

Супермаркет

информационно-рекламное издание

# Деликатес

апрель 2015

весеннее  
очарование  
Парижа



Королевский  
обед

  
Пятая  
армия



# С ДНЕМ РОЖДЕНИЯ!



пос. Дзержинск, ул. Стахановская, 49



# 15 ЛЕТ ПОСТАВОК

для ресторанов, баров,  
кафе, отелей, магазинов  
и производства

В ЧЕСТЬ ЮБИЛЕЯ,  
СКИДКИ ЦЕЛЫЙ ГОД —  
НЕДЕЛИ ОПТОВЫХ ЦЕН  
В СУПЕРМАРКЕТАХ  
«ДЕЛИКАТЕС»

новый многоканальный телефон

506-500

5armia.ru

Информационно-рекламное издание  
«Супермаркет Деликатес»

**Адрес редакции:**

664510, Иркутская область, Иркутский район,  
п. Дзержинск, ул. Стахановская, 49  
Тел./ факс: (3952) 560-450

**Руководитель проекта:**

Екатерина Щелкунова  
Sarmia@5armia.ru

**Главный редактор,  
менеджер рекламы и распространения**

Елена Скворцова  
es-marketing@5armia.ru  
+7 (924) 710-04-02

**Дизайн:**

Сергей Цы  
Sarmia@5armia.ru

**Отпечатано**

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

**Подписано в печать:** 30.03.2015

**Тираж:** 4 000 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 № ТУ38-00718 от 25 февраля 2014 г.

Для читателей старше 18 лет



# Событие для гурманов



В декабре 2014 года к нам на веселую вечеринку по поводу открытия нового супермаркета «Деликатес» пришли друзья и партнеры. В роли Скатерти-самобранки выступил ресторан доставки «Время Суши», музыкальное сопровождение Алены Французовой, розыгрыш подарков с удовольствием взяла на себя «Пятая Армия». Результат: супермаркет «Деликатес» на ул. Декабрьских Событий, 31 ждет всех, кто любит готовить вкусные блюда из отличных продуктов!



Закуски  
от  
"Время  
Суши"  
60-80-70  
www.5armia.ru





Французский завтрак

# Le petit déjeuner

Рецепт

## Кофе «Офламерон»

### Приготовление:

Растворите щепотку ванили в небольшом количестве воды. Наполните турку водой. Опустите чайную ложку в жидкость с ванилью и этой же ложкой наберите кофе. Всыпьте кофе в турку и варите на небольшом огне до образования пенки. Влейте столовую ложку шампанского в кофе и продолжайте варить до образования густой пены. Налейте кофе в маленькую элегантную чашку и наслаждайтесь!

Cafe

Утро во Франции начинается с чудесного запаха круассанов. Пекари, наверно, почти совсем не спят, ведь уже в пять утра аппетитный запах круассанов начинает ползти по улочкам и все это для того, чтобы каждый француз имел к завтраку этот свежий, горячий, неперенный его атрибут.

Второй компонент завтрака — конечно же, кофе. Если вы видите утром во Франции человека, пьющего чай, знайте — это англичанин (ну или русский). А вот если человек не просто пьет свой кофе, а еще и макает в кофе круассан — это почти наверняка француз. Такой скромный завтрак называется «le petit déjeuner», что буквально значит «маленький завтрак». Вот и весь состав завтрака. Разве что круассан может быть с шоколадом или с джемом внутри. За такой «маленький завтрак» нужно успеть прочитать заголовки газеты и обязательно обсудить с кем-нибудь последние новости. Понятно, что на это и получаса может не хватить. :-)





la Tour  
Eiffel

Bonjour Paris

Рецепт

В СУПЕРМАРКЕТЕ  
Деликатес  
ВСЕ ДЛЯ РЕЦЕПТА

## Круассан

### Приготовление:

Масло достаем из холодильника, чтобы оно немного размякло. Разводим водой дрожжи. Вода должна быть теплая, но не горячая. В разведенные дрожжи добавляем четверть муки. Размешиваем и ставим в теплое место подходить.

Остальную муку смешиваем с солью и по очереди добавляем сахар, яйца, воду и молоко. Размешиваем и добавляем опару. Как следует вымешиваем тесто. Оно должно получиться однородным, мягким, но не липким. Раскатываем тесто на столе. В середину кладем масло (его нужно немного приплющить). Закрываем масло «конвертиком». Скалкой раскатываем конверт в одну сторону. В итоге раскатанное тесто должно получиться в длину раза в 3–4 боль-

ше чем в ширину. Складываем полученное тесто в 3–4 раза и снова раскатываем. Повторяем эту процедуру 3–5 раз. Слоеное тесто для круассанов готово.

*Можно воспользоваться уже готовым дрожжевым слоеным тестом, а можно купить уже готовые круассаны в супермаркете «Деликатес».*


### Формирование круассанов:

Раскатываем тесто. Вырезаем из него прямоугольники примерно 4 на 7 см. Прямоугольники разрезаем по диагонали.

Полученные треугольники скатываем от короткого основания к вершине. В вершину можно положить начинку для круассанов. Полученный «рулетик» скручиваем, чтобы придать ему форму круассана. Смазываем яичным желтком. Круассаны можно готовить как с начинкой, так и без.

Croissant  
mm!





ВЫБОР  
РЕДАКТОРА

# АРТ СПА Клуб — жизнь в удовольствии!

*На западе догорает закат, стремясь раствориться за линией горизонта. С последними лучами солнца постепенно иссякает запас энергии. Если прислушаться к себе, то можно безошибочно расшифровать внутренний импульс: хочу расслабиться, хочу в СПА-салон!*

**Х**орошо, что визит к источнику удовольствия запланирован заранее. Я сажусь в машину и по знакомой дороге еду в Арт СПА клуб на Киевской. Уже с самого входа я попадаю в чудесную атмосферу доброжелательности и роскоши. Мягкий золотистый свет хрустальных люстр отражается в красивых и внимательных глазах девушки-администратора. Она мгновенно считывает мое желание — зеленый чай, как обычно? — Спасибо, не откажусь. Путь к наслаждению открыт! Я спускаюсь за мастером и попадаю в зону релакса — турец-

кий хаммам. Чувствую себя восточной принцессой, окутанной теплым влажным туманом хаммама, в сладком ожидании волшебного расслабляющего массажа.

Кроме настоящего блаженства эти процедуры обладают удивительными свойствами: хаммам успокаивает нервное возбуждение и раскрывает поры, пилинг деликатно очищает кожу, позволяя ей лучше дышать; массаж улучшает кровообращение и лимфоток; обертывание на основе водорослей с при-





**Сеть салонов красоты:**

- ул. Горького, 15, тел.: 24-09-50, 34-16-00
  - ул. Киевская, 18, тел.: 24-25-35, 24-26-10
  - ул. Лермонтова, 321, тел.: 42-89-00
  - ул. Гоголя, 15, тел.: 48-34-94
- [www.artirk.ru](http://www.artirk.ru)

ятым ароматом питает кожу, смягчает и делает ее более эластичной. Важно, что эффект я замечаю и ощущаю сразу после процедуры! Чтобы приятно освежиться и усилить эффект от комплекса процедур, я перехожу в Душ Шарко. Вода обладает поистине исцеляющей силой.

Наступила самая приятная, расслабляющая часть моего СПА дня — я сижу в мягком халате в солевой шахте, пью травяной чай и одновременно получаю восточный массаж ног. Сказать, что это релакс, отдых

и праздник для души и тела, не сказать ничего! Мои мысли текут плавно и неспешно, но я уже нахожусь в предвкушении удовольствия, которое запланировано на следующую неделю — массаж ломи-ломи. И это будет великолепно — изысканное наслаждение на протяжении двух часов. Попробуйте сами!

Ведь для того, чтобы жизненная энергия билась через край, и каждый новый день был встречен с радостью, просто необходимо баловать себя время от времени, а еще лучше — делать это постоянно!





# Французский шик из настоящих русских продуктов

*Уже более трехсот лет россияне почитают французскую кухню. Было бы ошибкой думать, что французская кухня пришла в Россию с наполеоновскими войнами и пленными поварами.*

Еще во времена Елизаветы Петровны (императрица Всероссийская с 1741 по 1761 г.) французский повар в барском доме был символом большой удачи. После 1812 года русские стали готовить французские блюда повсеместно, что и продолжается до сих пор. Более того, наши кухни так сроднились, что иногда можно запутаться, где чье блюдо, особенно, когда не знаешь названия, а просто пробуешь. В российских кафе и ресторанах на самом деле масса французских блюд, которые подают, как русские, забыв о корнях. Многие хвалят «русскую кухню» не подозревая, что съели местные блюда провинции Прованс или Бургундии.

Конечно, свежие устрицы, фуа-гра и лягушачьи лапки можно купить только в специализированных супермаркетах, но ингредиенты для большинства блюд с французскими корнями продаются повсюду. Например, типично французское блюдо — роти из свинины, мы знаем как «запеченная свинина»;

купить к нему кусочек корейки, картофель и морковь — не составляет никаких проблем. Другое блюдо — petit farci, или фаршированные овощи, от помидоров, до цуккини из национальных прованских рецептов. Разве мы не готовим фаршированные перчики, помидоры и баклажаны?

Отвечая на вопрос, можно ли приготовить французские блюда из русских продуктов, многие современные французские повара считают, что все продукты можно использовать российские, и, тем не менее, блюдо получится абсолютно французским.

Например, русские повара практически не готовят говяжьей щечки, а из них делают знаменитое французское блюдо «Говяжьей щечки, тушеные в красном вине». Кроме того, частыми гостями на кухне французского повара бывают барабулька, раки, телятина и остальные продукты, которые без труда можно отнести и к русской и к французской кухне.



# Рататуй

Традиционное овощное блюдо прованской кухни из перцев, баклажанов и кабачков.



## Ингредиенты:

- 1 баклажан
- 1–2 цуккини
- 2 болгарских перца
- 2–3 помидора
- 2 головки репчатого лука
- 2 зубчика чеснока
- оливковое масло
- укроп или петрушка
- соль
- 1 ч. л. сахара
- свежемолотый перец

## Приготовление:

Баклажан вымыть и нарезать тонкими кружками, толщиной 2–3 мм. Посыпать солью и оставить на 20–30 минут. Промыть от соли и обсушить. Цуккини вымыть, обсушить и нарезать такими же кружками, как и баклажаны. Помидоры вымыть и нарезать кружками или половинками. Приготовить томатный соус. Лук очистить и мелко нарезать. Перец вымыть, вырезать семенную коробку и нарезать маленькими кубиками. Помидоры вымыть, со стороны плодоножки сделать крестообразный надрез, обдать кипятком, снять кожицу и измельчить в блендере (или нарезать кубиками).

В разогретую с маслом кастрюлю или сковороду выложить лук, немного посолить и обжарить до мягкости. Положить перец и жарить, помешивая, 5 минут. Добавить измельченную мякоть помидоров, посолить, поперчить, добавить сахар и перемешать (можно добавить столовую ложку кетчупа). Тушить на слабом огне, изредка помешивая, 10–15 минут (можно добавить в соус рубленую зелень базилика или петрушки). На дно формы для запекания выложить половину томатного соуса (оставшийся соус отложить для подачи).

Уложить овощи, чередуя: кружок помидора, кружок баклажана, кружок кабачка, пока не будет заполнена вся форма. Острый перец вымыть и нарезать маленькими кубиками. Петрушку вымыть и порубить. Чеснок очистить и мелко порубить. Соединить петрушку, перец, чеснок и перемешать. Рататуй посолить, посыпать рубленой зеленью с чесноком и перцем, и сбрызнуть маслом. Накрывать форму пергаментной бумагой и запекать 1 час в нагретой до 190–200°C духовке. Вынуть рататуй из духовки и дать настояться 10 минут. Овощи выложить на тарелку и подать с оставшимся томатным соусом.

# Луковый суп



## Ингредиенты

- 750 гр. красного лука
- 2 зубчика чеснока
- 2 л говяжьего или куриного бульона
- 250 мл белого сухого вина
- 1 лавровый лист
- 2–3 веточки тимьяна
- 8 кусочков багета (для тостов)
- 100 гр. сыра грюйер
- по вкусу соль, перец
- 30 гр. растительного масла
- 40 гр. сливочного масла

## Приготовление:

Мелко нарезать красный лук и порей. Чеснок раздавить плоской стороной ножа для удобного последующего измельчения и более выраженного вкуса.

Мелко нарезать чеснок. С веточки тимьяна снять листики. На сковороде влить оливковое масло. Добавить сливочное масло. Выложить на сковороду лук. Добавить порей. Готовить на медленном огне 25 минут, время от времени помешивая, пока лук не станет золотистым и не начнет карамелизоваться. Добавить измельченный чеснок. Добавить листики свежего тимьяна. Влить белое сухое вино. Влить 2 л. куриного или мясного бульона. Дать закипеть.

Уменьшить огонь, накрыть крышкой и готовить на среднем огне 25 минут. Аккуратно разлить суп по тарелкам или пиалам. Сверху выложить тосты. Посыпать тертым сыром грюйер. Отправить в духовку, чтобы сыр расплавился и образовалась золотистая сырная корочка.



Доставка 506-506

  
Пятая  
Армия

www.5armia.ru

**4000**   
Деликатесов  
ДОСТУПНЫХ ВСЕМ!

Подарочные  
КОРЗИНЫ  
НА ЛЮБОЙ ВКУС И КОШЕЛЕК



# НОВЫЙ СУПЕРМАРКЕТ Деликатес

УЛ. ДЕКАБРЬСКИХ СОБЫТИЙ, 31



Свежайшие  
роллы



Охлажденная  
рыба

# Тарт татен



## Ингредиенты:

- 800 гр. кислых яблок
- 100 гр. сливочного масла
- 1 стакан сахара
- 500 гр. слоеного бездрожжевого теста
- сливочное мороженое

## Приготовление:

Удалите у яблок кожу и сердцевину. Нарежьте их тонкими ломтиками. Выложите на разогретую сковороду сахар и доведите его до состояния карамели, добавьте 50 гр. сливочного масла и хорошо пере-

мешайте. Положите в карамель порезанные яблоки и аккуратно перемешайте, чтобы они полностью покрылись карамелью. Смажьте форму для выпекания сливочным маслом, положите в нее карамель с яблоками, накройте раскатанным слоеным тестом, заправив края пласта внутрь.

Проколите тесто в нескольких местах деревянной шпажкой, поставьте его в разогретую до 200°C духовку и выпекайте около 25 минут. Как только готовый пирог остынет, переверните его на блюдо и порежьте на порции. На стол тарт татен рекомендуется подавать с ванильным мороженым. ○



# ЧИСТЫЙ ДОМ ДЛЯ ЛЮБИМЫХ



**В**ас приветствует милый енот Нотти и средства для уборки вашего любимого дома – **MEINE LIEBE**.

В каждом доме моют посуду ежедневно и всем известно, что это довольно хлопотное занятие. Поэтому хозяйкам хочется упростить и ускорить этот процесс.

Конечно, если есть посудомоечная машина, то мытье посуды становится более комфортным, а средства для посудомоечной машины **MEINE LIEBE** помогут Вам справиться с этой задачей быстро и эффективно.

**MEINE LIEBE** упрощает домашнюю работу, делая ее легкой, приятной, исключительно с позитивным настроением.

Гели для мытья посуды **MEINE LIEBE** гарантируют быстрый результат, не оставляя следов и лишнего запаха на посуде.

Вы можете быть уверены в отсутствии аллергии и раздражений после использования, так как средства **MEINE LIEBE** не содержат фосфаты, хлор и прочие агрессивные компоненты.

Используя средства **MEINE LIEBE** Вы насладитесь нежными ароматами и получите удовольствие от ощущения чистоты в Вашем доме.

А теперь мыть посуду стало еще приятнее, так как новые гели для мытья посуды обладают ароматами спелой Малины, сочной Груши, зеленого Яблока.

Гели можно использовать без перчаток, так как они не сушат кожу рук. Средства для мытья посуды эффективно удаляют въевшиеся жирные и засохшие загрязнения, придавая ослепительный блеск Вашей посуде!

Создайте хорошее настроение на Вашей кухне вместе с **MEINE LIEBE!**



НОВИНКИ

ALL IN 1 Tabletten für Geschirrspülmaschine

ТАБЛЕТКИ  
ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ  
МАШИНЫ! ALL IN 1

meine LIEBE

400 g



meine LIEBE

# СОЛНЕЧНЫЙ ПРИВЕТ ИЗ МЕКСИКИ!

Часто мексиканские блюда сочетают в себе острое и сладкое. Тем прекраснее и ярче эта кухня, столь же темпераментная и насыщенная, как традиционные мексиканские орнаменты и мексиканская народная музыка.



210  
руб.

**Кесадиля.** Хрустящая тортилья с сыром, курочкой, томатами, перчиками халапеньо и овощами. Подается с томатным соусом. 280 г.



220  
руб.

**Буррито со свининой/курицей.** Пшеничная лепешка, свиная вырезка/куриное филе, фасоль, томаты, шампиньоны, перчики халапеньо, овощи и рис. 280 г.



250  
руб.

**Чили кон карне.** Самое популярное Блюдо Мексики. Свиная вырезка с томатами, фасолью, кукурузой и другими овощами, тушенная в специальном мексиканском соусе. Подается с отварным рисом. 260/100 г.



220  
руб.

**Конверты со свининой/курицей.** Конвертики из лепешки, фаршированные свиной вырезкой/куриным филе, томатами, овощами и перчиками халапеньо. 280 г.

Гарантия  
качества



при заказе  
от 3 000  
рублей



**Руслан Чанков**  
шеф-повар ресторана доставки  
«Время Суши»



# 5 причин полюбить Мексику

## 1. Гриль, а не масло

Мы готовим наши мексиканские блюда на гриле без добавления растительных масел, что позволяет сохранить максимум пользы, и делает их абсолютно не жирными.

## 2. Пикантно, а не остро

Острота наших новинок адаптирована к взыскательному вкусу русского человека, но характерная пикантность в них все же остается. А как известно, специи в умеренных количествах способствуют улучшению пищеварения.

## 3. Свежесть овощей

В каждое из наших блюд мы добавляем много сочных и свежих овощей: фасоль, морковь, кукуруза, болгарский перец, лук порей, томаты и другие полезные ингредиенты, которые насыщают наш организм витаминами и клетчаткой.

## 4. Сытность и питательность

Мы делаем наши порции большими по весу, но не тяжелыми для желудка.

## 5. Сбалансированность компонентов.

В Мексиканской кухне все продукты сочетаются наилучшим образом. Использование свежего мяса, овощей, настоящих пшеничных лепешек и зелени позволяет добиться оптимально правильного сочетания белков, жиров и углеводов.

Мексиканская кухня признана шедевром нематериального наследия ЮНЕСКО: статус, которого не удостоилась до нее ни одна другая кухня мира

 **ВРЕМЯ  
СУШИ**

# 60-80-70

# www.sushi38.ru

На правах рекламы. Не является публичной офертой. Количество подарков ограничено. Подробности узнавайте у оператора по тел. 8 (3952) 60-80-70 и на сайте компании. Компания оставляет за собой право изменить условия и сроки акции.



Bon  
appetit



### КУЛИНАРНАЯ КНИГА

французской кухни впервые появилась в конце XIV века. Автором этого творения под названием «Поставщик провизии» был личный повар Карла V Гийом Тирель. Каждый день во Франции публикуется 2 новые кулинарные книги.

### РЕСТОРАНЫ

в современном понимании слова возникли в Париже незадолго до Французской революции. Слово «ресторан» происходит от французского глагола restaurer, означающего «привести в норму», «придать силы» (тот же корень, что и у русского слова «реставрация»).

### СТАТУЯ СВОБОДЫ

была сделана во Франции Фредериком Огюстом Бартольди и передана США в качестве подарка на 100-летие независимости в 1876 году. Лицо статуи скульптор взял с красивой женщины Изабеллы Бойер, жены Иссака Зингера, производителя швейных машин.

### ЖУЛЬЕН

В русской кухне — это блюдо, а во французской кухне — это способ нарезки тонкой соломкой овощей. Слова суфлер и суфле, хоть и происходят от французского слова «souffle», в переводе означающего дуновение, но имеют абсолютно разные значения. Суфле назвали таким «именем» потому что оно воздушное и легкое.

### ЛУЧШИМ ВИНОМ

За последние сто лет признано знаменитое бордоское вино «Шато Петрюс» урожая 2005 года. Но продаваться оно будет лишь через 10 лет. По прогнозам, одна бутылка будет стоить не менее \$20 000





## ЗНАМЕНИТЫЙ ЛУКОВЫЙ СУП

По легенде, появился благодаря Людовику XV: как-то поздно ночью французский король проголодался, однако в охотничьем домике не нашлось ничего кроме лука, масла и шампанского.

**АЛЕКСАНДР ДЮМА**  
один раз участвовал в дуэли, где участники тянули жребий, и проигравший должен был застрелиться. Жребий достался Дюма, который удалился в соседнюю комнату. Раздался выстрел, а потом Дюма вернулся к участникам со словами: «Я стрелял, но промахнулся».

в 2010 году

была зафиксирована рекордная цена одного грамма сушеного трюфеля — \$17, что примерно в полтора раза выше стоимости одного грамма золота на мировом рынке. Выдающиеся экземпляры продаются с аукциона, на который специально съезжаются рестораторы со всего света. 4 кг гигантских белых трюфелей были проданы китайским покупателям за 30 000 фунтов.

У знаменитой французской кухни долгая история, которая ведет свое начало со времен галлов. Любимым их блюдом был дикий поросенок, нашпигованный чесноком, зажаренный на медленном огне и гарнированный диким зайцем, каплуном, гусем или иной дичью.

в 1770 году

круассан впервые появился во Франции. Это случилось благодаря переезду туда Мари-Антуанетты, которая и стала основательницей традиционного французского завтрака.







Светлана Белошедова  
директор сети супермаркетов

## Супермаркет «Деликатес» — весь мир в тарелке

### Про недели оптовых цен

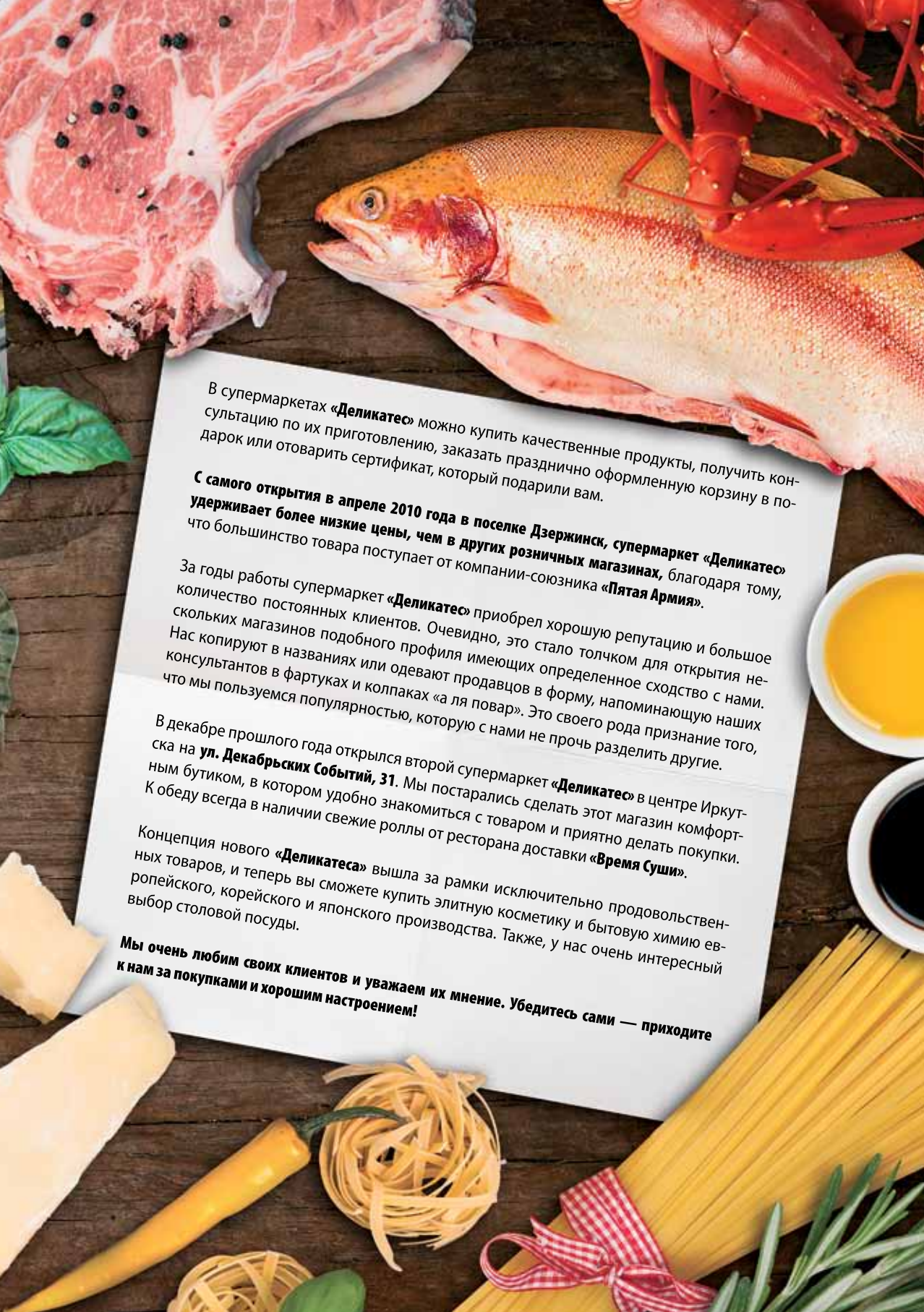
Супермаркеты «Деликатес» совместно с компанией «Пятая Армия» ежемесячно устраивают недели оптовых цен. Суть акции в том, что одна из категорий продуктов, продается по цене, доступной рестораторам и другим оптовым клиентам. В феврале такая акция проходила с 20 по 28, мы продавали всю рыбу по оптовым ценам, в марте, с 20 по 29 — все морепродукты, а с **17 по 26 апреля** — приходите за мясом!

### Как заказать доставку продуктов домой или в офис?

Приглашаем вас за on-line покупками. Вам достаточно позвонить по телефону: **506-506** и заказать ваши любимые продукты. Более тщательно ознакомиться с нашим ассортиментом вы можете на сайте [www.5armia.ru](http://www.5armia.ru), в раздел «Деликатес». Оплатить заказ можно наличными или банковской картой через терминал, который предоставит курьер. Попробуйте, и вы поймете как это удобно и просто!







В супермаркетах **«Деликатес»** можно купить качественные продукты, получить консультацию по их приготовлению, заказать празднично оформленную корзину в подарок или отоварить сертификат, который подарили вам.

**С самого открытия в апреле 2010 года в поселке Дзержинск, супермаркет «Деликатес» удерживает более низкие цены, чем в других розничных магазинах, благодаря тому, что большинство товара поступает от компании-союзника «Пятая Армия».**

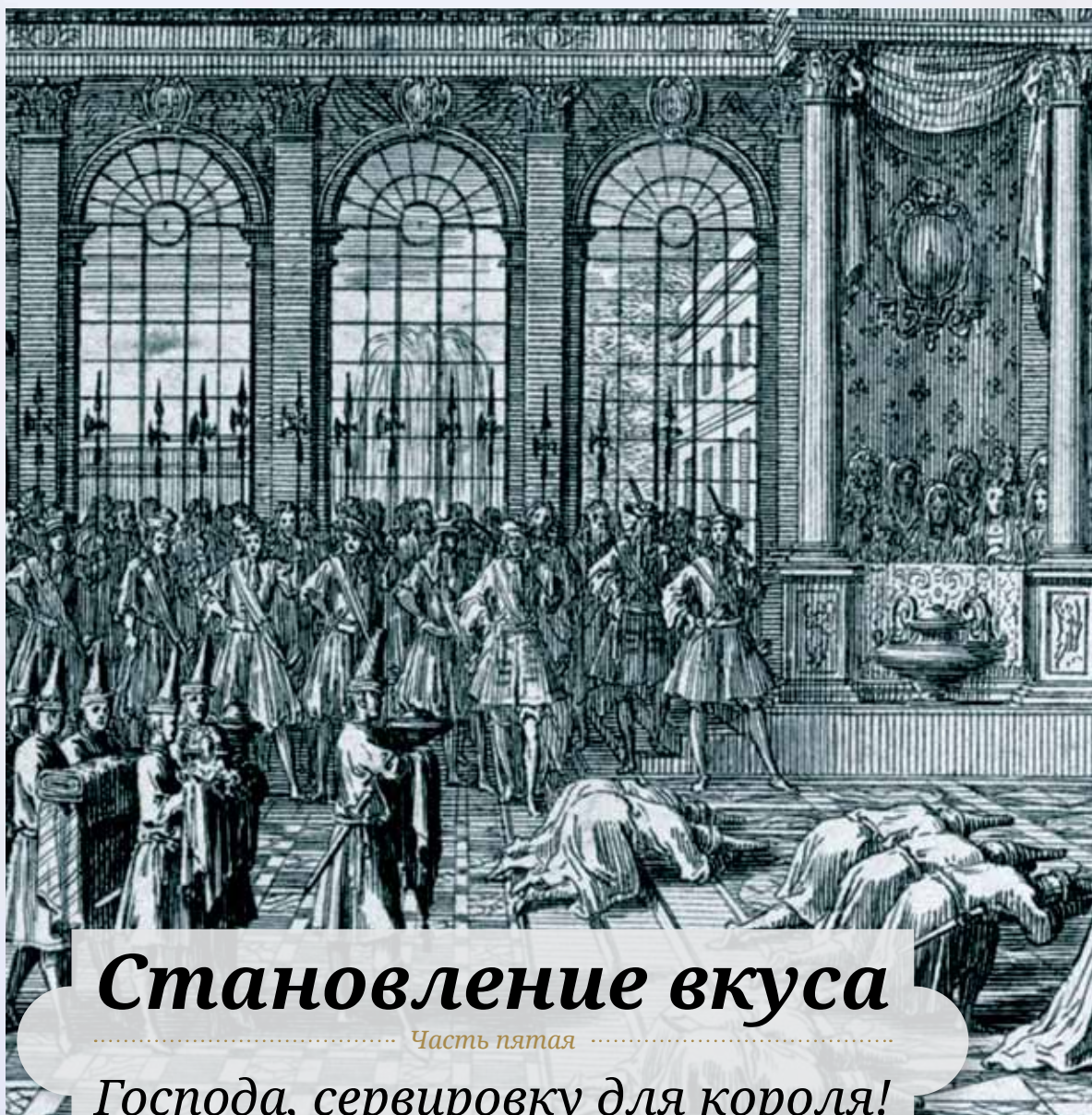
За годы работы супермаркет **«Деликатес»** приобрел хорошую репутацию и большое количество постоянных клиентов. Очевидно, это стало толчком для открытия нескольких магазинов подобного профиля имеющих определенное сходство с нами. Нас копируют в названиях или одевают продавцов в форму, напоминающую наших консультантов в фартуках и колпаках «а ля повар». Это своего рода признание того, что мы пользуемся популярностью, которую с нами не прочь разделить другие.

В декабре прошлого года открылся второй супермаркет **«Деликатес»** в центре Иркутска на **ул. Декабрьских Событий, 31**. Мы постарались сделать этот магазин комфортным бутиком, в котором удобно знакомиться с товаром и приятно делать покупки. К обеду всегда в наличии свежие роллы от ресторана доставки **«Время Суши»**.

Концепция нового **«Деликатеса»** вышла за рамки исключительно продовольственных товаров, и теперь вы сможете купить элитную косметику и бытовую химию европейского, корейского и японского производства. Также, у нас очень интересный выбор столовой посуды.

**Мы очень любим своих клиентов и уважаем их мнение. Убедитесь сами — приходите к нам за покупками и хорошим настроением!**





# Становление вкуса

..... Часть пятая .....

## Господа, сервировку для короля!

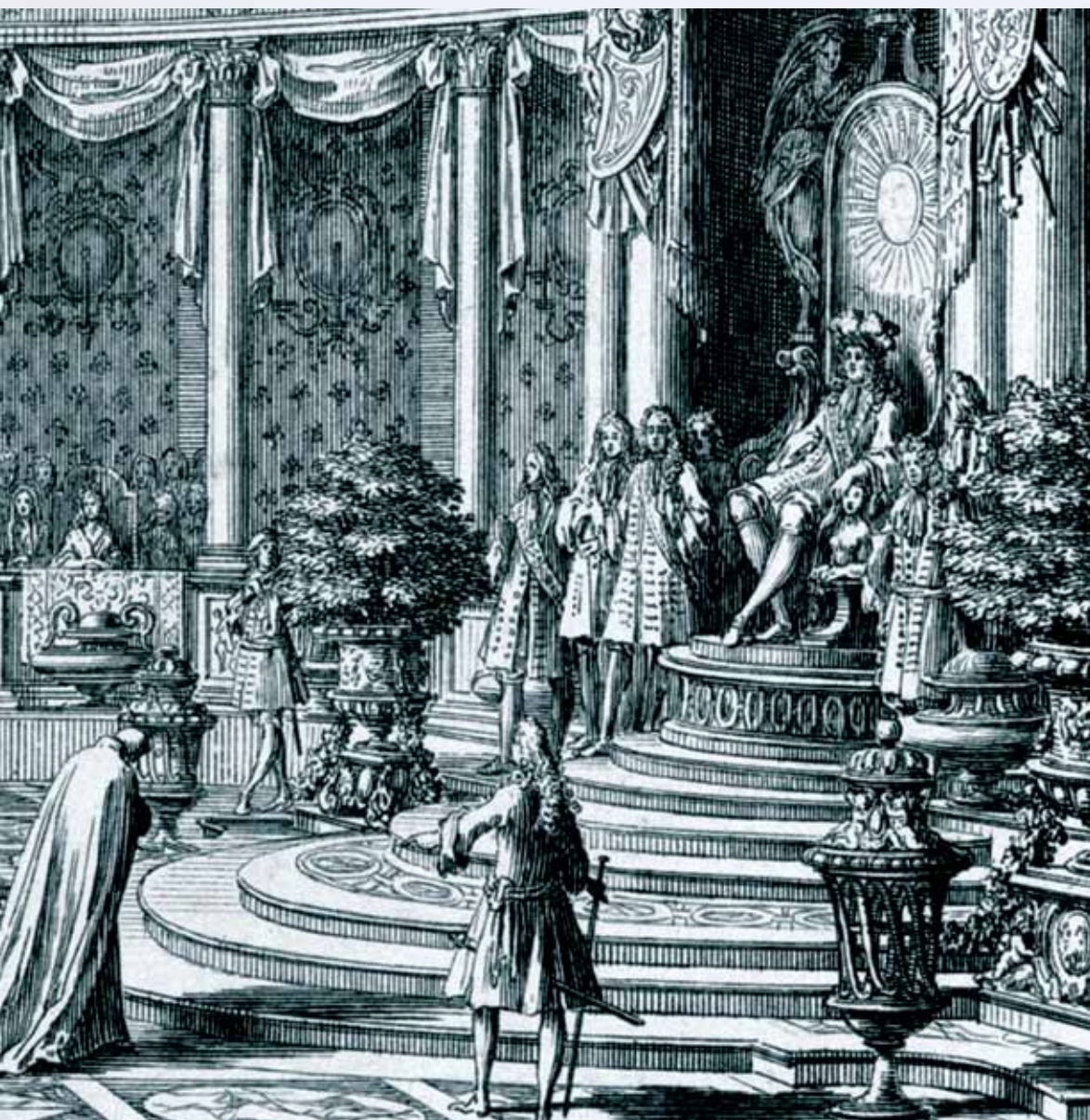
*Грубным голосом объявлял мажордом, сотрясая дверь комнаты лейб-гвардейцев своим жезлом. Процессия церемонно направлялась в столовую. Впереди мажордом со скатертью, за ним офицеры, по обеим сторонам лейб-гвардейцы. Они выкладывали предметы сервировки, которые были закреплены за их званием, на сервировочный стол, и на том их миссия пока заканчивалась.*

**Д**альнейшее сервирование стола было делом других царедворцев. Они накрывали стол, после чего дежурный камергер нарезал хлеб и удостоверялся, что все в порядке, мажордом снова стучал лейб-гвардейцам:

### — Господа, жаркое для короля!

Лейб-гвардейцы занимали позиции, толпа вельмож входила в буфетную и подвергала пристальному осмотру жареные блюда, предназначенные для королевского стола. Гофмейстер поправлял тарелки,





затем окунал два ломтика хлеба в соус. Один пробовал сам, второй протягивал на пробу столнику. Если вкус и аромат блюд оказывался удовлетворительным, шествие возобновлялось. Впереди опять-таки мажордом с жезлом, за ним гофмейстер с булавой, за ними дежурный камергер с одним из блюд, столник — с другим, дегустатор — с третьим, потом еще несколько сановников с парой блюд. А самим блюдам выпадала особая честь: при них по обеим сторонам вышагивали лейб-гвардейцы с ружьями на плече.

По прибытии досточтимой ноши в столовую докладывали, соблюдая необходимые формальности, королю. Обслуживание было делом чести шести благородных камергеров. Один из них нарезал мясо, другой накладывал его на тарелку; третий подавал и т. д. Если король хотел выпить вина, то кравчий выкрикивал:

### — Вино королю!

Преклонял колени перед королем, потом шел к буфету и принимал из рук виночерпия поднос с двумя хрустальными графинами. В одном из них было



*Это время входит в историю как Великий век и знаменует собой начало Абсолютной монархии в истории страны. Кроме централизации государства, усиления военной мощи и политического веса страны, это время славится расцветом культуры и возникновением этикета.*

вино, в другом вода. Опять преклонив колено, передавал поднос камергеру; тот, смешав немного вина с водой, отливал в свой особый бокал, пробовал, затем возвращал поднос кравчему. Все это происходило с надлежащей серьезностью и торжественностью. Наконец, король мог пить. Тот же ритуал повторялся при каждом отдельном блюде.

Придавать значение манерам и ритуалам правящие династии средневековой Европы начали в VI веке. Родоначальником придворного этикета стал древний Восток. Постепенно его влияние распространилось на Византию, а оттуда, с участниками Крестовых походов, дошло и до Западной Европы, где основная роль диктатора этикета досталась Франции. С 1654 года на протяжении долгих 72 лет во Франции правит «Король-Солнце» — Людовик XIV.

Название, объединяющее свод норм и правил поведения в высшем обществе, происходит от карточек — этикеток, которые раздавали на приемах. Людовик очень серьезно относится к соблюдению вассалами многочисленных ритуалов, и учреждает специальную должность церемониймейстера, следящего за выполнением всех тонкостей этикета. Незыблемые правила этикета распространяются на все сферы деятельности королевской семьи и придворных — подъем, трапеза, балы, охота и т. д. Вся придворная политика «Короля-Солнца» имела задачу не только укреплять и расширять завоевания абсолютной монархии, но и придавать





# Мир огромен!

## Как выбрать «географию» по сердцу, а вояж по карману?

Вот где крайне важен совет профессионалов. Мы всегда рады помочь в организации комфортного отдыха!

Туры по всему миру, бронирование отелей и авиабилетов.

Оформление виз в Китай, Болгарию, страны Шенгена.

Экскурсионные программы и отдых на море, комбинированные, групповые и индивидуальные туры.

Удобные прямые вылеты из Иркутска: Таиланд, Вьетнам, Китай, Южную Корею, Турцию, Египет.

Комфортный и приятный отдых на острове Гуам (Марианские острова).

Туры из Москвы: вся Европа, Куба, Доминикана, Мексика, Южная Африка, Израиль

Об этих и других туристических направлениях, новых маршрутах и экзотических странах можно рассказывать бесконечно.

Лучше, если вы услышите эти рассказы у нас в офисе по адресу: улица Красноармейская, 7, здание «Деловой Дом», офис 14.

Тел./факс: (3952) 242-228, 242-236



**МЫ ВСЕГДА  
С ВАМИ!  
ПУТЕШЕСТВУЙТЕ  
С НАМИ!**

Туристическая компания «Альтер-Тур».  
Наш реестровый номер в едином  
федеральном реестре туроператоров  
МТЗ 011327.

[alter-tour1@mail.ru](mailto:alter-tour1@mail.ru),  
[alter-tour2@mail.ru](mailto:alter-tour2@mail.ru)



*Сначала король съедал несколько супов, либо сливая их вместе и приготавливая что-то вроде маседуана, либо пробуя в отдельности и перемежая бокалом старого вина. Нередко он требовал повторить суп. Вторым блюдом служило мясо — несколько кусков баранины, куропатка и т. п.*

им необходимый блеск, демонстрируя величие и власть всему миру. Весь придворный этикет основывался на обожествлении персоны короля и имел невероятный размах. В особенности это касалось ритуала приема пищи — только вельмож, управляющих кухней, было 96 человек, а весь персонал, участвующий при приготовлении трапезы насчитывал 400 человек!

Во время трапезы, Людовик XIV сидел за отдельным столом, который, точно председательская кафедра, возвышался над всеми остальными. Стол был в изобилии уставлен множеством разнообразных блюд: рыбой, дичью, мясом, фруктами, овощами и вареньями. Молодой и сильный король, страстный охотник, большой любитель различных физических упражнений, обладал горячей кровью, и, как все

Бурбоны, отменным аппетитом. Людовик XIV был грозен в своих требованиях к поварам: он любил распекать их, но если они ему угождали, то не знал границ в похвалах.

Король поглощал также большое количество салата, а завершал обед обильным десертом. В течение всего обеда его величество пил бургундское вино, разбавляя его водой. Он никогда не пил неразбавленного вина, а также ликеров, кофе и шоколада. Несмотря на строгий этикет королевской трапезы, Король-Солнце ел мясо и рыбу руками, так и не научившись пользоваться столовыми приборами. ○





Моцарелла прекрасно сочетается со всеми продуктами

## Салат с моцареллой, тунцом и стручковой фасолью



### Ингредиенты: (4 порции)

- 250 г маленьких шариков моцареллы
- 250 г помидоров (можно черри)
- 200 г авокадо
- 200 г консервированного тунца
- 1 шт болгарского сладкого перца
- 1 шт красного лука
- большая горсть (~75 г) микс-салата или шпинат

### Для заправки:

- 4 ст. л. оливкового масла
- 2 ст. л. лимонного сока
- приправа «Травы Прованса»
- мед
- горчица
- соль

### Способ приготовления:

Микс салата или шпинат промойте теплой водой, обсушите. Авокадо очистите и нарежьте произвольно. Помидоры облейте кипятком и снимите кожицу. Если это черри — разрежьте пополам, Красный лук нарежьте полукольцами и сбрызните бальзамическим уксусом. Тунца разломайте вилкой на небольшие кусочки. Смешайте все ингредиенты. Сделайте заправку, смешав все составляющие. Заправьте салат, аккуратно перемешайте и подавайте.



## Мидии с шампиньонами

### Ингредиенты:

- свежемороженое мясо мидий **200 г**
- креветки коктейльные **100 г**
- шампиньоны свежие **200 г**
- лук репчатый **1 шт.**
- пармезан тертый **500 г**
- сметана 25% **200 г**
- масло сливочное **50 г**
- соль, перец, зелень укропа и мускатный орех **по вкусу**

### Способ приготовления:

Мясо мидий разморозить, затем промыть водой и дать обсохнуть. Тем временем очистить и нарезать мелкими кубиками лук. В разогретой сковороде со сливочным маслом обжарить до прозрачности лук, добавить нарезанные мелкими ломтиками шампиньоны и тушить на медленном огне, пока не испарится вся жидкость. Затем добавить в овощи сметану и мелко нарубленные пряности, соль и перец по вкусу. На отдельной сковороде обжарьте креветки и мидии. На дно кокотниц положите мелко натертый пармезан и укроп, сверху разложить морепродукты и тушеные в сметане грибы. Поставить томиться в духовку на 5–10 минут при температуре 230°C. Затем вынуть, присыпать оставшимся сыром и укропом и оставить на пару минут в выключенной духовке, чтобы сыр успел расплавиться.



## Осьминоги барбекю

### Ингредиенты:

- белое вино **300 мл.**
- бальзамический уксус **2 ст. л.**
- осьминоги молодые **1 кг**
- соевый соус **2 ст. л.**
- сладкий соус чили **60 мл**
- кетчуп **60 мл**
- большой пучок петрушки
- лайм **1–2 шт.**

### Способ приготовления:

Отварите осьминогов в вине и бальзамическом уксусе в течение 20 минут на небольшом огне.

Бульон слейте, а осьминогов смешайте с соевым соусом, сладким соусом чили и кетчупом.

Обжаривайте на гриле или на сковороде на сильном огне 5–6 минут, периодически переворачивая. Посыпьте измельченной петрушкой, положите на блюдо половинку лайма.







## Морской коктейль в сливочном соусе

### Ингредиенты:

- морской коктейль 1 кг
- лимон 1 шт.
- сливки 15% 1 ст.
- чеснок 2 зубчика
- масло оливковое 15 г
- петрушка 4 веточки
- лук зеленый 2 пера
- соль, перец, сахар по вкусу
- соевый соус 2 ст. л.

### Способ приготовления:

Разморозить морской коктейль естественным образом. Хорошо промыть и высушить бумажным полотенцем. Очищенный чеснок порезать кусочками и обжарить минут 5–6 в масле на сковороде. После этого остатки чеснока положить на блюдец и убрать в сторону. В этом же масле прожарить на медленном огне измельченный лук до мягкости. В сковороду залить сливки и медленно довести их до кипения. Туда же добавить половину соевого соуса, дать смеси снова закипеть. В кипящую массу влить сок лимона и снова дать ей закипеть. Теперь в горячую смесь аккуратно выложить морской коктейль. Затем по вкусу добавить специи, а также соль и сахар по рецептуре. Полученная масса должна немного прокипеть. В кипящую массу положить остатки соевого соуса и зелень. В качестве гарнира использовать рис или спагетти.



В СУПЕРМАРКЕТЕ  
Деликатес  
ВСЕ ДЛЯ РЕЦЕПТА

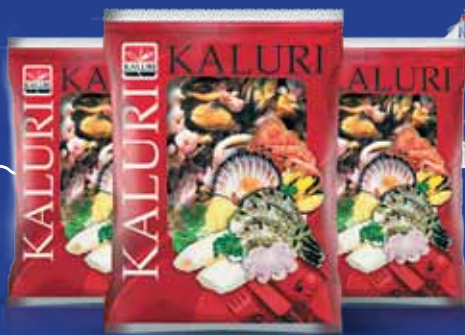
## Салат из креветок и авокадо

### Ингредиенты:

- Авокадо 4 шт.
- Салатные креветки вареные 400 г
- Зелень петрушки 6 веточек
- майонез для заправки 100 мл
- лимонный сок 50 мл

### Способ приготовления:

Авокадо вымыть, разрезать посередине, вынуть косточку ложкой. Мякоть также вынуть ложкой. Нарезать ее кубиками и сразу сбрызнуть лимонным соком. Смешать креветки, авокадо и мелко покрошенную петрушку, добавить майонез. При желании можно воспользоваться соусом «Тысяча островов», он отлично подходит для такого салата. Все перемешать. Салат выложить в лодочки из плода авокадо. Такой салат уместно подавать с отварным бурым рисом и другими морепродуктами.



В СУПЕРМАРКЕТЕ  
**Деликатес**  
ВСЁ ДЛЯ РЕЦЕПТА



## Петух в вине. Coque au vin. / 4 порции /

### Ингредиенты:

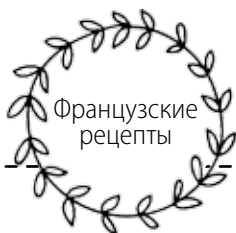
- петух (или курица, не бройлерная) **1 шт.**
- красное сухое вино **1 бутылка**
- стебли сельдерея **500 г**
- лук **5 головок**
- морковь **5 шт.**
- помидоры **4 шт.**
- шампиньоны свежие **300 г**
- картофель **8 шт.**
- тимьян свежий **6 веточек**
- розмарин **4 веточки**
- чеснок **5 зубчиков**
- розовый перец
- сливочное масло **50 г**
- оливковое масло
- морская соль
- молотый черный перец

### Способ приготовления:

Очистить овощи и выложить на противень. Лук и помидоры разрезать пополам, поперек. Шампиньоны тоже разрезать пополам. Картофель, если небольшого размера, разрезать на 4 части. Сбрызнуть оливковым маслом и отправить в разогретую до 180°C духовку на 15 минут.

Разрубить петуха на четыре части. В латке растопить сливочное масло и добавить оливковое. Обжарить петуха до румяной корочки.

Аккуратно выложить подпеченные овощи сверху. Посолить, поперчить, добавить розмарин (только листики, без стеблей) и тимьян (можно прямо веточками). Добавить раздавленный (шкурку не чистить) ножом чеснок, залить бутылкой вина. Накрыть крышкой и тушить на среднем огне тридцать минут, не открывая. Разогреть духовку до 100°C, поставить латку (с закрытой крышкой) еще на сорок минут.



Французские  
рецепты



# Прима-Донна

салон нижнего белья

✓ БЮСТГАЛЬТЕРЫ

• D • E • F • G • H •

✓ КОРРЕКЦИОННОЕ  
БЕЛЬЕ

**СТРАНЫ-ПРОИЗВОДИТЕЛИ:**

Россия, Германия, Италия,  
Белоруссия., США

**«Торговый Комплекс»**

ул. Литвинова, 17  
2 этаж, пав. 39

Для женщин  
шикарных форм!

В СУПЕРМАРКЕТЕ  
**Деликатес**  
ВСЁ ДЛЯ РЕЦЕПТА



## Фрикассе из индейки.

### Ингредиенты:

- филе грудки индейки **500 г**
- большая белая луковича **1 шт.**
- помидоры черри **4 шт.**
- петрушка **5 веточек**
- шампиньоны **200 г**
- мед **1 ст. л.**
- оливковое масло
- соль, свежемолотый черный перец

### Способ приготовления:

Филе индейки нарежьте средними кубиками. Лук очистите, и нарежьте полукольцами. Почистите шампиньоны и нарежьте пополам. В большой сковороде разогрейте оливковое масло и обжарьте кубики индейки до золотистого цвета. Добавьте шампиньоны и лук, готовьте 3–5 мин. Переложите все в сковороду, добавьте мед. Посолите и поперчите, жарьте еще 5 минут. Мелко нарежьте петрушку и посыпьте готовое фрикассе.



Французские  
рецепты



**Пельмени** — знаменитое блюдо русской кухни, имеющее древние китайские, финно-угорские, тюркские и славянские корни. Считается, что современное название происходит от удмуртского «пельнянь» — «хлебное ухо». Аналоги пельменей существуют во многих кухнях мира, например, итальянские равиоли. Начинка для равиоли может быть самая разнообразная: мясная, куриная, рыбная, овощная, сырная и даже сладкая.

Поэкспериментируйте с рецептами, используя пельмени и равиоли «Цезарь», они обязательно запомнятся вам вкусным тестом и сочной начинкой. Их готовят из охлажденного мяса, без добавления консервантов и растительного белка.



В СУПЕРМАРКЕТЕ  
**ДелЖатес**  
ВСЕ ДЛЯ РЕЦЕПТА



## Пельмени с грибами, запеченные в сметане

### Ингредиенты:

- пельмени фирменные «Цезарь» 0,5 кг
- грибы 200 г
- сметана 1 ст. (можно 1:1 с майонезом)
- масло растительное
- большая луковица 1 шт.
- перец, соль по вкусу
- лавровый лист 5 шт.
- лук порей
- сыр тертый 80 г.

### Способ приготовления:

Грибы нарезать тонкими полосками и обжарить в сливочном масле. В сметану положить соль и перец, перемешать. Добавить 1/4 стакана воды (если сметана жидкая — воду не добавлять).

На дно сковороды выложить несколько лавровых листов, сверху — слой пельменей вместе с беконом, все залить сметаной, полностью покрыв пельмени. Запекать при  $t=200-220^{\circ}\text{C}$  25–30 минут. Готовое блюдо посыпать тертым сыром.



## Равиоли с томатным соусом

### Ингредиенты:

- равиоли «Цезарь» 400 г
- масло оливковое 1 ст. л.
- лук репчатый 1 шт.
- чеснок 1 зубчик
- помидоры консервированные 400 г
- соль, перец черный по вкусу
- базилик 8 листиков
- сыр моцарелла 125 г

### Способ приготовления:

Мелко нарежьте очищенный лук и помидоры. Очистите и измельчите чеснок. В сотейник с разогретым оливковым маслом выложите лук с чесноком и жарьте до мягкости. Затем добавьте помидоры, соль, перец и томите соус на слабом огне в течение 15 минут.

Пока соус томится, отварите равиоли до готовности согласно инструкции на упаковке.

Нарежьте тонкой соломкой сыр и базилик и добавьте в почти готовый соус. Готовьте, помешивая, еще 1 минуту, чтобы сыр слегка расплавился. Подавайте равиоли, полив их приготовленным соусом.



# Амьен — жемчужина Пикардии

*Амьен — чарующий средневековый город на севере Франции. Бирюзовые воды реки Сомма делают город на множество кварталов, придавая ему сходство с Амстердамом. Хроники Амьена испещрены постоянными военными баталиями и вражескими посягательствами по причине его стратегически аппетитного расположения.*

В этом городе 18 лет прожил знаменитый писатель — Жюль Верн, здесь он создал большинство своих знаменитых произведений.



В Амьене находится крупнейший кафедральный собор Франции.

Амьен славится ароматной и насыщенной пикардийской кухней, которая богата традиционными блюдами. Когда-то их готовили местные крестьяне, а сейчас с удовольствием едят в современных ресторанах.



## Лучшие региональные блюда

- Угорь, запеченный с зеленью и картофелем
- Петух по-пикардийски в пиве с луком и можжевельником
- Цикорий, завернутый в ветчину и запеченный в соусе бешамель
- Пирог с луком-пореем
- Паштет в желе из мяса кролика, свинины, курятины или телятины
- Кролик с черносливом по-фламандски
- Тюрбо, жаренный в пиве с грибами
- Фламик-о-порион (свежие морские дары залива Соммы)
- Амьенский утиный паштет

Рецепты этих блюд вы можете найти на нашем сайте [www.5armita.ru](http://www.5armita.ru) во вкладке супермаркет «Деликатес» — рецепты.





НОВИНКИ

## «Chi Fan» **ПО-КИТАЙСКИ КУШАТЬ**

Заказывайте домой  
блюда китайской кухни!

# 60-80-70

полное меню на сайте

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

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

時

# ВРЕМЯ СУШИ



# Эйфелева башня — вершина вкуса

*Эйфелева башня строилась под руководством Гюстава Эйфеля к Всемирной парижской выставке, открывавшейся 31 марта 1889 года. К 1909-у ее предполагалось разобрать на металлолом, дабы она своим варварским видом не уродовала исторический облик Парижа.*

**З**а время работы выставки башню посетили 2 млн человек. Паломничество продолжилось и после выставки. Коммерческая эксплуатация башни оказалась настолько выгодным предприятием, что очень быстро не только оправдала строительные расходы, но и стала приносить большую прибыль. Теперь это едва ли не самый посещаемый исторический памятник Европы, в котором, к тому же, можно приобщиться к высокой французской кухне.

На высоте 58 метров находится ресторан 58 Tour Eiffel или «Эйфелева башня — 58». Ресторан представляет традиционное французское сет-меню, которое предлагает гостям за фиксированную цену выбрать из специального списка целый набор блюд. В этом списке вы увидите домашнюю птицу, при-

готовленную в вине, телятину, жареную с молодым картофелем, спаржу и сморчки (в сезон), профитро-ли с шоколадным соусом. Кстати, вам не придется стоять в очередь, потому что гостей ресторана доставляют на Эйфелеву башню на отдельном лифте. Кроме того, в предварительный заказ обеда или ужина уже включена стоимость входного билета на Эйфелеву башню.

Ближе к облакам, на высоте 124 метра, расположен обновленный в 2007 году роскошный ресторан под названием Jules Verne. Помещение оформлено так, чтобы выглядеть максимально «воздушным», сочетаясь с изящной конструкцией самой башни. Ресторан декорирован в светлых тонах и обставлен антикварной мебелью. Кроме того, из окон Jules Verne



Эйфелева башня — это, вероятно, единственное в мире сооружение, имеющее свой собственный запатентованный цвет — коричневый эйфелевый, придающий башне бронзовый оттенок.

100-миллионный посетитель Эйфелевой башни 9 сентября 1983 года получил ключи от Mercedes. 200-миллионный спустится с башни «с пустыми руками», поскольку французская столица объявила строжайший режим экономии.

открывается прекрасная панорама Парижа, а в специальном гостевом лифте звучат песни в исполнении Эдит Piaф. Ресторан характеризуется как «стопроцентно французский»: в нем используются лучшие продукты, элитные деликатесы и изысканные вина. Среди фирменных блюд приглашенного шеф-повара Паскаля Феро особо отмечают лангустина с черными трюфелями в соте из овощей, свежее утиное фуа-гра с картофельным пюре, лимонное суфле и дикую землянику с подогретым соком. ○



## Салат из артишоков, груши и креветок

/ 1 порция /

### Ингредиенты:

- Креветки 16/20 4 шт.
- Артишоки в масле 50 г
- Груши 60 г
- Помидоры черри 50 г
- Салат романо 30 г
- Тимьян 1 веточка
- Соль морская по вкусу
- Перец черный молотый по вкусу
- Масло оливковое 20 мл
- Каперсы
- Сок одного апельсина

### Способ приготовления:

Салат романо порвать руками на сегменты, помидоры черри нарезать пополам, грушу очистить, нарезать пластинами, артишоки разрезать на 2 части. Креветки почистить до хвостика и обжарить на оливковом масле 2–3 минуты, посолить, поперчить.

Приготовить заправку-цитронет — оливковое масло перемешать с соком апельсина и листочками тимьяна.

Все ингредиенты, кроме креветок, перемешать, заправить цитронетом, выложить в бокал. Можно декорировать соусом бальзамик и каперсом с черенком.

EXCLUSIVE

Рицца  
Пятая  
армия



## Коктейльный салат «Нисуаз»

сложность 20 минут

### Ингредиенты

Для заправки «Винегрет»:

1. Оливковое масло - 2 ст. ложка
2. Дижонская горчица - 1 ст. ложка
3. Соk одного апельсина
4. Чеснок - 1 долька

Для Микса:

1. Патиссоны, фаршированные сыром Ricca Festa - 40г
2. Отварной картофель - 40г
3. Кенийская фасоль - 40г
4. Оливки зеленые крупные Ricca Festa 40г
5. Каперсы (бутоны) Ricca Festa 40г
6. Огурчики Ricca Festa - 40г
7. Тунец - 40г
8. Томаты Черри свежие - 40г

### Приготовление

1. Приготовить заправку: смешать оливковое масло, дижонскую горчицу, сок апельсина и давленный чеснок.
2. Нарисовать на тарелке сетку из 1/2 части заправки.
3. Тунец нарезать кубиками и несильно обжарить на растительном масле.
4. Патиссоны порезать на четвертинки, отварной картофель на небольшие кубики; томаты Черри, оливки и бутоны каперсов порезать пополам; огурчики разрезать вдоль на 2 части.
5. Все ингредиенты поочередно выкладывать горкой на сетку из заправки. Сверху полить оставшейся заправкой.

Каперсы  
плоды



Огурцы  
маринованные



Патиссоны  
фаршированные  
свежим сыром



Оливки  
зеленые  
крупные







Ricca Festa — искусство вкуса!

Супермаркет

# Деликатес

1 | ул. Декабрьских Событий, 31

2 | поселок Дзержинск, ул. Стахановская, 49



Десерт персиковый, «Delphi»,  
360/446 г  
128 руб.



Томаты, высушен. в подсолн. масле,  
«Delphi», 340/360 г  
323 руб.



Оливки, фарш миндалем, «Delphi»,  
350/360 г  
270 руб.



Уксус бальзамический Каламата  
«Paradimitriou», 0,5 л  
320 руб.



Соус бальзамический, 250 мл  
230 руб.



Шоколад «Freya»,  
плетка в ассортименте, 100 г.  
от 150 до 170 руб.





Масло оливковое 100%, Vallejo, 1 л.  
265 руб.



Масло олив. «Extra Virgin», Vallejo, 1 л.  
455 руб.



Масло олив. «Extra Virgin», Vallejo, 0,5 л.  
260 руб.



Масло олив. «Extra Virgin»,  
Vallejo премиум, 0,25 л.  
230 руб.



Масло олив. «Extra Virgin»,  
Vallejo премиум, 0,5 л.  
322 руб.



Масло олив. «Extra Virgin»,  
Vallejo Bio Organic, 0,5 л.  
380 руб.



Шокоблок «Frey», в ассортименте,  
70-100 г.  
118-160 руб.

Доставка  
деликатесов  
на дом  
тел. 506-506  
[www.5armia.ru](http://www.5armia.ru)



## Визитная карточка ночного Парижа

**126 лет назад**, у подножия Монмартра, ночное кабаре «Мулен Руж» («Красная мельница») приняло первых посетителей. Это историческое событие произошло 6 октября 1889 года, в год проведения Всемирной выставки и открытия Эйфелевой башни. Легендарное златное заведение открыли на пару воротила развлекательной индустрии Жозеф Оллер и Шарль Зидлер. Публика была впечатлена огромным танцзалом в свете газовых ламп, бархатом на стенах, а также деревянным слонем, в брюхе которого мужчины могли, отхлебывая абсент и покуривая опиум, глазеть на танцующих красоток. Но все же главным козырем «Мельницы» стал канкан и тот факт, что на феерические представления приходили как люди среднего класса, так и высшего общества, например, Оскар Уайльд, Пикассо и даже принц Уэльский. Спустя некоторое время в район, где находится «Мулен Руж», подвели первое метро, открылась станция «Бланш», что прибавило кабаре посетителей. Но особую известность заведение обрело после того, как полиция попыталась запретить исполнение канкана. Со сцены кабаре выступали такие мировые звезды, как Шарль Азнавур, Эдит Пиаф, Ив Монтан, Далида, Элла Фицджеральд и Лайза Минелли, Рей Чарльз, Фрэнк Синатра, Элтон Джон.

В «Мулен Руж» дают два шоу: в 9 и 11 часов вечера. Входной билет в Мулен Руж с программой, ужином с половиной бутылки настоящего французского шампанского стоит от €170. Каждый день места в зале кабаре заполнены. Уже сейчас предлагается возможность забронировать Новогоднюю ночь 2016 года в Мулен Руж за €660.







Авторский тренинг  
Альбины Дрягиной  
эсклюзивно для  
«Школы Гармонии  
Интимных  
Отношений»

# «Вкус желания или магия афродизиаков»

Тренинг о том,  
как разжигать огонь страсти и желания,  
чтобы долгие годы он горел **ЖАРКО** и **ЯРКО!**



«Школа гармонии интимных отношений»  
Иркутск, ул. Александра Невского, 99/3  
запись по телефону: 8 (3952) 73-23-85  
и на сайте: [www.trening-salon-cocos.ru](http://www.trening-salon-cocos.ru)



Французские  
рецепты

## Гребешок Сен Жак со шпинатом

### Ингредиенты:

- Морской гребешок **16 шт.**
- Листья шпината **16 шт.**
- Масло оливок. Extra Virgin Захаракис с апельсином Delphi **2 ст. л.**
- Соль, перец **по вкусу**
- Масло оливковое 100% Vallejo для жарки

### Способ приготовления:

Вымыть и просушить свежие листья шпината. Припустить на пару до мягкости, посолить, поперчить. На сковороде обжарить гребешки на 100% оливковом масле по 2 минуты с обеих сторон. Выложить гребешки на шпинат. Посолить, поперчить и полить оливковым маслом с апельсином.

## Бланманже

### Ингредиенты:

- сахарная пудра **100 г**
- желатин **6 г**
- молоко **500 мл**
- лепестки миндаля **100 г**

### Способ приготовления:

Лепестки миндаля измельчить в блендере. Желатин залить небольшим количеством теплой кипяченой воды и дать набухнуть. Молоко вскипятить вместе с 80 г сахарной пудры и измельченным миндалем. Снять с огня и оставить на 10 минут. Процедить миндальное молоко в миску. Добавить набухший желатин и тщательно перемешать. Разлить по четырем формочкам. Поставить в холодильник на 2 часа. Украсить свежими ягодами или консервированными фруктами, добавить веточку мяты или полить фруктовым топпингом.



В СУПЕРМАРКЕТЕ  
**Деликатес**  
ВСЁ ДЛЯ РЕЦЕПТА



# Jamie Oliver

KEEP IT SIMPLE



## Соус и паста Jamie Oliver — просто идеальная пара!

Паста имеет шероховатую структуру, которая задерживает влагу. А соус «влипает» в пасту из-за особой текстуры с кусочками спелых томатов. Разделите настоящую итальянскую страсть Jamie Oliver к приготовлению простых и полезных блюд!









## Улитки по-бургундски

**В** супермаркете «Деликатес» вы всегда найдете продукты для любой кухни мира. Предлагаем вам попробовать в качестве сопровождения к белому вину или шампанскому, приготовленных по традиционным французским рецептам улиток. В ассортименте улитки — по-бургундски и по-лимузински / упаковка рассчитана на двух человек /. Они отличаются

только составом масла; в лимузинских: кроме сливочного масла есть чеснок, петрушка, грецкие орехи, сухари и соль, а в бургундских: чеснок, лук, петрушка, перец и соль.

Для приготовления улиток нужно разогреть духовку до 200°C и поставить контейнер с улитками на 8–10 минут. К улиткам подайте свежий багет.



## Лягушачьи лапки / 4 порции /

### Ингредиенты:

- лягушачьи лапки **10 пар**
- чеснок **2 зубчика**
- лимон (или лайм) **1–2 шт.**
- петрушка **для украшения**
- масло сливочное **50 г**
- масло растительное
- мука **100 г**
- яйцо **4 шт.**
- панировочные сухари **100 г**
- соль
- соус «Тысяча островов»

### Способ приготовления:

Разморозить лягушачьи лапки в течение суток в холодильнике. Промыть петрушку в холодной воде и измельчить. Лягушачьи лапки промокнуть бумажным полотенцем, затем обвалить в муке, яйце, хлебной крошке и поджарить на сковороде в сильно разогретом масле, добавив измельченный чеснок. Подавать в горячем виде с ломтиком лимона или лайма и соусом «Тысяча островов».

В СУПЕРМАРКЕТЕ  
**Деликатес**  
ВСЁ ДЛЯ РЕЦЕПТА

В СУПЕРМАРКЕТЕ  
Деликатес  
ВСЕ ДЛЯ РЕЦЕПТА

## Русские блины с икрой

/ 12 штук /

### Ингредиенты:

- молоко 1 ст.
- мука пшеничная 3 ст. л.
- яйцо куриное 3–4 шт.
- масло растительное 3 ст. л.
- сахар 1 ст. л.
- соль щепотка
- разрыхлитель ½ ч. л.
- сметана 100 г
- икра красная 150 г

### Способ приготовления:

Яйца взбить с сахаром миксером на низкой скорости. Постепенно добавить растительное масло, просеянную муку, молоко и соль. Испечь тонкие блины. Блинчик сложить хаотично, выложить сметану и икру. Приятного аппетита!

# Русские блины VS Французские крепы

## Креп-Сюзетт

Креп Сюзетт (Crêpe Suzette) — это французский десерт, состоящий из блинчиков в апельсиновом соусе с ликером Куантро

### Ингредиенты: для теста:

- мука 100 г
- яйца куриные 4 шт.
- соль щепотка
- сахар 3 ст. л.
- молоко 200 мл
- сливки 100 мл
- сливочное масло (растопленное) 30 г
- пиво 2 ст. л.

### для соуса:

- цедра одного апельсина,

- сок двух апельсинов,
- сок и цедра половины лимона (лайма)
- сахар 50 г
- сливочное масло (комнатной температуры) 50 г

### для начинки:

- 4–5 апельсина;
- ликер Куантро (ром или бренди) 2 ст. л. для фламбирования

### Способ приготовления:

Сахар, соль и яйца взбивать до однородности, добавляя просеянную муку. Постепенно влить молоко и сливки (комнатной температуры). Хорошо перемешать. Добавить остывшее растопленное сливочное масло, хорошо вымесить тесто. Добавить пиво, еще раз вымесить тесто и отставить в сторону настояться. В это время приготовить соус и начинку: очистить апельсины, вынуть дольки апельсина из мембран и накрыть пленкой чтобы не подсохли. Смешать сливочное масло, сок половинки лайма (или двух сочных апельсинов, сок половинки лимона) и сахар. Раскалить сковороду, сбрызнуть растительным маслом. Равномерно распределить тесто по сковороде. Обжарить блинчики с двух сторон по сковороде. Обжарить апельсиновые дольки по блинчи-кам — 5–6 шт. Свернуть блинчики треугольниками. В сотейнике довести соус до кипения на медленном огне. Выложить блинчики в соус и увеличить огонь до максимума. После того как блинчики впитали половину соуса, перевернуть их. Блинчики должны впитать в себя почти весь соус.

**Фламбировать:** сбрызнуть блинчики ликером или ромом и поджечь. Переложить блинчики на тарелки, украсить оставшимися апельсиновыми дольками. Подавать очень горячими, можно с шариком ванильного мороженого. Bon Appetit!





## Суп Том Ка с курицей

/ 2 порции / 15 минут /

### Ингредиенты:

- Суп Том Ка 250 мл — 1 уп.
- Куриное филе — 250 г
- Болгарский перец — 1/2 шт.
- Вешенки — 50 г
- Кинза — 5 г

### Способ приготовления:

Нарезать куриное филе тонкими ломтиками поперек волокон. Болгарский перец нарезать тонкой соломкой под углом. Вешенки разобрать руками на крупные сегменты. Вылить содержимое одной упаковки супа Том Ка в кастрюлю или сотейник, положить в суп перец и грибы. Затем довести до кипения и добавить курицу. После этого убавить огонь, не позволяя супу сильно кипеть. Через 3–4 минуты добавить кинзу и выключить огонь.

Разлить суп по тарелкам и украсить зеленью.

### Совет от тайского повара:

1. В этом рецепте курицу можно заменить на индейку, рыбу или морепродукты. При желании добавьте больше овощей и зелени.

2. В этот суп одновременно с остальными ингредиентами также можно добавить рисовую или стеклянную лапшу, предварительно замочив ее в холодной воде на 5–15 минут.



## Суп Том Ям с креветками

/ 2 порции / 10 минут /

### Ингредиенты:

- Суп Том Ям с кокосовым молоком 250 мл — 1 уп.
- Креветки и/или морепродукты — 150 г
- Шампиньоны — 3 шт.
- Болгарский перец — 1/2 шт.
- Кинза — 5 г

### Способ приготовления:

Морепродукты предварительно разморозить. Креветки разморозить и очистить. Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками, а перец — тонкой соломкой и под углом. Вылить содержимое одной упаковки супа Том Ям в кастрюлю или сотейник, положить в суп перец и грибы. Затем довести до кипения и убавить огонь. Добавить морепродукты. Проварить все вместе 2–3 минуты и выключить огонь.

Подавать, посыпав зеленью кинзы.

### Совет от тайского повара:

1. Морепродукты и креветки в этом рецепте легко можно заменить на любую рыбу или курицу.

2. Грибы могут быть любыми — шиитаке, вешенки, шампиньоны или даже энoki.

Спрашивайте  
в супермаркетах  
«Деликатес».  
тел. 506-506  
[www.5armia.ru](http://www.5armia.ru)



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

- 1 Калифорния (200 г. / 8 шт.) ..... **350 руб.**  
Рис, нори, креветка, сурими, икра тобиико, авокадо, огурец, майонез
- 2 Филадельфия (250 г./8 шт.) ..... **290 руб.**  
Рис, нори, сливочный сыр, лосось
- 3 Касуми (250 г. / 8 шт.) ..... **310 руб.**  
Рис, лосось, угорь, соус унаги, кунжут
- 4 Лава маки (220 г. / 8 шт.) ..... **230 руб.**  
Рис, нори, сливочный сыр, лосось, огурец, гребешок, икра тобиико, майонез
- 5 Инки маки (200 г. / 8 шт.) ..... **215 руб.**  
Черный рис, нори, сливочный сыр, угорь, авокадо, темпура
- 6 Эби бекон маки (250 г./8 шт.)... **180 руб.**  
Рис, нори, сливочный сыр, бекон, креветка темпура, огурец
- 7 Кюри Маки (200 г. / 8 шт.) ..... **160 руб.**  
Черный рис, нори, сливочный сыр, лосось х\к, салат, икра тобиико
- 8 Ханабира маки (220 г./8 шт.)... **240 руб.**  
Рис, нори, сливочный сыр, гребешок, угорь копченый, огурец, икра масаго
- 9 Нара маки (220 г. / 8 шт.) ..... **270 руб.**  
Рис, нори, лосось х\к, угорь копченый, сливочный сыр, чукка, огурец, лимон, кунжут, соус ореховый, соус унаги
- 10 Тортилья сяке (180 г. / 8 шт.) ... **245 руб.**  
Тортилья, сливочный сыр, лосось х\к, лук зеленый, икра тобиико, лист салата, лимон



при заказе  
от 3 000  
рублей

**60-80-70**  
[www.sushi38.ru](http://www.sushi38.ru)  
[www.5armia.ru](http://www.5armia.ru)



- 11 Темпура тори (240 г. / 8 шт.) ... **165 руб.**  
Рис, филе куриное, сливочный сыр, помидор, лук зеленый, бумага соевая, темпура
- 12 Темпура сяке (200 г. / 8 шт.) ... **165 руб.**  
Рис, нори, сливочный сыр, лосось, соус терияки, темпура
- 13 Юмэ маки (190 г. / 8 шт.) ..... **255 руб.**  
Рис, нори, сливочный сыр, лосось х/к, угорь, креветка, кунжут
- 14 Каппафиламаки (210г./8шт.)... **180руб.**  
Рис, нори, сливочный сыр, огурец, икра красная, авокадо, лосось
- 15 Бонито маки (200 г. / 8 шт.) ... **170 руб.**  
Рис, нори, сливочный сыр, лосось терияки, огурец, стружка тунца
- 16 Ясай маки (вегетарианский, 180 г. / 8 шт.) ..... **110 руб.**  
Рис, нори, лист салата, огурец, авокадо, перец, помидор, укроп
- 17 Сяке маки (120 г. / 6 шт.) ..... **120 руб.**  
Рис, нори, лосось
- 18 Унаги маки (130 г. / 6 шт.) ..... **135 руб.**  
Рис, нори, угорь, соус, кунжут
- 19 Эби маки (120 г. / 6 шт.) ..... **130 руб.**  
Рис, нори, креветка
- 20 Текка маки (120 г. / 6 шт.) ..... **125 руб.**  
Рис, нори, тунец



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



**ВРЕМЯ  
СУШИ**



**Заказывай**  
через Андроид  
и получай  
подарки!





# ЕВРОПЕЙСКОЕ МЕНЮ

ОТ



# ВРЕМЯ СУШИ



# 60-80-70

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