

Деликатес

Супермаркет

Информационно-рекламное издание

декабрь 2015



Что едят
Деды
Морозы?

Гороскоп
2016

Как
накормить
обезьяну

Информационно-рекламное издание
«Супермаркет Деликатес»

Адрес редакции:

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

Руководитель проекта:

Екатерина Щелкунова
5armia@5armia.ru

**Главный редактор,
менеджер рекламы и распространения**

Алена Калачева
marketing@5armia.ru
+7 (924) 710-04-02

Дизайн:

Сергей Цы
Владислав Дмитриев
5armia@5armia.ru

Отпечатано:

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

Подписано в печать: 07.12.2015

Тираж: 5 000 экз.

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

Редакция не несет ответственности за 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

**ПОДАРОЧНЫЕ
КОРЗИНЫ**
на любой вкус
и кошелек




**Пятая
армия**

**Доставка
деликатесов на дом:**

506-506
www.5armia.ru

реклама



Супермаркеты
«Деликатес»

1 | ул. Декабрьских Событий, 31
2 | ул. Стахановская, 49
(поселок Дзержинск)

Компании «Пятая Армия» и «АСФ»

провели прекрасные мероприятия
в городах Чита и Улан-Удэ





В гостях у ресторана «Иркутск»

Компания «Пятая Армия» пригласила своих клиентов и партнеров посетить презентацию и мастер-класс в ресторане «Иркутск»

Спонсоры мероприятия:

Виноград



BAIKAL
PEARL

ПРИРОДНАЯ ВОДА ЖЕМЧУЖИНА БАЙКАЛА



19 ноября
Мастер-класс
в ресторане
«Иркутск»





20 ноября

состоялась презентации
для сотрудников
и владельцев розничных
сетей и магазинов



ГОД ОГНЕННОЙ ОБЕЗЬЯНЫ

Животного яркого,
веселого, любящего
компании. Проведите
любые праздники
и торжества вместе
с «Время Суши»!

2016

для
романтического
вечера

Набор
«Love is»

800
руб.



для праздника
на работе

Набор
«Корпоратив»

2 100
руб.



для дружной
компании

Набор
«Корпоратив MAX»

3 500
руб.



подарок
при заказе
набора



МИНЗДРАВСОЦПРАЗВИТИЯ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ:
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

*Накроем стол
по любому поводу
для любой компании!*



Суп «Том кха»

**180
руб.**



Курица с овощами

**220
руб.**



Салат с угрем

**180
руб.**



Конверты с курицей

**230
руб.**



Торт

**90 руб.
/ 100 г**

50-60-80

www.sushi38.ru

www.5armia.ru





Куба | Из окон выливают воду


Детский новогодний праздник на Кубе называется День Королей. Королей-волшебников, приносящих подарки детям, зовут **Бальтасар, Гаспар и Мельчор**. Накануне дети пишут им письма, в которых рассказывают о своих заветных желаниях.

Кубинцы в канун Нового года заполняют водой всю посуду, которая есть в доме, а в полночь начинают выливать ее из окон. Так все жители острова Свободы желают Новому году светлого и чистого, как вода, пути.

Традиционные блюда на праздничном столе — индейка или жареный молочный поросенок. Без знаменитого кубинского рома тут, разумеется, тоже

никак не обойтись, вот только пьют его не в чистом виде, как поступили бы мы, а разбавляют апельсиновым соком, добавляют в бокалы различные ликеры и обязательно кусочки льда. Знаменитым кубинским десертом является пирог с гуавой или пирог с кокосом, тыквой и апельсинами. Здесь также любят сладкий картофель и бананы, которые используют для приготовления пудингов и пирогов.

Интересна также традиция отсчета двенадцати ударов часов в новогоднюю ночь на Кубе. Считается, что ударов должно быть всего 11 — двенадцатый удар приходится уже на Новый год, а значит, в этот момент уже нужно встречать наступивший год и заодно дать часам отдохнуть.



Италия | В Новый Год из окон летят утюги и старые стулья

В Италии Новый год начинается шестого января. Согласно поверьям, в эту ночь на волшебной метле прилетает добрая **Фея Бефана**. Она открывает двери маленьким золотым ключиком и, войдя в комнату, где спят дети, наполняет подарками детские чулки, специально подвешенные к камину. Тому, кто плохо учился или шалил, Бефана оставляет щепотку золы или уголек. Есть также и Бабо Наттале — оставляет свои сани на крыше и через печную трубу проникает в дом, где для него оставляют немного молока и сладостей. На вид он ничем не отличается от своего американского прототипа, такой же толстый, румяный и обязательно в очках на неизменной повозке, запряженной оленями.

В Италии считается, что Новый год надо начинать, освободившись от всего старого. Поэтому в Новогоднюю ночь принято выбрасывать из окон старые вещи. Итальянцам этот обычай очень нравится, и они исполняют его со всей страстью, свойственной южанам: в окно летят старые утюги, стулья и прочий хлам. Согласно приметам, освободившееся место непременно займут новые вещи.

Ужин Святого Сильвестра, а именно так они называют предновогодний пир, начинается в районе 9-ти вечера и длится до полуночи. На столах, обычно, стоят от семи до тринадцати различных блюд. Итальянцы обожают лентиккие или по-нашему — чечевицу и подают эту крупу, так похожую на мелкие монетки, в качестве новогоднего гарнира. Еще принято в последний день старого года угостить своих домашних

свинными ножками. Словно поднимая бокал с вином, итальянцы элегантно подхватывают свиные ножки и едят их в качестве проводов старого года. Также на итальянском новогоднем столе присутствуют орехи, блюда из свинины, икра и обязательно виноград.

Удача в Италии имеет свой собственный цвет, поэтому все жители наряжаются в красное. Если вы встретите итальянца, скажем, в зеленых штанах и желтой куртке, то не сомневайтесь, хоть что-то на нем в этот день обязательно красного цвета. И совсем не обязательно показывать это окружающим.

Известная во всем мире итальянская новогодняя традиция про 12 виноградин берет свое начало в глубокой древности. Каждый удар при наступлении года является напоминанием, что во рту должна оказаться очередная винограда. Если вы достаточно проворны, то с первой секунды Нового года в вашем рту окажется самая последняя из 12-ти виноградин, а это означает, что весь год вас будет ждать удача. Вроде бы все, но на самом деле у этой традиции есть интересное продолжение. После 12-го удара во всем доме выключается свет, а все находящиеся в доме гости непременно целуются.

Для итальянцев также важно, кого они первым встретят в новом году. Если 1 января первым встретят монаха или священника — это плохо. Нежелательно также встретиться с маленьким ребенком, а встретить горбатого деда — это к счастью.



Англия | Чтобы быть вместе целый год, влюбленные должны поцеловаться

Перед сном дети ставят на стол тарелку для подарков, которые им принесет *Санта Клаус*, а в башмаки кладут сено — угощение для ослика.

О приходе Нового года возвещает колокол. Правда звонить он начинает немного раньше полуночи и делает это «шепотом» — одеяло, которым он укутан, мешает ему продемонстрировать всю мощь. Но ровно в двенадцать колокола раздаются, и они начинают громко звонить в честь Нового года.

В эти минуты влюбленные, чтобы не расставаться в будущем году, должны поцеловаться под веткой омелы, считающейся магическим деревом.

Новогодний стол уставлен разнообразными праздничными блюдами: индейкой с каштанами и жареным картофелем под соусом, тушеной брюссельской

капустой с мясными пирогами, овсяными лепёшками круглой формы с отверстием посередине, пудингами, сыром кеббен, жареным гусём и бифштексами. После всего этого следуют традиционные английские десерты, в числе которых яблочный пирог, пудинг, различные сладости и фрукты. В новогоднюю ночь англичане предпочитают пить пунш.

Самая известная новогодняя традиция в этой стране — это традиция первого гостя. Год будет удачным, если после того, как часы пробьют полночь и возвестят о начале Нового года, первым гостем в доме будет молодой человек с темными волосами. В Англии гость должен принести с собой хлеб, уголек, щепотку соли, которые символизируют еду, тепло, благосостояние. По обычаю, первый гость, войдя в дом, молча проходит к камину и кидает туда уголек, и только потом все поздравляют друг друга. Первого гостя нужно обязательно накормить.



Индия | Новый Год — праздник огней

В разных частях Индии Новый год отмечают в разное время года. В начале лета — праздник Лори. Дети заранее собирают у дома сухие ветки, солому, старые вещи. Вечером разжигают большие костры, вокруг которых танцуют и поют.

А когда наступает осень, празднуют Дивали — праздник огней. Этот праздник характеризует победу добра над злом. По легенде рыцарь Рама победил злого демона Равана, который украл его жену и держал её в Шри-Ланке. Рама настолько долго добирался до острова, что местные жители начали зажигать огоньки, чтобы Рама нашел дорогу назад.

С тех пор и повелась традиция зажигать огоньки и свечи в эти праздничные ночи. Между прочим, праздник длится пять дней. Люди запасаются всем необходимым на эти дни, так как любой индус имеет

право не работать. Люди устраивают праздничные салюты и семейные трапезы. На крышах домов, на подоконниках расставляют тысячи светильников и зажигают их в праздничную ночь. Девочки пускают по воде маленькие лодочки, на которых тоже горят огоньки. В этой стране нет прямого аналога нашего Деда Мороза, детям подарки дарит **богиня Лакшми** (богиня счастья и процветания).

На новый год едят Угади Пакчади, который готовится из цветков нима, мангового сока, пальмового сахара и других компонентов с разными вкусами. Съедая это блюдо на Новый год, человек символически признаёт, что жизнь — это смесь хорошего и плохого, радости и горя, и всё это надо принять и со всем этим надо жить. Во всех блюдах используется много специй. Принято считать, что большое количество специй принесет много счастья в будущем году. ○



Салат из запеченной свеклы *с Сиртаки Classic*

Ингредиенты:

- Микс салат **150 г**
- Сиртаки Classic **200 г**
- Масло оливковое **40 мл**
- Зернистая горчица **60 г**
- Бальзамический уксус **50 мл**
- Мята свежая **1 пучок**
- Свекла **6 шт.**
- Соль **по вкусу**
- Перец черный молотый **по вкусу**

Способ приготовления:

- 1) Запеките свеклу в фольге до готовности, проверяя ее шпажкой.
- 2) Пока свекла запекается, приготовьте маринад: горчицу, оливковое масло и бальзамический уксус нужно перемешать с солью и черным молотым перцем до состояния эмульсии.
- 3) Слегка остывшую свеклу очистите и нарежьте дольками, перемешайте с маринадом и отложите до полного остывания.
- 4) Смешайте салатный микс с листьями мяты, выложите нарезанный кубиками Сиртаки Classic и дольки маринованной свеклы.
- 5) Заправьте салат оливковым маслом и каплями уксусно-горчичного маринада.



Рулетики из баклажана

с Сиртаки Original и помидорами

Ингредиенты:

- Баклажаны **2 шт.**
- Помидоры **2 шт.**
- Масло оливковое **1 ст. л.**
- Сиртаки Original **120 г**
- Петрушка **1 пучок**
- Орехи грецкие **70 г**

Способ приготовления:

- 1) Баклажаны нарезаем вдоль на пластинки толщиной 4–5 мм.
- 2) Разогреваем сковороду с растительным маслом. Кладем баклажаны и обжариваем в 2 партии по 2 минуты с каждой стороны до готовности.
- 3) Перекладываем на бумажные полотенца, чтобы впитать лишний жир.
- 4) Из помидоров удаляем семечки, мякоть нарезаем толстой соломкой.
- 5) Сиртаки Original, оливковое масло и зелень кладем в чашу блендера. Перемалываем до состояния пасты.
- 6) На каждый ломтик баклажана кладем по 1 чайной ложке сырной пасты, кусочек помидора и половинку грецкого ореха.
- 7) Сворачиваем в рулетики.

Сиртаки®

Для греческого салата



Сиртаки «Classic»

Свежий греческий сыр Сиртаки «Classic» производится по старинному рецепту острова Родос. За соблюдением всех технических условий на производстве сыра следят опытные греческие технологи. Для Сиртаки «Classic», изготовляемого из свежайшего коровьего молока, характерно высокое содержание белка, кальция и низкое содержание углеводов. Эта особенность делает Сиртаки «Classic» превосходным диетическим продуктом.

Сиртаки «Original»

Сырный продукт Сиртаки «Original» был разработан специально для греческого салата — с учётом не только вкусовых качеств, но и текстуры мякоти, защитных свойств упаковки и удобства быстрой нарезки. Продукт не содержит консервантов и красителей, он такой же натуральный и сочный, как остальные ингредиенты греческого салата, отлично подходит для использования в самых различных блюдах. За соблюдением рецептурного состава и условий производства следит команда опытных греческих технологов.

В розницу в супермаркетах «Деликатес»

Оптом в компании «Пятая Армия»

Что едят
Деды
Морозы?

Голландский Синдеркалас

Синдеркалас носит кафтан и белые сапоги. Перед самым Новым годом он приплывает в Амстердам на корабле, однако сам подарки не раздает. Для этого у него есть свита — мавры в пышных тюрбанах.



Рецепт голландского рулета *от Синдеркаласа*

Ингредиенты:

- Тесто слоеное — **1 кг**
- Ветчина — **300 г**
- Помидор (2 шт.) — **230 г**
- Огурец (маринованный) — **150 г**
- Сыр (любимый твердых сортов) — **350 г**
- Горчица — **3 ч. л.**
- Яйцо куриное (для смазывания) — **1 шт.**
- Смесь специй и трав

Способ приготовления:

- 1) Раскатать тесто, смазать горчицей.
- 2) Выложить начинку посередине теста: сначала тертый сыр, потом всё остальное и снова сыр. Посыпать перцем.
- 3) Завернуть рулет, аккуратно положить его на противень. Смазать яйцом — для золотистого цвета и обильно посыпать травами — для аромата. Выпекать до готовности (примерно 15 минут).

Прима Донна

салон нижнего белья

✓ ПОДАРОЧНЫЕ КАРТЫ

✓ 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!

ФИЛЕ ДОРАДО

с горячим салатом
и вяленой грушей



Рецепт от бренд-шефа ресторана
«Сенатор» Александра Петрикова

Дорадо	400 г
Цуккини	50 г
Болгарский перец	50 г
Морковь свежая	50 г
Вяленые томаты	30 г
Свежая руккола	20 г
Груша	30 г
Оливковое масло	
Соль, перец	
Белое сухое вино	



Способ приготовления:

1 Удалить из рыбы все кости, разделить на 2 филе. 2 Разогреть сковородку с оливковым маслом и положить филе кожей вверх. Обжаривать 2 минуты, затем перевернуть, добавить белое вино, накрыть сковороду крышкой и убавить сковороду с огня. 3 Овощи нарезать соломкой и обжарить на оливковом масле. 4 Грушу нарезать на слайсы и при температуре 100 °C сушить в духовке 1 час. 5 Выложить филе на тарелку, сверху положить горячий салат предварительно добавив свежую рукколу, полить блюдо соусом, образовавшимся на сковороде после рыбы, украсить вяленой грушей.

МУКСУН

на тыквенном ризотто

Филе муксуна
Соль, перец
Рис Арборио
Масло оливковое
Белое сухое вино
Чеснок
Тыква или
тыквенное пюре
Бульон куриный



Рецепт от шеф-повара
«Old Cafe»
Рассафонова Алексея



Способ приготовления:

1 Филе муксуна посолить, поперчить и обжарить на гриле до готовности.

2 Из риса сорта Арборио приготовить ризотто. Обжарить рис на оливковом масле, добавить бе-

лое сухое вино, чеснок. Выпарить вино, добавить тыкву или тыквенное пюре. Варить, добавляя куриный бульон небольшими порциями. Рис должен быть проварен на зубок или альденто.

3 На блюдо выложить ризотто, на него жареный муксун. Украсить лимоном и помидором черри.

Что едят
Деды
Морозы?

Финский Йоллопукки

В Финляндии живет Йоллопукки. У него есть жена Мария. Йоллопукки носит длинный тулуп, а о своем появлении предупреждает колокольчиком. Йоулупукки, такое имя ему дано не зря: «Йоулу» означает Рождество, а «пукки» — козел. Много лет назад Дед Мороз носил козлиную шкуру и подарки развозил на козлике.



Рецепт свиного окорока от Йоллопукки

Ингредиенты:

Для ОКОРОКА

- Свежий окорок — **1 кг**
- Лавровый лист — **2 шт.**
- Черный перец — **2 ст. л.**
- Свежий имбирь — **1 ст. л.**
- Гвоздика — **1 пригоршня**

Для ПОДЛИВКИ

- Чеснок — **2 зубчика**
- Половина апельсина
- Мед — **160 мл**
- Сахар — **200 г**
- Половина красного перца халапеньо
- Смесь пяти специй (корица, анис, фенхель, сычуанский перец, гвоздика) — **1 ч. л.**
- Соевый соус — **60 мл**
- Соль и черный перец

Способ приготовления:

- 1) В большой кастрюле залейте окорок водой, добавьте лавровые листья, перец, мелко нарезанный имбирь, половину гвоздики.
- 2) Доведите окорок до кипения, затем убавьте огонь до минимума и оставьте кипеть 50 минут (расчет такой: 25 минут кипения на полкило мяса)
- 3) За полчаса до того, как мясо будет готово, поставьте духовку разогреваться до 215 °С, в это же время начните делать подливку: смешайте все ингредиенты и поставьте в маленькой кастрюле на средний огонь. Периодически помешивайте, чтобы сахар растворился. Как только смесь закипит, убавьте огонь до маленького и оставьте кипеть, пока смесь не станет достаточно густой (примерно 20–25 минут)
- 4) Когда мясо доварится, достаньте его из воды и аккуратно обсушите бумажными полотенцами.
- 5) После этого маленьким острым ножом сделайте диагональные надрезы (2–3 сантиметра в глубину) по всей поверхности крест-накрест. Теперь в каждое перекрестье воткните по гвоздике.
- 6) Положите окорок в емкость для запекания, полейте частью подливки и поставьте в духовку на 20–25 минут (когда подливка станет превращаться в карамель — пора вынимать).

Что едят
Деды
Морозы?

Шведский Юль Томтен



Шведам подарки приносит рождественский гном, которого зовут Юль Томтен (Юлтомтен). Он обитает в лесу. На новогодние праздники и Рождество он творит чудеса, ему помогают снеговик Дасти, озорные мыши, принц с принцессой, ведьмы, Король со Снежной Королевой и вездесущие эльфы. Эльфы находят золото для ёлочных украшений и подарков. В большинстве домов Юль Томтен приходит под Рождество, но в некоторых — после боя курантов.

Рецепт шведских коричных булочек Kanelbullar от Юль Томтена

Ингредиенты:

- Молоко — 400 мл
- Масло сливочное — 220 г
- Сухие дрожжи — 14 г
- Сахар белый мелкий — 200 г

- Мука пшеничная — 750 г
- Соль — ½ ч. л.
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Корица молотая — 2 ч. л.
- Молотый кардамон — 2 ч. л.

Способ приготовления:

1) В среднем сотейнике растопите 110 грамм сливочного масла на медленном огне и затем добавьте молоко. Когда смесь станет теплой, уберите сотейник с огня, добавьте сухие дрожжи и перемешайте до их равномерного распределения. Отставьте.

2) Смешайте муку, 110 грамм сахара, соль и кардамон в большой миске. В центре сделайте колодец и влейте теплую масляно-молочную смесь. Смешивайте, пока тесто не начнет формироваться. Когда тесто перестанет быть липким, выложите его на присыпанную мукой, чистую поверхность и месите 6–8 минут, пока не получится упругое, гладкое, тугое тесто. Если почувствуете, что в процессе тесто еще липнет к рукам, добавьте немного муки. Переложите тесто в чистую, присыпанную мукой, миску, накройте чистым полотенцем и дайте подняться в теплом месте без сквозняков

в течение 45–60 минут. Выньте оставшееся масло из холодильника, пусть размягчится.

3) Разогрейте духовку до 220 градусов. Приготовьте начинку: вилкой смешайте масло, 90 грамм сахара и корицу, пока не получится «паста».

4) Когда тесто поднимется, переложите его на присыпанную мукой поверхность, разделите на 2 части (так будет удобнее) и раскатайте в прямоугольник толщиной 3 мм. Распределите по поверхности начинку. Затем, с длинной стороны прямоугольника, начните скатывать рулет. Острым ножом нарежьте рулет примерно на 12 частей.

5) Скатайте нарезанные части в булочки, выкладывайте на противень, покрытый бумагой для выпечки, смажьте взбитым яйцом, чтобы хорошо подрумянились. Снизьте температуру духовки до 190 °С. Выпекайте булочки 15–20 минут, или пока они не станут золотисто-коричневыми.

6) Повторите процесс со второй половиной теста.

meine LIEBE

ЧИСТЫЙ ДОМ ДЛЯ ЛЮБИМЫХ



АНТИЖИР 500мл

Область применения:

- Эффективное средство для удаления подгоревших жиров, масел, стойких пищевых загрязнений с поверхностей: плит, духовок, гриля, вытяжек, нержавеющей стали, кафеля, пластика, сковород, кастрюль, микроволновых печей.
- Бережно для стеклокерамических плит
- Эффективно и быстро (за 1 минуту!) удаляет пригоревшие остатки пищи, въевшийся жир и грязь
- Глубоко и бережно очищает поверхность
- Оставляет деликатный и свежий цитрусовый аромат



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ СПРЕЙ ДЛЯ КУХОННЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ 500мл

Область применения:

- Концентрированное средство для ежедневной уборки любых поверхностей на кухне: раковины, столешницы, кухонной плитки, холодильника, микроволновой печи
- Легко справляется с известковым налетом и полировкой хромированных поверхностей
- Эффективно и быстро, удаляет сложные виды загрязнений: жир, известковый налет, пятна от пищевых продуктов
- Устраняет неприятные запахи
- Новый аромат! Свежий аромат лимона



эффективность
формул



экономичность



экологичность

Рецепт
от «Фабрики
Птицы»

Куриная грудка *фаршированная ветчиной и сыром*

Ингредиенты:

- куриная грудка — 1 шт.
- ветчина или бекон — 50–70 г
- сыр — 50–70 г
- соль
- перец
- сливочное масло
- яйца 2 шт.
- сухари панировочные 1 стакан

Способ приготовления:

- 1) Разрежьте куриную грудку на две равные части. Каждую половинку филе разрежьте вдоль, не дорезая до конца, и разверните как книжку.
- 2) Отбейте каждую из получившихся частей, натрите солью и перцем, внутреннюю сторону филе смажьте сливочным маслом.
- 3) На краешек отбитого филе положите сыр, грибы и ветчину, прикройте второй половинкой филе и заколите края зубочистками.
- 4) Взбейте яйца в большой ёмкости. Смажьте грудку яйцом, затем обваляйте в панировочных сухарях.
- 5) Выкладывайте грудку в смазанную маслом форму для запекания. Запекайте в разогретой до 180–200 °С духовке 20–25 минут.



В розницу в супермаркетах «Деликатес»

Оптом в компании «Пятая Армия»

Не содержит ГМО



реклама

Потому, что качество превышает все

РЕКЛАМА

Как накормить обезьяну



Грядущий год по восточному календарю будет годом красной Обезьяны. Ее стихия — огонь. Каким образом порадовать эту забавную зверушку? Безусловно, поставить на стол все ее любимые лакомства.

Обезьяна — животное активное, любознательное и жизнерадостное, ни минуты не просидит в покое. Поэтому все блюда на столе следует сделать, прежде всего, легкими, затейливыми, необычными, а не тяжелыми или жирными. Оригинальные блюда на грани несочетающихся продуктов только приветствуются.

В принципе, Обезьяны всеядны, но предпочтение отдают **фруктам** и **овощам**. Обязательно нужно приготовить большую вазу, наполненную разнообразными тропическими фруктами. И побольше **бананов** — самый излюбленный обезьяний фрукт.

Безусловно, ни один новогодний стол никогда не обходился без блюд из **мяса**. И в этот раз оно может присутствовать, но следует отдать предпочтение нежирному — **курице, кролику, рыбе**. Для Обезьяны важна минимальная термообработка продуктов. Попробуйте приготовить мясо на открытом огне. Это ее порадует.





Обезьянки обожают **сыр**. Поэтому уместны будут бутерброды с сыром, сырная нарезка, сырники и салаты с использованием сыра, капризе например.

Украсьте все блюда разнообразной **зеленью, листьями салата, зеленым луком, петрушкой, укропом**. Также на стол следует подать много ярко красных и оранжевых красок: **томаты, апельсины, разноцветный перец**.



Уместно поставить на стол и **сладость. Торты, пирожные, печенье, конфеты**.

Обезьяны жуют сладкоежки. В фаворе будут такие сладкие блюда как фруктовые салаты с заправкой из взбитых сливок, десерты из слоёного теста. Также должны быть на столе и конфеты в ярких, блестящих обертках, не менее 5–6 видов, за новогодние праздники вы их быстро съедите. Не забудьте о сладких напитках. **Соки, морсы, компоты, банановый шейк**.



На обезьяньем новогоднем столе должно быть все и как можно больше. Он должен ломиться от изобилия, а оформить стол следует ярко и празднично. Все блюда должны быть красиво оформлены и подаваться в самых лучших салатниках и вазах. Сделайте композиции с шариками и мишурой, обезьяне понравится их блеск.

Основные цвета года — **красный, оранжевый, золотой, желтый**. Позаботьтесь заранее о сервировке стола посудой этих оттенков. А застелить праздничный стол можно красной скатертью из шелка или атласа.

Чтобы угодить Хозяйке года, положите на новогодний стол льняные салфетки. Подойдет в качестве сервировки стола расписная посуда, такие же разносы, большие блюда с росписью. Поставьте на стол **сувениры из дерева, из бамбука**.

Украсьте стол фруктами, зеленью, пряными травами, овощами, разложив их живописно не только на праздничном столе, но и украсив ими комнату, где состоится торжество.



Обезьяны великие экспериментаторы, поэтому хозяйку наступающего года нужно порадовать чем-то ранее не опробованным в вашей семье, чтобы выйти на новый уровень и привлечь достаток в 2016 году. Приготовленный новогодний стол на год обезьяны по всем правилам восточного гороскопа привлечет в ваш дом уверенность в завтрашнем дне, удачу и счастье.
Вкусного вам Нового года!



РЕСНАГИН

professional

Для домашней и профессиональной кухни



*Специальное
рафинированное
масло для фритюра*

- дезодорированное
- чистое
- без осадка и примесей
- придает продуктам аппетитную золотую корочку

В розницу в супермаркетах «Деликатес»



Майонез PECHAGIN



Салат «Сосновая Шишка» с майонезом «PECHAGIN»

Ингредиенты:

- Филе куриное «Фабрика Птицы» — 150–200 г
- Морковь (отварная) — 1 шт.
- Яйцо куриное (отварное) — 2 шт.
- Шампиньоны «Кормилица» — 100 г
- Сыр твердый — 100 г
- Миндаль — 200 г
- Майонез PECHAGIN
- Карри «Santa Maria» — 0,5 г
- Соль
- Масло растительное

Способ приготовления:

- 1) Куриное филе нарезать небольшими кусочками, обжарить на минимальном количестве растительного масла вместе с карри, посолить. Яйца, морковь, сыр натереть по отдельности. Грибы мелко нарезать.
- 2) Выложить на плоское блюдо слоями, промазывая майонезом, в виде шишки. Слои: курица, грибы, морковь, яйца, сыр с майонезом (смазать весь салат).
- 3) Обложить весь салат миндальными орешками, сверху украсить еловой веточкой.

Съедобные идеи на Новый год

Ёлка

Берем морковку, закрепляем ее вертикально на тарелке. «Утыкиваем» морковку зубочистками. На зубочистки называем клубнику, виноградины, кружочки киви, в общем любые фрукты и ягоды, которые есть под рукой.



Пингвины

Эту необычную закуску довольно легко приготовить — потребуются оливки, сливочный сыр, морковь и немного вашего времени.



Снеговики из яиц

Очень просто изготовить вот такого снеговика из вареных яиц и моркови, а затем украсить праздничное блюдо.



Ёлка из сыра

Прекрасное украшение вашего праздничного стола, потребуется сыр, половинка яблока и зелень.



Рождественский венок

На одну сторону зубочистки наткните помидорчик, а на другую сторону нанизайте шарик моцареллы, но так, чтобы кончик зубочистки не торчал из сыра. Уложите помидорки с сыром на листья базилика.



Яблоки

Может яблоки и не новогодний фрукт, но венок из яблок и яблочная чашка смотрятся очень празднично!



Рецепт глинтвейна

В красное вино по вкусу добавьте сахар и корицу, поставьте на огонь и прокипятите 1 раз. Сняв с огня глинтвейн тот час же пьют. По желанию в глинтвейн можно добавить цедру лимона.

Мидии KALURI *под сырным соусом*

Ингредиенты:

- Мясо мидий Kaluri — 500 г
- Масло сливочное — 100 г
- Масло оливковое — 5 ст. л.
- Чеснок — 3–4 зубчика
- Соль, перец
- Сыр — 100–150 г
- Пол-лимона
- Тимьян

Способ приготовления:

- 1) Замороженные мидии бросить в кипящую подсоленную воду минуты на 2–3, затем откинуть на дуршлаг.
- 2) Разложить мидии на противне.
- 3) Сливочное масло комнатной температуры смешать с оливковым маслом, добавить выдавленный чеснок, сок лимона, соль и перец по вкусу, тимьян. Залить соусом мидии.
- 4) Посыпать мидии сверху натертым сыром, поставить в духовку, разогретую до 180 °С на 8 минут.



Морские гребешки *с лаймом и чили*



Ингредиенты:

- Морские гребешки Kaluri — **16 шт.**
- Масло сливочное — **1 ст. л.**
- Чеснок — **1 зубчик**
- Масло растительное — **1 ст. л.**
- Корень имбиря — **1 ст. л.**
- Лук зеленый — **1 пучок**
- Перец чили — **1 шт.**
- Лимонная цедра — **150 г**
- Сок лайма — **3 ст. л.**
- Соль — **по вкусу**
- Перец черный молотый — **по вкусу**



реклама

Способ приготовления:

- 1)** Гребешки разморозить, промыть и обсушить на бумажных полотенцах, порезать мякоть пополам на два круга.
- 2)** Лук мелко порезать, зубчик чеснока раздавить, имбирь и цедру натереть. Затем чили очистить от семян и очень мелко порезать.
- 3)** В сковороде нагреть масло. Добавить чеснок и имбирь и готовить 1 минуту. Затем добавить зеленый лук и продолжать обжаривать на большом

огне еще около 1 минуты.

- 4)** Добавить в сковороду морские гребешки. Готовить на большом огне в течение 3 минут.
- 5)** В качестве заключительного штриха добавить в сковороду цедру и сок лайма — и готовить еще 1 минуту.
- 6)** Блюдо подавать горячим с образовавшимся в сковороде соком, отварным рисом и украсив дольками лайма.



В розницу
в супермаркетах
«Деликатес»

Оптом в компании
«Пятая Армия»

ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИЦА



Ингредиенты

Курица целая	1,5 кг
Соль для рассола	60 г/л
Лимон	200 г
Розмарин	10 г
Сливочное масло	100 г



Рецепт от шеф-повара
ресторана «Мамини»
Ильи Попова

Способ приготовления:

- 1 Курицу (целиком) замочить в рассоле (на один литр воды, необходимо добавить 60 г соли), сроком на 6 часов (технологию соблюдать обязательно).
- 2 Зафаршировать курицу лимоном, розмарином и смазать сливочным маслом.
- 3 Выпекать при температуре 100 °С в течение 2 часов, после вынуть из духовки и дать «отдохнуть» 30 минут, снова запечь при температуре 160 °С, в течение 15 минут. Гарнир на ваше усмотрение.

БИТОЧЕК ИЗ СЕМГИ и креветок с соусом сацки

Рецепт от шеф-повара ресторана «Рафинад»
Дмитрия Еланова

Филе семги	150 г
Очищенные креветки	60 г
Брокколи	60 г
Цветная капуста	60 г
Черри	40 г
Болгарский перец	20 г
Сметана или йогурт без добавок	60 г
Огурец	30 г
Укроп	5 г
Тимьян	5 г
Чеснок	5 г
Панировочные сухари (китайские сухари крупные)	30 г
Оливковое масло	100 мл
Специи по вкусу (соль, перец, чеснок)	



Способ приготовления:

- 1 Семгу и креветки перекрутить через крупную решетку на мясорубке или в блендере. Добавить специи в полученный фарш, перемешать и панировать в сухарях, сформировать биточек. Обжарить на разогретой сковороде на оливковом масле. Затем довести до готовности в разогретой духовке при температуре 180 °С 10 минут.
- 2 Овощи нарезать крупными кусочками (черри, брокколи, цветная капуста, перец), затем обжарить на оливковом масле, добавить соль и перец.
- 3 Для соуса: огурец очистить от кожуры и натереть на терке, добавить мелко нарезанные чеснок и укроп, добавить сметану или йогурт, посолить и перемешать.
- 4 Выложить на тарелку биточек, сверху овощи и рядом в соуснике соус сацки.



Доставка 506-506


Пятая
армия

www.5armia.ru

Собери
подарочную
корзину
НА НОВЫЙ ГОД!

Деликатес

ОПТОВЫЕ ЦЕНЫ

В СУПЕРМАРКЕТАХ

Деликатес

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



всегда свежайшие роллы

Супермаркет Деликатес

www.5armia.ru

1 | ул. Декабрьских Событий, 31
2 | поселок Дзержинск, ул. Стахановская, 49

Доставка деликатесов на дом **тел. 506-506**



Желе СанСтар
Ананасовое [250 г]
96 руб.



Гребешки без икры
с/м 10/20 [1 кг], [Китай]
966 руб.



Спагетти «Барилла» №5
[0,5 кг]
74 руб.



Соус заправка для салата
«Кунжутная» [200 мл]
217 руб.



Соус бальзамический
белый [250 мл]
215 руб.



Соус сливовый
GOOD RIFE [200 мл]
108 руб.

Цены могут незначительно меняться. [реклама]



Оливки с/к «Ricca Festa»
изумрудные крупные [580 мл]
456 руб.



Грибы опята маринованные
«Кормилица» [314 мл]
86 руб.



Каша Воложка пшеничная
с грушей и персиком [200 г]
113 руб.



Соус Песто «Jamie Oliver» с грецким
орехом и сладким перцем [190 г]
210 руб.



Сок «Живые соки»
Голубичный [0,5 л]
324 руб.



Вонтон с креветками
для жарки [144 г]
196 руб.



Мед-крем «Philosophia de Natura»
с кедровыми орехами [400 г]
548 руб.



Перец деликатесный
«AMRITA» [720 мл]
140 руб.



Зефир Апельсиновый
в шоколаде [250 г]
265 руб.

Лучшие кулинарные новости 2015 года



Ресторан, в котором можно расплачиваться фотографиями еды

По статистике, 52% посетителей ресторанов всегда фотографируют свою еду, а в сети Instagram находится уже более 90 млн. фотографий с хэштегом Food.

Теперь эта привычка поможет бесплатно пообедать в ресторане. 14 мая в Лондоне открылся ресторан The Picture House — единственный в мире, принимающий оплату не только деньгами, но и фотографиями. В день открытия в ресторане не было меню, гости получали стандартный обед из двух блюд и могли не платить за него, если фотографировали еду и загружали фотографии в свои фотоблоги.

Таким образом ресторан привлёк множество посетителей и обеспечил себе мощную рекламу в социальных сетях. Чтобы повысить качество своих фотографий, гости ресторана смогут посетить мастерклассы известного фудстилиста Мари Март. Через месяц запланировано открытие подобных ресторанов в Манчестере и Лидсе.

Во Франции открылась служба заказа бабушек, которые вкусно готовят

Ничто не сравнится с домашней едой, приготовленной бабушкой, но современные дети зачастую живут далеко от бабушек. Этим воспользовалась парижская компания «Lou Paré», основав службу заказа бабушек, которые не имеют специального образования, но хорошо готовят простые традиционные блюда. Кроме готовой еды приглашенная бабушка даёт занятой семье неоценимый опыт общения с детьми: учит выбирать продукты в магазине и готовить, рассказывает сказки, как в старые добрые времена. В штате компании несколько десятков бабушек-кулинаров, каждая имеет определённую специализацию: от простых десертов до обеда из 4 блюд. Их услуги оцениваются по-разному: от 12 до 42 евро в час.



Ресторан без персонала

В Сан-Франциско (США) открылся ресторан для интровертов и социофобов — «Eatsa». Здесь не нужно ни с кем говорить, так как в ресторане совсем нет обслуживающего персонала. Заказ следует делать через терминал или через интернет, и в указанное время заказанное блюдо окажется в одном из пронумерованных ящиков. Еду готовят профессиональные повара, но гостевой зал полностью изолирован от кухни, и готовые блюда появляются как бы из ниоткуда. Один из владельцев ресторана Тим Янг сообщил, что его целью было создать тихое уединённое место для отдыха офисных работников финансового района города, которым приходится работать с людьми. Здесь они могут расслабиться и насладиться вкусной едой, не ожидая официанта и не думая о чаевых. Ещё одна приятная особенность — цены здесь по понятным причинам почти такие же, как в заведениях фаст-фуда.

Выпущены стаканы, превращающие воду в сок

Американский изобретатель Исаак Леви нашел интересный способ повысить употребление воды — убедить мозг, что это не вода, а сок. Для этого Исаак 6 лет работал над созданием стаканов, которые придают воде вкус и аромат натуральных соков. Используя только разрешенные пищевые ароматизаторы, он разработал 4 стакана со вкусом апельсина, яблока, лимона и ягод. По словам изобретателя, вода из этих стаканов не имеет вкуса, однако особенности человеческого восприятия таковы, что ароматы влияют на формирование вкусовых ощущений, а благодаря особой форме стакана во время питья большое количество ароматических веществ попадает в нос, и мозг воспринимает напиток как имеющий особый вкус. Чтобы начать выпуск «обманных стаканов», изобретателю требовалось собрать 50 000 долларов, и цель была достигнута в течение нескольких дней. В начале 2016 года можно ожидать появления стаканов в продаже. Ориентировочная стоимость одного стакана — 20 долларов, а комплекта из 4 разных вкусов — 78 долларов.



В Корее появились кофейные стаканы для поцелуев

Дизайнер Jang WooSeok из Южной Кореи превратил обычную чашку утреннего кофе в романтическое переживание. Он создал стакан с крышкой в форме нижней части лица, создающую иллюзию поцелуя с каждым глотком кофе. Форма губ очень близко повторяет губы молодого и симпатичного человека, что можно использовать для популярного жанра селфи. Пока что «стакан для поцелуев» находится на стадии концепта, возможно в ближайшее время им заинтересуются крупные кофейни.



Китайский ресторан бесплатно кормит красивых посетителей

Ресторан Xinhua Henan в китайской провинции Хунань нашел способ привлечь красивых девушек и юношей. Тот, кто оказался самым красивым в ресторане на данный момент, получает бесплатный обед.

Для участия в акции гостям предлагается сфотографироваться перед обедом при помощи специального автомата. Затем, пока гость делает заказ и обедает, профессиональный пластический хирург анализирует внешность всех гостей и выбирает самое привлекательное лицо.

Каждые полчаса отбирается один победитель, который может не платить за обед. Интересно, что самым красивым в этом ресторане может стать любой — достаточно прийти рано утром в компании друзей, которым меньше повезло с внешностью.

— БРУСКЕТТА —

Италия, Британия, Мексика



ИНГРЕДИЕНТЫ:

1-2 чиабатты

Итальянская брускетта:

1 ч.л. оливкового масла на одну брускетту

400 г томатов

3-4 зубчика чеснока

Соль, смесь молотых перцев-по вкусу

Веточки зеленого базилика

Британская брускетта:

1 стакан консервированного зеленого горошка ТМ «Кормилица»

70 г пармезана

1 ч.л. оливкового масла на одну брускетту

Веточки зеленого базилика

Мексиканская брускетта:

100 г консервированной кукурузы ТМ «Кормилица»

400 г томатов

250 г консервированного ананаса ТМ «Кормилица»

1 стручок свежего острого перца чили

1 ч.л. оливкового масла на одну брускетту



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- **НАРЕЗАТЬ ЧИАБАТТУ** на 12 ломтиков. Поставить на 5 мин в духовку при 180° С
- **НАТЕРЕТЬ** для итальянского варианта 4 ломтика чесноком. Сбрызнуть оливковым маслом
- **ВЫНУТЬ** сердцевину из томатов. Нарезать мякоть мелкими кубиками. Тонко нарезать базилик. Выложить лук, томаты и базилик на хлеб. Посолить, поперчить
- **РАЗМЯТЬ** ступкой зеленый консервированный горошек. Сбрызнуть маслом хлеб. Выложить на него горошек
- **НАРЕЗАТЬ ПАРМЕЗАН** тонкими слайсами или натереть на терке. Выложить на бобовые. Украсить базиликом.
- **ДОСТАТЬ** сердцевину из томатов для мексиканской брускетты. Нарезать овощ мелкими кубиками. Очистить чили от семян и мелко порубить.
- **НАРЕЗАТЬ АНАНАС** небольшими кубиками
- **СМЕШАТЬ** оливковое масло, томаты, кукурузу и ананас. Выложить ложкой на горячий хлеб.

КОРМИЛИЦА

КОРМИЛИЦА



ПЕРЕЧНЫЙ СТЕЙК



Рецепт от шеф-повара
ресторана «Варвар»
Нарыжнева Дмитрия

Ингредиенты:

Говядина рибай	350 г
Смесь пять перцев	30 г
Соль морская крупная	5 г
Лук зеленый (перья)	10 г
Петрушка	10 г
Масло оливковое 100%	20 г
Руккола	20 г

Способ приготовления:

- 1 Порционный кусок мяса обвалить в крупно-молотой смеси перцев, дать нагреться при комнатной температуре.
- 2 Мелко порезать зеленый лук и петрушку, смешать. Мясо обжарить на гриле до состояния меду, дать отдохнуть.
- 3 Обвалить мясо в смеси лука и петрушки, посолить. Отрезать 2 тонких кусочка от стейка, выложить на тарелку, сверху украсить рукколой и полить маслом.

Приятного аппетита!

ПАЛТУС

в необычной панировке

Филе палтуса 160 г	Лук порей 50 г
Шпинат с/м 100 г	Соль по вкусу
Чеснок 5 г	Перец по вкусу
Тесто катаифи (или тесто спринг-ролл) 60 г	Масло растительное 150 г (30 г на маринад)
Яйцо 1 шт	Помидор черри
Лимон 1 шт	на украшение
Мука 50 г	Веточка тимьяна
	Соевый соус 30 г



Рецепт от Шеф-повара ресторанов
«Love Story» и «Cooper»
Полунина Константина

Способ приготовления:

- 1 В небольшой миске сделать маринад для рыбы. Выдавить сок лимона, налить растительное масло и соевый соус, добавить соль с перцем по вкусу. В маринад положить рыбу на 10 минут. Затем рыбу вытащить и обсушить салфеткой.
- 2 Поставить сковородку с большим количеством масла нагреваться. Пока сковорода нагревается, сделать рыбу в панировке. Сначала окунуть рыбу в муку, после в лезон (взбитое яйцо) и после завернуть в тесто катаифи либо в тесто спринг-ролл.
- 3 Положить рыбу в тесте на раскаленную сковороду и обжарить с двух сторон по 30 секунд. После чего убрать в духовку при температуре 160 °C на 15 минут.
- 4 Приготовить гарнир из шпината. Пожарить мелко нарезанный чеснок до золотистого цвета, добавить размороженный шпинат и жарить под крышкой около пяти минут.
- 5 Перед подачей нарезать лук порей и ошпарить его в кипятке. На большую тарелку выложить шпинат, на него готовую рыбу и сверху ошпаренный лук, все украсить веточкой тимьяна и помидором черри.



Что едят
Деды
Морозы?

Ирландский Даиди на Ноллаиг



Даиди на Ноллаиг — ирландский коллега Деда Мороза. Ирландия — страна религиозная и очень ценит свои старые добрые традиции. Именно поэтому Новый год в Ирландии будет пропитан мистикой и необычностью. В длинной зеленой шубе, с венком трав и различных растений, этот Дед выглядит как настоящий друид, кельтский волшебник, и напоминает о языческих культах, традициях земледелия и почитания вечного колеса жизни. Правда, о нем помнят только пожилые ирландцы, в последнее время Даиди на-Ноллаига вытесняет Санта-Клаус.

Рецепт Рождественского пудинга *от Даиди на Ноллаига*

Ингредиенты:

- Изюм темный — 50 г
- Курага — 50 г
- Финики — 50 г
- Алкоголь — 50 г (коньяк, ром, бренди)
- Сливочное масло — 65 г
- Сахар — 65 г

Способ приготовления:

- 1) Сначала необходимо подготовить начинку. Извлеките косточки из фиников, нарежьте их небольшими кусочками. Такими же кусочками нарежьте курагу. Смешайте изюм, финики и курагу, залейте алкоголем и оставьте на пару часов при комнатной температуре, а лучше на ночь в холодильнике.
- 2) Размягченное сливочное масло смешайте с сахаром и разотрите. Добавьте цедру лимона, натертую на мелкой терке, а также специи. Добавьте в смесь яйцо и разотрите до однородности.
- 3) Хлеб измельчите в блендере до крошки, смешайте хлебные крошки с мукой. Добавьте получившуюся сухую смесь в масляную основу, тщательно перемешайте.
- 4) Теперь добавьте в «тесто» сухофрукты вместе с алкоголем, в котором они вымачивались, перемешайте массу. Смажьте сферообразную жаро-

- Мука — 40 г
- Вчерашний хлеб — 35 г
- Яйцо — 1 шт.
- Цедра половины лимона
- Смесь пряностей для выпечки — 0,5 ч. л.
(корица, имбирь, мускатный орех, кардамон, гвоздика)

прочную глубокую тарелку маслом и уложите в нее пудинг, плотно утрамбовывая его, чтобы внутри не было пустот. Сверху уложите кусок пергаментной бумаги.

5) Накройте тарелку фольгой и зафиксируйте ее при помощи нитей или шпагата.

Теперь подготовьте широкую кастрюлю, на дно положите кусок ткани, на которую поставьте миску с пудингом. Влейте в кастрюлю кипяток, чтобы он доходил до половины миски.

6) Варите пудинг на водяной бане в течение 3,5 часов. По мере выкипания воды подливайте еще. Когда пудинг будет готов, снимите фольгу и пергамент, накройте свежим пергаментом и еще листом фольги, остудите.

Пудинг можно подавать как холодным, так и теплым. И, конечно же, не забудьте про крем или сливки — так будет гораздо вкуснее!

Что едят
Деды
Морозы?

Якутский Эхээ Дьыл

Якутский Дед Мороз Эхээ Дьыл известен своими многочисленными родственниками. Жена Кыхын Хотун — заведует зимним временем. Три дочки — Саасчана, Сайыына и Кухуунэй делят между собой весенние, летние и осенние дела. Внучка маленькая Хаарчаана — покровительница снега. Внук малыш Тьялчаан — Мальчик Новый год. Каждую осень к Деду Дьылу выходит из океанских вод огромный волшебный бык. Рога у этого быка растут до середины зимы, чем длиннее рог, тем холоднее становится (до -70°C). Потом рога начинают отваливаться, к весне бык совсем исчезает и возвращается следующей осенью.



Рецепт якутской строганины от Эхээ Дьыла

Ингредиенты:

- Любая северная или байкальская рыба
- Соль
- Молотый черный перец
- Зелень свежая

Способ приготовления:

- 1) Рыба должна быть очень хорошо заморожена. В идеале строгать надо вдоль хребта от хвоста к голове, тогда получаются тонкие длинные ленты-завитушки.
- 2) Для вкуса строганину макают в «макалово» — соль, перемешанную с молотым чёрным перцем в соотношении 1:1 с добавлением свежей зелени.
- 3) Есть надо незамедлительно, пока рыбка хрустит, макая каждую чипсинку в смесь соли, перца и зелени — в этом вся фишка северной строганины.

ТУРБАЗА МИР БАЙКАЛА ПРИГЛАШАЕТ!

Гастрономические вечера
на Байкале: вкусная кухня,
правильные напитки
и волшебная энергетика Байкала!



РАСПИСАНИЕ БЛИЖАЙШИХ ВЕЧЕРОВ:

4 января: Байкальская кухня

7 января: Рождественское путешествие по пяти странам
(пять стран, пять блюд, пять традиционных напитков)

30 января: Дегустируем напитки разных стран мира

22 февраля: Вечер Барбекю: готовим плов, жарим мясо.

6 марта: Сладкоежкам посвящается: вечер с изысканными десертами.

Дальнейшее расписание просим уточнять по телефонам:
8 (3952) 67-51-25, 91-02-65

Стоимость ужина: 900 рублей с человека
(ужин включает в себя: 5 перемен блюд, напитки, десерт)

Турпакет 3 200 рублей включает: проживание сутки
(благ. номер), **питание:** обед, гастрономический ужин, завтрак

Турпакет 4 400 рублей, включает: проживание двое суток
(благ. номер), питание: ужин в день заезда, завтрак, обед, гастрономический ужин, завтрак (в день отъезда)

Развлекательные мероприятия: викторина и конкурсы
(во время гастрономического ужина), прогулка по побережью
и льду Байкала (пьем чай, согреваемся грогом), играем в лото.
За дополнительную оплату: баня, экскурсии на квадроциклах,
автомобильные экскурсии, рыбалка.

**РАБОТАЕМ
КРУГЛЫЙ
ГОД!**

www.mirbaikala.info
vk.com/mybaikallake
тел. (3952) 675-125, 675-870



ТУРБАЗА МИР БАЙКАЛА: Малое море, благоустроенные номера, кафе, баня, квадроциклы!

Гороскоп на 2016 год по знакам Зодиака

Наступающий год Красной (или Огненной) Обезьяны для всех знаков будет весьма неожиданным, полным сюрпризов и достаточно сложным. 2016 год позволяет проследить такую тенденцию — повезет в этот период лишь тем, кто будет активно работать и прилагать определенные усилия для достижения своих целей. Сама Обезьяна имеет своенравный характер, эту особенность она будет стараться передать всем знакам Зодиака.



Овен

Все Овны 2016 году должны взять себе за правило быть крайне бережливыми, расчетливыми и экономными. Ибо Обезьяна не очень-то расположена к этому знаку и будет постоянно провоцировать на ненужные траты.

Девиз Овнов в 2016-м году — не сопротивляться! Все события, которые будут происходить в вашей жизни, нужно воспринимать как данность и пытаться извлекать из них максимальную выгоду. Стоит побережить свое здоровье весной и в начале лета, лучше всего именно на этот период запланировать отпуск. В семье и любовных отношениях будет царить идиллия и покой.

динальные перемены — в карьере и личной жизни. Возможна смена работы или переезд на новое место жительства. Многие Тельцы найдут в себе силы заняться собственным бизнесом и реализовывать персональные проекты. Если до этого Тельцы топтались на месте, то год Обезьяны позволит им осуществить прорыв в любой отрасли. Год, когда можно смело менять все, делать так, как вам нравится. Главное при этом — иметь, хотя бы в голове, четкий план действий, а не идти к цели спонтанно. Продумывайте каждый шаг и удача будет сопутствовать вам во всем.



Близнецы

Год испытаний и непростых решений. Несмотря на ветреность и легкость в поведении, этот знак считается самым сильным в духовном плане, ему в 2016-м предстоит пересмотреть многие ценности. Если внешне все останется на своих местах, то во внутреннем мире произойдут глобальные перемены. Вы с энтузиазмом будете хвататься за любую работу, при этом в душе поселятся сомнения — а по тому ли пути вы идете? Есть большой риск того, что за многие дела Близнецы будут браться скорее по инерции, не проявляя к ним искреннего интереса. Обаятельный Близнец с одной стороны будет демонстрировать дружелюбность, интеллигентность, понимание, а с другой будет иногда раздражительным и саркастичным. Держите рот на замке — в этом году из-за вашего злословия легко потерять друзей. Если же свою коммуникабельность направить в нужное русло, то успех на любом поприще гарантирован.



Телец

Год для Тельцов очень гармоничный, судьба дает большие шансы достичь высот и побед. Тельцы должны четко расставить приоритеты — что в жизни главное, а что можно поставить на второй план. Это позволит сконцентрироваться на достижении целей. Многих представителей этого знака ждут кар-



Рак

Раки, год Огненной Обезьяны будет очень успешным для вас! Гороскоп на 2016 год предсказывает Ракам бурный, эмоциональный и яркий год, который будет полон событий в разных сферах жизни. Год благоприятен для укрепления и улучшения своих позиций в окружении, на работе и на всех остальных «фронтах». 2016 год — это период в каком-то смысле безрассудства и неосторожности, период, когда вы будете максимально проявлять себя. В этом и будет скрываться ключ к решению многих проблем.



Лев

2016 год станет для Львов хорошим временем, все будет складываться удачно, успех будет ждать представителей знака в самых разных областях. В этот год Львы смогут почувствовать в себе прилив новых сил, приступят к реализации новых проектов, успешно завершат свои старые начинания. Большое влияние на представителей этого дома гороскопа будут оказывать планеты, самое главное для них, не принимать поспешных решений, не спешить с выводами, дабы свести к минимуму возможность ошибок и просчетов.



Дева

Все свои усилия Девы должны сосредоточить на личной жизни. Одинокие представители этого знака могут встретить свою судьбу и создать весьма креп-

кий союз. Семейные Девы должны прилагать как можно больше усилий для того, чтобы отношения развивались и семья не распалась. Больше внимания, заботы и любви! Что касается работы, то Девам как можно чаще нужно проявлять свою активность и участвовать даже в незначительных мероприятиях, это позволит быть всегда на виду — вас непременно заметят и оценят ваши старания.



Весы

Весы будут стараться добиться всего быстро, но год Обезьяны не позволит этого сделать. Запаситесь терпением и настройтесь на то, что к любой цели придется идти долго и упорно. Самое главное качество, которым вы должны запастись на весь год — настойчивость. Будьте осторожны — вашим планам будут мешать завистники и конкуренты. Не стоит слепо доверять всем, кто предлагает помощь. Если следовать этим рекомендациям, шансы добиться успехов значительно повышаются. Ограничьте свои траты, иначе придется влезать в долги. Не рассказывайте о своих планах посторонним, иначе ваши идеи могут своровать и вы останетесь у разбитого корыта. Велика вероятность конфликта с друзьями и близкими. Старайтесь сразу идти на примирение, чтобы не порвать окончательно отношений.



Скорпион

Начиная новое дело, не только составьте подробный план, но и получите консультации у специалистов, чтобы не делать пустую работу. Не взваливайте все на себя — распределите обязанности между друзьями, родственниками, коллегами, только сообщая вы можете достичь успеха. Не пренебрегайте интуицией — в некоторых моментах она вас может очень выручить. Весна обещает быть очень прибыльной

в материальном плане, но откладывайте эти деньги, ибо конец года рискует съесть все ваши запасы. Могут возникнуть крупные непредвиденные траты. Позаботьтесь также о том, чтобы у вас оставалось достаточно времени на отдых, иначе рискуете загнать себя.



Стрелец

Стрельцы весь год будут много времени уделять личным отношениям. Это период, когда нужно привести в порядок свою личную жизнь и, возможно, что-то кардинально в ней изменить. Пока Стрельцы этого не сделают, они не выйдут на новый виток. Особенно для этого благоприятна вторая половина года. Постарайтесь провести свой отпуск вместе с семьей, детьми или любимым человеком. Время очень благоприятно для дальних путешествий и поездок. А вот первое полугодие стоит посвятить работе. Больше инициативы, больше старания, и это принесет вам как моральное, так и материальное удовлетворение. Остерегайтесь сплетен и старайтесь не втягиваться в конфликты на работе, иначе вас могут сделать виноватым на пустом месте.



Козерог

Козерогам стоит вылезти из своей скорлупы и стать более общительными и активными. Не стоит все свое время посвящать семье или уходить в себя. Старайтесь находиться в гуще событий, это поднимет вашу самооценку и придаст колорит вашей жизни. Активный образ жизни позволит самореализоваться и осуществить свои амбициозные планы. Кстати, год очень благоприятен для исполнения желаний. Мечтайте смело и не бойтесь строить планы. Но лучше всего свои мечты воплощать в жизнь коллективно. Козероги умеют организовать людей так, чтобы они работали на выполнение собственных планов.

Год очень успешный для этого знака во всех областях, начиная с творчества и карьеры и заканчивая личными отношениями.



Водолей

Водолеям следует затаиться. Как бы они не расширяли круг своего знакомства, как бы не пытались идти к цели, все равно будут оставаться на месте. Отнеситесь к этому философски. Потратьте больше времени на себя лично или на семью. Прекрасный период для самообразования и повышения своего профессионального уровня. Скоро вам это потребуется. Успехов могут достичь только те Водолеи, которые будут идти к своей цели в одиночку и не станут рассказывать об этом на всех углах. Отличное время для тех, кто занимается творчеством. Многие Водолеи в этот год переоценят свои жизненные приоритеты и изменят свой мир. Появится неудержимая надежда на то, что в будущем все будет прекрасно. Этот год — подготовительный для того, чтобы в 2017-м осуществить все свои задумки.



Рыбы

Рыбы буквально с начала года почувствуют необыкновенный подъем и окрыленность. Они поставят перед собой самые высокие цели и благодаря своей тактичности и дипломатичности достигнут их быстрее, чем планировали. Но важно найти ту сферу интересов, которая будет вдохновлять представителей этого знака. Иначе Рыбы быстро потеряют интерес к своему проекту и забросят его. В середине лета Рыбы почувствуют неудержимую тягу к путешествиям. Будут новые знакомства с интересными людьми и польза от новых друзей. Рыбы почувствуют себя вершителями судеб, так как к ним часто будут обращаться за помощью и советом.

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ

с яблоками и черносливом



Рецепт от шеф-повара ресторана
«Соломон» Бориса Чиркова

Утка для жарки	1 шт.
Яблоки зеленые	7 шт.
Чернослив	150 г
Брусника	200 г
Мед	200 г
Сливки 33%	150 г
Соевый соус	50 г
Коньяк	50 г
Чеснок	2 зубчика
Соль перец по вкусу	

- 1 Сливки взбить с медом, чесноком, соевым соусом, солью и перцем свежемолотым.
- 2 Утку хорошо просушить бумажными полотенцами, смазать сверху и изнутри сливками и поставить мариноваться на 12 часов.
- 3 Чернослив замочить в коньяке. Зафаршировать утку смесью яблок и чернослива. Утку зашить и поставить запекать в течение двух часов при температуре 140 °С, время от времени поливая выделяющимся жиром.
- 4 С помощью французской или чайной ложки удалить из яблок сердцевину в полое место положить бруснику и добавить мед.
- 5 Поставить яблоки запекаться при температуре 180 °С на 15 минут.
- 6 Готовую утку выложить на блюдо, а вокруг положить запечёнными яблоками.

Приятного аппетита!



Утка по пекински

Утка по-пекински – это одно из самых известных блюд китайской кухни. В Китае говорят: «Молодец тот, кто добрался до Великой стены». А мы говорим: «Пожалеешь, если побывав в Пекине, не попробуешь утку по-пекински». Для

тех, кто еще не добрался до Великой стены и не попробовал это блюдо, мы предлагаем утку, приготовленную по традиционному китайскому рецепту. Нежное, сочное мясо и хрустящая корочка в сочетании с соусом Хойсин — это непревзойденный вкус праздника на вашем столе!



Утка уже готова к употреблению, её необходимо только разморозить и подогреть!

Эксклюзивно в супермаркетах «Деликатес»!



Мы любим наших клиентов

С радостью оказываем спонсорскую поддержку мероприятиям наших клиентов



Батл «Джо Джо» в кулинарной студии «Anetta»



Презентация Volvo XC 90 в Кортъярд Марриотт Иркутск



Открытие клуба-ресторана «Эстрада»



День Рождения Ресторана «Варвар»

*Проводим мастер-классы
для профессионалов
в собственной кулинарной студии*

«Лаборатория вкуса»

Мастер-классы для шеф-поваров в собственной кулинарной студии «Лаборатория Вкуса» и в гостях у ресторана «Варвар».





1

1 Калифорния (200 г. / 8 шт.)

310 руб.

Рис, нори, креветка, сурими, икра тобико, авокадо, огурец, майонез

2



2 Филадельфия (240 г. / 8 шт.)

320 руб.

Рис, нори, сливочный сыр, лосось

3



3 Касуми (250 г. / 8 шт.)

355 руб.

Рис, лосось, угорь, соус унаги, кунжут

4



4 Лава маки (220 г. / 8 шт.)

245 руб.

Рис, нори, сливочный сыр, лосось, огурец, гребешок, икра тобико, майонез

4

5 Инки маки (200 г. / 8 шт.)

250 руб.

Черный рис, нори, сливочный сыр, угорь, авокадо, темпура

5



6 Нара маки (220 г. / 8 шт.)

315 руб.

Рис, нори, лосось х/к, угорь копченый, сливочный сыр, чукка, огурец, лимон, кунжут, соус ореховый, соус унаги

6



7 Темпура тори (240 г. / 8 шт.)

230 руб.

Рис, филе куриное, сливочный сыр, помидор, лук зеленый, бумага соевая, темпура

7



при заказе
от 3 000
рублей

new

50-60-80

www.sushi38.ru

www.5armia.ru

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



8

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



9

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



10

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



11

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



12

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



13

14



Заказывай
через
Андроид



Накроем стол для любого праздника



Закуски,
горячее,
десерты!



Гарантия качества
пятая армия

ООО «Время Суши» ОГРН 1153850023128

С 15 декабря
ПОДАРКИ
каждому
клиенту!

ВРЕМЯ СУШИ

реклама

50-60-80
www.sushi38.ru
www.5armia.ru