

СУПЕРМАРКЕТ

ИНФОРМАЦИОННО-РЕКЛАМНОЕ ИЗДАНИЕ

Деликатес

№12 | декабрь 2016

A la russe

РУССКИЙ ШИК

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ИСТОРИЯ
ИМПЕРАТОРСКОГО ДВОРА

ТРАДИЦИИ ПРАВОСЛАВНОГО
РОЖДЕСТВА

7 ДОМАШНИХ РЕЦЕПТОВ
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ ИРКУТСКА

СЛОВАРЬ ГУРМАНА



Специализированное
рекламно-информационное издание
«Супермаркет Деликатес»

Учредитель: ООО Деликатес

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

Руководитель проекта:
Екатерина Шелкунова
barmia@5armia.ru

Главный редактор,
менеджер рекламы
и распространения:
Анна Минина
marketing@barmia.ru
+7 924 608 83 48

Дизайн:
Анна Косницкая
Екатерина Елизова
Павел Боруш
Сергей Цы
marketing@barmia.ru

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

Подписано в печать: 05.12.2016
Тираж: 7 000 экз.

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

Редакция не несет ответственности
за содержание рекламных
материалов. Все рекламируемые
в журнале товары подлежат
обязательной сертификации, услуги —
лицензированию. Ответственность
за достоверность информации,
содержащейся в рекламных
объявлениях, несет рекламодатель. Все
цены в рекламных объявлениях
указаны в рублях и действительны
на момент подписания журнала
в печать. Время проведения
мероприятий необходимо уточнять
у организаторов.

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

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

Для читателей 12+



События осень 2016

Пятая
армия



День бухгалтера



«Эстрада»



Кулинарный мастер-класс



Команда по мини-футболу
«Пятая армия»



«Белый кролик»
г. Москва



Courtyard Marriott



«Рыбы нет»
г. Москва



Андрей Шмаков
отель «Метрополь», Москва



Корпоративный чемпионат
по футболу



**ВРЕМЯ
СУШИ**

ТАЙЛАНД
Пад Тай



255
руб.
350 г

**Пятая
армия**

ПЯТЬ ВКУСОВ



КИТАЙ

Утка по-пекински



980
руб.
900 г

РЕКЛАМА

SUSHI38.RU

50-60-80

РЕКЛАМА

- НЕ ТОЛЬКО ЯПОНИЯ



МЕКСИКА
Буррито
со свиной



235
руб.
280 г

МИРА

ЯПОНИЯ
Сёмга терияки



220
руб.
260 г

ЕВРОПА
Фиш Твист



175
руб.
230 г

... МММ...
Как вкусно!



Традиции Православного Рождества

До начала XX века Рождество в России был едва ли не главным праздником в году. К нему заранее готовились, выполняя необходимые светские и религиозные предписания. Сегодня же мы, с размахом отметив Новый Год, находимся в некоторой растерянности перед праздником Рождества, применяя к нему западные стандарты.

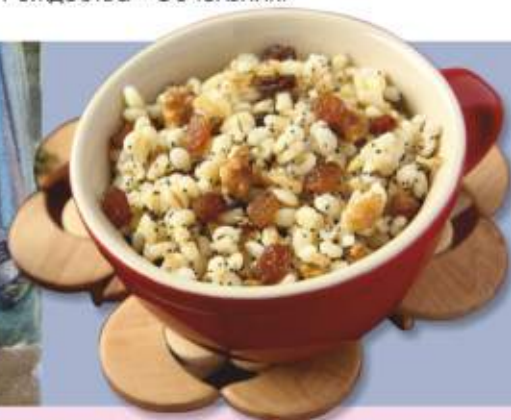
А меж тем, и сегодня, редко какой праздник в году сравнится по семейному теплу и значимости с Рождеством.



Готовимся к празднику

Рождеству предшествует зимний пост, который длится сорок дней (с 28 ноября по 6 января). Традиция этого поста уходит корнями в древность. Еще на соборе 1166 года, бывшем при константинопольском патриархе Луке и византийском императоре Мануиле, было введено правило: всем христианам хранить пост перед праздником Светлого Рождества.

Эта традиция не меняется вот уже почти тысячу лет. После сорока дней поста 6 января наступает Сочельник. В этот день пост продолжается до появления на вечернем небе первой звезды. Тогда на стол подается специальное блюдо – сочиво. Отсюда и идет названия кануна Рождества – Сочельник.



Сочиво – это блюдо из пшеницы и риса, щедро заправленное медом и орехами. Продуктами, которые в царской России высоко ценились и были деликатесами. Сегодня в сочиво можно добавить цукаты, корицу, ваниль, щепотку мускатного ореха и другие пряности.

Гусь в яблоках – традиционное богатое блюдо зимнего торжества. Гуся подавали как в зажиточных домах, так и российским императорам. Главный секрет успеха приготовления этого блюда – долгое томление в духовом шкафу, медленный огонь и сочная начинка и яблок и овощей.

Церковная служба начинается вечером 6 января и длится всю ночь, также праздничные литургии идут и с раннего утра 7 января. Священнослужители отмечают, что в праздновании Рождества главным является торжественный и благостный настрой, поэтому на какую службу идти и сколько на ней находиться каждый человек решает по своим силам.

Атрибуты рождества

Новогодняя елка очень похожа на рождественскую, однако, к Сочельнику ее стоит немного стилизовать. Так, «свечу» или маковку на верхушке елки необходимо поменять на восьмиконечную звезду – символ Вифлиемской Звезды, которая сияла на небе в момент рождения Иисуса.

Среди елочных игрушек должны преобладать домашние животные и другие библейские символы. То есть те, кто был в хлеву рядом с Девой Марией в момент Рождества. А также, фигурки людей, олицетворяющие пастухов и волхвов. А также на рождественской елке обязательно должны быть херувимы и ангелы.

Конечно, внешнее атрибутика праздника вторична. Самое главное в день Рождества – это встреча его в кругу семьи и близких, тихая спокойная атмосфера любви и близости.

Праздничный стол

Стол Сочельника постный, кроме сочива на столе должно присутствовать 12 постных блюд – по числу апостолов. А на следующий день вся семья и друзья собираются вместе для общения за праздничным столом.

На столе будут хорошо смотреться скатерти с яркими узорами и фигурки ангелов. Алкоголь на рождественском столе носит скорее декоративный характер – в этот день не принято употреблять его в большом количестве, а беседы гостей должны иметь пристойный и дружественный характер. Хорошим решением для хозяйки дома будет вручение гостям небольших подарков. Обратит внимание стоит не на цену и практичность подарка, а на его эмоциональную сторону. Можно сделать небольшие сувениры самостоятельно вместе с детьми из простых материалов. Для поделок-ангелов пригодятся лоскутки и кружева. В ход может пойти фетр, детские рисунки, пуговицы и другие незамысловатые предметы. Главное это теплые воспоминания о прекрасном ужине, которые будут дарить эти предметы.



Следующие после Рождества до Крещения 12 праздничных дней «от звезды и до воды» на Руси было принято колядовать. Кроме праздничных песен и забав, Колядки знаменуются гаданиями.

На угару

Перед тем как сесть за праздничный стол, дайте близкому человеку монетку, попросите положить ее под одну из тарелок и выйдите из комнаты. Если вам удалось найти монетку с первого раза, то в новом году вас ждет материальный достаток, если со второй – то все будет так же, как и в текущем году.



На желание

Выйдите на улицу вечером, когда уже хорошо стемнеет. Мысленно задайте интересующий вопрос, повернувшись к дому спиной. Затем обернитесь и сосчитайте светящиеся окна. Четное число говорит о положительном ответе, нечетное – об отрицательном.

На суженого

Повесьте на ночь белое полотенце, приговаривая: «Суженый, ряженый, приходи и умойся». Если утром полотенце будет влажным, это означает, что в этом году вы выйдете замуж, а если останется сухим – увы, замужество откладывается до следующего.

На любовь

Девушки поочередно бросают валенок (сапог, туфельку) на дорогу и по направлению «носка» узнают, откуда придет их будущий супруг. Если сапог укажет на дом гадающей, в этот год она замуж не выйдет.





figaro

Шеф-Повар ресторана Figaro

Томи Риссанен

ВСЕ ДЛЯ РЕЦЕПТА
В СУПЕРМАРКЕТАХ
Деликатес

Совет шефа Томи: не нужно готовить слишком сытную и жирную еду, также не нужно из года в год повторять одни и те же блюда, из одних и тех же ингредиентов. Новый год - это праздник с игристым вином или шампанским, значит, закуски должны быть легкими и изящными.



Вяленый в водке лосось со свекольным песто и майонезом с васаби

Лосось:

Ингредиенты:

500 г филе свежего лосося, без кожи и костей

Маринад:

50 г морской соли

25 г сахара

10 г мелко порубленного свежего укропа

протертая на мелкой терке цедра с 1 лимона, 1 лайма,

1 апельсина,

100 г готовой свеклы на крупной терке

50 мл водки

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты маринада, обмазать лосось. Завернуть в пленку, положить в холодильник на 12 часов. Промыть лосось холодной водой и завернуть в плотный цилиндр пленкой. Поместить лосось в морозильник на один час перед подачей.

Майонез с васаби:

Ингредиенты:

2 яичных желтка

1 ст.л. дижонской горчицы

щепотка соли

1 ст.л. белого винного уксуса

250 г подсолнечного масла

25 г оливкового масла extra virgin

1 ст.л. пасты васаби

1 ч.л. лимонного сока

щепотка соли

Способ приготовления:

Взбить яичные желтки, дижонскую горчицу и соль в чашке. Добавить подсолнечное масло тонкой струйкой в процессе взбивания. После того, как примерно половина подсолнечного масла добавлена в чашку, добавить белый винный уксус. Продолжить добавлять масло, непрерывно взбивая. Добавить васаби и оливковое масло. Добавить лимонный сок и, при необходимости, еще соли.

Свекольный песто

Ингредиенты:

250 г отварной свеклы

100 г вяленых на солнце томатов

30 г кедровых орехов

30 г протертого пармезана

5 г чеснока

10 мл лимонного сока

100 мл оливкового масла экстра вёрджин

щепка соли и перца

Способ приготовления:

Поместить все ингредиенты, кроме масла, в комбайн и перемешать в режиме «пульс» несколько раз. Медленно добавить оливковое масло до получения однородной массы.

Подмороженный лосось нарезать тонкими ломтиками и украсить майонезом с васаби и свекольным песто. Закуска готова!

Встречаем год Огненного Петуха

Деликатес

8



Наступающий 2017 год по Восточному календарю является годом Огненного Петуха. Цвет этого знака — ярко красный, а стихия — огонь. Несмотря на то, что красный можно назвать цветом опасности, китайские мудрецы наделяли Петуха такими качествами как дипломатичность, тонкое чутье, сила, любовь к прекрасному, а также называли этот знак символом бурной и кипучей творческой энергии.

Многие известные творческие личности родились именно под знаком Петуха. Например, Элтон Джон, Йоко Оно, Мишель Пфайфер, Ричард Харрис, Голди Хоун и другие.

Астрологи утверждают, что Огненный Петух ищет гармонию во всем, в том числе, и в еде. Поэтому, чтобы наступающий год был удачным и легким, необходимо тщательно отнестись к подбору праздничных блюд и планированию питания в течение всего года.

Праздничный стол стоит украсить салфетками и аксессуарами ярких, насыщенных цветов. Например, красными, золотыми, синими и зелеными. Основой угощения должны стать легкие блюда. Употребление птицы на праздничном столе вполне допустимо. Также Петух «любит» морепродукты и рыбу. Для торжественного застолья стоит отказаться от консервов и полуфабрикатов в пользу домашней кухни.

При выборе гардероба для новогодней ночи стоит воспользоваться простым правилом: символ петуха - это яркость, но не аляповатость и пестроты. Используйте аксессуары умеренно, отдайте предпочтение глубоким

благородным оттенкам в одежде.

Красный - любовь, страсть, власть
 Зеленый - семья, вера, надежда
 Желтый - здоровье, богатство
 Черный - карьера, успех
 Терракотовый или оранжевый - новые знания
 Белый - изменения в жизни, к лучшему.

Петух символизирует удачу и изобилие. Эта птица весьма капризна, она может принести человеку и удачу, и невезение. Если вам необходима удача в любви, предпочтите камни и минералы красных оттенков. Например, яшма, бычий глаз, кошачий глаз, рубин, гранит, коралл обладают не только способностью притягивать удачу, но и известны своими лечебными свойствами.

Талисманами, приносящими удачу, могут стать такие вещи как старая монета, чехол для очков, паспорта, браслет или брелок из натуральной кожи. Конечно, стоит украсить дом, елку и новогодний стол фигуркой петушка. Лучшим местом для «проживания» покровителя года будет кухня. Поставьте оберег рядом с крупными и сыпучими продуктами, это оживит интерьер и пригласит удачу в ваш дом.

Иероглиф: Ю

Девиз Петуха: Я знаю

Расположение знака: Десятый

Стихия: Металл

Природа знака: Инь

Знак зодиака: Дева

Время суток: 17:00 — 19:00

Драгоценный камень: Шпирин

Цвет: Светло-серый

Одной из техник Фен Шуй является карта «Летающих звезд». Это важная и востребованная на Востоке практика, применяющаяся для прогноза и устранения неблагоприятных жизненных ситуаций. Согласно Летающим звездам по Фен Шуй в 2017 году так называемая Девятая звезда находится в юго-восточном секторе, что является очень благоприятным знаком. Она сулит грандиозную удачу и процветание. Отличный талисман для привлечения удачи Девятки можно сделать дома самостоятельно. Девять здоровых растений нужно поставить в юго-восточном секторе вашей квартиры. На каждое из этих растений вы повесите три китайские монетки, связанные вместе красной ленточкой с изображением сплетенного мистического узла. Эта композиция обязательно поможет вам быть энергичными в течение всего года.

1874 2016
МИХАИЛ СТРОГОВ
— КАФЕ · ОТЕЛЬ —



г. Иркутск,
ул. Депутатская, 36
☎ 48-80-06

Часы работы
9:00-24:00

📷 [cafe_mikhail_strogov](https://www.instagram.com/cafe_mikhail_strogov)
www.strogovhotel.ru



Шеф-Повар кафе «Михаил Строгов» Александр Рудаков

ВСЕ ДЛЯ РЕЦЕПТА
И СУПЕРМАРКЕТА
Деликатес

Легкий салат из рукколы и креветок

Для салата:

2 стебля сельдерея
1 яблоко
500 г креветок
2 мандарина
200 г зелени

Для заправки:

3 ст.л. оливкового
масла,
1 ч.л. бальзамического
уксуса
1 ч.л. соевого соуса

Способ приготовления:

Предварительно размороженные креветки необходимо обжарить на среднем огне с добавлением тимьяна, можно раздавить пару зубчиков чеснока. Затем очистить мандарин от кожуры и косточек. Яблоко и стебель сельдерея необходимо порезать тонкими пластинками. Добавить креветки и мандарин.

Креветки лучше всего размораживать в холодильнике, например, поместите их туда на ночь.

Сверху положить ассорти салата (корн, руккола, шпинат, мангольд). Салат полить простой и вкусной заправкой - смесью оливкового масла, бальзамического уксуса и соевого соуса. Легкая и полезная закуска готова!

Совет шефа Александра: не бойтесь печь хлеб сами.

Дрожжи, мука и вода способны творить чудеса в домашних условиях! И у вас на столе всегда будет свежий горячий хлеб, а в доме чудесный аромат выпечки.



Сделай ДЯГУ

Do It
Yourself -
сделай
сам

идеи для веселого Нового года:

Украшение дома и праздничного стола — отличный повод для семейного времяпрепровождения. Дети обожают стряпать сладости, вырезать снежинки, рисовать красками и блестками. Чтобы праздник удался, главное создать правильную атмосферу. Новый год будет особенным, если сделать все DIY

Вкусное украшение для елки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 100 г меда
- 1 упаковка Сахара с корицей
- 1 упаковка Ванильного сахара с натуральной ванилью
- 1 ч.л. какао
- 60 г сливочного масла
- 1 среднее яйцо
- 280 г пшеничной муки
- 2,5 ч.л. Разрыхлителя теста
- 2 ст.л. молока для смазывания теста



ДЛЯ ДЕКОРА:

Глазурь «айсинг»: Ингредиенты:

- 250 г сахарной пудры;
- 0,5 ч.л. лимонного сока;
- 1 яичный белок.

Для приготовления айсинга пудру следует просеять, а белок тщательно отделить от желтка и взбить вилкой до получения легкой пены. Непрерывно помешивая массу, необходимо тонкой струей всыпать сахарную пудру и взбивать до тех пор, пока не образуется устойчивая смесь. Лимонный сок добавляется в самом конце, так как если влить его раньше, изделия получаются более хрупкими.



ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Положить мед, сахар с корицей, ванильный сахар, сливочное масло и какао в кастрюлю, нагреть смесь, постоянно перемешивая, пока ингредиенты не распяются. Полностью остудить.

Шаг 2

Добавить яйцо в остывшую медовую массу на высокой скорости миксера. Смешать муку с разрыхлителем. Смешать половину муки с охлажденной медово-яичной смесью; затем добавить оставшуюся часть муки. Взбить смесь, используя миксер с крючком для теста. Завернуть тесто в пленку и оставить в холодильнике на 1 час.

Шаг 3

Раскатать охлажденное тесто в пласт толщиной 0,5 см. Вырезать с помощью формочек фигурки и выложить их на бумагу для выпечки. Смазать печенье молоком и вырезать небольшие отверстия на фигурках для ленточек. Выпекать в разогретой духовке при 180°C на среднем уровне, 12-13 мин.

Шаг 4

Осторожно вынуть печенье из духовки. Полностью остудить. Охлажденное печенье украсить разноцветной глазурью и нанести орнамент на печенье до момента затвердевания глазури. Когда декор затвердеет, продеть ленточки и украсить ёлку.



Из этого теста можно сделать и другие интересные украшения для Нового года. Например, вы можете вырезать из теста печенье круглой формы, украсить его белой «айсинг» глазурью и маршмеллоу, чтобы получились забавные снеговики. Глазки и нос можно нарисовать пищевым красителем или вылепить из мастики.



Волшебные огоньки

Обычные банки из-под варенья могут стать отличным новогодним украшением. Просто поместите внутрь банки или другого прозрачного сосуда гирлянду.

Также, бутылки и банки можно раскрасить акриловыми красками. В сочетании с еловыми ветками и елочными игрушками они прекрасно украсят любое помещение.



Клубника, шоколадный бисквит и взбитые сливки — легкий десерт для праздника



Красные и зеленые салфетки легко могут разнообразить праздничный стол

Молочный поросенок с яблоками и грибами

Ингредиенты:

- 4 кг Молочный потрошенный поросенок
- 1 ст Гречневая крупа
- 3-4 шт Яблоки
- 2 шт Репчатый лук
- 2 зубчика чеснока
- 50 гр сушеные грибы
- 100 мл бренди
- 400 мл белое сухое вино
- 400 мл мясной бульон
- 150 гр бекон
- 2 шт яйцо
- 2 ст ложки сливочное масло
- 1 ст ложка щепотка соли и перца
- растительное масло

Все для рецепта
в супермаркетах
Деликатес

Шаг 1

Ошпарьте поросенка Начав с ребрышек, аккуратно подрезая, удалите из него все косточки, оставив только в ножках. Натрите изнутри солью и перцем, зашейте брюшко толстой нитью, но не до конца. Положите поросенка в поддон, натрите бренди и поставьте в холодильник на 8–10 ч.

Шаг 2

Для фарша грибы замочите в кастрюле в 2 стаканах горячей воды на 20 мин. Затем доведите до кипения, сразу же откиньте на дуршлаг, грибы промойте и крупно нарежьте. Гречку варите в грибном бульоне, доведите до кипения, посолите и добавьте соль. Варите на небольшом огне без крышки 15 мин.

Шаг 3

Яблоки порежьте кубиками. Так же нарежьте бекон и обжарьте на среднем огне в сливочном масле 4 мин. Смешайте яблоки и бекон, жарьте 5 мин. Выньте смесь яблоки и бекона шумовкой.

В этой же сковороде обжарьте лук до золотистого цвета, 10 мин. Добавьте чеснок и грибы, готовьте 3 мин.

Шаг 4

Влейте 100 мл вина и готовьте до полного выпаривания жидкости. Влейте бульон, доведите до кипения и готовьте на сильном огне 6 мин. Верните в сковороду бекон и яблоки, еще раз доведите до кипения, снимите с огня и дайте остыть. Добавьте готовую гречку и слегка взбитые яйца, приправьте солью и перцем и тщательно перемешайте.

Шаг 5

Нафаршируйте поросенка приготовленным фаршем, разрез зашейте до конца. Положите поросенка на противень швом вниз, смажьте салом, накройте фольгой и готовьте в разогретой до 200 °С духовке 1,5 ч. Снимите фольгу, обмотайте ее кусочками уши и пяточок, облейте поросенка оставшимся вином и готовьте еще 1 ч.

Настоящие соусы Kikkoman из Японии
в супермаркетах Деликатес



kikkoman

**Соус Кунжутный Kikkoman,
300 мл**

Кунжутный соус с мягким, деликатным вкусом подходит для обмакивания готовых блюд из мяса и морепродуктов, заправки овощных и мясных салатов.

Можно использовать как соус для блюда "сябу-сябу"



**Соевый соус Kikkoman,
диспенсер, 150 мл**

Соевый соус натурального брожения от мирового лидера по объемам производства соевого соуса. Не содержит красителей, консервантов, ускорителей брожения. Подчеркивает вкус блюд из рыбы и морепродуктов. Великолепно дополняет вкус роллов, суши и сашими



**Соевый соус с пониженным
содержанием соли
Kikkoman, 500 мл**

Соевый соус сохраняет богатый вкус классического соевого соуса и идеально подходит для людей, следящих за уровнем соли.

Прекрасно подходит для готовых блюд как европейской, так и японской кухни





Шеф-Повар ресторана Мангал Евгений Кибирев

ВСЕ ДЛЯ РЕЦЕПТА
В СУПЕРМАРКЕТАХ
Деликатес

Тартар из малосолевой форели с кремом из деревенской сметаны

Ингредиенты:

120 гр форели малосолевой
2 ст. л. сметаны деревенской
30 г кедровых орехов
1 красный лук
оливковое масло со вкусом лимона
20 г любой свежей ягоды на ваш вкус
долька лайма
небольшой пучок укропа
шпинат
лук репчатый
редис и свекольный лист для декора

Совет шефа Евгения: многие в домашней кухне избегают приготовления соусов, кажется, что это сложно. Однако получить полезную заправку для салата можно просто: смешать оливковое масло и сок лимона.

Способ приготовления:

Форель и красный лук нарезаем мелкими кубиками и перемешиваем между собой.

Для приготовления соуса в деревенскую сметану добавляем немного измельченного кедрового ореха, солим и перчим по вкусу, отрезаем дольку лайма, выжимаем в смесь из сметаны и ореха, измельчаем укроп и тщательно перемешиваем соус. Форель с луком заправляем оливковым маслом. Выкладываем соус на тарелку. Сверху выкладываем микс из форели и лука.

Приступаем к декорации блюда. Здесь все зависит от вашей фантазии.



РЕСАГИН

professional



Профессиональное качество
для домашней кухни



EXCLUSIVE *Реклама*
Первая Армия

Лучшие цены в супермаркетах «Деликатес» и ООО «Пятая армия»

Шоколадный вкус Счастья!!



*Мастерская шоколада
ручной работы*



(3952) 722-866



choco-gift.ru



@choco_irk



@chocogift

Ищите в супермаркетах «Деликатес»



Шеф-Повар Design Bar Роман Кутузов

ВСЕ ДЛЯ РЕЦЕПТА
В СУПЕРМАРКЕТАХ
Деликатес

Тарталетки из трески в сметанном соусе

Ингредиенты:

0,5 кг филе трески
100 грамм белого хлеба
100 мл молока
100 г бекона
пучок петрушки
щепотка соли и перца

Для панировки:

1/2 стакана муки
1 яйцо
1 ст панировочных сухарей

Для корзиночек:

теста «Фило»

Соус:

100 г сметана
100 г укропа
2 г цебра
сок лимона по вкусу

Украшение:

икра

Совет шефа Романа: чтобы придать столу разнообразие, готовьте дома соус песто.

Это простой, эффектный, а главное, полезный способ разнообразить повседневное меню.

Смешивайте сыр пармезан с зеленью, орехами и оливковым маслом. Домашний песто - отличный источник витаминов зимой!

Способ приготовления:

Хлеб размочить в молоке, отжать. Из трески, бекона и петрушки сделать фарш, смешать с хлебом, добавить соль и перец по вкусу, смешать с хлебом и из получившейся массы налепить колобки. Замешать панировку на основе яйца, сухарей и муки. Обвалить колобки в получившейся смеси 2 раза. Жарить во фритюре.

Жарить тарталетки лучше на специальном масле для фритюра



Корзинки легко приготовить из теста «Фило». Рюмкой нарезаем кружки и придаем им форму корзинки. Получившиеся корзинки выпекаются в духовке при 180 градусах.

Для соуса измельчаем и смешиваем все компоненты.

На дно корзинки наливаем немного соуса и кладем поджарившийся шарик-тарталетку, украшаем зеленью и подаем на стол.

НОВОГОДНИЙ СТОЛ Деликатес

Доставка деликатесов на дом

Деликатес 20
www.5armia.ru
тел. 506-506

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



Улитки по-бургундски 125 гр
[Франция]

459р



Улитки по-провансальски 125гр
[Франция]

387р



Салат Чука 2кг
(цена за 1кг) [Китай]

372р



Креветки черные тигровые
с/м 16/20+ [Россия]

526р



Форель с/м
1.8-2.7 [Чили]

840р



Краб натуральное мясо
2 фаланга [Россия]

3400р



Креветки королевские №5
с/с в/м XXL 700 гр [Россия]

863р



Гребешки с/м
185г очищенные [Китай]

251р



Филе семги с/м
1.5-2 кг [Чили]

1736р



Семга с/м с/с 5-6 кг
премиум [Чили]
цена за 1кг

936р

Икра лососевая
[Россия]
500гр

1476р



Клещи камчатского краба
1 кг [Россия]

2520р



Икра осетровая стекло
Золото Каспия
50гр/шт [Россия]

2848р

Цыпленок-корнишон
550+ гр желтый [Россия]

196р



MARGUAREIS

ХАМОН ПОДКОПЧЕННЫЙ
ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ
НИЖНИЙ КАЗАХСТАН
АТЭС-КАСПИЙ

Хамон подкопченный
из утиной грудки нарезка
60гр [Россия]

353р



Утка гушка погр. 2,5+кг
ФХ Рамаевская потрошенная
[Россия]

370р



Говядина стейк
из толстого края Прайм
Миратор [Россия]
цена за 100гр

327р



Баранина язык MidField
весовой [Австралия]

669р



Поросята молочные
(гушка 5,0-5,5кг)
[Россия]
цена за 1кг

912р



Хамон прашутто крудо
[Португалия]
(цена за 1кг)

1285р





Шеф-Повар ресторана Mesto Vstrechi Ярослав Свистунович

ВСЕ ДЛЯ РЕЦЕПТА
В СУПЕРМАРКЕТАХ
Деликатес

Яблоко в карамели с розмарином

Яблоки:

7 яблок
1 кг сахара
50 грамм воды в
начале варки и 50 в
конце

Крем-брюле:

500 мл молока
500 мл сливок 20%
1 стручок ванили
6 желтков

Способ приготовления:

В глубокую сковороду с толстыми стенками насыпать сахар, к нему добавить 3 ст.л воды и на среднем огне его вытапливать, постоянно помешивая. Когда сахар начнет приобретать цвет карамели, добавить еще 3 ст.л. воды.

После того, как масса станет прозрачной и приобретет приятный коричневый оттенок, опускаем в нее заранее очищенные яблоки и поливаем их получившейся карамелью, чтобы они проварились. Добавляем веточку розмарина. Масса должна слегка кипеть, не допуская сильного огня. Готовность яблок определяем по их мягкости.

Крем-брюле для начинки:

Молоко и сливки смешать, добавить содержимое 1 стручка ванили и сам стручок, довести до кипения, сразу же снять с огня и остудить примерно до 50 градусов. Добавить желтки, перемешать и процедить через сито.

Далее выпекать в разогретой до 135 градусов духовке без конвекции 45 минут. Для определения готовности проверьте консистенцию - она должна быть однородной. Охлажденное до комнатной температуры крем-брюле убираем в холодильник на 1 час. Крем-брюле добавляем в серединку яблока, сервируем печеньем, клюквенным соусом или вареньем.

Совет шефа Ярослава: чтобы ваше повседневное меню было полезным, готовьте из местных продуктов. Предпочитайте сезонные фрукты и овощи, это залог того, что продукты будут свежими и сохраняют для вас все витамины.





Реклама ООО "СибТур" ИНН 5811023348 ОГРН 1025812009871

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

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



ПРАЗДНИК ГУРМАНА Деликатес

Доставка деликатесов на дом

Деликатес 24
www.5armia.ru
тел. 506-506

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



Фуа-гра REX SIVORI
100г (Италия)

1714р



Фуа-гра варфе с грифелем
REX SIVORI
140г (Италия)

1850р



Имамбаялды YAN
95г (Армения)

181р



Сыр Моцарелла Pretto
Фирм дн Лотте 50%
100г (Россия)

105р

Сыр Качкавалло
Шадринске 45%
260г (Россия)

225р



Сыр Маскарпоне Pretto 88%
500гр стакан
(Россия)

330р

Масло олива Extra Virgin
Filippo Berio
1л (Италия)

819р

Оливки Зеленые
Jamie Oliver
245гр

294р



Масло сливочно-сладкое
72,5% Umalatte
500гр (Россия)

530р





Пельмени Двулепные
мясо/грибы
800г (Россия) **566р**



Бличики с мясом
800 гр (Россия) **342р**



Манты Любительские
домашние Узяль
900гр (Россия) **477р**



Ангус Бургер Мираторг
с горчичным соусом
150г (Россия) **108р**



Паштет из мяса лосося
с тынвенными семечками
200г (Россия) **201р**



Гусь тушка Узяль
2,5-3,5 кг Татария
11-12кг (Россия) **509р**



Сыр Пармезан Швейцарски
Margot Fromages 40%
[Швейцария]
цена за 100г **243р**

Сыр Пармезан Жура
Margot Fromages 45%
[Швейцария]
цена за 100г **149р**



Сыр Тег де Муан 51%
[Швейцария]
цена за 100г **285р**



Сыр Грано горный
Margot Fromages 52,8%
[Швейцария]
цена за 100г **404р**



Сыр с алененья голубой
Вильни Блю Вандамер 50%
[Армения]
цена за 100г **120р**



Сыр с алененья голубой
Горгозала Дольче 60%
[Россия]
цена за 100г **106р**



Шеф-Повар ресторана Нежный бульдог Артур Мартиросян

ВСЕ ДЛИ РЕЦЕПТА
В СУПЕРМАРКЕТАХ
Деликатес

Утиная ножка в соусе с пряной грушей

Ингредиенты на 2 порции:

2 утиных ножки
щепотка соли, перец,
щепотка молотого чеснока
2 средних груши

Способ приготовления:

Готовим утиные ножки в маринаде: смешиваем соль, перец и чеснок, помещаем ножки в маринад и оставляем их в холодильнике на 30 минут. Затем обжариваем их на сковороде до золотистого цвета. Поджаристые ножки с добавлением соуса демиглас запекаем 40 мин в духовке при 170 градусах.

Демиглас (Фр. Demi-glace) - это один из основных соусов во французской кухне. В супермаркетах «Деликатес» его можно приобрести в готовом виде

Для приготовления пряной груши берем 1 литр воды, 300 г сахара, щепотку куркумы или шафрана. Варим грушу на умеренном огне в получившемся сиропе. Подаем груши и ножки с клюквенным соусом. Соус можно взять готовым, а можно приготовить самостоятельно. На 50 г соуса берем 100 г клюквы и 80 г сахара. Варим до готовности, охлаждаем и протираем через сито. Несколько ягод можно оставить для декора.

Совет шефа Артура:
лучше маленький кусочек
мяса, чем готовый фарш из
магазина.



CAFÉ CRÈME

+



SWISS ORIGINAL



ПОДАРОЧНЫЙ НАБОР В СУПЕРМАРКЕТАХ **Деликатес**

Зажигательный кофе **CAFÉ CRÈME**, изготовленный из 100% натуральной бразильской арабики высшего качества и изысканный шоколад **SWISS ORIGINAL** прекрасно дополняют друг друга. Их встреча - повод для теплого, душевного кофепития. Красивый набор с ароматным бразильским кофе и швейцарским шоколадом порадует как близких, так и людей, чьи предпочтения неизвестны.

НАБОР CAFÉ CRÈME И SWISS ORIGINAL - БЕЗОШИБОЧНЫЙ ВЫБОР, УМЕСТНЫЙ ПОДАРОК, ПОДОБРАННЫЙ СО ВКУСОМ



Совет ресторатора Алексея: мясо лучше солить уже после приготовления, так как попавшая в межклеточное пространство соль вытягивает влагу из клеток. Если же мясо нуждается в мариновании, то для достижения вкусного результата мариновать мясо нужно не менее 5 часов.



Ресторан БАМ

Алексей Швецов
ресторатор

ВСЕ ДЛЯ РЕЦЕПТА
В СУПЕРМАРКЕТАХ
Деликатес

Филе-миньон к Новогоднему столу

"Наш король должен сотню миллионов - на миньонов потратился он" (народная французская песня).

Так что же это за зверь такой филе-миньон? Википедия напоминает, что миньон - "распространившееся в XV веке во Франции обозначение фаворита — друга или любимчика королевской особы или принца". И действительно, это слово переводится как "миленький, хорошенький". Казалось бы — какое отношение это имеет к мясу? Наверное, все дело в том, что миньон готовится из лучшей части говяжьего филе - вырезки, да еще и стягивается кулинарной нитью, чтобы иметь более "стройную" форму. При этом миньон, так же, как и стейк - одна из самых легких, но эффектных кулинарных затей.

Традиционно к этому блюду подают сливочно-грибной, винный или ягодный соусы, приготовленные на основе выпаренного крепкого говяжьего бульона.

Главное выбрать кусок вырезки получше и аккуратно нарезать его на небольшие, но достаточно "высокие" кусочки (весом не более 180 грамм). Нарезав мясо, обмотайте каждый кусочек нитью, чтобы придать ему округлую форму, а потом обжарьте со всех сторон на смеси сливочного и виноградного масла, чтобы создать аппетитную "карамельную корочку". Обжарив таким образом каждое филе, поместите их в духовку на 10-14 минут - в зависимости от того, насколько прожаренное мясо вы любите. Даже если мясо недостаточно сочное, вы всегда можете улучшить его качество, украсив миньон во время жарки, или сразу после духовки кусочком фуа-гра, то есть, простите, я хотел сказать - сливочного масла. Для подачи можно использовать стейк из ананаса.

Фирменный рыбный пирог

по просьбе редакции журнала «Деликатес» и сотрудников компании «Пятая армия» отдел бухгалтерии поделился рецептом фирменного рыбного пирога



Виктория Валерьевна Вяткина

главный бухгалтер ООО «Пятая армия»

Все для рецепта
в супермаркетах
Деликатес

Начинка:

Свежемороженое филе лосося – 800 гр.;
Рис – 200 гр.;
Лук репчатый — 400 гр;
Соль, перец - по вкусу

Тесто:

Молоко - 1 ст.
Дрожжи сырые - 100 гр. (1 пачка)
Маргарин (сливочное масло) – 400 гр.;
Соль, перец - по вкусу;
Мука – 1,5- 2 ст.;
Куриное яйцо – 4шт.

**Тарантировано
вкусно и просто!**

Начинка:

Рыбное филе режем на кусочки, солим и перчим. Лук нарезаем кольцами, обжариваем на сливочном масле, пока лук не станет золотистым. Рис отвариваем в слегка подсоленной воде до полуготовности. Важный момент: рис, лук должны остыть.

Приготовление пирога:

В теплом молоке растворяем свежие дрожжи, добавляем соль, сахар, немного муки, перемешиваем. Топим маргарин (сливочное масло), даем ему немного остыть, затем добавляем в тесто. Добавляем куриные яйца и муку, тесто хорошо перемешиваем. Дрожже-

вое тесто выкладываем на разделочную доску, делим на две части. Первую часть тонко раскатываем, выкладываем на дно противня, противень не смазываем маслом. Равномерно, по всей поверхности раскладываем слой риса, рыбу, затем кладем лук. Тонко раскатываем вторую часть теста, накрываем им пирог, тщательно защипываем края, проделываем небольшие отверстия вилкой, можно украсить пирог «вензелями». Поверхность рыбного пирога смазываем взбитым яйцом (посыпаем сухарями). Выпекаем 45 минут при температуре 180 градусов. Готовый пирог вынимаем из духовки. Приятного аппетита.

ДОСТУПНЫЕ ЦЕНЫ Деликатес

Доставка деликатесов на дом

Деликатес 30
www.5armia.ru
тел. 506-506

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



Трафель французский
180г (Франция)

145р



Варенье из грецких орехов
YAN
300г (Армения)

228р



Соус Малиново-апельсиновый
с перцем чили
160г (Россия)

204р



Соус Балезинский
люксовый с ароматом трафеля
Centa Perseuta
250г (Италия)

302р



Киноа Националь
450г (Россия)

192р



Крупа гречневая органическая
NATURA BIO
1000г (Россия)

660р



Соус Кинго Ткемали
шашлычный
300г, Россия

142р



Пирог яблочный Erlenbacher
(Россия)
цена за 100г

166р



Чипсы кукурузные
со вкусом сыра
40г (Швеция)

184р

Маршиановые палочки
Молочные 40г
[Германия]

115р



Маршиановый хлеб
Niederegger
[Германия]

355р

Сок SANTAL Банан
1л [Россия]

137р



Сок Манга 100%
YAN 0.93л ст/б
[Армения]

229р



Сauce Гуакамоле
250г [Россия]

280р

Молоко 3,5% Parmalat
1л [Россия]

87р



Глеч безлактозный белый
1л [Финляндия]

157р



Сливки 34%
Точка роста
[Россия]

413р

Деликатес

Варенье из сосновой Шишим
250 г

270р




Печенье Бетрис Поттер
сливочное Ассорти 45г

613р

В России культура этикета распространилась значительно позднее, чем в Западной Европе. Жизненный уклад России начал резко меняться в эпоху Петра I. Поставив своей задачей европеизацию всего уклада жизни России, Петр I стал с невиданным размахом вводить различные новшества в повседневную жизнь и быт российского дворянства.

Создавались специальные руководства и наставления, где подробно разъяснялось, как надлежит вести себя в обществе в различных ситуациях, например «Юности честное зерцало, или Показания к житейскому обхождению». Книга была предназначена для молодых дворян и учила их, как держать себя в обществе, чтобы иметь успех при дворе.



ЭТИКЕТ — ВЕЖЛИВОСТЬ КОРОЛЕЙ

Правила этикета за столом

Вот-вот раздастся звон бокалов, закружится вихрь праздничных вечеринок и званых ужинов. В праздничном круговороте важно соблюдать правила этикета, которые помогут приятно провести время и получить удовольствие от общения с близкими и друзьями.



Столовые приборы

Приглашая гостей, обратите внимание, что столовые приборы в зависимости от разнообразия блюд могут быть нескольких видов. Важно, чтобы на столе обязательно были не только персональные приборы для каждого гостя, но и приборы, которыми берут пищу с общих блюд: отдельные ложки, вилки, совочки, щипцы и т. д. Десертными приборами едят закуски и пирожные: это вилки, ножи и ложки, но меньшие по величине. Специальные приборы для салатов, кофейные ложечки, щипцы для сахара и моллюсков, лопаточки для торта дополняют основные приборы.

Многие считают, что суши можно есть только палочками. Однако это не совсем правильно. Мужчинам, в отличие от женщин, суши можно есть и руками.

Тканевая салфетка

Хорошо отглаженная и умеренно подкрахмаленная салфетка, конечно, украшает стол, придает ему вместе с другими предметами сервировки более торжественный вид. Но главная ее функция - не декоративная. Она должна предохранить костюм каждого от попадания случайных брызг, капель, крошек. Ею также обтирают пальцы и губы во время и после еды.

Непосредственно перед едой салфетку нужно развернуть, сложить вдвое и положить изгибом к себе на колени. Закладывать салфетку одним из ее углов или краем за воротник или лацкан пиджака не принято (если мы не находимся во Франции или Италии).

Вытирать губы салфеткой следует аккуратно их промакивая коротким краем, недопустимо использовать салфетку вместо носового платка. Также нельзя протирать приборы и посуду салфеткой.

По окончании еды салфетку не следует складывать, просто аккуратно положите ее справа от своей тарелки. Не рекомендуется также вешать ее на спинку стула или класть на его сиденье.

Если салфетка случайно упала с колен на пол, попросите дать вам чистую, поскольку пользоваться салфеткой, поднятой с пола, конечно, нельзя.

Торжественные тосты

Ключевое правило тостов: мужчины выслушивают тосты, как правило, стоя. Женщинам вставать необязательно. Человек, которому адресован тост, никогда не прикасается к напитку, пока не выпьют все остальные, ведь в противном случае получится, что он или она пьют сами за себя, что по меньшей мере нескромно. Если в адрес женщины высказан комплимент, то она принимает его с легкой улыбкой и остается сидеть.

Дамская сумка

Лучшее место для женской сумки - это туалетный столик. Также можно спросить хозяйку, где можно оставить сумку. За столом на коленях или на спинке стула она будет мешать и может упасть. Допустимо поставить сумку на пол около своего стула.

Мужчина никогда не носит женскую сумку и пальто, если не собирается их повесить, отдать в гардероб или помочь женщине одеться.

Когда за ужином встречаются четыре - шесть человек, нужно подождать, пока хозяева укажут каждому его место. На многоядном ужине садитесь там, где есть место или там, где вам хочется.

Смартфон

Не кладите смартфон на стол в общественных местах. Поступая таким образом, вы показываете, что для вас важнее данное устройство, нежели собеседник.

В гостях

Принимая приглашение, некрасиво спрашивать: «А кто еще будет?» Когда приглашающий считает это необходимым, он сам говорит о составе своих гостей.

За столом

Чашку следует держать за ушко, не продевая через него указательный палец и не отставляя мизинца.

Ложечку после помешивания напитка необходимо достать из чашки и оставить на чайном блюде.

Лимон из чая съедать не нужно.

Чайный пакетик после использования оставляют на блюде, нельзя класть его в пепельницу.

В чём преимущества и разница между легальной и браконьерской икрой?



Икра осетровых рыб входит в меню ресторанов высокого уровня, поэтому лучшие рестораторы предпочитают только легальную икру. Аквакультурная черная икра - это высококачественный и безопасный продукт. Такая икра производится строго по ГОСТам, берётся только у живой рыбы в стерильных условиях осетроводческих хозяйств в соответствии с технологическим процессом, сразу же проходит обработку ястыка. Легальная икра сразу же упаковывается в тару с сопроводительными документами, главный из которых это генетический паспорт.



Браконьерская икра - это прежде всего риск для здоровья. Икра-сырец извлекается из брюха мертвой рыбы, задохнувшейся в сетях, в летнее время температура воздуха может достигать 40 градусов – задайте себе вопрос: сколько патогенных микроорганизмов может быть в такой икре? Кроме серьёзных неблагоприятных последствий для здоровья, есть ещё и этические соображения: покупая «пиратскую» икру, вы становитесь соучастником преступления.



ЗОЛОТОКАСПИЯ

TRUE RUSSIAN CAVIAR

РЕКЛАМА

ОТКРОЙ ВКУС СОВЕРШЕНСТВА



СЕРИЯ АСТРАХАНЬ ПРЕМИУМ

Отборная икра осетра, только самые крупные и красивые икринки. Приготовлена по старинной астраханской рецептуре.

Состав: икра, соль, сорбиновая кислота. Срок хранения 6 месяцев

Эксклюзивно в супермаркетах «Деликатес»



Сыр Тет-Де-Муан (фр. Tete de Moine) известен в России с конца 1850-х годов. После того, как этот сорт швейцарского сыра получает приз на Всемирном сельскохозяйственном конкурсе в 1985 году, его начинают экспортировать в Россию. Сыр островато-сладковатого вкуса, рассыпающийся лепестками, пришелся по вкусу на императорском столе. А спустя 30 лет, после революции 1917 года, Тет-Де-Муан или «Голова монаха» пользовался неизменным спросом в кругах русских эмигрантов.

*Нежные бутоны
швейцарского сыра*

Сегодня

Тет-Де-Муан

производится в тех же сыроварнях по неизменной технологии. Этот сыр один из немногих, относится к «продуктам контролируемых по происхождению» и производится только в Швейцарии в кантоне Юра. Его изготавливают из нестерилизованного каровьего молока, надоенного только в летний период, когда коровы пасутся на пастбищах богатых сочной травой. Для приготовления 1 килограмма сыра Тет-Де-Муан требуется около 10 литров свежего молока. Далее его выдерживают на еловых досках 5-6 месяцев. Благодаря этому сыр приобретает терпкий яркий вкус и насыщенный аромат сена.

Название Тет-Де-Муан переводится как «Голова монаха», бытует несколько версий почему сыр называется именно так.

В 1136 году в Швейцарии в горах Юры закладывается аббатство Белле. Здесь при монастыре монахи занимаются сыроварением и изготавливают сыры, которые раскладывают в небольшие овальные формы. Сыроварение становится основной статьей дохода монахов, именно сыром они оплачивают поземельный оброк. Спустя почти 500 лет в документах Беллейского аббатства начинается описание этого удивительного сыра.

Таким образом, название «Голова монаха» сыр получил благодаря тому, что голова сыра являлась разменной монетой и способом оплаты монастырских нужд.

По другой версии, изначально сыр резали обычным ножом и чтобы нарезать его ровной стружкой требовалась определенная сноровка и умение. А способ нарезки напоминал бритье головы монаха.

Современное устройство для нарезки сыра лепестками, изобрел швейцарский механик Никола Кребуазье и назвал его Girolle (жироль).

С Тет-Де-Муан отличное сочетание как сухое, так и полусухое белое вино.

Бутонами сыра можно эффектно украсить любое блюдо и закуску. Кроме того, в сочетании с грецкими орехами и виноградом Тет-Де-Муан может выступать как самостоятельное блюдо.

В супермаркетах «Деликатес» для вас нарежут Тет-Де-Муан лепестками



СЛОВАРЬ ГУРМАНА

Аль денте – итальянский термин, который в буквальном переводе означает «на зубок». Под этим понимается определенная степень готовности пасты, которая, будучи уже снятой с плиты и остуженной, все еще сохраняет твердость. Твердым остается мелкий внутренний слой. Выражение применимо и к некоторым овощам, таким как зеленый горох, хрустящий в готовом состоянии.

Ангостура – ароматная горькая настойка насыщенного красно-коричневого цвета, на основе трав (точная формула держится в секрете). Изобретена в Венесуэле военным хирургом боливарской армии для снижения побочных эффектов тропического климата. В настоящее время ангостура производится в Тринидаде, ее применяют, в основном, для ароматизации коктейлей и «розовых джинов».

Антипасто – итальянская закуска, название происходит от слова *pasto* (еда) с латинской приставкой *ante* (до). Антипастой может быть или пармская ветчина с инжиром, или сырное фондю (когда хлеб обмакивают в расплавленный сыр). Но более правильно под этим блюдом понимать богатый ассортимент холодных закусок, которые подают либо с аперитивом, либо в начале обеда вместо пасты. Классические антипасто сервируют с хлебными палочкам, добавляя маринованные овощи, рыбу, морепродукты, маслины и другие продукты.

Буйабес – рыбный суп. Но скорее это метод быстрого приготовления, чем конкретный рецепт. Существует множество вариантов этого знаменитого блюда, традиционного для Средиземноморского побережья, но большинство из используемых рыб и морепродуктов водится только в Средиземном море. Первоначально буйабес готовили рыбаки прямо на берегу в большом котле поверх костра. Сегодня бытует более 40 рецептов буйабеса, но классический готовится из морского ерша – рыбы, менее всего востребованной на рынке.

Бриошь – мягкая булочка или рогалик из дрожжевого теста с добавлением масла и яиц. Слово впервые появилось с 1404 году, и долгое время его этимология была предметом споров. Многие думали, что бриошь выпекали изначально в бри. Александр Дома полагал, что основным ингредиентом бриоши был сыр бри. Лишь позже было установлено, что слово происходит от глагола *brœue* (взбивать).

Болоньез (а-ля) – термин, которым определяют блюда итальянской кухни из города Болонья, подающиеся под густым соусом из говядины и овощей. В самой Италии соус болоньез известен под названием *tagli* (сокращенно от *taglioli*). Его вкус богаче, чем болоньез по-французски, поскольку он содержит ветчину, говядину, овощи, постную свинину, куриную печень и белое вино.

Вальдорф – классический американский салат из нарезанных кисло-сладких яблок, свежих стеблей сельдерея и грецких орехов, приправленный майонезом, лимонным соком и кайенским перцем. Допускаются другие виды орехов.

Вашерин – холодный десерт, сделанный из меренговых коржей и миндального крема, с начинкой из мороженого или взбитых сливок, или того и другого. Вашерин называется так, поскольку цветом и формой напоминает одноименный сыр.

Ватерзой – фламандский специалитет из пресноводной рыбы или угря. Рыба готовится в травяном отваре, с корешками петрушки и овощами, обильно сдабривается сливочным маслом и свежими сливками, а иногда уплотняется хлебной крошкой. Слово означает: тушить на воде. В некоторых городах Средиземноморья вместо рыбы тем же образом готовят курицу.

Ганаш - ароматный крем на шоколаде, свежих сливках и сливочном масле. Им начиняют пирожные, декорируют десерты.

Деликатес

39

Гаспаччо – суп родом из Испании. Это суп из огурцов, помидоров, лука, красного перца и хлебной крошки, приправленный оливковым маслом и чесноком, подается ледяным. Иногда подают с крутонами, натертыми чесноком. Слово арабского происхождения и означает: замоченный хлеб.

Горгонзола - итальянский сыр 48% жирности, белый или чуть желтоватый с голубыми прожилками, изысканный и молочный, с натуральной серой коркой. У этого сыра сильный аромат и сочный вкус, который варьируется в зависимости от срока выдержки (он вызревает в сухом прохладном погребе). Горгонзола сыр цилиндрической формы, 25-30 см в диаметре и 16-20 см в высоту, он пакуется в серебристую бумагу, являющуюся отличительным знаком бренда. Отличительной особенностью является способ приготовления - горячее створоженное молоко утреннего удоя кладут по краям плесени, а холодное после вечернего – в центр.

Дастархан - низкий обеденный стол, высота которого 30- 35 см. Предназначен для обеда, когда гости сидят на полу на ковре или на кошме, натянутой в саду на уровне полуметра-метра от земли между деревьями, как гамак. Дастархан часто делается плетеным, а иногда и складным. На дастархане в течение всего обеда должен быть зеленый чай, свежие фрукты, изюм, урюк и шербеги.

Диджестив - ликер или другой алкоголь, который принимают после обеда, больше для наслаждения, чем для пищеварения. Диджестив сервируют со льдом или без него.

Долма – блюдо кавказской, турецкой и греческой кухни, самый распространенный рецепт которого представляет собой виноградный лист, скатанный в трубочку с начинкой из риса и мелко порубленного мяса ягнятины. Долму обычно подают на закуску. Существуют вариации на фиговых и капустных листьях и даже на листьях орешника.

Елей - старинное русское название оливкового масла, употреблявшееся до конца XIX в. Термин объединял два сорта оливкового масла - высший, называемый прованским и низший - "деревянное" масло.

Ежегей - вид творога, употребляемого в казахской кухне. Этот творог готовится из свежего катыка (или кислого молока, простокваши), свежего молока, масла с добавлением соли.

Еноки (enoki) - мелкие культивируемые грибы с длинными тонкими ножками и белыми шляпками. В природе еноки растут на пнях, шляпка дикого гриба оранжево-коричневая. Шляпки культивируемых грибов снежно-белые. У еноки нежная хрустящая мякоть со свежим грибным ароматом. Еноки часто используют как новый питательный компонент для свежих салатов (гриб еноки можно употреблять сырым). Традиционно еноки используют в супах, горячих блюдах, на барбекю (вместе с рыбой или птицей, завернув в фольгу). Готовить еноки очень просто, сначала у семейки отрезается губчатое основание. Далее грибы промывают под струей холодной воды. И добавляют в блюдо.



Секрет эскарго

Джулия Робертс берет странные металлические щипцы, неуверенно пытается взять им скользкую раковину моллюска... момент... и улитка предательски улетает из тарелки! Многие помнят эту сцену из фильма «Красотка». Деликатес, с которым героиня Джулии Робертс – Вибиан – не могла обладать, – эскарго или улитки по-французски.

В супермаркетах «Деликатес» вы можете купить настоящие французские Эскарго де Бургонь и приобрести к ним специальные щипцы

Эскарго (фр. Escargots) – виноградные улитки, приготовленные с добавлением сливочного масла, чеснока и базилика. Во Франции эскарго являются распространенным деликатесом, это блюдо можно найти как в меню дорогих ресторанов, светских вечеринок, так и попробовать за домашним ужином в гостях у французской семьи.

Во Франции чаще всего продают консервированных улиток, то есть заготовку к будущему эскарго.

Консервированных улиток смешивают с «зеленым соусом», который готовится достаточно просто: слегка подсоленное сливочное масло, чеснок и свежий базилик необходимо взбить миксером в воздушную смесь. В предварительно очищенную и проваренную раковину добавляется немного соуса. Затем кладется сама улитка, и сверху раковина запечатывается тем же соусом. Далее улитки укладываются на противень или в специальную форму и запекаются буквально несколько минут в предварительно разогретой до 200 градусов духовке.

Гурманы отмечают, что лучшие вкусовые качества имеют улитки, обитающие во Франции в Бургундии, именно эти улитки называются Эскарго де Бургонь (Escargots de Bourgogne) и выше всего ценятся.

В замороженном виде эскарго также является распространенным продуктом и возможностью попробовать улиток, приготовленных по классическому французскому рецепту.

Важно не только правильно приготовить эскарго, но и правильно сервировать блюдо. Мясо улитки сложно достать из спиралевидной раковины, поэтому к блюду подается специальная вилка с двумя длинными зубцами. Раковина улитки легко ложится в руку и ее удобно держать, поэтому многие пренебрегают щипцами. Но тогда есть риск испачкать пальцы в масле, поэтому на званых ужинах и банкетах гостям обязательно подают щипцы.

Блюдо отлично сочетается с белым сухим вином и свежим хрустящим багетом. Слегка охлажденное, вино отлично подчеркнет мягкий и богатый вкус эскарго.

Полезные свойства хлеба HARRY'S:

1. Хлеб AMERICAN SANDWICH HARRY'S производится из отборного сырья и только натуральных ингредиентов
2. В состав хлеба HARRY'S входят витамины группы В, клетчатка, микро- и макроэлементы
3. Технология производства позволяет сохранить все полезные свойства продукта
4. Гладкая, плотная без трещин, поджаристая корочка предохраняет мякоть от заражения спорами плесневых и других грибов.

Почему хлеб HARRY'S имеет еле уловимый запах спирта и дрожжей?

1. Хлеб консервируют при помощи паров спирта, таким образом, хлеб сохраняет долго свою свежесть, без добавления в его состав консервантов
2. Спирт усиливает запахи, таким образом, хлеб пахнет свежими дрожжами
3. Данный вид консервации применяется на подводных лодках, что позволяет существенно увеличить срок хранения продуктов

EXCLUSIVE  **Пшеница
и дрожжи**



Гастрономическая история императорского двора

Устройству кухни, составу высочайшего меню и гастрономическому церемониалу всегда уделялось большое значение. Целые ведомства решали чем, как и когда кормить святейших особ. Кухонная индустрия следовала за царями: строились фарфоровые заводы, разбивались оранжереи и вкусы целой нации менялись вслед за модой монаршего стола.

В 1730 году делами святейшей кухни ведала Придворная контора,

полное название Придворная Его Императорского Величества. Позже ее стало заменять Третье отделение (1854–1882 г), а последним кухонным ведомством стала Гофмаршальская часть Министерства Императорского двора, которая просуществовала почти 30 лет с лета 1891 по 15 января 1918 года.

Кухонное отделение занималось не только составлением меню, но закупкой продуктов, работой с персоналом, организацией и украшением торжеств, составлением диет, постоянной работой над новинками и разнообразием святейшего стола. Начальники Придворной конторы и Гофмаршальская часть определяли, кто из гостей с кем будет сидеть, к кому выпадет честь обратиться к монарху.

Старорусская царская кухня отличалась строгими правилами и традициями, которые соблюдались как при дворе, так и в каждой семье.

Еда того времени была неразнообразной, но подаваемые блюда и напитки должны были быть многочисленны, особенно на праздничном столе.



Меню высочайшего обеда 20 мая 1883 года перед коронацией Александра III



Печи, построенные для отопления жилища, служили одновременно и для приготовления пищи. В русской кухне издавна процесс готовки сводился к варке или выпеканию продуктов в русской печи (жарение было заимствовано у татар позднее). Вареная пища только отваривалась, а то, что было предназначено для запекания, только пеклось.

Таким образом, народная русская кухня не знала ни соединения продуктов, ни их комбинирования, ни двойной тепловой обработки. Вся технология горячего приготовления сводилась к нагреву. Тепло печи могло быть трех степеней: «до хлебов», «после хлебов», «на вольном духу», но всегда пища готовилась без непосредственного контакта посуды с огнем, нагреваясь только через толстый слой раскаленных кирпичей.

Температура при этом могла быть либо все время постоянной, либо падающей, если печь постепенно остывала, но никогда не бывала возрастающей, как это принято при современном приготовлении на плите.

Блюда готовились с добавлением различных масел: конопляного, орехового, макового, деревянного (оливкового), и значительно позднее — подсолнечного.

При Михаиле Фёдоровиче Романове, первом русском царе из династии Романовых, начинают употреблять жидкие горячие блюда, получившие общее название «хлёбова». Это уха и щи, изготовленные на растительном сырье, а также различные виды мучных супов.

В средние века в царских палатах закатываются пышные пиры. Например, летописцы Ивана Грозного отмечали, что обеды могли длиться по 8 часов, пировали гости и бояре, однако, сам Иван был в еде весьма сдержан боялся предательства и отравлений.

Переломным моментом в царской кухне стало восхождение на престол Петра I. Молодой царь не только строил верфи и город на Неве, заимствуя иностранные технологии, но и активно перенимал гастрономические привычки европейцев.

Петр привел на русские кухни поваров-иностранцев, которые, конечно, готовили свои национальные блюда. Таким образом в русскую кухню были привнесены рецептура, посуда и технология обработки продуктов, характерные для немецкой, голландской, шведской, английской и французской кухни.

Прогуливая по голландским улочкам Петр, сокрушался: «На любом дворе в Москве у нас просторнее... А взять огород посадить зело приятный и полезный - и в мыслях ни у кого нет.

Отчего сие? Сидим на великих просторах, а нищие. Здесь землю со дна морского достали, каждое дерево посадили. Устроили истинный парадиз!"
Из Голландии в Россию шли посылки с семенами новых растений. При Петре на придворном русском столе кольраби, савойская капуста, баклажаны, петрушка, сельдерей, сахарная свекла, тмин, фенхель, эстрагон, шалфей, мята, шпинат.

Немецкие бутерброды, сливочное масло, французские и голландские сыры были объединены со старинными русскими блюдами - (холодной солониной, студнем, ветчиной, бужениной, а также икрой, балыком и просоленной красной рыбой в единую подачу.

Важным этапом в оформлении императорской трапезы стало открытие в 1724 году фабрики А.К. Гребенщикова, где стали делать фаянс и фарфор. В начале XVIII века научились вырабатывать "хрустальные" рюмки и штофы, украшенные шлифовкой, гравировкой и позолотой.



Супруга Петра Екатерина и их дочь Елизавета I Петровна любили пышные балы и приемы. При женщинах на престоле зал для обедов становится модно украшать живыми цветами, и лентами. Сервизы и скатерти подбираются из учета многих факторов: время года, события в стране, обстановка в монаршем доме. Сервировка стола становится важной частью культуры застолья.

Волна патриотизма после войны 1812 года сменила моду на все западное. Александр I, победитель Наполеона, в своих гастрономических предпочтениях способствовал перемене кулинарной моды.

Ранее при дворе была принята «французская» подача, когда все блюда выставлялись на стол одновременно, после 1812 года она была заменена старинным русским способом — с переменной блюд. При этом в одну перемену стали подавать одно, а не несколько блюд, как в XVII в. Вместе с тем, количество перемен было сильно сокращено, блюда стали более легкими, а стол стали подавать уже не целое животное или птицу, а нарезку.



Последний российский монарх Николай II был весьма воздержан в еде, однако императорской кухней в то время заведовал французский повар Пьер Кюба, который был не только превосходным кулинаром, но обучил помощников в лучших кулинарных школах Франции, таким образом, простая кухня императора была весьма не простой и готовилась с тонкостью и изыском.

Жена Николая II, императрица Александра Федоровна, не жаловала званые ужины и прием пищи в окружении большой свиты, предпочитала вегетарианские блюда и, в целом, к еде относилась прохладно, что практически свело на нет весь торжественный церемониал Гофмаршальская части. Однако религиозные и традиционные русские праздники, такие как Рождество и Масленица, не пропускала даже императрица. В Зимнем дворце накрывались богатые столы, и праздники гремели с размахом.

Jamie Oliver

KEEP IT SIMPLE

Надо же так
влипнуть —
влюбиться в дочь
крестного
отца



Этот
парень
действительно
влип



Теперь в новом дизайне:

Соус Jamie Oliver и паста — просто идеальная пара!

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

Попробуйте новый аппетитный и насыщенный соус с томатами и средиземноморскими овощами!

www.jamieoliver-food.ru

Реклама



Эксклюзивно в супермаркетах «Деликатес»

2017 Гороскоп



Символ наступающего 2017 года Огненный Петух. Он предрасположен к роскоши, приобретает красивые вещи. Но ему присуще и трудолюбие, поэтому никто не останется без денег. Год обещает быть удачным, но для достижения успеха необходимо быть немного настойчивым.



Овен

Для Вас 2017 год обещает быть успешным во многих аспектах: он подарит вам уйму возможностей и многообещающих перспектив. В первую очередь это будет связано с изменениями в Вас самих: вы станете более динамичными, инициативными и коммуникабельными, также вполне возможно, что какие-то события этого года полностью перевернут ваши взгляды на жизнь.



Телец

Этот год подарит Вам немало шансов претворить в жизнь идеи и планы, которые в предыдущем году только зародились в Вашем воображении. Возможны изменения в Вашем мироощущении и восприятии окружающего мира. Первый месяц года будет самым удачным для планирования, создания фундамента для Ваших будущих проектов.



Близнецы

2017 год станет началом нового витка Вашей жизни, принесёт массу положительных впечатлений и успешных проектов, а неприятности из прошлого года позволят там и оставить. В феврале Вы почувствуете прилив жизненной энергии и активности; скорее всего, значительно расширите своё окружение и приобретёте новых друзей.



Рак

Этот год предостережёт Вас от неправильных поступков и решений, поэтому не печальтесь, если некоторые идеи не удастся воплотить в жизнь – значит, они были изначально неудачными. В 2017 году вы сможете открыть в себе что-то новое, попробовать себя в новом качестве, изменить взгляды на некоторые вещи, возможно, Вы даже решите для себя вопрос смысла жизни и предназначения.



Лев

В новом году Вам нужно развивать в себе командный дух. Возможно, именно друзья и коллеги будут определять направления Вашего движения в этом году: у Вас будет много общих дел, совместной работы и планов. Отодвиньте свой индивидуализм в сторону – в этом году он может Вам здорово навредить, вместо этого учитесь понимать других людей и угадывать их мысли.



Дева

Вам лучше начать с подведения итогов прошлого года, анализа ошибок и правильных решений. Это поможет сформировать базу для всего следующего года, который, судя по всему, станет для Вас достаточно удачным. Вы станете более коммуникабельными, улучшите отношения с начальниками, коллегами и близкими людьми.



Весы

В этом году Вы будете, как никогда, целеустремлённы и нацелены на успех. Вы откроете в себе неведомый до сих пор источник вдохновения и творчества. Этот год также подарит безграничные возможности для расширения связей: скорее всего, Вас ожидает встреча с новыми деловыми партнёрами, сотрудничество с которыми будет надёжным и весьма результативным.



Скорпион

Для Вашего знака наступающий год не обещает быть лёгким, однако не обойдётся и без успехов. Вам удастся решить проблемы, которые, возможно, огорчают Вас уже долгое время. Получится также успешно завершить проекты, начатые в предыдущем году. В 2017 Вам следует быть очень осторожными в общении: любое неосторожное слово может привести к острому конфликту, особенно с теми, с кем отношения итак не слишком складываются.



Стрелец

При определённых усилиях с Вашей стороны, год станет для Вас одним из самых плодотворных и щедрых на события лет жизни. Расширьте круг интересов и знакомств, планируйте и развивайтесь. Ваша цель – вырасти в этом году как в профессиональном, так и в духовном плане. Вам потребуется выдержка, организованность и, главное, последовательность в решениях.



Козерог

В новом году Вам стоит серьёзно задуматься о продвижении в области своей профессии. Всё в этом году будет благоприятствовать этому, даже Ваше окружение будет невольно подталкивать Вас к профессиональному развитию. Используйте по максимуму всю информацию, поступающую к Вам извне: кое-что может очень понадобиться Вам в общении с людьми и в работе.



Водолей

Этот год будет для Вас особенно плодотворным в творческом плане: будет много идей и возможностей их реализовать. В январе постарайтесь немного отдохнуть от работы и расслабиться, построить и обдумать планы на следующий год. В феврале вам придётся с головой окунуться в работу, поэтому держите наготове все свои деловые качества, они будут выручать Вас в самых разнообразных ситуациях.



Рыбы

Этот год для Вашего знака пройдёт под девизом «дом и семья». У вас появится возможность встретить спутника жизни, завести семью или благоустроить дом так, как Вы давно хотели. Все Ваши планы, связанные со строительством, землеустройством и сельским хозяйством, увенчаются успехом. В этом году улучшится Ваше моральное состояние: Вы станете более спокойны и уравновешены.

Пряничный домик

1/4 ч.л. душистого перца
200 г сливочного масла
1/4 ч.л. кардамона
1/4 ч.л. гвоздики
1/4 ч.л. корицы
1/4 ч.л. имбиря
1/2 ч.л. соды
200 г сахара
250 г меда
1 кг муки
3 яйца

Пряничное тесто

1. В ступке смешаем специи. 2. Отдельно соединяем муку с содой. 3. Остальные ингредиенты и специи перемешиваем в отдельной миске. 4. Добавляем муку с содой и хорошо вымешиваем тесто. 5. Тесто должно получиться упругим и эластичным. Из него формируем шар и ставим в холодильник минимум на 3 часа. 6. Тесто достаем из холодильника и даем согреться. 7. Месим тесто еще раз и раскатываем на пергаментной бумаге до толщины 0,5 см. 8. Раскладываем трафарет деталей на тесто и вырезаем части будущего домика. 9. Выпекаем при температуре 170-180 градусов около 10-12 минут до легкого золотистого цвета.

Для склеивания и росписи пряничного домика можно приготовить белковую глазурь.

Нам понадобится:
180 г сахарной пудры
2 капли лимонного сока
1 яичный белок.

1. Белок с лимонным соком взбиваем до мягкой пены, постепенно добавляя сахарную пудру. 2. Когда масса станет густой, добавляем еще немного сахарной пудры, всякий раз тщательно растирая ложкой до однородности. Глазурь должна быть блестящей и достаточно густой и при поднятии венчика оставлять след, возвышающийся горкой. Если хотим сделать цветные росписи, можно добавить пару капель цветного пищевого красителя.

Как сделать шаблон домика:

Вы можете сделать самостоятельный чертеж, либо взять его в интернете. Главное, выполнить выкройку на плотной бумаге, чтобы, когда вы будете обводить ножом форму, она не сминалась и не размакла от соприкосновения с тестом.

Сборка:

Детали остыли, глазурь готова — теперь можем приступить к сборке нашего пряничного домика. Начинаем со стен, которые надо склеить между собой, промазав края глазурью с помощью кулинарной кисти или кондитерского шприца. Когда стены склеены и дом уже стоит на столе, приступаем к крыше. Для этого смазываем верхний срез стен и кладем крышу. Ее нужно придерживать некоторое время или подпереть чашками, чтобы она не сползла.

Осталось покрыть глазурью все швы. Для украшения пряничного домика можем использовать все, что пожелает душа: разноцветные конфеты, шоколад, M&M's, кондитерскую посыпку, кокосовую стружку, мармелад и любые орехи, все, что найдете в супермаркетах Деликатес

ресторан доставки

**ВРЕМЯ
СУШИ**

РЕКЛАМА

САКУРА

/ 1 200 г / 46 шт. /

Филадельфия лайт, Темпура сяке, Унаги комбо маки, Лава маки, Бонито маки, Такуан маки

**1 190
руб.**



**385
руб.**

ФИЛАДЕЛЬФИЯ ИКУРА

/ 260 г / 8 шт. / Рис, нори, семга, сливочный сыр, икра красная



**320
руб.**

ФИЛАДЕЛЬФИЯ

/ 240 г / 8 шт. / Рис, нори, семга, сливочный сыр



**200
руб.**

ИНЬ-ЯН

/ 180 г / 8 шт. / Черный рис, нори, семга, сливочный сыр, огурец



**355
руб.**

КАСУМИ

/ 250 г / 8 шт. / Рис, семга, угорь копченый, сливочный сыр, соус унаги, кунжут



**200
руб.**

ТОРИ МАКИ

/ 200 г / 8 шт. / Рис, нори, сливочный сыр, курица, ананас, сыр моцарелла



**305
руб.**

ТАКУНАГИ МАКИ

/ 260 г / 8 шт. / Рис, нори, сливочный сыр, копченый угорь, миндаль, токуан, соус унаги

50-60-80

www.sushi38.ru

www.5armia.ru

ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА
5 Армия
ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА

ЯРКИЕ НОВОГОДНИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ!

Скидки до **300 000** **₽**^{*}
на автомобили ГАЗ

РЕКЛАМА



Автоцентр ГАЗ «АТЛАНТ»

г. Иркутск, ул. Кожзаводская, 6А

тел. 8 (3952) 777-480

www.gaz.bgs-auto.ru



*Указанный размер скидки 300 000 рублей действителен при приобретении Клиентом среднетоннажных автомобилей ГАЗ (полной массой более 6 тонн) и спецтехники на их базе с учетом одновременного действия программы «Российский Фермер» и Программы Утилизации («Программы обновления парка колесных транспортных средств»). При приобретении автомобилей ГАЗель NEXT и ГАЗель Бизнес клиент может получить скидку в размере 275 000 рублей при условии одновременного действия программы «Свое дело» и Программы Утилизации («Программы обновления парка колесных транспортных средств»). Подробности по условиям участия в Программах «Российский фермер», «Свое дело» и Программе Утилизации у официальных дилеров «ГАЗ» или на сайте azgaz.ru. Количество автомобилей, на которые распространяется действие Программы, ограничено. Предложение действительно до 25.12.2016, либо до окончания бюджета Программы. Подробности в дилерских центрах ГАЗ. Не является публичной офертой.