филе завершена. Но с ним еще нужно поработать: срезаются все реберные косточки и зачищается или срезается животик, по вашему усмотрению. Но это еще не все. Понадобятся щипчики, которыми вынимаются все мелкие косточки по направлению их расположения. Теперь филе полностью готово для дальнейшей обработки и приготовления из него различных блюд.

Почему филе лососевых такое дорогое и как рассчитать его себестоимость?

1. Покупаем в супермаркете «Деликатес» семгу Premium Чили весом 7-8 кг (рыбу можно взять любым весом), 1 кг которой стоит примерно 890 рублей. Итого вся рыба будет стоить 6230 рублей.

2. Разделяем и филетируем рыбу по правилам, описанным выше.

3. Только 60% составит вес филе от всего веса рыбы.

(голова, кожа, хвост, плавники, хребет и теша, как правило, утилизируется на производстве, но дома эти части рыбы могут пойти в уху или рыбные пироги)

4. Итак, 60% веса рыбы в виде филе составляет 4,2 кг, а стоит оно все те же 6230 рублей, что составляет 1480 рублей за кг при производстве филе лососевых на предприятиях*.

*все расчеты приблизительны и зависят от технологии на производстве. Данные предоставлены в ознакомительных и информативных целях.

Почему многие покупают только замороженную рыбу в нашем регионе?

1. После введения продуктового эмбарго 90% семги и форели ввозится в нашу страну из Чили.

2. Из-за огромных расстояний между странами рыба доставляется контейнером в замороженном виде при температуре -18°C в течение одного месяца.

3. Таким образом, в охлажденном виде чилийского лосося просто не бывает.

4. Конечно, есть и охлажденный лосось в центральной части России, который привозят с Фарерских островов. Срок годности такого лосося примерно 21 день (вычитаем доставку до России - 4-5 дней, таможню - 2-4 дня, перепродажу - 2-4 дня. Остаточный срок хранения - 11 дней). Логистика до нашего региона составляет 10 дней наземным транспортом или 2 дня самолетом (только немногие поставщики могут гарантировать отличное качество охлажденного мяса).

5. Часто размороженное чилийское филе выдается за охлажденное с Фарер. Будьте бдительны и внимательно выбирайте место покупки!

Покупайте в
супермаркетах «Деликатес»

EXCLUSIVE



Артишоки

четвертинки
со специями

с/б 1х6

580мл



Артишоки

четвертинки
со специями

с/б 1х12

314мл



Обычно соцветия
молодых плодов
используют в салатах.
Четвертинки артишо-
ков Ricca Festa уже
готовы для салата!

Вкусовые качества артишока трудно описать, но если попытаться найти подходящее сравнение, на ум приходит грецкий орех.

По мнению диетологов, бутаны артишока вполне способны по своим питательным свойствам заменить грибы, и даже мясо. Обычно соцветия молодых плодов используют в салатах. Четвертинки артишоков Ricca Festa уже готовы для салата! Их изысканный вкус отменно сочетается с сыром и фасолью, рукколой и оливками.

Секретный ингредиент:

Винный уксус

Период существования винного уксуса впечатляет. Истоки его появления восходят к периоду Античности. Следы существования в те времена данной приправы найдены на сосудах Древнего Египта. Уксус из вина пользовался популярностью у римлян и греков. В основном сегодня он используется как ингредиент для приготовления пищи, однако, в древности продукт был самой доступной «мягкой» кислотой с широчайшей областью применения.

Его использовали в качестве антисептика, в медицинских и гигиенических целях. К примеру, жидкость применяли как моющее средство, из нее делали раствор для дезинфекции и зачастую употребляли для утоления

жажды, разбавляя с водой. Японцы до сих пор добавляют уксус в косметические средства для душа, в шампуни для смягчения кожи и для придания блеска волосам.

Уксус — это водный раствор уксусной кислоты. Изготовленный по оригинальной рецептуре, он является натуральным продуктом. Получают его в результате брожения — уксусные бактерии превращают спирт в уксус.

Продукт распространен в странах, занимающихся виноделием. Прежде всего, это Франция, где в производстве классического уксуса используются бордоские вина из винограда Cabernet, Malbec, Merlot.

Винный уксус несет в себе оттенки вкуса того напитка, на основе которого приготовлен. Белый винный уксус, как и белое вино, часто используется для приготовления морепродуктов и рыбы. Красный винный уксус применяют в мясных блюдах, в частности, в карпаччо. Все виды винных уксусов используются в приготовлении соусов к салатам, маринадах для овощей и мяса, глазурах к блюдам на мангале.

Эксперименты с уксусом — это настоящее кулинарное приключение, в котором мы ограничены исключительно собственным воображением.

В зависимости от типа, уксус представляет собой сегодня чрезвычайно популярную пищевую добавку к маринадам, заливкам, соусам, к некоторым десертам. В домашних условиях он используется еще более широко и найдется в каждом доме, ведь он способен не только обогащать вкус блюд, но и бороться с некоторыми заболеваниями или симптомами.

В нем есть антиоксиданты, препятствующие образованию холестериновых отложений. Однако польза будет заметна лишь в том случае, если употреблять добавку регулярно и небольшими дозами.

Благодаря наличию флавоноидов приправа способствует поддержке иммунитета, помогая организму противостоять респираторным заболеваниям.

Винный уксус отличается низкой калорийностью, поэтому может использоваться при создании диетических блюд. На 100 грамм приправы приходится лишь 9 ккал. Из-за наличия в составе приправы фитостерина она обладает противовоспалительным, кардиопротекторным и противоопухолевым действием. Продукт абсолютно безвреден, если употреблять его в небольших количествах. Ежедневный норматив не должен превышать 1 ч/л. В больших объемах жидкость вредна, прежде всего, для системы ЖКТ из-за высокой кислотности.



Маринованные ножки с ароматным винным уксусом

Ингредиенты:

Куриная голень — 6 шт.
3 ст. л. любого винного уксуса
1 ст. л. сухой смеси пряных трав
1 головка чеснока
Тимьян — несколько веточек
соль, молотый белый перец по вкусу

Приготовление:

Шаг 1. Охлажденные куриные голени обмыть холодной водой, обсушить кухонным полотенцем. Чеснок очистить каждый зубчик, начинить голени чесноком из расчета 1 зубчик на одну куриную ножку.

Шаг 2. Смешать смесь пряных трав, соль и винный уксус. Натереть ножки получившейся смесью и оставить на 1 час.

Шаг 3. Разогреть духовку до 180 °С. Застелить форму для выпечки фольгой, смазать растительным маслом. Уложить замаринованные голени в форму и выпекать 30 минут.

Шаг 4. При сервировке на стол, украсить веточками тимьяна.



Все для рецепта
в супермаркетах
«Деликатес»



Только в супермаркетах «Деликатес» вы найдете широчайший выбор премиальных винных уксусов, а также соусов на основе винного уксуса и бальзамических кремов

Адреса супермаркетов:

1. п. Дзержинск, ул. Стахановская 49
2. Байкальский тракт 12А, ТЦ «Новая Дача»
3. ул. Декабрских Событий 31



ЛЕГЕНДАРНОЕ ВОЗВРАЩЕНИЕ ОЛЮТОРСКОЙ СЕЛЕДКИ 40 ЛЕТ СПУСТЯ!

Олюторская селедка – «народный бренд». Спросите любого жителя Дальнего Востока – какая сельдь самая лучшая? С наибольшей вероятностью он ответит – Олюторская! Ее размеры больше привычной россиянам селедки. Вес достигает порой до 700 граммов. Олюторская сельдь очень хороша и вкусна, это северные края делают ее особенно нежной. У нее большая жировая прослойка, придающая особый вкус.

«РУССКАЯ РЫБНАЯ ФАКТОРИЯ» – САМАЯ ОЛЮТОРСКАЯ СЕЛЕДКА!



Бренд-шеф «Русской Рыбной Фактории»
Василий Емельяненко

**Форшмак из Олюторской селедки «Другим манером»
от бренд-шефа Василия Емельяненко**



ИНГРЕДИЕНТЫ: сельдь легендарная Олюторская слабой соли 100 г, картофель крупный 1 шт., яблоко зеленое 50 г, масло ароматное подсолнечное 10 г, черный перец по вкусу, лук красный 6 г, сметана жирная 40 г, черная четверговая соль щепотка, гренка из белого укропа 5 г, укроп и различная зелень на украшение.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: картофель разрезать вдоль на 2-3 части, смазать сливочным маслом, посолить и обжарить на сковороде-гриль до появления полосок, затем довести до готовности в духовке при температуре 180°C - 10 мин. Яблоко и сельдь нарезать кубиками, добавить мелко рубленые стебли укропа, приправить черным перцем и ароматным маслом, картошку выложить на тарелку, сверху сельдь с яблоком, рядом сметану, на сметану четверговую соль, посыпать красным луком и украсить редиской и зеленью, рядом выложить гренку из хлеба. Можно подавать!

Присоединяйтесь к нам на наши странички в социальных сетях:

facebook.com/rrfactory
twitter.com/RusFishFactory
vk.com/rrfactory
instagram.com/rrfactory

Будем рады вашим
комментариям и ЛТЖЭС



ОЛЮТОРСКИЙ
ЗАЛИВ

ХОТИТЕ ОЛЮТОРСКОЙ СЕЛЁДКИ?



/ РУССКАЯ РЫБНАЯ ФАКТОРИЯ / КАЧЕСТВЕННАЯ РОССИЙСКАЯ РЫБА И КРАБ /
/ HORECA & RETAIL /

РЕКЛАМА

RRFA.RU

ООО «Русская Рыбная Фактория» ИНН 50/07/2715711616 ОГРН 1065003067746 ОГРНИП 1065003067746
Адрес: 125081, Москва, Раменитская улица, 3112, д. 2, строение 2

Ольгой Носковой

фуд-блогер, арт-кондитер

Космические, бархатные, идеально глянцевые торты Ольги Носковой буквально взорвали социальные сети как взрыв сверхновой. Редакция «Деликатес» связалась с Ольгой, чтобы узнать секрет ее потрясающих десертов.

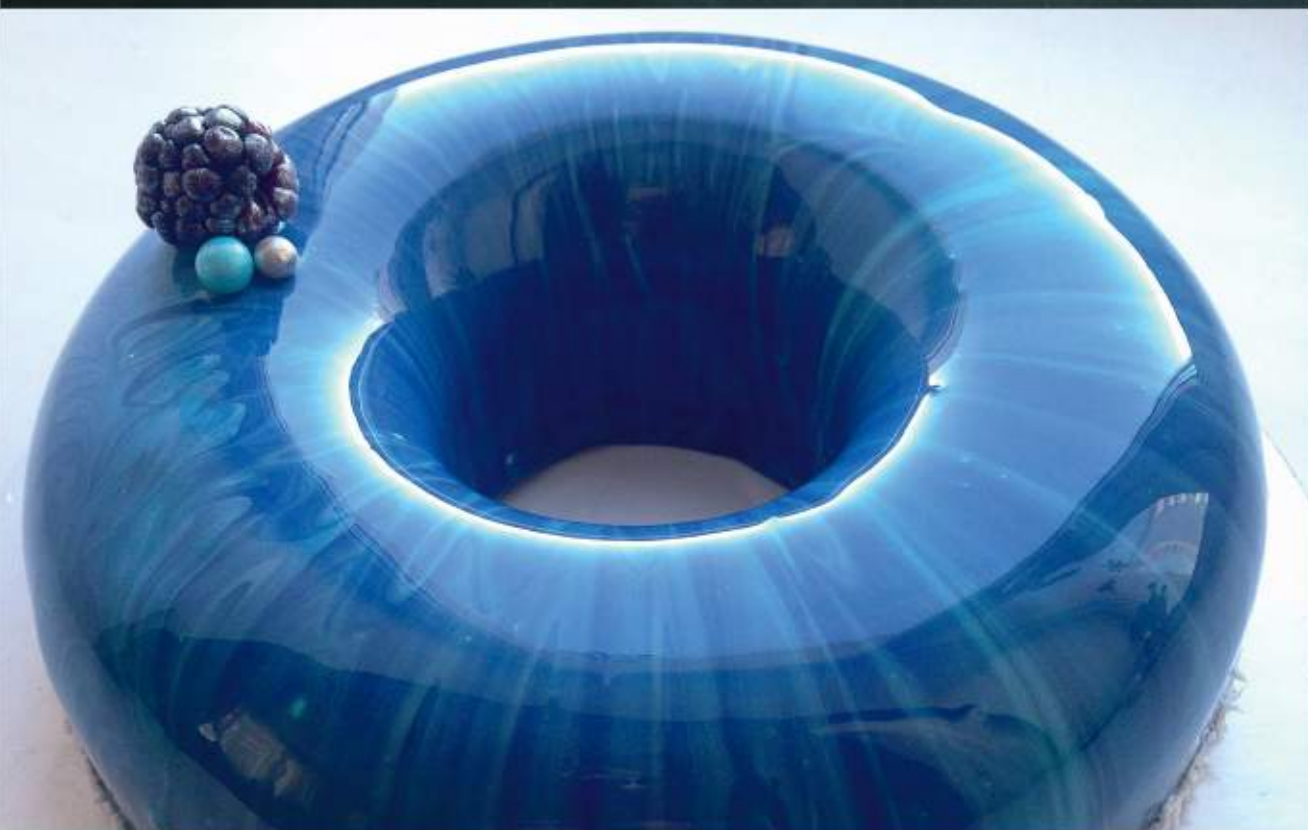
— Где вы учились кондитерскому мастерству?

— Когда я была в декрете, меня заинтересовало французское печенье Масагопс. Это стало первым шагом в мир кондитерского искусства. Я никогда ранее не увлекалась выпечкой, максимум могла приготовить Шарлотку и тут совершенно случайно, увидела необыкновенно красивые, непохожие ни на что другое — муссовые торты. Это была любовь с первого взгляда. Мне захотелось узнать рецепт приготовления этого таинственного торта. Я отучилась в школах в России и за границей у очень талантливых шефов — эти знания легли в основу моего мастерства, стали фундаментом.

— Ваши торты это фантазия и импровизация или четкое следование рецептуре?

— Это симбиоз: точно выверенных соотношений ингредиентов и полета фантазии.

Муссовые торты очень привередливые в изготовлении. Здесь важен каждый грамм, «на глаз» точно нельзя приготовить. Чтобы достичь идеальности, важно не только знать рецепт, но и отработать его с мастером, набить руку. Не-





обходимы особые ингредиенты, большинство из которых невозможно заменить тем, что у вас под рукой. Поэтому вы должны четко следовать рецепту.

Однако, конечно есть место и фантазии — в эксперименте с сочетанием начинок и оформлением.

Меня вдохновляют работы импрессионистов: Ван Гог, Моне, Йоген, Коровин. Их бесконечное движение в картинах, и, в тоже время, поразительная текучесть момента. Картины абстракционистов Кандинского, Малевича, скульптуры Капура — их стиль минимализм очень близок мне по духу.

— *Какое главное качество характера кондитера?*

— Самое главное — это любить свою профессию, относиться к ней не как к работе, а как к делу всей вашей жизни. Надо постоянно учиться, всю жизнь, не боясь ошибаться. Вы должны быть терпеливым, упорным — на все требуется время. С момента, как я начала заниматься кондитерским делом, и до дня, когда я стала известна на весь мир, прошло 1,5 года — и это невероятно быстро. Но, чтобы найти дело своей жизни, чтобы каждое утро просыпаться и с удовольствием творить — для этого мне понадобилось много времени.



— *Есть ли у вас любимчик среди ваших десертов?*

— Каждый торт особенный для меня. Это моё детище, воплощение моих переживаний, хранящее мою теплоту и любовь. Когда я думаю о бесконечности и величественности Вселенной, я чувствую ее силу и энергию. Я знаю, что Вселенная помогает, если очень захотеть, и поэтому всегда обращаюсь к ней. У меня есть целая серия тортов, посвященная космосу, каждый из которых неповторим, как и сама Вселенная. Из тортов, созданных под впечатлением от какого-то события, особенно хотелось бы выделить три. Первый — торт «RIO», созданный специально к Олимпиаде в Рио 2016 г. Торт совместил в себе все эмоции и переживания спортсменов и болельщиков. Торт получился очень ярким, как и это событие для всего мира.

— *Бывали ли случаи, что вы отказывались от заказа?*

— Да, и, к сожалению, часто. Сейчас поступает много заказов из других городов и стран. Но доставка тортов туда очень проблематична, напоминает целую «спецоперацию». Я всегда переживаю за такие заказы, для меня важно, чтобы клиент получил торт в идеальном состоянии, в состоянии «WOW». Я не принимаю заказы с мастикой. Мои торты всегда выполнены в моем собственном стиле.

— Если в кондитерском мире мода и тенденции?

— Конечно, здесь, как и в моде, есть тенденции, которые на ходятся на пике популярности. Два года назад — это были французские печенье Macarons и торты из мастики, год назад — капкейки, поп-кейки и торты с сырным кремом. Сейчас — это муссовые торты и шоколадные конфеты.

Сейчас очень много кондитеров и любителей, кто создает муссовые торты, но все они выглядят по-разному, отличаются оформлением, стилем и опытом.

— Как будут выглядеть ваши торты через 2-3 года?

— Я думаю еще лучше, еще совершеннее. За 1,5 года мои торты очень изменились. Я не стою на месте, всегда стараюсь экспериментировать, пробовать новые стили оформления, новые технологии покрытия.

Совсем недавно с одним модным изданием мы снимали уникальный проект, посвященный истории развития русской моды. Мои торты стали отражением этих эпох и работ таких известных людей, как Надежды Ламановой, Родченко и Степановой, Зайцева, Юдашкина и других. Я изучала их творчество и, вдохновленная, создавала торт, символизирующий личность и ее вклад в развитие русской моды.

— Мир сладостей на заказ сейчас переживает настоящий бум. Инстаграм пестрит тортами на заказ, но часто они совершенно не вкусные, просто сладкие. В чем изюминка и секрет правильного вкуса десерта?

— Каждый торт должен быть не только эффектно красив, но и невероятно вкусный. Я много времени уделяю на эксперименты по сочетанию вкусов. Всегда хочется найти что-то потрясающее, вызывающее вкусовое наслаждение и долгое послевкусие. Как будто вы попали в тропический рай или окунулись в цитрусовую прохладу.

Мое кредо использовать только натуральные и качественные ингредиенты, такие как: миндальная мука, шоколад из Бельгии или Швейцарии, пюре из натуральных фруктов



и ягод, свежих ягод и фруктов (не усилитель вкуса), высококачественных французских красителей, натуральных сливок (не растительных) и др.

— Как сейчас устроено производство ваших десертов, планируете ли расширение?

— Заказов стало гораздо больше. Я начала не справляться и на данный момент мы работаем в цеху вместе с моей помощницей. Как говорится, одна голова хорошо, а четыре руки еще лучше. Работа в команде позволяет мне уделять больше времени для экспериментов и поиска новых идей.

Сейчас я активно веду переговоры по открытию моей кондитерской в Дубае, Москве, Лондоне и Китае. Я в поиске инвесторов и партнеров по всему миру, так как мне хочется, чтобы у многих была возможность насладиться моими тортами.

Приходит много заявок на проведение мастер-классов и я начала турне, в основном пока за границей.

— Сейчас вы признанный мастер десертов. Оглянувшись назад, какой бы вы дали совет начинающему из региона?

— Верить в свою мечту и никогда не сдаваться!

Не бояться экспериментировать, рисковать, ошибаться — только так вы получите бесценный опыт и найдете свой путь.

Моя мечта сбылась — я творю, создаю что-то особенное и радуюсь каждому дню. Но я на этом не останавливаюсь, я продолжаю мечтать.

Я благодарна всем моим подписчикам и фанатам за их любовь и восхищение — это вдохновляет меня на новые творения!



SmoothEye™

Возможности лазерных технологий Fotona




Омоложение век и параорбитальной области

Уникальная технология фототермической реконструкции кожи век и омоложения параорбитальной области

- Комбинация запатентованных лазерных методик в рамках одной процедуры
- Местная анестезия
- Период реабилитации 1-3 дня
- Без сезонных ограничений
- Непревзойденный эффект anti-aging терапии в области средней трети лица

Fotona
choose perfection
www.fotona.ru

ПРОФИ
ЦЕНТР КРАСОТЫ И ЗДОРОВЬЯ

 profi_beauty_group
 irk.beauty.profi
 beauty_profi_centр
 тел. 202-145



Реклама ООО «СибТур» ИНН 381105264 ОГРН 1023814938051

ПУТЕШЕСТВИЯ | БИЗНЕС-ПОЕЗДКИ | КОМАНДИРОВКИ
ПЕРСОНАЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И КООРДИНАЦИЯ 24/7

г. Иркутск, ул. Партизанская, 3, оф. 204
+79025611141 (Viber, WhatsApp), vip@sib-tour.com



СТАНОВЛЕНИЕ ВКУСА

МОРЕПРОДУКТЫ В РАЗНЫХ КУХНЯХ МИРА

Последние раскопки, проведенные на юге Африки у побережья Индийского океана, говорят о том, что около 164 000 лет назад люди уже умели добывать и готовить морепродукты. Употребление морских даров эволюционировало вместе с человеком, сегодня это уже не просто утоление голода, а основа национальной культуры.

Японская кухня

Отличается предпочтением натуральных, минимально обработанных продуктов, широким применением морепродуктов, сезонностью, характерными блюдами, специфическими правилами оформления блюд, сервировкой, застольным этикетом.



Рыба, моллюски, морские животные в японской кухне являются вторым по важности компонентом после риса. Как правило, при приготовлении они подвергаются лишь незначительной термообработке (обжарка, приготовление на пару), а в некоторые блюда (сасими) включаются просто в сыром виде. Применяются в японской кухне и морские водоросли.

Японскую кухню называют игрушкой для взрослых; японец «ест» глазами, так как для него очень важно оформление блюд. Красота и изящество оформления восполняет скромный набор продуктов. Японцам нравится, когда трапеза состоит из большого числа маленьких блюд разного вкуса, так что и завтрак, и обед, и ужин обставляются, словно дегустация самых разнообразных по вкусу продуктов. Классическая японская трапеза аристократов состояла из 15 — 20 перемен небольших блюд.

Кстати, еще одна особенность японской кухни: так как размер съедобных морских животных обычно невелик, то нет понятия «основное блюдо». Кроме того, нет деления на перемены — первое, второе, супы или холодные и горячие блюда. Есть начало трапезы, ее середина, завершение. Обед можно начать с любого блюда, но вот зеленый чай сопровождает обед всегда.



Испанская кухня

Морепродукты — неотъемлемая часть испанской кухни (Испания — вторая после Японии страна в мире по потреблению рыбы и морепродуктов). Испанцы обожают устрицы, морских гребешков, мидии, креветки и другие дары моря, из которых они готовят всевозможные супы, пазью, соусы, подают как самостоятельное блюдо или как тапас. На средиземноморском побережье Испании популярно блюдо под названием сарсуэла — ассорти из тушёной рыбы и морепродуктов, залитое густым соусом.

Рыба — это основная составляющая средиземноморской диеты. Для испанцев рыба является одним из самых любимых блюд. К семейному столу её подают не только один раз в неделю или по праздникам, а гораздо чаще. В испанских водах водится огромное количество самых разных рыб. Одна из самых популярных рыб — тунец. Эта рыба особенно хороша, когда её готовят сразу же после того, как поймали. В Испании тунец готовится в самых разных видах: копченый, жареный, консервированный. Вяленый тунец — мохама.

Эспето — это приготовленная на вертеле на углях рыба (чаще всего, сардины), обваленная в морской соли и хорошо прожаренная, типичное блюдо андалусской Малаги.



Анчоусы или «бокеронес» можно просто полностью обжарить в оливковом масле или есть сырыми с маслом и уксусом. Бокерон часто подают в качестве тапас в традиционных испанских ресторанах. К рыбе дополнительно приносят хлеб, чтобы макать его в соус, и немного петрушки для улучшения пищеварения.

Итальянская кухня

В основе итальянской кухни лежат исторически сложившиеся многовековые традиции с культурными влияниями римлян, греков, лангобардов, арабов, и прочих народов, когда-либо населявших Италию или оказывавших влияние на формирование её культуры.

У каждого региона Италии есть фирменные яркие блюда. Так морепродуктами и рыбой славится приморский регион Лигурия. Порттовый город Генуя был одним из первых городов, куда начали поставлять специи из

Азии, и до сих пор там любят пикантные приправы. Лигурийцы выращивают самый лучший базилик в стране, а знаменитый соус песто исходит именно из Лигурии. Также, Лигурия славится анчоусами.



В городе Камолья проходит ежегодный фестиваль анчоусов: рыбешку зажаривают на гигантской сковородке, а потом все жители города наслаждаются этим блюдом.

Помимо жареных анчоусов в ресторанах региона предлагается попробовать соленых, маринованных, запеченных в кляре анчоусов и, конечно, традиционное лигурийское блюдо — анчоусы, фаршированные соусом песто.

Скандинавская кухня

У кулинарных традиций Норвегии, Дании, Финляндии и Швеции много схожих черт, поэтому неудивительно, что в современном мире их объединяют в одно общее понятие — скандинавская кухня. Основу этой кухни, конечно же, составляют рыба и морепродукты. За счёт сложных природных условий и исторического аскетизма скандинавов все блюда традиционной кухни удивительно просты, а вкусовые особенности — вынужденные последствия тяжёлого быта. К примеру, для долгой холодной зимы нужны были жирные и сытные блюда.



По мнению популярного норвежского шеф-повара Харальда Оса, норвежский подход к Скандинавской кухне вращается вокруг трехкомпонентного питания с использованием комбинации свежих морепродуктов, овощей и ягод, растущих в холодном климате, цельного зерна.

Сейчас скандинавская кухня переживает своё второе рождение. Так называемая новая скандинавская кухня (New Nordic cuisine) за последнее десятилетие завоевала признание и любовь во всём мире. Простота и аскетичность, которые раньше считались минусами этой кухни, обернулись её главным преимуществом.

Съедобный мох со специями, балтийский лосось, лангустины с Фарерских островов, дикие ягоды — удивительные продукты, которые можно попробовать в скандинавских ресторанах.

Также главная особенность рыбных блюд в скандинавских странах — это минимум специй. Вкус свежей рыбы всегда стоит на первом месте, и его ничто не должно перебивать. Часто к рыбе подают творог и сметану — они придают нежности и лёгкости блюду, при этом, не заглушая вкус главного ингредиента.

Русская кухня

Отличительная особенность блюд русской крестьянской кухни — практически не встречается такой приём как жарка. Как правило, пища готовилась в печи, поэтому очень широко используются варка, тушение, томление.



Рыба издревле присутствовала на славянском повседневном столе. Ее готовили на пару, варили, жарили, тушили, запекали, фаршировали её различными начинками (например, из каши или грибов). Делали из неё тельное и заливное, ели её солёной, вяленой, сушёной, квашеной. Подавалась рыба и в первых блюдах: рассольниках, ухе, солянках, (селянках). Рыбу ели печёную. Икра всегда считалась особым лакомством, особенно свежая зернистая из осетра и белорыбцы. Икру употребляли не только просоленную, но и вареную в уксусе и маковом (миндальном) молоке.

Заполярная кухня

Главный принцип питания народов Крайнего Севера — это рациональность. Все блюда северной кухни очень сытны и питательны, чтобы поддерживать энергию в человеке в суровых климатических условиях. Ханты, эвенки и манси живут в близости от моря, традиционно рыба занимает важное место в рационе их питания.



Чем ближе к кромке Северного Ледовитого океана, чем скуднее и меньше растительность — тем больше витаминов в пище. Например, концентрация витаминов в северных ягодах растёт пропорционально удалению от экватора.

Коренные жители Севера знают множество способов приготовления и заготовки рыбы: сыроедение, замораживание, варение, вяление, сушение, копчение, слабый подогрев, жарение, приготовление студня из чешуи, от русских они научились солить рыбу: еще в XVIII — начале XIX в. они ели мясо и рыбу без соли.

Свежепойманную рыбу ели сырой, в её кровь макали хлеб. Очень любят мороженую рыбу — строганину, рыбу, жаренную на рожнах у костра, постоянно едят вареную рыбу.

Строганина сегодня считается деликатесом и подается в ресторанах. Секрет удачной строганины прост — это сезонность блюда. Свежепойманную рыбу сразу же замораживают и затем строгают тонкими лентами. Ломтики рыбы макаются сначала в уксус, разведенный с водой в пропорции 1:1, затем в смесь соли и перца.



супермаркеты

Деликатес

Деликатесы доступные всем

www.5armia.ru
тел. 506-506

- 1 | ул. Декабрьских
Событий, 31
- 2 | поселок Дзержинск,
ул. Стахановская, 49
- 3 | Байкальский тракт, 12А,
ТЦ «Новая Дача»



Индейка с/м целая
Индюшкino 6-8кг (Россия)

337р/кг


Цыпленок-коринтон
450-500гр (Россия)

197р


Рибай стейк из австра-
говыдны в маринаде АТД

1638р


Индеека бедро б/к с/м
Индюшкino (Россия)

416р


Паштет из мяса курицы с лесными
грибами Лесная Дюжина 200гр

367р

Утка тушка потрошенная
~2,2 кг. (Россия)

370р


Котлеты куриная Де-
Волый АТД 100гр (Россия)

312р

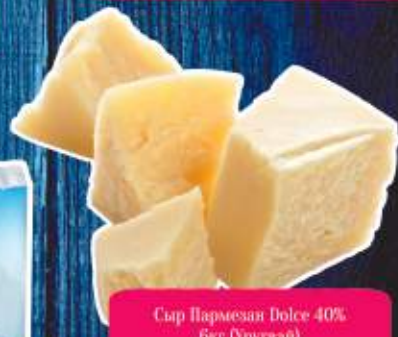
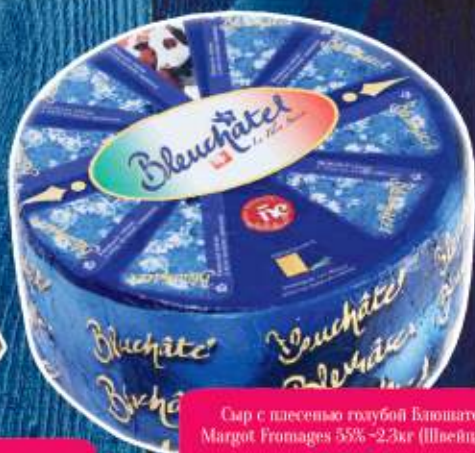

Шашлык из свиной шейки в
маринаде 1кг Настоя Армия

357р


Пицца Кальцоне С ветчиной и
моцареллой 305гр Latte (Италия)

257р


Цены представлены в ознакомительных целях и могут незначительно меняться



15 минут
и готово

Креветки в горгонзоле

Ингредиенты:

- Чеснок **1 зубчик**
- Королевские креветки **400 г**
- Сливочное масло **20 г**
- Французский багет **1/3 штуки**
- Свежемолотый белый перец **щепотка**
- Соль **щепотка**
- Сыр горгонзола **50 г**
- Сливки 33% **2 столовые ложки**
- Белое вино **2 столовые ложки**
- Тимьян **1 стебель**

Приготовление:

1. Очистить креветки, оставляя от хитинового панциря только последний сегмент, на котором будет держаться хвост.
2. Расплавить на сковороде сливочное масло, чуть обжарить на нем креветки. Посолить, поперчить, добавить мелко на рубленный чеснок, жарить еще полминуты.
3. Влить в сковороду вино и — когда оно выпарится — сливки. Когда сливки станут густеть, кинуть туда же наломанный

небольшими кусками сыр. Как только сыр расплавится и обволочет креветки — посыпать листьями с веточки тимьяна, снять с огня и переложить вместе с получившимся соусом в глубокую тарелку.

4. Разрезать треть багета на длинные четвертины, обжарить их на сковороде-гриле и подавать с креветками.



Все для рецепта
в супермаркетах
«Деликатес»

Жаркое из цыпленка и спаржи

Ингредиенты:

- **1 ст. л.** соевого соуса
- **1 ст. л.** меда
- **2** куриные грудки
- **1 ст. л.** оливкового масла
- **1 пучок** спаржи
- **4 зубчика** чеснока
- зеленый лук
- **2 ч. л.** кунжутного масла
- кунжут

Приготовление:

1. Курицу нарезать небольшими кусочками. В миске смешать мед и соевый соус и добавить туда курицу. Тщательно перемешать, убрать в холодильник.
2. Нагреть масло на большой сковороде. Спаржу нарезать и жарить в течение 5 минут. Убрать спаржу со сковороды. Ку-

рицу вытащить из маринада, жарить на сковороде около 5 минут. Добавить чеснок, зеленый лук и маринад. Готовить около 3 минут. Снять с огня, перемешать в кунжутном масле. Подавать с рисом, при желании добавить кунжут.



Классические бельгийские мидии

Ингредиенты:

- Мидии **1 кг**
- Репчатый лук **1 штука**
- Стебель сельдерея **2 штуки**
- Чеснок **2 зубчика**
- Белое сухое вино **250 мл**
- Соль **по вкусу**

Приготовление:

1. Мидии промыть и очистить от «бород». Лук и сельдерей крупно нарезать. Чеснок — мелко.
2. Выложить лук и сельдерей в кастрюлю, сверху — мидии. Залить стаканом воды и стаканом белого вина. Посолить и накрыть крышкой.
3. Довести до кипения и варить еще три минуты. После этого встряхнуть содержимое в кастрюле, чтобы все мидии прогрелись, и подавать. Мидии, которые не раскрылись во время варки, советуют не есть.

15
минут



Все для рецепта
в супермаркетах
«Деликатес»

Сэндвич с семгой и авокадо

Ингредиенты:

- Сдобная булочка
или французский багет **1 штука**
- Слабосоленый лосось **100 г**
(чавыча, кета, нерка или семга)
- Авокадо **1 штука**
- По желанию можно добавить
мягкий сыр рикотту

Приготовление:

1. Разрезать боку багета, но не до конца.
2. Авокадо и семгу нарезать тоненькими пластиночками.
3. Выложить авокадо и семгу внутри багета.
4. Авокадо в данном случае призвано заменить обычное сливочное масло.

10
минут



Деликатес

Море продуктов
из морепродуктов

www.5armia.ru
тел. 506-506

- 1 | ул. Декабрьских
Событий, 31
- 2 | поселок Дзержинск,
ул. Стахановская, 49
- 3 | Байкальский тракт, 12А,
ТЦ «Новая Дача»



Улитки по-бургундски с/м Francise
de Gastronomie 125r (Франция)

277р



Семга ч/в с/м L 300
Хотин

61р



Пикша филе с/м 400г
1/8 Агама (Россия)

220р



Мидии очищ. в/м в/у
Emborg 240г (Россия)

130р



Икра кеты зернистая
с/м 220г РРФ (Россия)

713р



Краб в с/соку Экстра Визар
бриз 200г (Россия)

739р



Нерка филе кусок с/с
в/у 200г РРФ (Россия)

242р



Креветки очищ. в панировке
21/25 с/м с/х Визар 180г (Россия)

223р



Форель стейк с/м в/у

784р



Семга с/м с/с 5-6 кг

755р





РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ

Ингредиенты:

- Рис «Ризотто» ТМ «Националь Premium» – 250 г
- Креветки крупные – 600 г
- Лук репчатый белый – 1 шт.
- Белое вино – 50 мл
- Сливочное масло – 100 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Пармезан тёртый – 50 г
- Свежая зелень петрушки и укропа – по вкусу
- Базилик свежий – 1 горсть
- Оливковое масло – по вкусу
- Соль и чёрный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления:

Сырые креветки очистить. Головы и панцири положить в ёмкость с толстым дном, добавить 1 раздавленный зубчик чеснока и обжарить до красноты. Затем влить 1,5 литра воды и варить 20 минут. Бульон процедить и сохранить.

Очищенные креветки залить 2 ст.л. оливкового масла, добавить мелко нарезанный зубчик чеснока и перемешать. Оставить мариноваться примерно на 20 минут.

Мелко нарезанный лук слегка обжарить на оливковом масле, добавить рис и обжаривать ещё несколько минут. Затем влить белое вино и подождать, пока оно выпарится. Потом постепенно, небольшими порциями вливать горячий бульон. Так продолжать готовить 20 минут.

Мелко нарезать зелень, положить её вместе с креветками в ризотто. Добавить специи по вкусу, тёртый сыр. Перемешать и снять с огня. Украсить блюдо свежим базиликом.



Рис «Ризотто»
ТМ «Националь Premium»

классический среднезёрный сорт риса. В Италии этот сорт используют для приготовления самого популярного итальянского блюда – ризотто. В России такой рис, дополненный овощами, мясом или рыбой оригинально разнообразит традиционную русскую кухню.

В сваренном виде рис обладает сливочным вкусом, а его особенностью является способность впитывать вкусы и ароматы других составляющих блюда.



АППЕТИТНЫЙ ДОРАДО

Ингредиенты:

- Рис «Золотистый» ТМ «Националь» – 100 г
- Дорадо – 1 шт.
- Шампиньоны – 200 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Лимон – 1 шт.
- Сметана – 3 ст.л.
- Растительное масло – по вкусу
- Соль, перец – по вкусу

Способ приготовления:

Рыбу разрезать по позвоночнику и с помощью ножа удалить хребет.

Рис отварить до полуготовности.

На растительном масле обжарить нарезанные грибы и лук. Смешать рис и грибы с луком, посолить. Рыбу посолить и поперчить и нафаршировать начинкой. Сверху смазать сметаной. Запекать при 180 °C в течение 1 часа. Подать к столу, украсив лимонным соком.



Рис «Золотистый» ТМ «Националь»

длиннозёрный, обработанный паром рис из Таиланда. Благодаря специальной паровой обработке питательные вещества, минералы и витамины, содержащиеся в оболочке, поступают внутрь зерна, повышая его пищевую ценность. После обработки паром, зерно приобретает медово-золотистый цвет, а в процессе варки снова становится белоснежным. При приготовлении рис «Золотистый» не слипается и не разваривается, прекрасно подходит для гарнирных блюд и плова.



**Cento
Percento
100%**

ПАСТА С ПЕСТО И БАЗИЛИКОМ

Ингредиенты:

- Соус Песто ТМ «Cento Percento» – 190 г
- Итальянские спагетти – 250 г
- Пармезан тёртый – 50 г
- Базилик свежий – по вкусу
- Соль и чёрный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления:

Спагетти отварить в подсоленной воде, воду слить. В горячие спагетти добавить соус песто и перемешать. Готовую пасту выложить на блюдо, посыпать пармезаном и украсить свежим базиликом.



EXCLUSIVE

Пятая армия



Песто ТМ «Cento Percento»

самый популярный соус итальянской кухни на основе базилика и сыра. Его можно использовать в качестве самостоятельной закуски с хлебом или тостами, а также его можно добавлять в салаты, гарниры, подавать к мясу, рыбе или приготовить итальянскую пасту.

Вяленые томаты ТМ «Cento Percento»

классическая итальянская закуска, которую можно использовать как отдельное блюдо, например с тостом, так и в качестве дополнения к салатам, пасте, мясу, рыбе, паштетам и т.д.

Каперсы ТМ «Cento Percento»

добавляют в качестве приправы в супы, гарниры, салаты, пиццы и т.д.

БРАЗИЛЬСКИЙ ПАШТЕТ ИЗ ФАСОЛИ

Ингредиенты:

- Фасоль «Маррон» ТМ «Националь» – 1,5 стакана
- Лук репчатый – 2 шт.
- Томаты вяленые (в оливковом масле) ТМ «Cento Percento» – 8 шт. / 150 г
- Каперсы в уксусе ТМ «Cento Percento» – 2 ст.л.
- Зелень шафрана и петрушки – по вкусу
- Паприка сладкая, сушёная – ½ ч. л.
- Чеснок – 1 зубчик
- Масло оливковое – 60 мл

Способ приготовления:

Фасоль вскипятить 3-мя стаканами воды, посолить, довести до кипения и убавить огонь. Накрыть крышкой и варить на медленном огне около 40 минут, или пока фасоль не станет мягкой. Из готовой фасоли сделать пюре.

Лук и чеснок очистить, мелко нарезать и обжарить на сковороде в оливковом масле 1-2 минуты. Вяленые томаты, каперсы и свежую зелень мелко нарезать. Лук, вяленые томаты, каперсы, травы и паприку добавить в фасолевое пюре, посолить, поперчить и хорошо перемешать (можно использовать блендер).

Такой паштет будет прекрасной закуской, также его можно подавать с хлебными тостами.



Фасоль «Маррон» ТМ «Националь»

уникальный вид фасоли, аналога которого нет на российском рынке. Привезённая из Бразилии, фасоль «Маррон» получила своё название за необычный окрас светло-коричневого цвета («Маррон» по-португальски означает «коричневый»). Главной особенностью этого сорта, является то, что фасоль «Маррон» быстро варится – 40 минут, что значительно быстрее всех других сортов фасоли. В готовом виде фасоль «Маррон» не разваривается, сохраняя свою форму и уникальный окрас, при этом обладая легким ореховым ароматом.



Интересные факты о морепродуктах

У большого гребешка около 100 простых глазок, хотя их число непостоянно даже в пределах одного вида.

Глазки расположены в 2 ряда по средней складке мантийного края словно бусы на ниточке.



88%*

россиян употребляют рыбу и рыбную продукцию хотя бы раз в месяц

*по данным опросов в России

Какую рыбу предпочитают потребители*



*по данным ВЦИОМ

В каком виде рыбу предпочитают потребители*



*по данным ВЦИОМ



Оказывается Сепия это не только фильтр в инстаграме, а латинское название каракатицы

Красящая часть чернил каракатицы представлена пигментом меланином. Невыцветающая краска с древнейших времен использовалась в Европе как чернила для письма и краска для гравюр. Именно этим веществом, которое так и называлось латинским именем каракатицы — сепия, написана значительная часть дошедших до нас античных и средневековых документов.

Внутренние органы креветок находятся в передней половине панциря, в области затылка. Именно там находится сердце и половые органы



Креветка единственное создание, способное любить головой

Космический осьминог.

Американские ученые из Университета Чикаго пришли к выводу, что осьминоги обладают инопланетным ДНК. Геном осьминога обладает невероятным уровнем сложности. Ученые обнаружили, что гены осьминога состоят из 33,000 белок-кодирующих генов, что в разы



превосходит количество аналогичных генов в человеческом организме

Селедка – витаминная бомба.

В селедке содержится почти 20% биологически ценного и легко усвояемого белка. Жирность рыбы также высока – до 20–30% – в зависимости от вида сельди. У рыбы, обитающей в холодных водах, присутствуют так называемые **Омега-3 жирные кислоты**. Селедка является **источником витаминов А, D, Е, В1 (тиамина), В6 (пиридоксина), В12 (цианокобаламина)**, а также **никотиновой и пантотеновой кислоты**. В сельди относительно высокое содержание минеральных веществ: **0,1% кальция, 0,27% фосфора, 0,06% йода, магния 0,031 %, а также калий – 0,44% и железо – 0,9%**

Кальмара часто сравнивают с женьшенем по своим полезным свойствам



Кракен.

Самый большой кальмар в мире. Существует так называемый архитеутис — род огромных океанических кальмаров, чья длина достигает **18 метров в длину**. Наибольшая длина мантии составляет **2 м**, а щупалец — **до 5 м**. Самый большой современный кальмар был выловлен в районе Антарктики в 2007 году. **9 метров, а вес — 495 килограммов**

**Основные экспортеры рыбы и морепродуктов (в млрд \$)**

Китай	13,3
Норвегия	8,8
Тайланд	7,1
Вьетнам	5,1
США	4,7

* по данным ВЦИОМ

В 1 кг водорослей столько же йода, сколько в 10 000 л морской воды

Спирулина - единственная доисторическая водоросль, которая дошла до наших дней в своем первозданном состоянии, так как она не подвержена никаким генетическим мутациям. На нее невозможно повлиять ни радиацией, ни пестицидами, ни каким-либо другим воздействием. Она всегда остается экологически чистой

Из красной водоросли *зухеуми* добывают вещество **карраген**, необходимое для изготовления помады и мороженого

Самая крупная водоросль — **Макроцистис**

60 м

Компоненты рыбьей чешуи активно используются при производстве губной помады

Летучая рыба без труда пролетает до пятидесяти метров над водой, но были зафиксированы и прыжки на расстояние до двухсот метров



Самая большая в мире рыба — большая китовая акула, вырастающая до 18 метров и 25 тонн веса. К счастью, это совершенно безобидное создание.

Морской конёк — единственный вид рыб, плавающий в вертикальном положении тела



На сегодняшний день популяция морских коньков продолжает падать и все из-за их экзотического вида, благодаря которому многие вылавливают коньков в качестве сувениров. Также есть гурманы, любящие полакомиться этими морскими обитателями. Кстати, порция приготовленных морских коньков оценивается приблизительно в 800 долларов

В конце лета воды Чёрного моря иногда светятся из-за фосфоресцирующих водорослей-ночесветак

Морепродукты не зря называют пищей для интеллекта. В каждом присутствуют в разных пропорциях **микроэлементы и витамины группы В (В1, В2, А, В3, В6, РР, В9, В12)**, **антиоксиданты и аминокислоты**. Все они способствуют нормализации пищеварения и обменных процессов организма и даже улучшают настроение

Абсолютный йодовый чемпион — морской огурец, он же **трепанг**. Йода в нем в сто раз больше, чем в любом другом морепродукте. Китайцы считали его таким же полезным, как и женьшень, употребляли в пищу с давних пор. Трепанг во множестве содержит активные биологические соединения, обеспечивающие этой голотурии невероятную способность к регенерации



Унаги (угорь) обладает очень высокой питательной ценностью, как содержит большое количество белка и витамина А. Его мясо низкокалорийно, богато полиненасыщенными жирными кислотами, а также микроэлементами кальция, калия, поддерживающего здоровье сердца, магния, фосфора, железа, марганца и цинка, предотвращающего преждевременное старение кожи.



супермаркеты

Деликатес

У нас недорого! Есть все!

www.5armia.ru

тел. 506-506

- 1 | ул. Декабрьских Событий, 31
- 2 | поселок Дзержинск, ул. Стахановская, 49
- 3 | Байкальский тракт, 12А, ТЦ «Новая Дача»



Масло олив Extra Virgin KALAMATA
MINERVA 0.75л (Греция)

760p

Сорбет Манго с кусочками манго
600гр Laitme (Бельгия)

338p

Смесь для Смюзи клубника-ананас с/м 300г (Россия)

94p



Сорбет из десных ягод 600гр
Laitme (Бельгия)

408p

Торт Миндальный 400гр 1/12
Almondy (Швейцария)

751p



Трифель Креатив с грушей и хрустящей
крупкой 150г

459p

Манго кусочки маковый с/м 1л/у
1кг (Доминиканская Республика)

780p



Радужная пицца овощное удовольствие

Опытные
повара
6–8
лет

Для теста:

- Пшеничная мука **175 г**
- Соль **по вкусу**
- Оливковое масло **1 столовая ложка**
- Сухие дрожжи **1 чайная ложка**
- Вода **125 мл**

Приготовление теста:

1. Соединить муку, соль и дрожжи в кухонном комбайне. Соединить в кувшине масло и воду. Не выключая комбайн, влить жидкость и замесить однородное тесто. Переложить на стол, посыпанный мукой и месить тесто 2–3 мин.
2. Переложить тесто в миску и смазать снаружи оливковым маслом. Накрывать миску пищевой пленкой и поставить в теплое место на 40 мин, пока тесто не увеличится в 2 раза.
3. Снова месить тесто 1–2 мин. Раскатать тесто в круг 30 см и положить на противень. Сдавить 2 см от края, чтобы получилась корочка и наполнить начинкой на ваш выбор.

Для начинки:

- Помидоры черри 10 шт.
- Оранжевый сладкий перец 1 шт.
- Сладкая кукуруза 150 г
- Зеленый сладкий перец 1 шт.
- Брокколи 1 небольшой пучок
- Красный лук 1 небольшая луковица или красная капуста 100 г
- Сыр моцарелла (натертый) 100 г

Приготовление:

Замешанное тесто раскатать под размер противня. Выложить на бумагу для выпекания и уложить овощи по цветам радуги. Слегка посолить. Добавлять перец и итальянские пряные травы не рекомендуется, так как часто дети не любят их специфический вкус. Слегка сбрызнуть/смазать при помощи кисточки поверхность пиццы оливковым маслом. Выпекать предварительно разогретой до 180°C духовке 15–20 минут, пока края пиццы не начнут слегка румяниться.

К сожалению, многие дети не любят есть овощи. Но зато обожают сладкую пищу. Но если овощи сделать частью пиццы, то ненавистная зелень превратится в «оказанное угощение».

Все для рецепта
в супермаркетах
«Деликатес»

ИДЕИ
ДЕТСКИХ
РЕЦЕПТОВ



Полезное мороженое: йогурт, фрукты и гранола

Для
маленьких
поварят
3–5
лет

Одна из основных кулинарных родительских хитростей – это палочка! Прицепи к любой еде палочку, и она становится в 10 раз вкусней. Часто дети не особенно любят йогурт, зато очень любят мороженое. Чтобы накормить ребенка полезным йогуртом, стоит воспользоваться магией палочки!

Ингредиенты и способы приготовления: поставьте перед ребенком тарелку с ягодами или другими фруктами, тарелку с гранолой, орехами, изюмом и цукатами. Любой йогурт по вкусу. В качестве формочек для мороженого можно использовать стаканчики из под йогурта или формы для заморозки льда. Главное, чтобы была палочка!

Пусть дети смешивают компоненты как им нравится и раскладывают смесь по формочкам. Затем необходимо отправить формы со смесью в морозильную камеру. Примерно на 3 часа, а лучше оставить на ночь.

Совет: чтобы достать йогуртовое мороженое целиком из формочки эту формочку стоит немного помять теплыми руками или на пару секунд подержать под теплой водой.



Румяный и сытный гамбургер

Для
кулинарных
экспертов
9–12
лет

Главное в гамбургере это основа — **булочка** и начинка — **котлета**. Оба этих компонента вы можете сделать сами, а можете приобрести в супермаркете «Деликатес». Котлета может быть любой, куриной, рыбной или классической — из говядины.

«Собирать» гамбургер лучше всего вместе с детьми. Конечно, строгих законов нет, но оригинальная подача требует соус, бекон, салатный лист, лук, помидор и свежий или соленый огурец.

Лучше брать **сыр** с ярким, но сливочным вкусом, например, чеддер или эмменталь.

Бекон: должен быть обжарен тут же рядом с гамбургером до хруста.

Сладкий перец, помидоры и огурцы нарезаем кружками поперек.

Сладкий и острый перец может быть сырым, нарезанным кольцами. Или же запеченным и очищенным (так вкуснее).

Чтобы блюдо получилось более сытным, добавьте **яйцо**. Сверху на булочку можно выложить глазунью, главное, следите, чтобы ее края были не пересушены.

Совет:

Ужасно оригинальные и вкусные бургеры получают не только с кетчупом или майонезом. Не бойтесь экспериментировать! Тысяча островов, фруктовые салсы, томатные вариации, дижонская горчица — получится очень вкусно!



Деликатес

34

Соусы к рыбе и морепродуктам

Правильно подобранный соус к рыбе не только подчеркнет вкус блюда, но и привнесет в него неповторимые нотки и восхитительный аромат. Большой выбор соусов к рыбе вам предложат супермаркеты «Деликатес»

Разнообразие вариантов приготовления соуса к рыбе дает возможность для каждого случая выбрать подходящий рецепт. Разные виды рыбы требуют различных дополнений. В зависимости от способа приготовления рыбных блюд тоже потребуется тот или иной соус.

Некоторые считают, что блюда из рыбы хороши сами по себе и не требуют никаких дополнений в виде соуса. Но стоит попробовать рыбу под соусом хотя бы однажды, и в преимуществе такого идеального союза не останется никаких сомнений.

Зывается рыбный соус, используется в Таиланде, как соль в западной кухне или соевый соус в китайской. Рыбный соус надлежащего качества придает неповторимый вкус и аромат блюдам, и без него тайская кухня уже не была бы той же.

Особенно хорошо он дополняет рыбные блюда, хотя вы найдете на нашем сайте немного рецептов, в которые не входит этот соус. Рыбный соус также сильно любим в Лаосе, Камбодже.



Азиатский рыбный соус

Рыбный соус (по-тайски «нам пла») является самым важным ингредиентом в тайской кухне и не похож ни на что другое. Соленая ароматная прозрачно-коричневая жидкость, изготавливаемая из рыбы, которая и на-



Соус Тартар

Добавить натертый на мелкой терке **огурец**. И натертый на мелкой терке **чеснок**. Так же мелко порезанную **зелень**. Все перемешать.

Подавать соус можно к рыбе, морепродуктам или ростбифу. Приятного аппетита!



Все для рецепта
в супермаркетах
«Деликатес»

Беарнский соус

Ингредиенты:

- желтки яичные — 3 шт.
- 3 ст. л. сухого белого вина
- 120 размягченного сливочного масла
- белый винный уксус — 3 ст. л.
- 1 головка лука-шалота
- несколько веточек эстрагона и кервеля без листьев
- соль, молотый белый перец

Приготовление:

1. Проварить в сотейнике на среднем огне смесь из сухого белого вина, винного уксуса, 1 головки нарубленного лука-шалота и нескольких веточек эстрагона и кервеля без листьев. Смесь должна выпариться на две трети.

2. Ветки зелени вынуть, соус процедить. В отдельной посуде взбить желтки с 1,5 ч. л. холодной воды. Масса должна побелеть и стать пенистой.

3. Смешать с выпаренной смесью и поставить кастрюлю на водяную баню. Соус продолжать взбивать до тех пор, пока смесь не загустеет. Снять кастрюлю с бани и дать массе немного остыть.

4. Постоянно взбивая, ввести постепенно, по ложке, 120 г размягченного сливочного масла. Добавить нарубленные листья эстрагона и кервеля и немного упарить соус, приправив его солью и молотым белым перцем по вкусу.

5. Соус подавать теплым. Он прекрасно сочетается с жаренной на гриле говядиной или телятиной.

Дальний Восток

Промысел морепродуктов и рыбы

На Дальнем Востоке возобновят вылов сельди иваси, которая также называется дальневосточной сардинкой. Промысел этой рыбы был остановлен почти 25 лет назад, о его возобновлении сообщили накануне в Росрыболовстве.

Резкое сокращение этой промысловой рыбы было зафиксировано в начале 90-х годов, тогда же ее вылов был остановлен. Сельдь иваси содержит в себе полезные жирные кислоты, которые и делают эту рыбу ценной.

Рецепт маринованной сельди «По-дальневосточному»

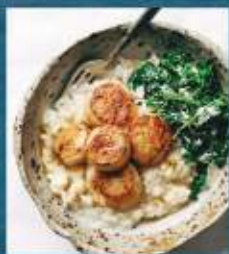
Сельдь домашнего маринования — настоящий деликатес. Сделать ее совсем несложно. Нужно купить целую **свежую** или **замороженную рыбку** и разделить ее на филе. Все косточки тщательно удаляем, а кожу, наоборот, оставляем, т. к. так будет вкуснее. Для маринада смешайте на **1 л.** холодной воды **2 ст. л.** соли, **2 ст. л.** коричневого сахара, **1 ч. л.** душистого и столько же черного перца горошком, **1 звездочку** бадьяна, стебли **1 пучка** петрушки и укропа, **кусочек** лимонной корочки, **2 раздавленных зубчика** чеснока и **100 мл** белого винного уксуса. Доведите до кипения, варите **5 минут**, остудите и залейте сельдь на **6–24 часа**.

По состоянию на 13 сентября 2016 года, вылов тихоокеанских лососей в Дальневосточном рыбохозяйственном бассейне составил 386 тыс. тонн, что на 34,5% больше показателя за аналогичный период 2014 года.



Кальмара ловят так называемым ярусным ловом. Ярусный лов — метод промышленного рыболовства, при котором для лова рыбы используются крючки с наживкой, прикрепленные к крючковому орудию лова. Добыча включает следующие последовательные операции: поиск кальмаров с помощью эхолотов и гидролокаторов, спуск яруса, выборка яруса и освобождение джиггеров от кальмаров. При обнаружении скоплений кальмаров и с наступлением темноты судно ложится в дрейф, включаются мощные лампы. Кальмары, привлеченные светом, поднимаются к поверхности и клюют на ярус.

Напомним, в России на выращивании мидий и устриц специализируется Азово-Черноморский бассейн, например, в 2015 году на морских фермах их произвели **149,3 т** а в планах до 2017 года довести эту цифру до более **200 т**. Значительное прибавление к этим планам должны обеспечить морские грядки около Крымского полуострова.



На сегодня существует 2 основных способа добычи морского гребешка: промышленный вылов и промысловое выращивание на «морских огородах».

Дикорастущего гребешка добывают тралом (практически прекращена на сегодня и запрещена в России и США). Также дикого гребешка добывают путем сбора водолазами со дна морского (основной метод добычи этого ресурса на сегодня).

Промысловое выращивание морского гребешка в садках

Уже много лет таким способом получают этот продукт в Японии, Корее, Китае, США, Канаде, Норвегии; так как в дикорастущем виде его давно нет (в Азии) или его вылов запрещен правительством (в США).

Как вы понимаете, именно за этим способом получения данного ресурса будущее развитие отрасли, так как здесь возможен четкий контроль качества, размерного ряда, срока выемки и применения новейших технологий выращивания, а главное — постоянство качества и наличия готового продукта на складе.



Популяция краба опилио (он же краб-стригун, или краб-паук) еще более многочисленная, так что стоит он значительно дешевле камчатского. И еще он мельче: панцирь в среднем 12–15 сантиметров в ширину, вес не более 2 килограмм. Тело камчатского покрыто шипами, а опилио практически гладкий.

Основной сезон добычи крабов небольшой, с октября по апрель. В остальное время они размножаются и меняют панцирь на новый. Это происходит довольно занятным образом: в какой-то момент краб чувствует что ему тесно: природа каким-то образом дает ему сигналы, что пора меняться. Панцирь трескается и расходится. Краб вылезает, прячется в укромное место, и довольно быстро новый панцирь начинает затвердевать. Но для того чтобы он затвердел на год вперед и крабу было бы в нем комфортно, животное засасывает в себя очень много воды, увеличиваясь в размере в полтора раза; хитин затвердевает, после этого краб сбрасывает лишнюю воду, и у него остается пространство для роста. Кстати, обычно добывают только самцов: во-первых, потому что это не мешает дальнейшей популяции, а во-вторых, они крупнее чем самки в несколько раз.

Камчатский краб самый крупный представитель промысловых крабов. Знаменит не только ценным мясом, но и тяжелой судьбой. В СССР в середине XX века камчатский краб преднамеренно вселили в Баренцево море, после нескольких провальных попыток краб все-таки прижился... и сбежал в Норвегию, где для него более подходящие условия. Благодаря вторжению русских крабов Норвегия стала ведущим мировым поставщиком этого продукта.

Виды дикого лосося и их особенности

Лосось — это общее название огромного семейства морской и речной рыбы, имеющей один спинной и жировой плавники. Лососевые рыбы могут быть как пресноводными, так и проходными или анадромными, то есть нагуливающиеся в море, а нерестящиеся в пресной речной воде. Все они считаются рыбными деликатесами, так как имеют вкусное и питательное мясо.

Лососи

большую часть жизни проводят в морских водах, нагуливая вес, и, когда наступит срок (как правило через 2–5 лет), возвращаются для нереста в реки, в те же самые места, где родились сами.



Горбуша

— небольшой серебристого цвета лосось, достигающий не более 50–60 см в длину.

Чавыча

— самый крупный из тихоокеанских лососей. Средний размер 90 см.

Вкусовые качества мяса чавычи славятся издавна. Поэтому американцы называют чавычу индейским именем — Chinook или king salmon — королевский лосось, а японцы присвоили ей титул «князя лососей».



Кижуч

— крупная рыба, достигает длины 98 см, массы 14 кг.

От других лососей кижуч хорошо отличается ярко-серебристым цветом чешуи (отсюда японское и американское название — «серебряный лосось» и старое русское — «белая рыба»).

Самый популярный промысловый лосось. За время миграции к нерестилищам у самцов развивается четко различимый горб на спине, из-за которого этот вид лососевых получил свое название.



Нерка

Длина представителей этого вида может достигать 80 см, а средний вес в основном 2–4 кг.

Мясо не розовое, как у других лососевых, а интенсивно-красного цвета. Из всех лососей оно особенно предпочитает сравнительно мелких, но очень жирных рачков-калоид, окрашенных в красный цвет каротиноидными пигментами.

Сёмга. Атлантический или озёрный лосось. Может достигать длины 1,5 м и массы 43 кг. Максимальная продолжительность жизни 13 лет.

В природе сёмга обитает в северной части Атлантического океана (так называемый атлантический лосось); озёрная разновидность сёмги в России населяет озёра Кольского полуострова и Карелии. Однако, до 90% лососёвых на прилавках наших магазинов — это импортная аквакультурная продукция. До последнего времени по объемам ввоза лидировала норвежская сёмга, теперь она заменяется сёмгой чилийской и канадской.

Название «сёмга» коммерциализировали и удачно раскрутили в Европе норвежцы. Сёмга — исконно русское название благородного лосося, которое перекочевало в русский язык из финно-угорской языковой группы. Атлантический, он же благородный, лосось *Salmo salar* обитает в северной части Атлантического океана, но во время нереста заходит в реки Германии, Франции, Скандинавии и нашего Кольского полуострова.



EXCLUSIVE

РЕСНАГИН *professional*

*Экономия времени Шефа
и постоянное качество*



Выгодные цены
в супермаркетах «Деликатес»
и ООО «Пятая Армия»

Вкусные фильмы о еде



Пряности и страсти (The Hundred-Foot Journey)

США, Индия, ОАЭ 2014

В главных ролях: Хелен Миррен, Ом Пур, Манчи Дайал, Шарлотта Ле Бон, Амит Шах

Большая индийская семья переезжает жить во Францию, славящуюся изысканной кухней, и открывает свой ресторан в небольшом городе. Законодательница местной кулинарной моды мадам Маллори с неприязнью встречает иностранных конкурентов и делает все, чтобы помешать их бизнесу, вплоть до того, что скупает все ингредиенты, которые могут понадобиться для индийских блюд. Переломный момент ресторанной войны наступает, когда Хасан, сын хозяина индийского ресторана, вопреки воле отца, устраивается поваром к французенке и зарабатывает для ее заведения звезду «Мишлен».



Путешествие (The Trip)

Великобритания, 2010

В главных ролях: Стив Кузан, Роб Брайдон, Керри Шейл, Клер Кулен

Два друга отправляются в тур по ресторанам северной Англии. Кинофильм, смонтированный из одноименного телефильма, который был номинирован на премию BAFTA. Что может быть лучше, чем отправиться в дегустационный тур по Англии? Бывать в хороших ресторанах, пробовать разные кухни, и при этом — еще и путешествовать. Только вот компанию для такого «трипа» надо подбирать особенно внимательно. Ведь делить кров, а главное — стол — мероприятие рискованное.



Шеф (Comme un chef)

Франция, Испания, 2012

В главных ролях: Жан Рено, Мишель Юн, Рафаэль Агоге, Жюльен Буасселье

Кулинарная комедия о неизвестном и талантливом поваре и его взаимоотношениях с шефом-звездой.

Оба шефа влюблены в свою профессию, но находятся на противоположных концах карьерной лестницы. Молодой и крайне талантливый повар Жаки Боно не находит признания в закусных, поэтому становится маляром. Но однажды случайно оказавшись на кухне столовой, где он красил фасад, он начинает учить местных поваров готовить по рецептам Александра Лагарта. Актерам специально для съемок фильма брали уроки кулинарного искусства у знаменитого французского шеф-повара Алена Дюкасса.



Есть, молиться, любить

(Eat Pray Love)

США, 2010

В главных ролях: Джулия Робертс, Хавьер Бардем, Билли Крудал

Фильм снят по одноименному бестселлеру Элизабет Гилберт. Американская журналистка испытывает творческий и личный кризис. Чтобы найти свое «я», она отправляется в путешествие по Италии, Индии и Индонезии длиною в год, где учится есть, молиться и любить. Эта книга о том, как найти радость в простых вещах и там, где не ждешь и о том, как не стоит искать счастья там, где его нет.

Паэлья — гастрономическая марка испанской кухни. В каждой испанской провинции есть свой рецепт и традиции приготовления этого блюда. Однако, основные черты паэльлы остаются неизменными уже много столетий — ароматный приправленный шафраном рис, приобретающий насыщенный желтый оттенок, сочные помидоры и свежие морепродукты.



Ингредиенты:

- помидор среднего размера **4 шт.**
- куриные грудки (с кожей) **2 шт.**
- лук репчатый **1 луковица**
- щепотка шафрана
- чеснок **3 зубчика**
- **1, 2 л** куриного бульона
- **400 г** риса
- **2** сладких красных перца
- петрушка
- **200 г** охотничьих колбасок
- **100 г** копченого бекона
- лавровый лист (маленький)
- **18** крупных креветок
- масло оливковое **4 ст. л.**
- масло сливочное **50 г**
- лимон
- соль
- **125 мл** белого вина
- **24** мидии в раковинах
- **450 г** кальмаров
- **1 ч. л.** паприки
- щепотка чили

ВСЕ ДЛЯ РЕЦЕПТА
В СУПЕРМАРКЕТАХ
Деликатес

Способ приготовления:

- **1.** Разогреть в кастрюле куриный бульон. Добавить шафран, перемешать и дать бульону настояться.
- **2.** Мидии в раковинах тщательно вымыть щеткой, положить в кастрюлю с вином и готовить на сильном огне 3 мин. Слить отвар в отдельную емкость.
- **3.** Грудки вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Колбаски нарезать кусками 1,5 см толщиной, бекон — тонкими кусочками.
- **4.** В очень большой и глубокой сковороде разогреть 3 ст. л. масла, обжарить курицу, 5 мин. Переложить на тарелку.
- **5.** В этой же сковороде обжарить бекон и колбаски, 5 мин. Переложить на тарелку к курице.
- **6.** Лук и чеснок очистить и измельчить. Перцы вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать небольшими кубиками. Обжарить в той же сковороде лук, чеснок и перцы, 5 мин.
- **7.** Рис тщательно промыть в нескольких водах. Всыпать в сковороду с овощами. Добавить соль, чили, паприку и лавровый лист. Перемешать и готовить, постоянно помешивая, 2 мин.
- **8.** Разогреть духовку до 150°C. Положить в сковороду кусочки обжаренной курицы, колбаски и бекон. Влить настоявшийся с шафраном бульон и жидкость, в которой варились мидии. Перемешать, накрыть листом фольги и поставить в духовку на 20 мин.
- **9.** Тем временем подготовить морепродукты. Кальмары тщательно вымыть, удалить внешнюю пленку и внутренние хитиновые пластины. Нарезать кальмаров кольцами примерно 0,7 см толщиной. У креветок удалить головы и снять панцири. Помидоры вымыть и нарезать небольшими кусочками. Петрушку вымыть, обсушить и измельчить.
- **10.** Разогреть в сотейнике сливочное масло, обжарить в нем сначала креветки, 3 мин. Затем добавить кальмары и готовить на сильном огне 1 мин. Снять с огня.
- **11.** Вынуть паэлью из духовки, добавить мидии в раковинах, помидоры и петрушку.
- **12.** Положить креветки и кальмары, перемешать лопаткой и прогреть на среднем огне, 5 мин. Лимон вымыть, обдать кипятком, нарезать крупными дольками и подать к паэльле.

СЛОВАРЬ ГУРМАНА

Часть 2

В прошлом 12 номере журнала «Деликатес» вышла первая часть кулинарных терминов. Публикуем продолжение для букв Ж-М

Ж

Жюс (от франц. *jus* - сок). Различные подливки французской кухни ко вторым блюдам. Жюсы приготавливаются из бульонов с добавлением небольшого количества муки, масла (жира), пряностей или приправ. По своей консистенции они значительно жиже соусов и не включают яиц или крахмала.

Женуаз (от франц. *genois* - генуэзское). Особое кондитерское тесто и изделия из него, близкие к бисквитным. Было изобретено кондитерами из Генуи, работавшими в Париже в XVI в. Отличается тем, что помимо трех бисквитных компонентов (яйца, сахар, мука) содержит также масло и орехи, растертые до состояния муки. Причем масло добавляется последним, когда все тесто уже готово, обязательно в помидорообразном виде, то есть слегка согретым, но не расплавленным. Выпекают женуаз, как и бисквит, в форме. Употребляют по-иному: в виде небольших брусочков как добавку к кремам, желе, мороженому, компотам, шоколадным суфле, а также для отделки тортов поверх крема. Женуазы по вкусу нежнее и ароматнее, а по консистенции - воздушнее, но суше бисквитов. Иногда их после выпечки специально слегка подсушивают на водяном пару.

Жульен (жюльен) (произошло от французского *julienne* - июльский, летний)

1. Во французской кулинарии "жюльеном" называют нарезку молодых овощей для супов.
2. Салаты и супы, приготовленные из таких тонко нарезанных овощей, называются жюльенами. В кулинарии важную роль играют жульены из грибов в качестве закуски или гарнира и мясные жульены для приготовления салатов.
3. Также так называется форма нарезки соломкой.

Зира Сушеные семена пряной травы *Cuminum cyminum*, семейства петрушки. Это одна из самых популярных в Азии пряностей, являющейся семенами индийского тмина. Он отличается от нашего тмина более мелким размером и темной окраской. Кроме того он обладает более резким, сильным и приятным ароматом. Исторически Иран был главным производителем зиры, но в настоящее время ее поставляют Индия, Сирия, Пакистан и Турция.

Зира бывает 4 видов: персидская, кирманская, сирийская и набатейская.

Золотой корень растение из семейства толстянковых. В корневищах содержатся тирозол, радиолозид, дубильные вещества, эфирные масла, органические кислоты, сахар и пр. Обладает, как и корень женьшеня, стимулирующим, тонизирующим и адаптогенным действием. Используется в ликероводочной и винодельческой промышленности.

Заурея Лучший сорт русской архангельской беломорской сельди, имеющей в засоле красивое, красноватого оттенка мясо.

И

Иланг-иланг Цветы и масло (цветов и плодов-семян) тропического растения семейства аноновых, называемые иногда "орхидейным маслом" или "орхидейными духами", употребляемые для ароматизации готового чая и некоторых сладостей. В Китае лепестки этих цветов вялят или сушат и используют как добавку в компоты (один лепесток на 1 литр жидкости).



Имам баялды Турецкое блюдо: фаршированные баклажаны, дословно - «обморок имам». Легенда объясняет это название тем, что приготовленные данным способом баклажаны вкусил один имам (духовный учитель), отчего, будучи пораженный бесподобным вкусом этого блюда, упал в обморок.

Иссоп Пряность из высушенных листьев и цветков темнокрасного полкустарникового растения семейства губоцветных. Применяется как отхаркивающее средство.

Кайеннский перец порошок приготавливают из стручков перца чили, родиной которого является Латинская Америка. Сегодня этот перец выращивают во всех тропических и субтропических регионах. Кайенским перцем приправляют, как правило, блюда из яиц и сыра, а также из рыбы, раков, амаров и устриц.

Камамбер Один из самых популярных французских сыров в мире. Мягкий сыр с нежным кисло-молочным вкусом и приятным привкусом шампиньонов. Назван в честь провинции Camembert в Нормандии, в северо-западной Франции, откуда он родом. Производится из непастеризованного коровьего молока и зреет в формах как минимум три недели. Производится маленькими кругами примерно по 250 г, заворачивается в бумагу и пакется в деревянные коробочки.



Свежий камамбер крошится и является довольно твердым, но с созреванием становится все более жидким и приобретает более сильный аромат.

Камамбер используется во многих блюдах, но чаще всего подается просто так с хлебом, вином, поскольку нежный аромат не переносит тепловую обработку.

Кьянти (итал. Chianti) — итальянское сухое красное вино, производимое в регионе Тоскана на основе винограда сорта Санджовезе и имеющее категорию «названия, контролируемого по происхождению» — Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Наиболее ценятся вина, производимые из винограда, выращенного в микрозоне «Кьянти Классико» (Chianti Classico). Обычно «Кьянти» легко узнать по приземистой пузатой бутылке, оплетенной лыком, которая называется fiasco («fiasco», pl. fiaschi) (сейчас fiasco используется только некоторыми виноделами).

Лагман Лапша с приправой из мяса и овощей у народов Средней Азии и Южной Сибири.



Ласточкино гнездо самый интригующий и загадочный из китайских продуктов. Используются гнезда, собранные на высоких морских утесах, высушенные и очищенные. Перед приготовлением их замачивают и снова очищают. Гнездо ласточки считается очень питательным. Это обязательное блюдо на официальных китайских приемах, подающееся в виде супа.

Леердаммер Голландский полутвердый сыр из коровьего молока. У него кремовая текстура, и он похож по вкусу на Эмменталь. У него сладковатый вкус и легкий ореховый привкус, который становится более явным.

Его можно подавать на закуску, в бутербродах, его можно запекать в духовке и под грилем.

Леердаммер — сравнительно новый сыр. Его разработка началась в 1976 году компанией Baars, а сам сыр появился в продаже в 1984 году. Он был специально создан для того, чтобы разделить рынок Эмментала в Европе, особенно во Франции. Сыр был назван в честь города, где находился завод — Леердаммер рядом с Утрехтом, в Голландии.

Обычно Леердаммер на 10% менее жирный, чем обычный чеддер, не содержит искусственных красителей и добавок.

Минога Беспозвоночная рыба со змеевидным телом. Водится в Волге, реках Прибалтики, Амуре и его притоках. Мясо миног вкусное и нежное. Кулинарная обработка сводится лишь к удалению головы и тщательному отмыванию поверхности тела от слизи, содержащей сильные ядовитые вещества. Чтобы такая пища была по-настоящему безопасной, пойманная рыба подвергается специальной обработке, главная цель которой — удалить ядовитую слизь с поверхности рыбы. Для этого свежую тушку миноги обильно посыплют солью и тщательно втирают ее в кожу. После этого, рыбу помещают в миску и заливают холодной водой, которая должна полностью покрывать миногу. Спустя 10 минут, жидкость сливают, рыбу промывают под сильной струей, в результате чего вместе с солью с тела удаляется слизь. Данную процедуру необходимо повторить несколько раз.

Минестроне Овощные супы, характерные для Северной Италии (Лигурии), загущенные макаронными изделиями из теста (обычно широкой, иногда предварительно обжаренной до варки лапшой) и особой острой пикантной заправкой: томатной пастой, сметаной, тертым сыром, сухими пряностями, свежими зелеными пряными травами.

Марципан (нем. Marzipan, от ит. marzipane — мартовский пасхальный хлебец) — густая масса из смеси тертого миндаля и сахарного сиропа в соотношении 1:2 или 2:3. Масса настолько хорошо формируется без всяких склеивающих добавок, что из нее можно штамповать конфеты, которые удобно глазировать (сахарной, лимонной, шоколадной глазурью) или оставлять так, как они есть, что гораздо лучше: не искажается нежный вкус истинного марципана. Используют для приготовления кондитерских изделий (пирогов, вафель). Марципан был изобретен во Франции, но самое широкое распространение получил в Германии (в XVIII-XIX вв.) и Австрии.

Мираторг — это проект, которому нет равных в России, ни по масштабу, ни по цели: сделать говяжий стейк таким же доступным и привычным блюдом, каким он давно является по всему свету. Крупнейшее в мире производство премиальной говядины.

Конкурентные преимущества:

- Блэк Ангус — это шотландская порода бычков «Абердин-ангус», чье мясо считается одним из самых вкусных и нежных
- Зерновой откорм кукурузой не менее 200 дней позволяет добиться высокой мраморности мяса, придающей ему особую сочность, мягкость и сладковатый вкус
- Мраморность - это жировые прослойки в мышечной ткани, своей структурой напоминающие природный рисунок мрамора. Стейки из мраморного мяса категории Prime обладают высочайшей сочностью и нежностью при любой степени прожарки. Не более 6% мраморной говядины в мире получают высшую оценку - Prime

Стейк
«Пиканья»



Стейк
Топ Блейд



Стейк
Рибай



Чак Ролл
Стейк



Больше важной и интересной информации и рецептов в наших социальных сетях и на сайте

www.5armia.ru



[delicatesseirk](#)



[delikates_irk](#)

ТЕПЕРЬ И ОХЛАЖДЕННЫЕ ОТРУБА В СУПЕРМАРКЕТАХ «ДЕЛИКАТЕС»
ДОСТАВЛЯЕМ САМОЛЕТОМ

Перечный соус

Ингредиенты:

смесь перцев (горошком) 2 ст.л.
сливочное масло 60 г
лук репчатый 50 г
вино белое сухое 100 мл
говяжий бульон 100 мл
сливки 60 мл
соль по вкусу

Разминаем перец в ступке. Обжариваем лук.
Добавляем перец и вино. Добавляем бульон и
готовим еще 3 минуты. Вливаем сливки и выпариваем
до загустения, солим по вкусу.

МИРАТОРГ

BLACK ANGUS

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

ВЫРАЩЕНО В БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

EXCLUSIVE



**Стейк прожарки Medium
за 10 минут**

Смазываем стейки маслом. Обжариваем на
сильном огне по 2 минуты с каждой стороны.
Дожариваем на медленном огне по 1,5-2
минуты с каждой стороны в зависимости от
толщины стейков. Выкладываем стейки на
теплую поверхность и даем «отдохнуть» не
менее 2 минут. Приправляем солью и перцем.
Приятного аппетита!



COLLEZIONE

ARTISANAL COLLECTION



В 1877 году Пьетро Барилла открыл небольшой магазин по продаже хлеба и пасты в итальянском городе Парма. Это событие лежит в основе более чем 130-летней истории крупнейшего мирового производителя пасты Barilla Group, лидера европейского рынка по продаже пасты и соусов.

Barilla представляет «La Collezione» — эксклюзивную коллекцию особых видов пасты, родиной которых стали самые красивые регионы Италии. Серия «La Collezione» Barilla создана специально для того, чтобы Вы легко реализовали свои кулинарные фантазии.

Ингредиенты: Сегодня, как и 130 лет назад, компания Barilla, уделяет особое внимание качеству сырья, отбирая только самую лучшую пшеницу твердых сортов и тщательно контролируя все стадии обработки и производства.

Эксклюзивно в супермаркетах
«Деликатес»





ШАШЛЫК ОТ "ПЯТОЙ АРМИИ"

Друзья, началось долгожданное время пикников и выходных на даче. Компания «Пятая Армия» традиционно подготовила любимый и неизменно качественный шашлык.



- только шейный отруб высококачественной свинины «Мираторг»
 - натуральные ингредиенты, специи и маринад
 - не содержит консервантов
 - ровные куски для шампура
 - нежное сочное мясо
 - гарантия качества "Пятой Армии"
- продается в охлажденном и
- замороженном виде для удобства покупателей



Совет: В настоящее время, чаще всего, используют готовые угли купленные в магазине. Но самые ароматные шашлыки получаются на свежеполученных углях несмолистых древесных или кустарниковых пород: липы, березы, фруктовых деревьев. Хотите «настоящий шашлык» — самостоятельно сожгите дрова перед приготовлением блюда и мясо приобретёт насыщенный аромат.



ВРЕМЯ СУШИ



50-60-80

www.sushi38.ru

Шашлык из свинины

- ровные куски
- 100% натуральный маринад
- только нежнейшая шея
- чистый вес мяса 1,8кг

* условия доставки уточняйте у оператора



333,5
р/кг

Супы

от
95р

Томатный суп с морепродуктами

Острый суп с мидиями, креветками, семгой, томатами и перчиками халапеньо



Грибной суп

Нежный сливочный суп-крем с шампиньонами и луком



Том Кха Кай

Острый суп с кокосовым молоком, куриным филе, креветками, помидорами, шампиньонами и тайскими специями



Мисо широ

Японский суп на основе бобовой пасты мисо с водорослями, тофу и опятами «намеко»

от
230р



Фиш твист

Нежнейшая семга со свежими овощами и соусом, завернутая в тортилью



215р

Лапша/рис в коробочке на любой вкус

Пшеничная/гречневая лапша или рис; овощи, мясо или морепродукты (на выбор), соус

Цены представлены в ознакомительных целях и могут отличаться от фактически действующих. Цены могут меняться.

ВРЕМЯ СУШИ

50-60-80
www.sushi38.ru



Пад Тай 320г.

Пшеничная лапша, креветки, куриное филе, яйцо, сладкий перец, лук, морковь, тайский соус

290р



Салат Чука 145г.

Маринованные водоросли, огурцы, ореховый соус

135р

-20%* при самовывозе
п. Дзержинск,
ул. Стахановская, 49

Напиток для приятного вечера
при заказе от 3000 руб

**ВСЕГДА И ВСЕМ
ролл** в подарок
от 1000 руб**



Бургер «Джаз» 250г.

Булочка, котлета говяжья, сыр, помидор, лук маринованный, огурец маринованный, лист салата, соус

240р



Чизкейк Нью-Йорк

100 г. / 1 шт.

Выпечная сырно-творожная масса на тонкой песочной основе

220р



Ролл Калифорния сяке

200 г. / 8 шт.

Рис, нори, красная тобико, сливочный сыр, семга, авокадо, лист салата

275р



скачивай
приложение
для Android

* На роллы Филадельфия Premium, Касуми Premium, Филадельфия икура, Канада Premium, Фила биг, Фила сет, максимальная скидка составляет 7%

**, ** Подробности уточняйте у оператора

AKULSCHEV®

Эксклюзивно
в супермаркетах
Деликатес
и ООО «Пятая Армия»

**Традиционное французское пирожное —
теперь производства России**

Город Иркутск

1. | посёлок Дзержинск, улица Стахановская, 49
2. | улица Декабрьских событий, 31
3. | Байкальский тракт, 12А, ТЦ «Новая Дача»