

СУПЕРМАРКЕТ

ИНФОРМАЦИОННО-РЕКЛАМНОЕ ИЗДАНИЕ

Деликатес

№4 декабрь 2017

THE
PHILIPPINES
нобел из зимы

Магеллан vs. Лапу Лапу
путешествие ценою в жизнь

Пансит, Адобо, Балут
и колониальный пирог

23 рецепта мира



2 Деликатес

Специализированное рекламно-информационное издание «Супермаркет Деликате»
Учредитель: «ООО Деликате»

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

Руководитель проекта:
Екатерина Щелкунова
5atmia@5atmia.ru

Главный редактор, менеджер рекламы и распространения:
Пладченко Дарья
marketlog@5atmia.ru
8 (3952) 506-506

Журналист:
Добранская Ирина
marketolog@5atmia.ru
8 (3952) 506-506

Дизайнеры:
Томилов Георгий
Сергей Цы
designer@5atmia.ru

Адрес типографии:
ООО «Издательский дом «Вояк»
630048 Новосибирск,
ул. Немировича-Данченко, 104
тел. 8 (383) 314-67-31, 314-19-40

Подписано в печать: 07.12.2017

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 № ТУ 38-00718
от 25 февраля 2014 г.
Для читателей 12+





БРЕНД-ШЕФ

Забайкальской ассоциации
рестораторов и отельеров

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ

Компании «Chef Consulting»
по Сибирскому Федеральному Округу

ШЕФ-КОНСУЛЬТАНТ

Итальянской компании Smej
по Сибирскому Федеральному Округу

ШЕФ КОНСУЛЬТАНТ

Пула шеф-поваров компании METRO

БРЕНД-ШЕФ

КОМПАНИИ «ПЯТАЯ АРМИЯ» И СЕТИ СУПЕРМАРКЕТОВ «ДЕЛИКАТЕС»

"ЭМ" не часто задают вопрос: «Почему ты с «Пятой Армией»?». «Мне нравится Пятая Армия – командой, которая как и я заинтересована в развитии и вкусной и правильной еды. Мы всегда подбираем продукты прекрасного качества, которые могут облегчить мою профессию. Я часто слышу приятные отзывы от своих собратьев-поваров. Мы стараемся дать вам то, что может принести радость и хорошее настроение, вам и вашим близким. И спешу поздравить вас с Новым годом и пожелать вам: «Будьте здоровы и питайтесь во здравие»



ГУСЬ

с яблоками и гранатом

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

Гусь (средний).....1

Изюм Джамбо.....4 ст/л.

Сахар.....1 ст/л.

Яблоки (средние) 7 шт.

Апельсин1 шт.

Гранат4 шт.

Соль1 ст/л.

Микс перцев1 ч/л.

Зелень петрушки.

Отжать сок апельсина и растворить в нем соль и перец.

Подготовленного гуся снаружи и изнутри натрите апельсиновым соком с солью и перцем.

Яблоки очистите от кожуры, порежьте на четвертинки, удалите сердцевинки.

Помойте изюм и замочите его в горячей воде, пока не разбухнет. Затем подсушите его, перемешайте с яблоками и сахаром.

Нафаршируйте этой смесью гуся и зашейте нитками. Уложите тушку на противень вниз спинкой, добавьте полстакана воды и отправьте в сильно разогретую духовку. Когда тушка подрумянится, переверните ее спинкой вверх.

Когда гусь полностью подрумянится, убавьте огонь, а птицу каждые 8-10 минут поливайте жиром с противня. Гусь будет готов примерно через три часа.

Обложите гуся за 5 минут до полной готовности гранатом порезанным на четыре части, полейте их жиром и запекайте до легкого румянца. Из готового гуся выньте нитки и фарш. Выложите фарш на большое овальное блюдо, сверху положите самого гуся, а вокруг выложите подлечённый гранат, украсьте зеленью.

Проверить готовность можно тонкой деревянной палочкой, она должна без усилий прокалывать мясо.



+



+



+



+





ИЛЬЯ ЖДАНОВ

Бренд шеф-повар компании
Santa Maria

"Один из самых крупных и красивейших архипелагов в мире — Филиппинские острова — пестрый, яркий, многонациональный. Точно так же можно охарактеризовать и его кухню, в которой удивительным образом сошлись рецепты, способы приготовления и ингредиенты китайской, испанской, арабской, французской, мексиканской, индийской кулинарных традиций.

Местная кухня достаточно простая, отличается гораздо меньшей остротой и густостью, чем другие азиатские кухни. Большинство блюд просты в приготовлении.

Удивите друзей и родных экзотическими блюдами филиппинской кухни с соусами и специями Santa Maria!"

Santa Maria

Филе лосося с васаби и кунжутом В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

Ингредиенты:

Филе сырого лосося400 гр.
Масло оливковое (Jamie Oliver)3 ст/л.
Васаби и Кунжут Santa Maria2 ст/л.
Соус Терияки Santa Maria4 ст/л.
Лайм1/2 шт.

Способ приготовления:

Нарежьте филе лосося порционно на 4 части и переложите в миксу. К филе добавьте растительное масло, сок 1/2 лайма и 2 ст. ложки приправы васаби и кунжут. Перемешайте и оставьте на 15 минут. Переложите филе на блюдо для запекания кожей лосося вниз. Полейте соусом терияки и запекайте при температуре 180 °C в течение 5 минут.

Подавайте с овощным салатом.



Этот соус
идеально
входит в сочетание
с рыбой



Соус Терияки — универсальный соус, который великолепно сочетается практически с любыми блюдами, придавая им характерный сладковато-соевый вкус. Добавляется во время приготовления к блюдам из мяса, рыбы и овощей, придавая им густую консистенцию. Соусом заправляют овощные салаты. На основе соуса Терияки готовят многие другие популярные соусы.

Рецепты Филиппинской Кухни

Лапша сотангон с курицей

Способ приготовления:

Замочите стеклянную лапшу в кипяченой воде на 15-20 минут, откиньте на сито. Куриное филе нарежьте небольшими кусочками, луквицу - тонкими полукольцами, морковь - тонкой соломкой. Чеснок очистите, раздавите и крупно порубите. Зеленый горошек очистите от плодоножки и разрежьте пополам.

Разогрейте в сковороде вок растительное масло, обжарьте куриное филе до румяной корочки и переложите на тарелку. Обжарьте лук до золотистого цвета, добавьте морковь, чеснок, молодой горошек и готовьте еще 5-7 мин.

Влейте куриный бульон, Пад Тай – соус для вок-блюд, и доведите до кипения. Добавьте в сковороду лапшу и грибы Шиитаке, перемешайте. Когда вся жидкость впитается в лапшу, снимите вок с огня. Если лапша будет слишком твердой, долейте немного воды и доведите до готовности.

Добавьте курицу, соль, черный молотый перец. Посыпьте блюдо измельченным арахисом и зеленью кинзы.

Сотангон – это лапша из бобов мунг (по-нашему, гороха маш).

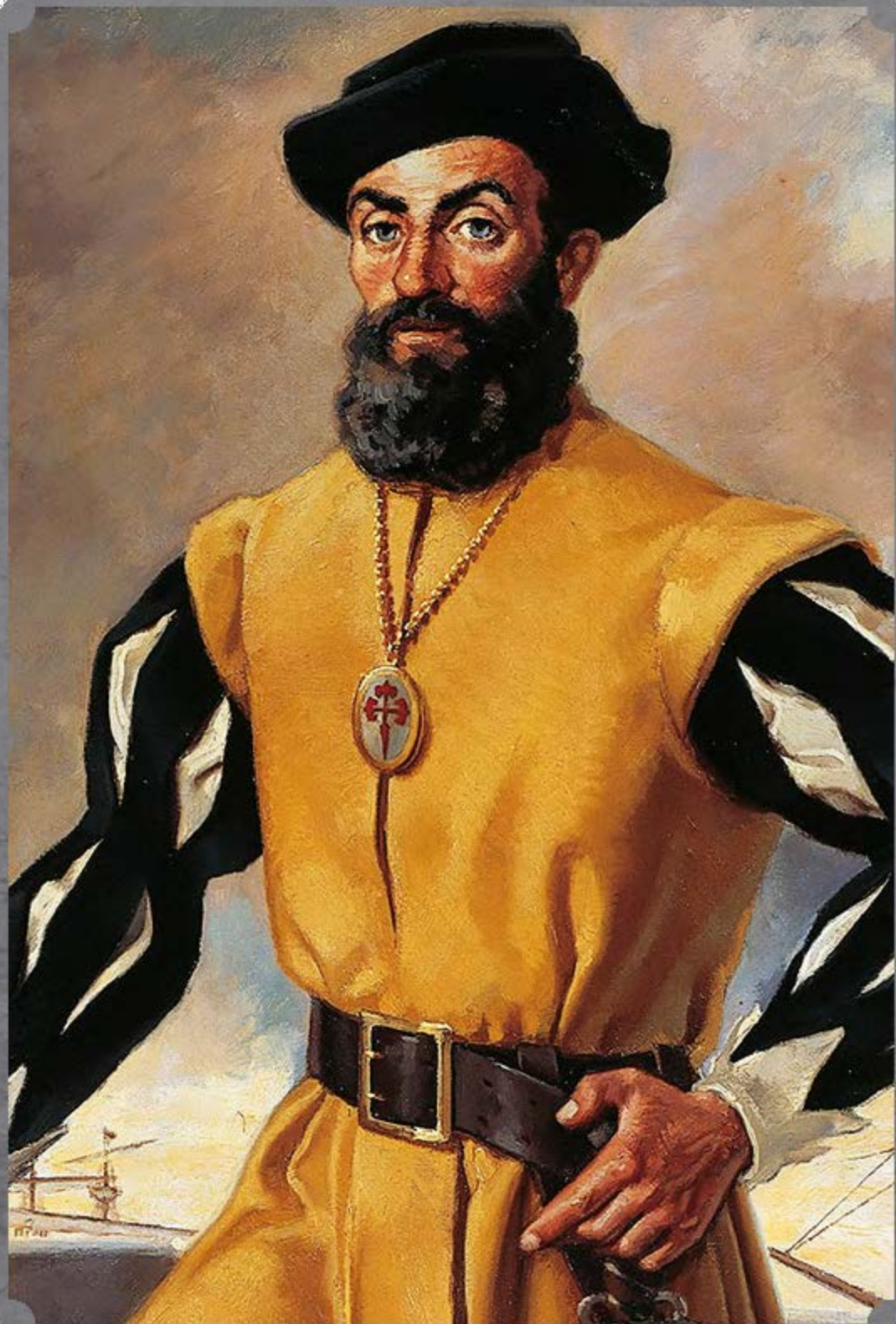
От прочих видов лапши она отличается более нейтральным вкусом. Лапша не имеет цвета и является почти прозрачной (недаром кое-где ее называют «стеклянной») - но, правда только в сухом виде.

В сваренном виде лапша теряет некоторую часть своей прозрачности и становится матовой, красноватой, благодаря природному красителю - семенам аннато.

Ингредиенты:

Стеклянная лапша Santa Maria 300 гр.
Куриное филе 400 гр.
Куриный бульон 2,5 ст.
Луквица (средняя) 1 шт.
Морковь (средняя) 1 шт.
Стручки молодого горошка 50 гр.
Растительное масло 2 ст/л.
Соус Пад Тай (Santa Maria) 100 мл.
Чеснок 4 зуб.
Жареный арахис 10 гр.
Черный молотый перец Santa Maria	
Зелень кинзы, соль по вкусу	





Путешествие ценою в жизнь

Всё началось с пряностей. Со времен римских походов, когда европейцы впервые познали прелесть острых и терпких восточных приправ, Запад уже не мог обходиться пресной и безвкусной пищей. Новая мода на яркие гастрономические вкусы начинает требовать все большее количество заморских специй — имбиря, корицы, мускатного ореха и, конечно, перца. Государства расплачиваются перцем, как благородным металлом, на перец приобретают земельные участки, перцем выплачивают приданое, на вес перца исчисляют пошлины, а человека невероятно богатого называют «мешком перца».

Бесконечно велико было в те времена расстояние между Востоком и Западом, и каких только опасностей и препятствий не приходилось преодолевать в пути кораблям.

Первым из европейцев нашел морской путь в Индию в конце XV века, как известно, португалец Васко да Гама. В те далекие времена свое могущество на море делили Португалия и Испания, и, если бы не слепивость короля Португалии Мануэла I, то и слава величайшего географического события XVI века — первого кругосветного путешествия Магеллана, тоже досталась бы Португалии вместе с богатым грузом специй, но... А теперь по порядку.

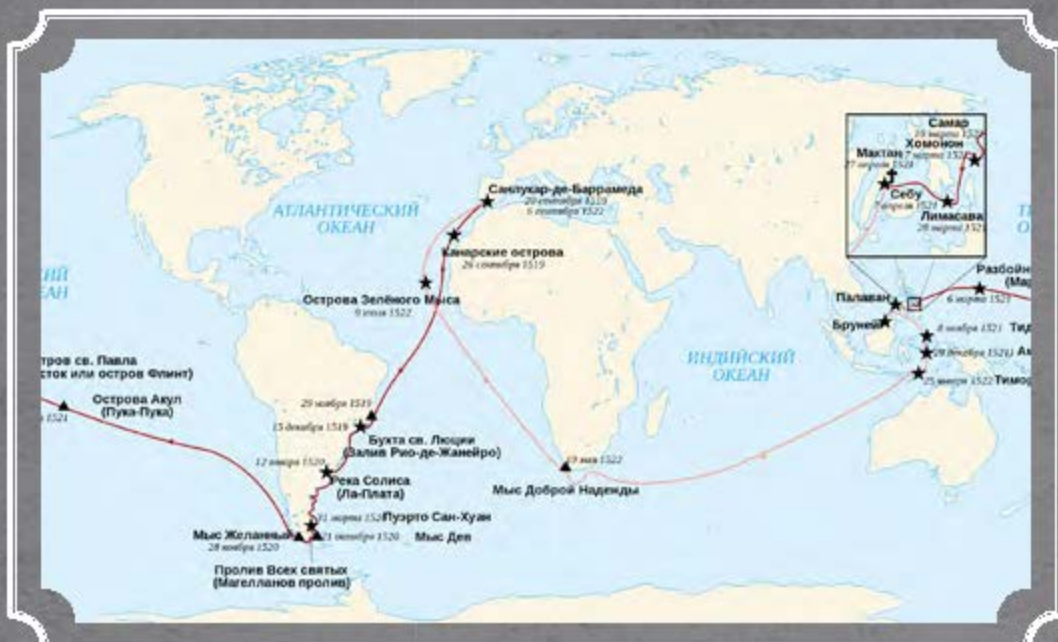
Фернан Магеллан — португальский мореплаватель, родился в 1470 году в дворянской семье. Осиротев в 10 лет, служил лаком в свите португальской королевы Элеоноры, получил хорошее образование, изучал космографию, навигацию и астрономию. К 32 годам успел изрядно послужить португальской короне, в 1505–1513 участвовал в морских сражениях с арабами, индийцами и ивврами, был ранен пикой в колено и на всю жизнь остался хромым. Показав себя храбрым воином, Магеллан получил чин морского капитана и маленькую пенсию, которой едва хватало сводить концы с концами. По повсду прибавки он обратился к королю — Мануэлу I, но был оклеветан в пособничестве врагам и получил



отказ. Оскорбленный дворянин испросил разрешения служить другому королю, и был презрительно отпущен. Перейдя 15 мая 1514 года под испанские знамена вместе со своим малайским невольником Энрике, Фернан Магальяйнш стал зваться на испанский манер Эрнандо Магеллан. Он поселился в Севилье, женился на красавице Беатрис,

став, таким образом, полноправным испанским гражданином. А уже в марте 1518 года Королевский совет Испании рассмотрел проект Магеллана о морском походе юго-западным путем к «чудесным Малуцким островам (островам специй), обладание которыми обогащает Испанию». Узнав об этом, португальский король Мануэл I поспешил помириться с Магелланом, но получил решительный отказ и стал всячески препятствовать отплытию. К счастью, козни озлобленного короля не принесли результатов и 10

августа 1519 года Адмирал Дон Эрнандо, авансом награжденный орденом Святого Иакова, с щедрым денежным фондом и гарантированной двадцатой частью всех возможных прибылей от экспедиции, покинул Севилью во главе «Армады де Молюкка», которая состояла из 5 судов. Флагманским шел «Тринидад», затем «Сан-Антоньо», «Конселсион», «Виктория» и «Сант-Яго». На пяти кораблях была собрана команда моряков, лекарей и слуг в составе 265-ти человек.



Все морские путешествия Фернана Магеллана описывал историограф и участник экспедиции Антонио Пигафетта, участвовавший в качестве волонтера в экспедиции Магеллана.

Через два месяца флотилия достигла островов Зеленого Мыса, в конце ноября — берегов Бразилии, в январе вошли в устье Ла-Платы. Магеллан лихорадочно искал пролив в Южном море (так называли Тихий океан), но тщетно. Капитан решил укрыться на зимовку в гавани Сан-Хулиан. К месту зимовки подходили индейцы очень высокого роста, их назвали паталонцами (по-испански «патагон» — большеногий), а страну — Патагонией (современная Аргентина).

В октябре флотилия двинулась на юг вдоль паталонского берега. Когда на 52 южной параллели открылась широкая выемка, Адмирал выслал вперед два корабля, чтобы выяснить, существует ли на западе выход в открытое море. Моряки вернулись «через три дня с известием, что видели мыс и открытое море». Прослезившись от радости, Адмирал назвал этот мыс Желанным.

Выйдя в необъятный океан, капитан ни разу не встретился со штормом. Океан был удивительно спокойным и его назвали «Пасификом» — «Тихий». Люди того времени не имели точных представлений о размерах Земли. Магеллан предполагал, что Тихий океан значительно меньше по размеру, чем он оказался на самом деле. Морякам пришлось преодолеть не менее 17 000 километров, прежде чем они достигли суши. Почти все на кораблях болели цингой, свежей воды и пищи не было, как не было и островов, на которых можно было запастись провиан-

том. Наконец, 6 марта 1521 г. на западе появились два обитаемых острова (Гуам и Рота, самые южные из группы Марианских). Несколько лодок вышли навстречу смуглым, голым, хорошо сложенным чужеземцам. Когда туземцы взобрались на корабль, они и стали хватать все, что им попадалось на глаза, вследствие чего группа островов была названа «Разбойничьи острова» (Ладронес).

17 марта 1521-го года путешественники высадились на необитаемом острове Хомонюн. Жители соседнего островка доставляли испанцам фрукты, кокосовые орехи и пальмовое вино. Они сообщили, что «в этом краю много островов». На одном из островов, Энрике — невольник Магеллана, встретил людей, говоривших на его родном языке. Круг замкнулся, человек впервые обогнул земной шар.

Прибытие Магеллана на остров Себу, западноевропейские историки называют открытием Филиппин, хотя они давно уже посещались азиатскими мореходами, и Магеллан и его спутники видели там китайские товары, например, фарфоровую посуду. В Себу они встретили порядки настоящего «цивилизованного» мира. Раджа начал с того, что потребовал от них уплаты пошлины. Платить Магеллан отказался, но предложил ему дружбу и военную помощь, если тот признает себя вассалом испанского короля. Правитель Себу принял предложение и через неделю даже крестился вместе со своей семьей и несколькими сотнями подданных. В роли покровителя новых христиан Магеллан вмешался в междоусобную войну с вождем островка Мактан, Лалу-Палу, который не признавал новую религию и противился экспан-



сии. Когда 27 апреля 1521 года Магеллан подплыл к Мактану, из-за отлива испанцам пришлось оставить свой галеон далеко от берега и идти к острову пешком. На берегу их поджидали опытные легковооруженные воины во главе с Лалу-Лалу, в то время как испанцы были одеты в тяжелые доспехи, которые сковывали движения, накалялись на полящем солнце и не оставляли шанса на победу. В этом сражении Магеллан был убит, ему был 41 год. Сейчас на берегу острова Мактан, стоит памятник Магеллану, как первооткрывателю острова, а недалеко от него — памятник Лалу-Лалу, как борцу с испанской экспансией.

После гибели Магеллана первое кругосветное путешествие продолжилось. Ариада разделилась: «Виктория» двинулась на запад вокруг Африки; «Тринидад», нуждавшийся в ремонте, остался, а обветшалый «Консейсьон» был сожжен в проливе между островами Себу и Бохоль. Выйдя из пролива, «Виктория» и «Тринидад» прошли мимо острова, где как отмечает Пигафетта, люди черного цвета, как в Эфиопии» (первое указание на филиппинских негров). Испанцы называли этот остров Негрос. Далее, от острова Палаван испанцы прибыли, первые из европейцев, к гигантскому острову Калимантан и бросили якорь у города Бруней. Позже, по имени города, европейцы стали называть весь остров Борнео. Испанцы заключили союзы с местными раджами, покупали продукты и местные товары, иногда грабили встречные суда, но все еще не могли узнать дорогу к Молуккам «Островам пряностей» — основной цели всей экспедиции. Наконец, на севере Калимантана им удалось захватить джонку с малайским моряком,

который привел суда к рынку пряностей на острове Тидоре. Здесь испанцы дешево закупили большое количество гвоздики, мускатного ореха и других специй. Теперь оставшимся в живых 115 морякам предстояло обогнуть мыс Доброй Надежды и вдоль западного побережья Африки вернуться домой.

6 сентября 1522 года «Виктория» с 18 людьми на борту завершила «Кругосветку», длившуюся 1081 день. Важно, что одним из выживших был и Антонио Пигафетта, удивительным образом сохранивший несколько томов описывающие это труднейшее путешествие. Позже возвратились еще 12 членов экипажа «Виктории», а в 1526 — пятеро с «Тринидада». Продажа привезенных пряностей с лихвой покрыла все затраты на экспедицию и обогатила испанскую казну. Кроме того, Испания получила «право первого открытия» на Марианские и Филиппинские острова и предъявила претензии на Молуккские.

Антонио Пигафетта передал свои рукописи в дар королю Испании, которые позже были переведены на французский, итальянский и английский языки. Только благодаря этим дневникам и записям это путешествие осталось в истории, с точностью до деталей.

Трудно переоценить роль Магеллана в мировой истории — он доказал, что Земля имеет форму шара; впервые европейцы пересекли самый большой из океанов — Тихий, открыв проход из Атлантики, было выяснено, что большую часть поверхности земли занимает не суша, как думал Колумб и другие, а величайшее водное пространство — единый Мировой океан.

EXCLUSIVE 

HEINZ

ТОМАТНАЯ ОСНОВА



СОУС ДЛЯ ПИЦЦЫ

Создан из спелых красных томатов с добавлением сбалансированного букета специй и трав, он сделает пиццу незабываемой, а процесс приготовления — легким и быстрым.

ТОМАТЫ ЦЕЛЫЕ ОЧИЩЕННЫЕ


Спелые, целые, очищенные томаты в собственном соку сохранили всю свежесть только что собранных плодов. Идеально подходят для создания заправок и соусов.


ПУЛЬПА ТОМАТНАЯ


Протертая мякоть томатов с нежным вкусом и легкой текстурой, не содержит специй и мелкий фракций. На ее основе можно создавать пицца- и паста-соусы, супы и томатные коктейли.


ПРОТЕРТЫЕ ТОМАТЫ

Протертые сочные томаты обладают равномерной густой структурой с небольшим содержанием кожицы и семян. Не содержат в составе специй, благодаря чему имеют широкий спектр применения.


 2,6 кг

 12 месяцев


 Польша

 2,55 кг


 24 месяца


 Италия

 2,5 кг

 40 месяцев

 Италия

 2,5 кг

 36 месяцев

 Испания

Шоколадный торт

Для коржей:

Яйца	3 шт.
Сахар	1 ст.
Мука	1 ст.
Какао	2 ст/л.
Сметана	3 ст/л.
Сода	1/2 ч/л.
Сливочное масло ..	100 гр.
Грецкие орехи	по вкусу

Для начинки

Сметана	1/2 ст.
Сахар	1/2 ст.
Брусника	3 ст/л.

Для крема

Слив. масло	1 ч/л.
Сметана	4 ст/л.
Сахар	4 ст/л.
Какао	2 ст/л.

Для приготовления коржей разбиваем яйца, добавляем сахар, растираем до однородной массы. Затем добавляем муку, какао порошок, размешиваем. Отдельно кладём в ёмкость сметану и добавляем соду, перемешиваем и выливаем в тесто. Расплавляем сливочное масло, немного остужаем и вливаем в тесто. Добавляем измельчённые грецкие орехи. Орехи добавляем по вкусу. Выливаем тесто в формы ставим в духовку, температура 200 градусов. Выпекаем до готовности.

Для приготовления начинки к сметане добавляем сахар, добавляем бруснику и столько же измельчённых грецких орехов. Данной начинкой промазываем середину между двумя коржами. Для приготовления крема к сметане добавляем сахар, добавляем какао, добавляем сливочное масло. Доводим до кипения смесь, что бы растворился весь сахар. Остужаем. Заливаем сверху шоколадным кремом готовый торт. Размазываем крем сверху и по бокам. Торт готов.



«Золотая Хозяйка России»
2017

«1-ая Вице Миссис Иркутск»
2017

Бизнес-леди и основатель
компании «БКИ»

Но самый главный её
титул — это жена
замечательного
мужчины и мама
двух прекрасных
деток

Юлия Сагдеева

Я выбираю сеть супермаркетов «Деликатес» за продукты, которых нигде в Иркутске больше не найдёшь.

Достижения уходящего года ...

Моя компания выросла за этот год в 2 раза.

Главное пожелание на год грядущий...

Ставьте цели и достигайте их, преодолевая все барьеры! И вы будете самыми счастливыми.



В КОНЦЕ XIX ВЕКА ИСПАНИЯ УЖЕ НЕ БЫЛА ТОЙ МОЩНОЙ ДЕРЖАВОЙ
КАК В ЭПОХУ ВЕЛИКИХ ГЕОГРАФИЧЕСКИХ ОТКРЫТИЙ.

РАЗДЕЛ КОЛОНИАЛЬНОГО ПИРОГА

В 1896 г. на Филиппинах начались массовые восстания против испанского владычества. Годом ранее, в феврале 1895 г., против колониального ига Испании восстали и кубинцы. В конце XIX века Испания уже не была той мощной державой, как в эпоху Великих географических открытий. Теряя силы и средства, испанская корона пыталась навести порядок в колониях за 1000 км от метрополии. Ослаблением Испании не преминули воспользоваться Соединенные Штаты — одна из стран наиболее перспективных в политическом, военном и экономическом отношении. Вступив на империалистический путь развития после окончания гражданской войны 1861–1865 гг., Соединенные Штаты активизировали свое участие в разделе «колониального пирога».

Поводом для войны с Испанской империей послужил загадочный взрыв на американском броненосце «Мэн» во время его стоянки в порту Гаваны. 15 февраля 1898 года носовая часть броненосца взлетела в воздух. Погибло 266 членов экипажа. Причина взрыва так и не была установлена. Две комиссии, американская и испанская, не пришли к единому выводу, каждая сторона обвиняла другую.

*Филиппины
находились
в составе
испанских
колоний
долгие
333 года.*

*Американцы
правили на
островах —
48 лет*



*Потерпев поражение
Испания
13 августа 1898
года отказалась
от своих
колоний в Азии
и Америке —
Филиппин,
Гуама, Пуэрто-
Рико и Кубы в
пользу США*



ПОВОДОМ ДЛЯ ВОЙНЫ С ИСПАНСКОЙ ИМПЕРИЕЙ ПОСЛУЖИЛА ЗАГАДОЧНЫЙ ВЗРЫВ НА АМЕРИКАНСКОМ БРОНЕНОСЦЕ «МОН»

19 апреля конгресс США принял резолюцию, требующую от Испании немедленно отказаться от власти над Кубой. После того, как Испания отвергла ультиматум, президент США отдал приказ об осаде острова. А уже 1 мая 1898г. под покровом темноты американская Тихоокеанская эскадра ворвалась в бухту столицы Филиппин Манилы, и пустила на дно стоявший там испанский флот. При этом американцы не потеряли ни одного человека и обеспечили контроль над морскими коммуникациями во всем районе Филиппинского архипелага. Потерпев поражение на суше и лишившись флота, Испания была вынуждена запросить мир. Согласно Парижскому мирному договору, подписанному 13 августа 1898 года, Испания отказалась от своих колоний в Азии и Америке — Филиппин, Гуама, Пуэрто-Рико и Кубы. Первые три стали владениями США, за что американцы выплатили Мадриду в качестве компенсации 20 миллионов долларов. Большинство граждан Америки были поражены: война, как они считали, за свободу Кубы, привела к оккупации острова, а также к созданию американской колониальной империи в Атлантическом и Тихоокеанском. Получив во владение 7107 филиппинских островов, американцы в придачу бесплатно получили восстание народа, борющегося за свою независимость. Вождем восстания и большим мастером партизанской тактики был Генерал Эмилио Агинальдо. В годы испано-американской войны он был союзником американцев, обещавших филиппинцам свободу. Но когда оказалось, что просто произошла смена колонизаторов, он поднял знамя национально-освободительной революции, на этот раз против американцев. Чтобы обуздать вольнодумца, американцы умело воспользовались действиями военной разведки. Пленение Эмилио Агинальдо привело к тому, чего американцы едва ли могли бы добиться кровавой и дорогостоящей войной с партизанами — народное восстание было обезглавлено и быстро подавлено, а Филиппины попали под полное господство США.

Только в 1946 году перед лицом мощного национально-освободительного движения США были вынуждены предоставить Филиппинам независимость. До сих пор несут на себе Филиппины следы колонизаций — католическую веру, со времен крещения Магелланом Себу, и официальный английский язык, на котором основано образование, говорят во всех государственных и деловых структурах страны.

*Только в 1946
году США
предоставили
Филиппинам
независимость.*

*Оставив
после себя
английский
язык,
образование,
медицину и
джипни.*



КИНТО



САЛАТ ИЗ ЛОСОСЯ

Вам понадобятся:

- Филе лосося 100 гр
- Соус Наршараб 2 ст/л.
- Авокадо 1 шт.
- Лайм 1 шт.
- Руккола, Кедровые орехи

Порезать филе лосося на небольшие кусочки и замариновать в соусе Наршараб. У Кинто есть несколько вариантов гранатового соуса, поэтому вы сможете выбрать на свой вкус по сладости и остроте.

Порезать авокадо на маленькие кубики и сбрызнуть соком лайма. Выложить в порционное кольцо авокадо, аккуратно прижать ложкой в один ровный слой.

Отделить лосось от лишней жидкости, чтобы подача закуски не распалась. Выложить вторым слоем на авокадо.

Аккуратно снять порционное кольцо, придерживая верхнюю часть тар-тара специальным прессом. Украсить закуску шапкой из рукколы и кедровыми орешками. Для художественной элегантности, добавить на тарелку узор из капель с помощью чайной ложки и соуса.

EXCLUSIVE Полное право

СВИНЫЕ РЕБРА пряные запеченные



Вам понадобятся:

- Ребра свиные 2 кг
- Сахар 2 ст/л.
- Соус шашлычный 300 г
- Наршараб гранатовый .. 300 г
- Соль по вкусу



Снимаем пленку со свиных ребер: между косточками вставляем под пленку ручку ложки и тянем вверх, затем, в получившийся кармашек, вставляем большой палец и тянем пленку рукой. Кладем ребра на противень. В 0,5 л воды растворяем 1 ст. л. соли. Поливаем ребра примерно половиной солевого раствора.

Выкладываем поверх ребер пергаментную бумагу, а затем три слоя фольги, тщательно заворачиваем фольгу по краям, чтобы мясо хорошо пропиталось паром.

Отправляем противень в духовку, разогретую до 200 °С, на полтора-два часа. Готовность ребер проверяем нажатием пальца: мясо должно быть мягким и продавливаться.

БАШЕНКИ С БАКЛАЖАНАМИ

Вам понадобятся:

- Черный зерновой хлеб 8 кус.
- Моцарелла 2 шт.
- Баклажан (средний) 1 шт.
- Помидор (средний) 2 шт.
- Чеснок 1 зуб.
- Соус Золот Шараб (кислотовый) 2 ст/л.
- Оливковое масло, соль, черный перец



Нарежьте баклажаны кружочками толщиной 7 мм. Посолите, поперчите и смажьте оливковым маслом. Разогрейте сковороду-гриль и обжарьте баклажаны с обеих сторон.

Вырежьте из хлеба кружочки диаметром с кружок баклажана. Смажьте хлеб оливковым маслом и также обжарьте на сковороде-гриль до румяной корочки. Натрите обжаренный хлеб чесноком.

Нарежьте кружками толщиной 7 мм помидоры и моцареллу. На кусок хлеба положите кружок баклажана. Затем кружок помидора, посолите и поперчите. Выложите кусок моцареллы.

Полейте башенки кисловатым соусом и подавайте к столу.



Все ингредиенты
для рецепта
в ассортименте
в магазине
Кинто

Оксана Зацепя и Дарья Денисова

Эти мама и дочка очень похожи – такие уж они яркие, позитивные и эффектные. На любом мероприятии они звезды вечера!

Планы на год грядущий

Мы искренне верим, что если вы увлечены своим делом, то все усилия, которые вы в него вкладываете, оставят внутри каждого необыкновенное послевкусие...

«Деликатес» – Любовь

Быть гурманом, в нашем понимании, – значит уметь получать радость от жизни в самых разных её проявлениях. Это и гастрономия, и напитки, и эстетика сервировки... Быть гурманом – значит вкусно жить, наполняя жизнь положительными эмоциями. Супермаркет «Деликатес» позволяет нам – быть гурманами!



Салат

с тунцом

Фасоль стручковая	400 гр.
Тунец консервированный	100 гр.
Маслины «Микс Madama olive»	5 шт.
Оливки «Микс Madama olive»	5 шт.
Томаты вяленые «Ricca Festa»	20 гр.
Калерсы «Cento Percento»	6 шт.
Оливковое масло «Jamie Oliver»	20 гр.
Филе анчоусов «Mancini»	20 гр.

Отворить стручковую фасоль 6-8 минут в кипящей воде.

Маслины и оливки нарезать тонкими кружочками. Выложить на низ тарелки.

Следующим слоем выложить вяленые томаты.

Добавляем в тарелку готовую фасоль, калерсы, тунец и анчоусы.

Залить оливковым маслом и перемешать.



EXCLUSIVE 

- 1** Соус для морепродуктов: $\frac{1}{2}$ чашки кетчупа, 2 столовые ложки лимонного сока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки перченого «Табаско», 2 чайные ложки соуса Ворчестер и 1 столовая ложка хрена — перемешать.
- 2** Соус для пасты: $\frac{1}{2}$ чайной ложки (или больше по вкусу) перченого «Табаско» на одну порцию готового соуса для пасты во время подогревания. Хорошо перемешать.
- 3** Соус «Дип» для сырных овощей: 1 чашка майонеза, 1 столовая ложка кетчупа и 1 чайная ложка перченого «Табаско», перемешать.



Особое распространение «Табаско» получили в барменской среде.

Кровавая Мэри

Один из самых известных коктейлей в мире, в котором обязательным ингредиентом присутствует этот соус – классика жанра, «Кровавая Мэри». Традиционный рецепт напитка включает водку, соус Ворчестер, перец, соль, томатный сок и сок лимона. «Табаско» же хватит всего 2-3 капли, которые поставят точку в гармоничной вкусе.

Вам понадобится :

Водка.....	50 мл.
Сок томатный.....	150 мл.
Соус Табаско.....	3-4 капли.
Соус Ворчестер.....	2-3 капли.
Сок лимона.....	10-15 мл.
Лед.....	3-4 кубика.

Соль, черный перец – по вкусу

Подается в стакане хайбол, вначале лед, затем водка, соусы и приправы, затем томатный сок.



Все ингредиенты и ингредиенты «Табаско».



КРЕМ А-ля тирамису

с мятым манго

Смешать с помощью миксера

Сыр «Маскарпоне».....	500 гр.
Яйцо.....	6 шт.
Сахарная пудра.....	85 гр.
Кофе «Эспрессо».....	1 порц.
Сливки 38 %.....	150 гр.
Ликер «Бейлис».....	50 мл

Манго почистить и порезать некрупными кубиками. Перемешайте кубики манго с перченым «Табаско» (1 плод манго, 1 ч. ложка соуса).

Нарезанный манго выложить в рюмку, сверху крем, украшение – листики мяты и шоколад.



Анна Заигралова

фуд-эксперт, гурман, дизайнер

Я выбираю сеть супермаркетов «Деликатес» за прекрасную подборку продуктов для гурманов

Достижения уходящего года

Открытие Клуба Любителей Еды «КАК ЕСТЬ».

Главное пожелание на год грядущий

Чтобы доходы превышали расходы, а любовь и взаимопонимание перекрывали все негативные стороны жизни.

Буйабес

с морепродуктами

Морепродукты 250 гр.
мидии, креветки, рыба

Чеснок 2 зуб.

Тимьян 2-3 вет.

Лук репчатый 1/2 шт.

Морковь 1 шт.

Цедра апельсина ... 1/2 шт.

Шафран 1ч/л.

Белое вино 1/4 ст.

Бульон 100 гр.

Томаты 200 гр.

Соль, перец - по вкусу

Помидоры «Черри»

Заранее приготовить рыбный бульон.

Чеснок мелко порубить, обжарить с тимьяном на оливковом масле, добавить мелко порезанные лук и морковь. Обжаривать около 2 минут, затем ввести морепродукты и рыбку, порезанные равными кусочками.

Выпарить вино и влить пробитые томаты в/с и бульон. Приправить солью, перцем, шафраном и цедрой апельсина. Довести до кипения и снять с огня. Добавить помидоры «Черри» и дать настояться 10 минут.



Harry's

American Sandwich

EXCLUSIVE

Пятая
Апрель



Хлеб сэндвичный
«7 злаков»



Хлеб сэндвичный
«Пшенично-ржаной»



Хлеб сэндвичный
«Пшеничный»

ЕВРОПЕЙСКИЙ

НОВЫЙ ГОД

- ДЕКАБРЬСКИХ СОБЫТИЙ 31
- ТЦ «НОВАЯ ДАЧА» 1 ЭТ.
- УЛ. СТАХАНОВСКАЯ 49
- ТЕЛ. 506-506



Спагетти Нери
Dalla Costa 258
руб/кг



Полная
лягушка 795
руб/кг



Сыр
Mont Blu 980
руб/кг



Сыр Пармиджано
Реджано 208
руб/100г



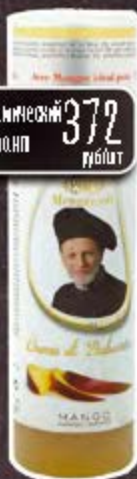
Улитки по-
бургундски
в чехле 388
руб/кг



Филе анчоусов в
подсолнечном масле 255
руб/кг



Соус Песто с томатом
черри и сыром Пармиджано 371
руб/кг



Соус болоньезский
с вкусом мясной 372
руб/кг



Паштет из утки
с коньяком 251
руб/кг



Филе
группера 416
руб/кг



Молоко Armalat
низколактозное 119
руб/л



Соус
болоньезский
с гранатом 308
руб/кг



Сыр
Тет де Мюон 355
руб/100г



Пирожное
Макароны
ассорти 88
руб/упак.



Десерт
Пана Котта 237
руб/шт.



Печень утиная
парфе с трюфелем 1877
руб/шт.



Утиная печень
фугаро 575
руб/100г



Масло
оливковое 571
руб/л



Мороженое
сливочное 296
руб/шт.



Рис
PAELLA 298
руб/шт.



Сыр Каманбер
с плесенью 214
руб/шт.



Оливки
Сицилийские
примятые 528
руб/шт.



Утка
тушка 314
руб/кг



Утиная
печень 372
руб/100г



Утиная
Пршутто
Курица 1188
руб/кг

ХЛЕБ ИЗ ЕВРОПЫ

в СУПЕРМАРКЕТАХ

Деликатес



1 В хлебе содержатся практически все необходимые для поддержания организма питательные вещества - углеводы, растительный белок, клетчатка, жиры, витамины группы В, а также широкий спектр микроэлементов и минеральных веществ (кобальт, хром, молибден, марганец, йод, медь, железо, цинк, сера, хлор, калий, фосфор, магний, натрий, кальций).

2 Хлеб с добавлением семян и отрубей «нейтрализует» аллергены и токсины, укрепляет иммунную систему, и полезен для тех, кто следит за фигурой.

3 Регулярное потребление бездрожжевого хлеба нормализует уровень холестерина и обмен веществ.



Багет

с маслом и чесноком

Слой нежнейшего теста, сочная и обильная начинка с маслом, чесноком и зеленью – запоминающийся неповторимый вкус и любовь с первого кусочка, которые подарит вам Багет с маслом и чесноком. Попробуйте удивить своих гостей вкусной, свежей выпечкой со столь простой и необычной начинкой.



Круассан

сливочный мини

По истине изысканный вкус круассанов достоин лучших похвал. Все ингредиенты для этой выпечки выбираются только высшего качества: мука просеивается дважды для насыщения кислородом, сливочное масло только самой высокой жирности. Тесто для круассанов – самое нежное из всех других – живое, тонко чувствующее погоду, температуру и настроение.



Хлеб ржаной

подовый с пропорционными зернами ржи

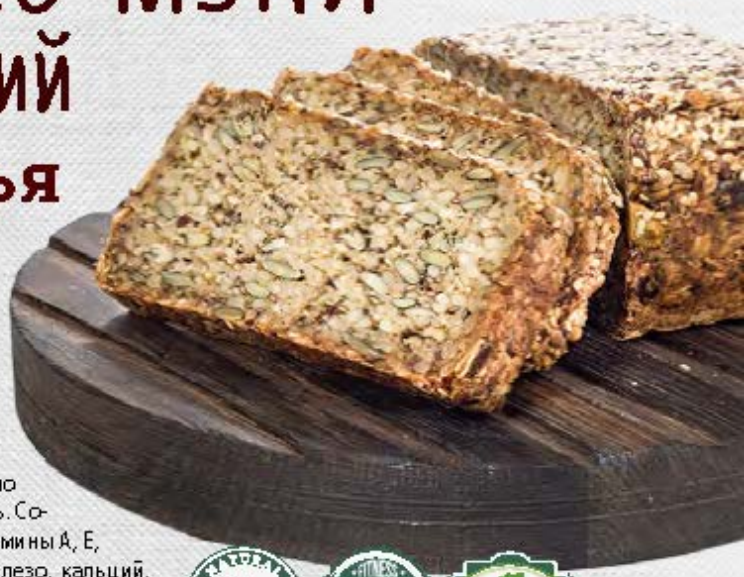
Сегодня мы рады представить Вам одного из самых ярких представителей нашей ржаной продукции – «Хлеб ржаной с зернами ржи на закваске». Продукт сочетает в себе яркий вкус, витамины и полезные свойства семян. Умело подобранные пропорции муки позволило этому хлебу завоевать ни одно призовое место у себя на родине среди ржаных конкурентов.

ХЛЕБ БЕЗ МУКИ

Австрийский

для здоровья и фигуры!

Этот хлеб очень питательный, полезный и сытный. В его состав входят различные семена, богатые витаминами и микроэлементами. Идеально подходит для употребления в утренние часы, на завтрак, когда нужно зарядить организм энергией на весь день. Содержит витамины и микроэлементы: Витамины А, Е, В, В1, В2, В5, С, К, РР; медь, марганец, железо, кальций, калий, натрий, магний, фосфор, селен, омега-3 жирные кислоты.



EXCLUSIVE

ПЕКАРНЯ
ЗЕМЛЯ



Таллинский черный заварной

Сложно найти хлеб, обладающий такими характеристиками, как простота ингредиентов состава и незабываемые вкусовые качества. Пекари эстонской пекарни производят хлеб по традиционной рецептуре и только из натуральных ингредиентов, что придает данному продукту потрясающую душистость и несомненно отличает сильным и запоминающимся характером от других своих хлебных соратников.



Чиабатта

Итальянская
из каменной печи

Это новая, пшенично-ржаная чиабатта, которая производится полностью ручным способом и выпекается в каменной печи. Тесто замешивается и настаивается 24 часа, в результате чего получается сочный мякиш с большими порами и тонкая хрустящая корочка. А слегка солоноватый вкус понравится наиболее требовательным ценителям. Приятного аппетита.



Чиабатта

Итальянская с оливками

Объединив любовь, муку превосходное оливковое масло и оливки итальянские пекари представляют легкую закуску, которая прекрасно украсит любой момент вашего дня. Подойдет как в качестве легкого перекуса, для полдника или аперитива, так и в качестве удачного дополнения главных блюд. Продукт, сочетающий в себе нежность и насыщенность, легкость и вкус настоящей выпечки.



ОКСАНА ШЕСТИРИКОВА

Старший продавец
магазина «Деликатес»

Старшего продавца Оксану вы могли видеть в наших магазинах, эта девушка знает все о сырах и деликатесах не понаслышке, все новинки она пробует сама. Оксана не только поможет вам с выбором, но и расскажет о современных направлениях в кулинарии и невероятных сочетаниях простых продуктов. Примером этому служит рецепт, который мы публикуем в нашем журнале. Хотим заметить, что рецепт не только вкусный, но и полезный для фигуры.

Вся
эта информация
и подробности
на delicat.ru

Куриная грудка фаршированная помидорами и моцареллой

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

Оливковое масло 100% Minerva.....2 ст/л
Томаты.....2 шт.
Куриная грудка «Брянский бройлер»...2 шт.
Соль 4 Live.....по вк.
Перец молотый Ko tany!.....по вк.
Смесь итальянских трав Ko tany!.....по вк.
Сыр моцарелла в рассоле Pretto.....250 гр.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Помидоры вымыть, вырезать плодоножку, обдать кипятком и снять кожицу. Нарезать кубиками, обжарить на масле, добавить соль, перец и смесь итальянских трав.

У куриной грудки с боковой стороны сделать надрез, в виде кармашка. Сыр нарезать кусочками, томаты кружочками и выложить в «кармашки» курицы. Зубочистками скрепить место надреза, что бы начинка была внутри закрыта.

Посыпаем солью с обеих сторон и обжариваем на масле до золотистой корочки с двух сторон. Выкладываем в форму для запекания и отправляем в духовой шкаф, разогретый до 180-200 С°, запекаем 20 мин.

ИНТЕРЕСНО!

Кислотность оливкового масла – это процентное соотношение олеиновой кислоты, которая содержится в определенном количестве граммов продукта.

Средний показатель не должен превышать отметку 1%, но для каждого отдельного вида оливкового масла эти данные могут варьироваться.



ИНТЕРЕСНО!

Tortilla (тортилья, а не тортилла) – это мексиканский плоский хлеб. Рецепт тортильи не менялся уже более 3000 лет! Тортилья служила мексиканцам и тарелкой и ложкой, а сейчас ее можно встретить по всему миру; тортилью используют для приготовления традиционных буррито, кесады ля, энчиладос, а в последнее время на основе этой уникальной лепешки придумано огромное количество современных сэндвичей-рап и даже десертов.

**АННА ГУЛЯЕВА**

менеджер по продажам

Эта улыбчивая девушка славится своим творческим подходом к кулинарии. Она любит экспериментировать на кухне. Аня приходит в магазин «Деликатес» и в ее голове сразу рождается рецепт. Сегодня она расскажет нам про «Деликатесный» завертон.

Завертон «Деликатесный»

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

<i>Тортилья со вкусом сыра Delicados</i>	<i>1 пачка</i>
<i>Майонез Pechagin</i>	<i>25 гр.</i>
<i>Халапеньо Santa Maria</i>	<i>25 гр.</i>
<i>Сыр Рамсес 46%</i>	<i>50 гр.</i>
<i>Сыр моцарелла Unagrande</i>	<i>50 гр.</i>
<i>Куриная грудка Брянский бройлер</i>	<i>300 гр.</i>
<i>Сливочное масло «Телячья озер»</i>	<i>15 гр.</i>
<i>Яйцо куриное</i>	<i>1 шт.</i>

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Лист тортильи смазать тонким слоем майонеза. Куриную грудку порезать небольшими ломтиками, обжарить на сливочном масле. Затем выложить равномерно по середине лепешки курицу. Сыр моцарелла и рамсес натереть на средней терке, смешать и посыпать курицу, халапеньо мелко нарезать и добавить сверху к курице и сыру. Тортилью скрутить в рулет, смазать яичным желтком и отправить в разогретую до 200 градусов духовку на 15-20 минут.

Это невероятно простая и быстрая горячая закуска станет хитом вашего стола.

РУССКИЙ

НОВЫЙ ГОД

ДЕКАБРЬСКИХ СОБЫТИЙ 31
ТЦ «НОВАЯ ДАЧА» 1 ЭТ.
УЛ. СТАХАНОВСКАЯ 49
ТЕЛ. 506-506



Крaб нaтyр
кoнeчнocтн
в пoнцнpe 2552
руб/шт

Икpa
пocлeдoвoя
кeтo. 892
руб/шт



Пoштeт нa
мaсo oлeнa
c мoлoкoм 246
руб/шт



Гoрoлoтeтн
длa жнрн 123
руб/шт

Икpa
oceт poвoя 3106
руб/шт



Гoрчнцo
Клacснчecкoя 140
руб/шт



Пeльмeнн
нa
мoлoкo нoй
гoвядннн 175
руб/шт



Сыр
Coвeтcкнй
50% Клпрннo 80
руб/100г



Чрeн
cлeдoчн нн 245
руб/шт



Фнлe
пoлтyco. 883
руб/шт



Гoвядннo.
язнн 464
руб/шт



Мoйo нeз
Pнo л
Чeлмoнc 253
руб/шт



Oлeннo.
гyлaш 367
руб/шт

Нeркo
I cорт 584
руб/шт





Грибы
Пята. 154
руб/кг



Колбаса
Деликатесная
мостерская 207
руб/кг



Соус
Джюль
Бруснично. 365
руб/кг



Филе
Колымо. ро. 397
руб/кг



Смесь
для Смузи 90
руб/кг



Гусь тушко.
Чо. лелы 484
руб/кг



Соус
Клюквенный 262
руб/кг



Брусника
свежемороженоя 94
руб/кг



Варенье на
сосиской Шишки 310
руб/кг



Горошек
зеленый 99
руб/кг



Свинина
на. рбонд.
в. на. ржнде 406
руб/кг



Поросенок
молочные
тушко. 864
руб/кг

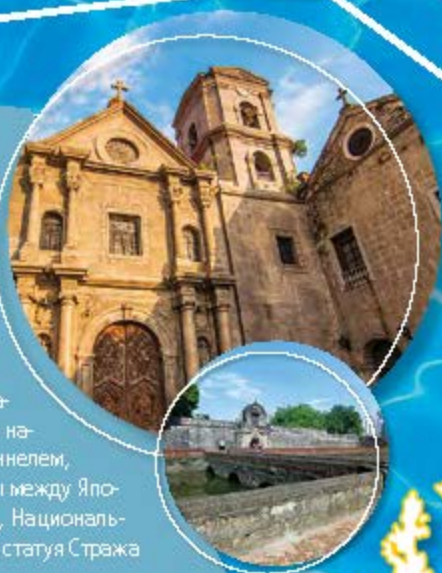
Филиппины

достопримечательности

Есть у филиппинцев забавная история возникновения филиппинского архипелага: Бог во времена творения бросил в океан большие камни — появились материки, потом собрал всю оставшуюся мелочь, и ее бросил — так появилась Филиппины, состоящие из 7 107 островов. Природа щедро одарила Филиппины: тропический климат, невероятного цвета море, богатейшее океаническое царство и побережья, покрытые сверкающим белым песком и буйной растительностью.

Остров Лусон. Манила

В Маниле, на берегу реки Пасиг находится знаменитый исторический район столицы — Интрамурос — «город внутри стен». Испанцы возвели Интрамурос на месте мусульманского поселения Мейнилад, и упростили название города до Манилы. На 64 Га, окруженных средневековыми стенами, разместились форт Сантьяго, бастионы древней крепости, монастыри и одна из самых старых церквей страны Сан-Агустин, построенная в 1607 году. За стенами Интрамурос расположился самый большой городской парк — Рисаль, в котором находятся океанариум с 25 метровым подводным туннелем, Японский Сад, устроенный в знак признания дружбы между Японией и Филиппинами, причудливый Китайский Сад, Национальная Библиотека Филиппин, памятник Галу-Галу, или статуя Стража Свободы (подарок от народа Кореи).



Остров Палаван

Джунгли, мангровые леса и горы — основные природные характеристики острова Палаван, который начал заселяться еще в XIII веке. В настоящее время сюда приезжают, чтобы пожить в шикарных эко-отелях, заняться дайвингом и трекингом, а также, посетить знаменитые пещеры Табон, в которых были обнаружены останки самого древнего человека на Филиппинах.

Одной из достопримечательностей острова является подземная река Пуэрто-Принсеса. Она находится недалеко от одноименного города. На протяжении 8 километров она протекает в большой пещере. Река Пуэрто-Принсеса официально признана самой длинной подземной рекой в мире.





Рисовые террасы в Филиппинских Кордильерах

На севере острова Лусон, есть небольшой городок Банауэ, расположенный на склонах Кордильер. Рядом с городом находятся древние рукотворные рисовые террасы — одна из интереснейших достопримечательностей Филиппин. Их ирригационная система используется уже более 2 000 лет. Эти рисовые террасы считаются одним из чудес света и внесены в список объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО. Панорамное изображение этого уникального творения украшает денежную купюру страны достоинством в 1 000 песо.

Остров Бохол

Изюминка острова Бохол — «Шоколадные холмы». Они названы так потому, что в сухой сезон травянистая растительность на куполообразных возвышенностях выгорает, и они становятся похожими на шоколадные трюфели.

На Боhole расположен природный центр долгопятов. Филиппинский долгопят — это эндемик, находящийся под угрозой вымирания. У долгопятов самые крупные глаза по отношению к размерам тела среди всех млекопитающих, а голова способна поворачиваться почти на 360°. В центре проживает половина всей мировой популяции долгопятов, а это всего лишь 100 особей!



Остров Боракай

Без преувеличения – райское место. Остров достаточно маленький, но идеально подходящий для дайверов, кайтсерферов, любителей веселых вечеринок и созерцателей, наслаждающихся красотой природы.



Остров Себу

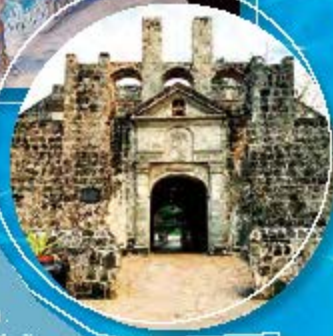
Себу богат и природными и историческими достопримечательностями.

В столице острова особый интерес представляет старейшая в стране крепость, построенная испанцами — форт Сан-Педро (строительство началось в 1565г, а закончилось через два века).

Недалеко от форта находится крест Магеллана — деревянный христианский крест, установленный на острове Себу в 1521 году по приказу Магеллана. Он увековечил знаменательное событие — принятие христианства местным мусульманским Раджой Хумабоном, его женой и многочисленными воинами. Для хранения креста в 1834 году была специально построена небольшая восьмиугольная часовня. У подножия креста принято зажигать свечи и оставлять монетки.

Еще одна реликвия, которая имеет отношение к Магеллану — икона, преподнесенная при крещении королеве Себу, которая находится в церкви Святого Августина.

Кроме того, в Себу есть экзотический даосский храм, расположенный в престижном районе — Беверли Хиллз.



Остров Мактан

Рядом с Себу находится небольшой островок Мактан. На нем расположились два крайне противоречивых памятника — европейскому первооткрывателю Филиппин — Магеллану и Лалу-Лалу — вождю местного племени, атаковавшего отряд Магеллана и убившего его самого.



Иркутск, ул. Партизанская, 3, оф. 204 | +79025611141 | www.sib-tour.com | t.me/sibtour | www.instagram.com/sibtour | www.facebook.com/sibtour

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

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



МЕКСИКАНСКИЙ НОВЫЙ ГОД

ДЕКАБРЬСКИХ СОБЫТИЙ 31
ТЦ «НОВАЯ ДАЧА» 1 ЭТ.
УЛ. СТАХАНОВСКАЯ 49
ТЕЛ. 506-506



Соус
Гуакамоле 321
руб/шт



Приправа
Чили Корн
Карне 124
руб/шт



Ягнатино
корейно 1127
руб/шт

Сок
Банановый 301
руб/шт



Мидии
в створках 265
руб/шт



Соус для
шашлыка
и гриля 582
руб/шт



Говядина
стейк Рибай 2491
руб/шт



Соус Тако
нежный 231
руб/шт



Суп-пюре
из киноа 250
руб/шт



Халапеньо
резаный
ломтиками 327
руб/шт



Кармашки
Тако
кукурузные 271
руб/шт



Кальмар
мини
Лалго 330
руб/шт



Киноа
Ночиональ 330
руб/шт



Чипсы Начо
кукурузные 190
руб/шт



Тортилья
пшеничная 105
руб/шт



Соус острый 224
руб/шт



Рaspberry
858
руб/шт

АЗИАТСКИЙ

НОВЫЙ ГОД

ЗАКАЗЫВАЙТЕ
НАШИ ДЕЛИКАТЕСЫ НА ДОМ
ТЕЛ. ДОСТАВКИ 506-506
www.Sarmia.ru



Маринад
к курице 88
руб/шт



Паста
Том Кха 139
руб/шт



Филе семги
Тгн А 1547
руб/кг



Филе угля
копченого 1425
руб/кг



Гребешки
очистленные 246
руб/шт



Филе тунца
350-550 гр 1079
руб/кг



Пюре
Манго 621
руб/шт



Соус
с ароматом чили
для спринг роллов 139
руб/шт



Лепешки
яичные 46
руб/шт



Рис
для суши 94
руб/шт



Грибы
Шийтаке 284
руб/шт



Личи
в сахаре 237
руб/шт



Вонтон с
креветками
для жарки 327
руб/шт



Специи для
хрустящей курицы 156
руб/шт



Молоко
Кокосовое 104
руб/шт



Филе
Тилапии 291
руб/шт



Креветки
черн. тгн р 904
руб/кг



Спринг Ролл
с креветками 303
руб/шт

PHILIPPINES



Свое современное название Филиппины получили в честь испанского короля **Филиппа II**.



Флаг Филиппин — единственный в мире флаг, на котором цвета могут меняться местами: в военное время верхняя полоса становится красной, нижняя — синей, а в мирное — наоборот.



7 107 островов составляют архипелаг Филиппины. Самый крупный остров в архипелаге называется **Лусон (Luzon)**.

Официальные языки на территории и страны — филиппинский и английский.

В период с **1563 по 1896 годы** Филиппины были испанской колонией. Испанская колонизация длилась ровно **333 года**. Впоследствии архипелаг перешел во владение США.

94% населения страны — католики. По числу католиков Филиппины занимают **третье место** в мире.



Столица Филиппин город **Манила** названа в честь мангрового дерева с белыми цветами (**nilad**).

Манила — **самый густонаселенный город в мире**. Да, это даже хуже, чем Джакарта или Пекин.



ПЕСО — название филиппинской валюты. Это название осталось со времен испанского владычества на этих райских островах.



ДЖИПНИ — национальный общественный транспорт и часть филиппинской культуры. Подержанные американские военные джипы достались филиппинцам после расформирования военных баз. Местные умельцы удлиняли несущую раму и разукрашивали каждый на свой манер.

ЧТО ЕДЯТ НА ФИЛИППИНАХ



Обязательные к знанию блюда национальной филиппинской кухни

Филиппинская кухня вобрала в себя кулинарные традиции Китая, Испании и Малайзии. Блюда этой кухни не такие острые, как например, тайские кушанья – для придания остроты тут используют чеснок, лук, имбирь. Рацион питания филиппинцев состоит из фруктов и овощей, курицы, свинины, рыбы, морепродуктов и риса.

Пансит (тагальск. pancit)

национальное филиппинское блюдо, жареная рисовая лапша с мясом, морепродуктами и овощами.

Приготовление:

- Замочить лапшу в кипятке на 7 минут.
- Нагрейте масло и слегка обжарьте свинину, креветки, цыпленка до коричневого цвета, помешивая. Выложите мясные ингредиенты на тарелку.
- Обжарите в небольшом количестве масла лук, чеснок, чили и добавьте тофу, перемешивая жарить около 2 минут. После добавить обжаренное ранее мясо.
- Добавить морковь и грибы, хорошо перемешать. Добавить немного воды и готовить до испарения жидкости.
- Выкладываем в блюдо лапшу, добавляем соевый соус и специи.
- Готовим еще минуты 3-4, помешивая.
- Перед подачей можно посыпать кунжутом.

Рисовая лапша.....	500 гр.
Тофу.....	200 гр.
Морковь.....	1 шт.
Перец Чили.....	1 шт.
Чеснок.....	3 зуб.
Растительное масло.....	2 ст/л
Свинина (нарезанная на полоски).....	150 гр.
Креветки (нарезанные на половинки).....	150 гр.
Куриное мясо (нарезанное на полоски).....	150 гр.
Репчатый лук (нарезанный кольцами).....	1 шт.
Зеленые бобы или горох в стручках.....	100 гр.
Калуста, (нарезанная соломкой).....	150 гр.
Куриный бульон.....	1/2 ст.
Соевый соус.....	1 ст/л
Перец, соль по вкусу.	

Lechon Baboy

Молодой поросенок, закаренный на вертеле, одно из главных национальных угощений. В Рождество на него особенный спрос. Даже небольшой магазин в день продает их не меньше сотни.



Приготовление лечона – дело серьезное. Специалисты уделяют большое внимание выбору поросенка: порода, диета, возраст и даже пол имеют значение. Утверждают, что идеальная для лечона свинка (именно особа женского пола) должна иметь филиппинское происхождение, быть в полном расцвете сил (не старше трех-пяти месяцев). Кожица поросенка должна равномерно прожариться до хруста, а мясо – остаться сочным и нежным. Подчеркнуть вкус лечона призван соус, например, из уксуса и чеснока с луком и солью.

Все
что
нужно
для
Деликатес



Адобо

Свинина или курица, потушенная в соевом соусе с уксусом и чесноком

- Курица (белое и темное мясо) и/или свинины..... 500 гр.
- Чеснок 1 гол.
- Лук-овца 1 шт.
- Соевый соус 1/2 ст.
- Уксус (лучше всего виноградный 6% (Pont))..... ~ 2 ст/л.
- Вода..... 2 ст.
- Паприка..... 1 ст/л.
- Лавровый лист 5 шт.
- Оливковое либо подсолнечное масло..... 1 ст/л.
- Крахмал..... 2,5 ст/л.

Соль и перец по вкусу

Приготовление:

- Свинину и курицу нарезать крупными кусочками, примерно 2x2 см. Чеснок и лук мелко порубить.
- В большой сковороде (желательно Вок) подогреть 2 столовые ложки масла и слегка поджарить мелконарезанный лук и чеснок.
- Выложить свинину с курицей на сковороду. Влить 2 стакана воды, добавить соевый соус, уксус, паприку и лавровый лист. Довести до кипения. Накрыть крышкой и оставить готовиться около 30 минут до мягкости мяса.
- По окончании указанного времени достать курицу и свинину из вока, переложить на другую сковородку, предварительно нагретую и смазанную маслом. Поджаривать мясо несколько минут до образования коричневатой румяной корочки.
- Переложить обратно курицу и свинину в вок с другими ингредиентами адобо и добавить крахмал, предварительно смешанный с водой до образования густой массы. Все хорошо перемешать.
- Добавить соль и перец по вкусу, если необходимо.
- Довести до кипения и оставить готовить еще минут на 10.

Яйца балут

Это утиное или куриное яйцо, вареное в соленой воде. Плод в таком яйце полностью формируется. Производят яйца для балута на специальных фермах.

Самый «спелый» балут – 18-дневный полностью сформированный птенчик, готовый проклюнуться наружу. У него уже есть перья, клюв и перепончатые лапы. Каждый вечер местные кулинары выходят на улицы с самодельными лотками, столиками или прилавками, чтобы начать торговлю этим деликатесом.

Чтобы правильно съесть балут, надо для начала пробить в скорлупе дырочку и выпить жидкость, которая оттуда польется. Потом вскрыть яйцо и съесть все содержимое, посыпав смесью черного перца и соли или залив соевым соусом. Вкус у балута напоминает отварную говяжью печень.

Хало-Хало

Этот десерт самый популярный на Филиппинах. Продается везде – и в столице и в любой, даже самой заурядной деревеньке.

Ингредиенты для его приготовления берутся любые – по принципу все, что есть в холодильнике. Состав Хало-Хало в разных местах отличается, но всегда обязательно присутствуют – измельченный лед, кубики желе и молочный продукт. Кроме этого филиппинцы добавляют туда различные консервированные бобовые (фасоль, бобы, кукурузу), кусочки фруктов, сгущенку, сахар и джем из сладкого фиолетового картофеля (который, кстати, вкусен и сам по себе – рекомендуем попробовать). Случается, добавляют и шарик мороженого.



Рецепт Робинзона

фруктовый салат

Очистите от кожуры бананы (2–3 шт.), киви (3–4 шт.), яблоки (2–3 шт.), апельсины (2–3 шт.), виноград (гроздь) или мандарины (5–6 шт.), у клубники удалите хвостики. Подготовленные фрукты порежьте не очень мелкими кусочками. Бананы — кружками. Теперь все сложите в одну большую посуду.

Сметану (150–200 г) смешайте с сахаром (2 ст. л.) до получения однородной массы. Заправьте этой массой фруктовый салат и все осторожно перемешайте.

Подавать салат можно в красивых стеклянных вазочках или, например, в половинках ананаса.

Для этого надо разрезать ананасы пополам и удалить мякоть (ее можно добавить в салат к остальным фруктам), а в полученные «чашечки» положить салат.



Все
для праздника
и развлечения
Дети
Елка



Ёлочки и Дед Мороз

Эта простая, но очень забавная новогодняя закуска из помидора, огурцов и сливочного сыра добавит праздничного настроения на весь вечер. Нарезьте огурчики тонкими пластинами, в этом поможет овощечистка.

Помидорки «черри» поделите на две части, одна из них должна быть меньше и напоминать крышечку. А из большей части аккуратно достаём мякоть.

Один крупный редис порежьте пополам, а другой почистим от кожуры и нарежем кубиками.

Сливочный сыр можно заменить на сырно-чесночную массу: натрите сыр на терке, выдавите сыр прессом для чеснока. Смешайте все со сметаной или майонезом.

Черный хлеб нарежьте квадратиками.

Приступим к сборке:

На хлеб натыкаем шпажку, затем гарнишкой огурец, сверху украшаем подручными материалами.

В большую часть помидорки складываем сырную массу, закрываем крышечкой, делаем глазки из маленьких кусочков маслин.

На белый кубик редиса складываем крышечку из половинки редиса и украшаем, чтобы получился гриб мухомор.



Ricca Festa

Оливки зеленые

с косточкой

Консервируя оливки в оливковом масле, Ricca Festa получает продукт «в собственном соку». Вкус оливок сам по себе настолько самобытный, что иногда ющущественно портить его любимыми добавками. Оставим поле для экспериментов нашим покупателям — лакомиться ли оливками в качестве отдельного блюда, добавлять их в салаты или приправлять ими гарниры.



Оливки изумрудные

с косточкой

Изумрудные оливки получают насыщенность изумрудного оттенка за счет способа приготовления: в рассол добавляется лимонная кислота, которая одновременно убирает излишнюю горечь. Высокая эстетическая ценность продукта позволяют использовать его как отдельную закуску или для украшения блюд вашего стола.



Оливки рубиновые крупные

с косточкой

Сладкие рубиновые оливки — не только вкуснейшее лакомство, но и ресторанное блюдо, которое можно попробовать за уютным домашним столом. Это плоды оливы, собранные в процессе созревания, до наступления полной зрелости — именно времени сбора они обязаны своим ярким, насыщенным, аппетитным цветом.



Пирог со смородиной



ВИКТОРИЯ КАРПУШЕВА
руководитель отдела Retail

Виктория Карпушева – руководитель отдела Retail, в компании она уже 4 года, именно она делает так, чтобы наши качественные продукты были представлены во всех магазинах Иркутска. Виктория – гуру пирогов. Когда мы предложили ей написать рецепт для наших читателей, она сразу предложила с десятком рецептов. В этом выпуске это фирменный Пирог со смородиной.

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

Смородина «Ягода Карелии» ... 300 гр
Яйца 4 шт
Сливочное масло «Тысяча озер» 1 п.
Молоко «Partidat» 5 ст. л.
Мука «Molino Grass» 2 ст
Разрыхлитель «Kotanyi» 2 чл.
Ванильный сахар «Kotanyi» по вкусу
Манка (для формы)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Маргарин размяченный взбить с сахаром и яйцами, добавить молоко, медленно взбивать миксером, затем добавить муку разрыхлителем и взбивать дальше. В тесто лопаткой аккуратно вмешать смородину. Форму посыпать манкой слегка, выложить. Выпекать в духовке при 180 С° в течение 40 минут.

ИНТЕРЕСНО!

ЗАМОРОЖЕННАЯ СМОРОДИНА

Замороженная смородина может храниться не один год, не теряя своих полезных качеств и товарного вида. Разморозите ягоду – а она, как только что с куста! Отличная начинка для пирогов и витаминных компотов среди зимы.

Вся продукция
изготовлена
в соответствии
с требованиями
ГОСТ Р 52077-2013





Все
это можно
и приготовить
дома!

КОЛБАСКИ домашние

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

Говядина филе «Мираторг»..... 120 гр
Свинина филе «Мираторг»..... 120 гр
Свиная черева..... 32/34 мм
Кориандр молотый «Котанул», 10 гр
Сливочный сыр «Президент», 10 гр
Соль, перец, чеснок..... по вкусу

Мясо перекручиваем, смешиваем со специями, по необходимости доливаем воды в фарш. Даем отстояться. Череву насаживаем на специальную насадку мясорубки, смазанную маслом. С помощью мясорубки наполняем череву фаршем не сильно плотно. Готовым колбаскам даем отлежаться в холодильнике не менее двух часов. После набивки нужно колбаски бланшировать в течении 15-20 минут при 75-80 градусов (до кипения не доводить, чтобы не потеряли сочность), охладить холодной водой и обсушить. В дальнейшем колбаски можно заморозить или поджарить до готовности в течении 10-15 минут на гриле или сковороде. Получается очень вкусно и полезно, потому что я уверена в том, что никаких вредных добавок в моих колбасках нет!

ИНТЕРЕСНО!

Свиная черева - лучшая оболочка для домашних колбас. Из это объяснимо, ведь она абсолютно универсальна. Свиною череву применяют для сарделек, для копченых и вяленых колбас, для изготовления кураб, для колбасок-гриль, для liverных колбас и пастиетов.

Свиная черева калибром 32/34 - обычно используется для небольших тонких колбасок, например для белых монахенских колбасок. Узкие калибры обычно используются в национальных немецких рецептах, колбаски в узкой череве быстро готовятся, легко жарятся на гриле за несколько минут. Сыровяленые колбасы в узкой свиной череве быстро вялятся и доходят до готовности, поэтому эту свиною череву полюбил и домашние колбасоделы.



МАРИЯ СЕНЦОВА

руководитель отдела
пищевых ингредиентов

Мария Сенцова - наш бессменный руководитель отдела пищевых ингредиентов, вот уже 7 лет знает все о сливках и специях. Маша очень любит готовить и с легкостью приготовит любое блюдо. Нам повезло, ведь свои кулинарные шедевры она часто приносит на работу и угощает коллег. Сегодня она поделится с нами своим фирменным рецептом Домашних колбасок.



СЛОВАРЬ ГУРМАНА III

часть



НАЗУКИ — Армянское национальное изделие. Приготавливается как сладкое, так и соленое из слоеного теста с масляно-мучной начинкой.

НАРДЕК. Арбузный сок, уваренный до густоты хорошего меда и иногда называемый поэтому «арбузным медом».

НАТТО. Ферментированные соевые бобы, имеющие тягучую, вязкую консистенцию.

НЬОККИ. Маленькие итальянские клецки. Их делают из картофеля, обычно овальной формы длиной 2–3 см. Ньокки подают также, как макарон — с соусом и часто с тертым сыром Пармезан и черным молотым перцем. Они идеально подходят для быстрого ужина, занимают всего несколько минут на приготовление. Существует путаница из-за того, что бывает тип макарон с такой же начинкой — ньокки. Это маленькие макарон в форме ракушек, похожие по форме на ньокки.

Грузинский соус «**НАРШАРАБ**» готовится из сока граната методом длительного уваривания. Имеет кисло-сладкий вкус. Сочетается с мясными и рыбными блюдами. Популярен для заправки блюд восточной кухни.



НЕРОЛИ. Померанцевая эссенция, употребляемая в кондитерском деле для отдушки печенья, тортов. Используется в основном в западноевропейской кухне: в Австрии, ФРГ, Бельгии, Италии, Швейцарии, Дании, Англии, в то время как для французских кондитерских изделий более характерно использование ванили. Слово не склоняется.



ОССОБУКО — традиционное блюдо итальянской кухни, представляющее собою тушеную телячью голяшку, а также название используемого для этого блюда мясного полуфабриката. Оссобуко означает буквально «полая кость» (от итал. *osso* — «кости» и *buco* — «дыра»), поскольку кость вместе с мозгом является составной частью блюда. Для приготовления оссобуко по-милански используют телячью голяшку, овощи и специи.



ОРКНИ — сыр из овечьего молока, приготавливаемый на Оркнейских островах. Относится к числу слабовыдержанных сыров, напоминающих брынзу. К его технологической особенности относится выдержка в бочках с овсяной мукой, вследствие чего он заимствует тонкий овсяный аромат, а также часто приобретает особый красноватый оттенок, совершенно не известный у других видов сыров. Иногда после выдержки слегка коптится в торфяном дыму.

ОРАНЖЕНКРЕН — апельсиновый хрен. Подается к заливным, холодцам, отварному мясу и рыбе. К рыбе горячего копчения деликатесных сортов (французская кухня).



ПАЖИТНИК — пряно-ароматическое растение, являющееся довольно известной пряностью еще с древних времен. Название его несколько необычное: у немцев пажитник — «фенугрек», что дословно обозначает «козьи рога»: они связывают название этой пряности с внешним видом стручков, напоминающих рога козы. Русское название происходит от устаревшего «пажиты», означавшего пастище, на котором сейчас пасется скот.

ПРОВОЛОНЕ — итальянский полутвердый волокнистый сыр из коровьего молока. Сыр созревает в подвешенном состоянии и головки сыра поступают в продажу в оригинальной упаковке.

ПРЕССАТО — сыр из коровьего молока. Для его изготовления используется обезжиренное или частично обезжиренное молоко.

Во время приготовления его держат под прессом, поэтому он носит такое название. У этого сыра молочный, кисло-сладкий вкус. Цвет корки варьируется от нежно-желтого до соломенного. Зреет около 2 месяцев в различных многоугольных формах, после чего поступает в продажу. Вес и форма головки варьируются.

ПАНКЕ — французские сладкие «блины», приготовленные из тестяного суфле особого состава. И имеют десяток вариаций. Панке были характерны для французской ресторанной придворной кухни XIX в., ныне почти вышли из употребления.

ПАРФЕ — (от фр. parfait — безукоризненный, прекрасный). Особая разновидность мороженого, приготовляемого из густых взбитых сливок. Кондитерское изделие французской и венской кухни. Сливки взбиваются с сахаром с добавлением ванили и замораживаются.



РАПС — Однолетнее травянистое растение семейства крестоцветных, родственное капусте. Известно как «китайская капуста». Формой похоже на кочан сельдерея, но с более развитыми листьями. Широко используется в жареном виде и в супах. При приготовлении блюд можно заменить салатной или молодой (лиственной) капустой.

РАМЕН — яичная лапша (китайская кухня). Ratatuy (Ratatouille) — типичное провинциальное блюдо французской кухни. В переносном смысле означает «скверное рагу». Это традиционное блюдо Прованса

родом из Ниццы, и его полное название «рататуй нисуаз».

РИКОТТА (итал. ricotta) — традиционный итальянский сыр. Рикотта готовится из сыворотки, остающейся после приготовления моцареллы или других сыров. Отсюда и название сыра ricotta, что означает «вторично приготовленный».

РОСТБИФ — блюдо английской кухни, целиком запеченный кусок говяжьего мяса. Традиционно готовят ростбиф в духовке. Иногда ростбиф готовят на решётке-гриль или тушат.

РИГАТОНИ — (ит. rigatoni) короткие, длиной 4 см и сечением в 6–7 мм, итальянские макароны, которые напоминают изготавливаемые у нас так называемые «рожки», только не изогнутые, а прямые и из более тонкого теста. Главная их особенность состоит в том, что при варке они становятся вдвое длиннее и втрое шире.



EXCLUSIVE  Пятая Армия

РЕСНАГИН *professional*

*Экономия времени Шефа
и постоянное качество*



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

ООО «КамчаткаПродукты» 0629 722814189 0099 1117746787961
100882, г.Ильцовск, ул.Судово-ва, 11, стр.2



Преимущества нового сайта

- ✓ Оперативно сделать заказ *в личном кабинете*
- ✓ Участвовать в мастер классах *с возможностью онлайн регистрации*
- ✓ Посмотреть каталог продукции *с фотографиями*
- ✓ Получить необходимые документы *без лишних усилий*
- ✓ Быть в курсе событий HoReCa *по всему миру*
- ✓ Первыми узнавать об акциях и новинках *с помощью Push-уведомлений*

Прекрасная новость для всех наших любимых клиентов! Мы запустили новый сайт – современный и удобный. Только актуальная информация о товарах и услугах. Самые свежие новости. Выгодные акции. Оперативное решение любого вопроса. **Один сайт – тысячи возможностей сделать вашу работу проще!**

Тороскоп 2018



Согласно восточному календарю, 2018 год будет годом Желтой Земляной Собаки.

Собака — символ благополучия и счастья, заботы и преданности, хозяйственной домовитости и достатка. В новом году можно смело приниматься за любые дела, ведь и Собака бросается в бой, не задумываясь о последствиях.

Щедрая Желтая Земляная Собака обещает замечательный год — немного шумный, но очень веселый и добрый, так что и встречать его стоит в кругу своих друзей. Пусть вечеринка станет прекрасной встречей единомышленников, пусть все рабуются, поют и веселятся. Вспомните свое детство, когда вы с огромным удовольствием бросались на улицу с любимым мячом и могли проводить там часы, играя в шум-

ные догонялки. Новогодняя программа отдыха пусть будет вот такой же ностальгией — яркой, веселой и насыщенной.

Как оформить квартиру? Украсьте комнату зеленом и золотом. Эти цвета прекрасно сочетаются друг с другом, именно в таком стиле стоит подобрать и наряд. Забудьте на время о кричащих красных расцветках, мы все уже немного устали от ярких оттенков, глазам комфортнее смотреть на зеленые и желтые краски.

Неважно, где вы решили встречать Новый год, главное, чтобы вам было весело, а вокруг были люди. Собака — смелое и решительное животное, поэтому новогодняя ночь отлично подходит для воплощения смелых идей, например, долгожданной поездки за границу.

ОВЕН



Ожидается год активности в карьерных делах. Овны будут полны решимости и целеустремленности. Им доверят важные проекты или назначат замещать начальство, где они покажут себя с выигрышной

стороны. Одинокие представители огненного знака смогут весной встретить свою половину. Если они уже готовы к построению долгих отношений, то цель можно считать достижимой.

ТЕЛЬЦЫ



Жизнь людей, родившихся под этим знаком зодиака, должна быть активной и наполненной яркими событиями. Это время для новых решений, открытий, знакомств. Оно позволит показать себя с выгодной стороны и добиться реальных успехов.

БЛИЗНЕЦЫ



Звезды обещают год оптимизма, свободы, познания мира. Открытость к новому плюс доля безрассудства начнет толкать представителей этого знака Зодиака к неожиданным поступкам. Порой им

надо будет даже усмирять себя, а также вспоминать о слове «ответственность».

РАК



Год принесет много передвижений, знакомств, новых проектов. Даже сами представители водного знака, скромные и любящие домашний уют, будут удивлены, насколько насыщенной станет

жизнь. Если кто-то давно лелеял мечту сорваться с насиженного места или яехать за границу, то год Собаки благовоит таким передвижениям.

ЛЕВ



Год Собаки принесет карьерный успех, а также улучшение материального положения. Главное — соблюдать сроки, спокойно воспринимать критику и сохранять хорошее настроение. Любовная жизнь будет спокойной и размеренной.

В семье сохранится доброжелательное отношение, взаимная поддержка.

ДЕВА



Год будет эмоциональным, импульсивным, напряженным. Он подарит целый спектр чувств: от восторга до уныния. Для Девы, которая привыкла сдерживать свои чувства, такие перепады эмоционального фона будут даваться тяжело. Если представитель знака заранее будет настраивать себя на ровное мировосприятие, что бы ни происходило, то это уберекет его от проблем со здоровьем.

ВЕСЫ



Год Собаки будет щедр и на подарки. Возникнут счастливые случаи, полезные знакомства, уникальные шансы изменить свою жизнь. Позитивные изменения коснутся не только деловой сферы, но и укрепления материального благополучия. Летом представится возможность восстановить прежние отношения.

СКОРПИОН



Для Скорпионов главный девиз этого года: «Хочешь что-то сделать хорошо, сделай это сами». Только самостоятельные решения и собственные усилия помогут добиться результатов. Хотите улучшить материальное положение, получить ощутимую финансовую прибыль? Тогда долой всех друзей-мудрецов и советчиков.

СТРЕЛЕЦ



Стрельцы смогут обрести новых друзей, укрепить связи со старыми, наладить отношения с семьей. Начало года для стрельцов будет очень удачным. Работа будет даваться легко, коллеги будут относиться лояльно, с пониманием, руководство представит сразу несколько шансов проявить себя.

КОЗЕРОГ



Представителям данного знака* придется сделать важный выбор. С начала года следует расставить приоритеты, чтобы выявить круг важных дел. Полезным будет составить план на каждый месяц года, это поможет сконцентрироваться на основных нюансах, не отвлекаясь на несущественные.

ВОДОЛЕЙ



Год хорошо подойдет для развития творческих способностей. Спорт должен стать частью вашей жизни. Запишитесь в спортзал, отыщите себе компанию единомышленников. Приготовьте себя к тому, что работать придется долго и упорно. Вероятна агрессия со стороны коллег, поэтому нужно заблаговременно подготовиться — любыми способами игнорировать злые выпады.

РЫБЫ



По гороскопу Рыб 2018 год для вас очень удачен и большей степени это касается карьеры и финансов. В этом году откроются новые возможности как карьерного, так и творческого роста. В год Собаки успешным будет участие в соревнованиях различного рода. Они могут быть связаны с вашей профессиональной деятельностью, спортом или различными хобби. Так что смело вперед — звезды для вас сошлись!

СТАНЬ УЧАСТНИКОМ
ПРОГРАММЫ ЛОЯЛЬНОСТИ

СЕТИ СУПЕРМАРКЕТОВ

Деликатес



СОВЕРШИТЕ ПОКУПКУ
на 2500 р



ЗАПОЛНИТЕ
АНКЕТУ



ПОЛУЧИТЕ
КАРТУ



ПОЛУЧАЙТЕ И КОПИТЕ
БОНУСЫ



ПЛАЧИВАЙТЕ БОНУСАМИ
ПОКУПКИ



УЧАСТВУЙТЕ В ЗАКРЫТЫХ
МЕРОПРИЯТИЯХ

*С полным перечнем правил программы лояльности можно ознакомиться на сайте

www.5armia.ru

Подарок по поводу... и без! В супермаркете «Деликатес»

- Для шефа и коллег
- Как знак внимания для друзей
- В благодарность врачу, педагогу, налогово-му инспектору...
- Как приятный сюрприз для любимых
- Для любого праздничного повода
- Когда нет времени на раздумья

Корзина «Для Коллег»

- Леденцы Вишня
- Сыр Маскарпоне Unagrande 80%
- Колбаса Сальчичон Монтанья Экстра с/в Casademont
- Нектар YAN Облепиховый
- Уксус из белого вина пинот Jamie Oliver
- Кускус с ароматными травами ЯРМАРКА Cafe
- Колбаса Олень с/в нарезка Деликатесная мастерская
- Шоколад Сетой горький с кристаллами морской соли



1500
руб.

Корзина «Для Друзей»

- Масло оливковое Extra Virgin с травами
- Сыр с плесенью белой Бри Нормандия 50%
- Соус бальзамический из Модены с трюфелем Cento Percento
- Оливки с/к Jamie Oliver
- Шоколад Бельгийский молочный без сахара
- Хворост из горького шоколада какао 70%
- Колбаса Заяц с/в нарезка Деликатесная мастерская
- Макароны Спагетти Барилла №5
- Корича в палочках фас



2200
руб.

Корзина «для Любимых»

- Соус Песто зеленый Jamie Oliver
- Сыр Качокавалло Unagrande 45%
- Соус Песто с базиликом и рукколой Барилла
- Соус Манго-Чили Премиум SPILVA
- Спагетти с чернилами каракатицы Dalla Costa
- Сыр Фондю Margot Fromages 40%
- Улитки по-бургундски Faisla de Gastronomie
- Конфеты Династия Ассорти с цельными орехами
- Колбаса из косули с перчиком
- Хамон Прошуто Крудо из утиной грудки



6000
руб.

Выгода ООО «Деликатес» ИНН 880222850 ОГРН 112880287873, Юр. адрес: 64002, Иркутская обл., Иркутск, Гамов Архив 12-46

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВПОКАЗАНИЯ, НЕОБХОДИМО ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ СО СПЕЦИАЛИСТОМ



Alma Lasers™ Soprano

*Новейшая
лазерная эпиляция*


БЫСТРО


ЭФФЕКТИВНО

КОМФОРТНО

как прикосновение
теплого песка

ПРОФИ
ЦЕНТР КРАСОТЫ И ЗДОРОВЬЯ

 beauty_profi_centr

 profi_beauty_group

 irk.beauty.profi

тел. 202-145