

супермаркет

Деликатес

ИНФОРМАЦИОННО-РЕКЛАМНОЕ ИЗДАНИЕ

№02 (16) декабрь 2018

ТЕПЛО
В БОКАЛЕ

Рождественские
ЯРМАРКИ МИРА

ГАСТРО BAZAR

Австралия
НА ВКУС



Специализированное
рекламно-информационное издание
«Супермаркет Деликатес»

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

Руководитель проекта:
Е.В. Щелкунова
5armia@5armia.ru

Главный редактор,
директор по развитию
Е.В. Скворцова
es-marketing@5armia.ru
+7 924 600 62 49

Дизайн и верстка:
А.О. Симагина
designer@5armia.ru

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

Дата выхода в свет: 10.12.2018 г.

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.

12+

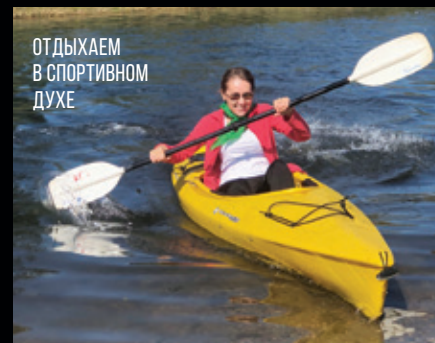


ПОДПИСЫВАЕМ
НОВЫЕ
КОНТРАКТЫ

ТАК И ЖИВЕМ!



ПРОВОДИМ МАСТЕР-
КЛАССЫ





ВКУСНО И УДОБНО:

ВАШ ДЕЛИКАТЕС

Не только в Иркутске, но и по всей Восточной Сибири супермаркеты «Деликатес» – единственная в своем роде сеть супермаркетов премиум класса.

Сеть супермаркетов «Деликатес» является поистине уникальным местом для воплощения кулинарных идей, полным оригинальных и тщательных отобранных продуктов по доступной цене.

В наших супермаркетах более 6000 наименований продуктов из 17 стран: рыба и морепродукты, стейки и элитные сыры, гуси и утки, трюфель, фуа-гра, хамон и икра.

КАЖДЫЙ ПОСЕТИТЕЛЬ «ДЕЛИКАТЕСА» ПОЧУВСТВУЕТ СЕБЯ НАСТОЯЩИМ ГУРМАНОМ



ЗАКАЗЫВАЙТЕ ДОСТАВКУ ЛЮБИМЫХ ПРОДУКТОВ, НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА, НА НАШЕМ САЙТЕ WWW.5ARMIA.RU



БОЛЕЕ 40 ЭКСКЛЮЗИВНЫХ КОНТРАКТОВ ТОЛЬКО ДЛЯ СУПЕРМАРКЕТОВ «ДЕЛИКАТЕС»



СТАНЬТЕ УЧАСТНИКОМ ПРОГРАММЫ ЛОЯЛЬНОСТИ СЕТИ СУПЕРМАРКЕТОВ «ДЕЛИКАТЕС»



ПОЛУЧИ ИНДИВИДУАЛЬНУЮ КОНСУЛЬТАЦИЮ ОТ ИЗВЕСТНОГО ПО ВСЕЙ РОССИИ БРЕНД-ШЕФА РУСЛАНА СУМЦОВА

В супермаркетах работают продавцы-консультанты с профессиональной подготовкой и глубоким знанием продуктов. Они ориентированы на индивидуальный подход к каждому клиенту, а бренд-шеф компании Руслан Сумцов с удовольствием поделится своими кулинарными секретами и посоветует лучшее сочетание блюд для вашего ужина.



ВЫБЕРИТЕ ГОТОВУЮ ПОДАРОЧНУЮ КОРЗИНУ ИЛИ СОБЕРИТЕ ПОДАРОК НА СВОЙ ВКУС

«ДЕЛИКАТЕС» ЖДЕТ ГОСТЕЙ!



800-1100руб.
СРЕДНИЙ ЧЕК

Новый магазин в новом формате открылся в нашей сети «Деликатес» на ул. Российская, 18. И в нем мы воплотили все современные идеи для удобства и комфорта покупателей. С утра можно получить мощный заряд энергии и бодрости, заказав свежеваренный кофе и свежеспеченный круассан или итальянскую чиабатту.

сеть супермаркетов
Деликатес

РОССИЙСКАЯ 18
ДЕКАБРЬСКИХ СОБЫТИЙ 31
БАЙКАЛЬСКИЙ ТРАКТ 12А, ТРЦ «НОВАЯ ДАЧА» 1 ЭТАЖ
П. ДЗЕРЖИНСК УЛ. СТАХАНОВСКАЯ 49/3

www.5armia.ru 506-506 [irk_delikates](https://www.instagram.com/irk_delikates)



ГАСТРОБАЗАРЫ

С конца ноября площади европейских городов заполняются палатками и шатрами, превращаясь в рынки, манящие ароматами глинтвейна и свежей выпечки. В эти дни здесь можно найти лучшие из местных деликатесов и новогодних сувениров.

ФИНЛЯНДИЯ

В деревне Санта-Клауса в Рованиemi Рождество длится круглый год. И все же настоящий праздничный сезон стартует здесь одновременно с открытием рождественских базаров. Здесь угощают морковной запеканкой с корицей и

медом, ветчиной со сладким яблочным соусом и горячим, ароматным глёмом (финский глинтвейн). А сваренное из кисловатой желтой ягоды морошковое варенье, считается любимым лакомством Йоулупукки, финского Деда Мороза.

ГЕРМАНИЯ

Рождественский базар в Нюрнберге проводится с 1628 года и считается крупнейшим в Европе. Ежегодно ангел Кристинд («младенец Иисус»), на роль которого выбирают почему-то белокурую девочку, торжественно открывает рождественский базар на главной торговой площади города Hauptmarkt. Гостей встречают знаменитыми нюрнбергскими пряниками, фруктовым хлебом, колбасками и глинтвейном.

АВСТРИЯ

Рождество на улицах Австрии не менее завораживающее: на самые красивые площади слетаются всевозможные ларечки и палатки, а в воздухе носится аромат выпечки и горячего пунша. Разумеется, лучший базар откроется в столице Австрии — Вене, на площади Марии Терезии. Здесь вас попотчуют легендарным венским яблочным штруделем, предложат братвурст (жареные сосиски) и имбирные печенки. Пить? Глювайн & пунш, натюрлих, зер гут!

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Рождественский рынок на берегу Темзы представляет собой необыкновенно красочное зрелище! Гайд-парк становится особенно сказочным в это время: каждое дерево украшают огнями и гирляндами и заливают огромный коток, считающийся самым большим в городе. Здесь весело толкаться, пить глинтвейн и горячий сидр, есть фрукты в шоколаде, яблоки в карамели и лосося, приготовленного на открытом огне.

ИСПАНИЯ

Рождественские ярмарки Fira de Santa Lucia распускаются яркими цветами по всей стране. Помимо подарков и украшений к Рождеству здесь продают традиционные сладости: туррон (turrón), изготавливаемый из мёда, сахара, яичного белка и жареного миндаля, польворон и мантекадо — андалусское песочное печенье и, конечно, марципан (mazapán) — смесь измельчённого в муку миндаля и сахарного сиропа. Прямо с ярмарочной площади вас будут звать в близлежащие рестораны на традиционного гуся, фаршированного свежими грушами.

ТАЛЛИН

Рынок располагается в самом центре города — на Ратушной площади. Здесь же стоит новогодняя ёлка и сцена для различных мероприятий. И, конечно, каждый день можно увидеть Санту (если в Финляндии это Йоулупукки, то в Эстонии это Йёулувана), который разъезжает по городу в своем санта-мобиле. Особой популярностью на площади пользуются колбаски на гриле, рождественский гусь, копченый лосось, запечённый поросенок, огромный выбор сыров, вафли и имбирные пряники. Помимо классического глинтвейна можно попробовать крепкий глинтвейн — с национальным ликером «Vana Tallin», вишневый глинтвейн, облепиховый, или безалкогольные кисели и морсы.





ФРАНЦИЯ

На Елисейских полях устанавливаются киоски с умопомрачительной иллюминацией, в которых продают сувениры, модную одежду и традиционные сладости, вот такой набор! Для гостей будут доступны фуа-гра, альпийские сыры, корсиканская ветчина, глентвейн и, конечно же шампанское! В большом ассортименте продаются сладости – засахаренные фрукты, кексы и калиссоны (конфеты из мёда, дыни и миндаля).

ЧЕХИЯ

Прага зимой просто сказочна: балкончики укутаны снегом, из тысяч труб уютно вьется дымок, кажется, что из переулка вот-вот вынырнет Герда, чтобы отправиться в опасные приключения в поисках Кая. И все это на фоне холодных и загадочных Астрономических часов Староместской площади и готических шпилей. Здесь запросто можно купить живого карпа, чтобы приготовить традиционный чешский Рождественский обед, кнедлики, коричневый сахар-леденец на палочке, *svažený víno* (то есть глентвейн) или *medovina* (старая добрая медовуха). Чтобы не замерзнуть, чехи предлагают пропустить по стаканчику традиционного,пряного ликера *Becherovka*.

ИТАЛИЯ

Считается, что рождественские ярмарки появились еще в 13 столетии, а местом их рождения была Италия. Окунуться в давние традиции празднования Рождества, можно на центральной площади в городе Больцано. Прямо на площади вам могут предложить блюдо с мидиями, креветками и лангустами. Интересно, что в Риме традиционным рождественским блюдом является капитоне – запеченный или жареный угорь, непременно с икрой.

ДАНИЯ

В Копенгагене Tivoli Christmas Market – одна из самых популярных ярмарок в Европе. Благодаря ярким праздничным огням она видна издалека. В отличие от других европейских рождественских базаров, вход на копенгагенскую ярмарку платный – около 15 евро. Пока остальные озабочены покупками сувениров к празднику, стоит перекусить горячими пончиками с сахарной пудрой, запивая ароматным глентвейном в компании «оживших» героев сказок Андерсена.

БЕЛЬГИЯ

Рождественский рынок в Брюсселе – это вереница праздничных киосков растягивается на 2 километра – от площади Гран-Плас до площади Святой Екатерины. Это крупнейшая интернациональная ярмарка Европы: продукцию привозят из Франции, Австрии, Швейцарии и Ирландии. Здесь стоит попробовать блюда традиционной местной кухни – моллюски в пряном бульоне, кролика под грушевым соусом, пончики с глентвейном или огромные бельгийские вафли с мороженым и ягодами.

**ОРИГИНАЛЬНАЯ ЗАКУСКА
ДЛЯ ЛЮБОГО СЛУЧАЯ,
БУДЬ ТО ОБЫЧНЫЙ СЕМЕЙНЫЙ УЖИН
ИЛИ ПРАЗДНИЧНОЕ ЗАСТОЛЬЕ!**

В СЕТИ СУПЕРМАРКЕТОВ «ДЕЛИКАТЕС»



Креветки, кольца кальмаров, мидии и морской коктейль под разными соусами

ПОЛНОСТЬЮ ГОТОВЫ К УПОТРЕБЛЕНИЮ И НЕ ТРЕБУЮТ ПОДДЕРЖКИ ДРУГИХ ПРОДУКТОВ.

Они с успехом сочетаются с белым вином, пивом и крепкими напитками. Если у вас есть желание поэкспериментировать, используйте закуски Wike в качестве дополнения к разным блюдам для придания им новых оттенков вкуса.

Вы можете добавить кальмары в сладком соусе чили к пан азиатскому салату, креветки в чесночном соусе – к цезарю, а морской коктейль в соусе терияки положить в готовый суп в восточном стиле.



EXCLUSIVE

рождественские истории

СТРИПЛОЙН МРАМОРНАЯ
ГОВАДИНА С/М
МИРАТОРГ, РОССИЯ



141 ₽/100 Г ~6 КГ

ГОРЧИЦА РОТИСЬЕР



68 ₽/ШТ 170 Г

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ
КЕТА
РОССИЯ



1057 ₽/ШТ 200 Г

ИКРА ОСЕТРОВАЯ ПРЕМИУМ
ЗОЛОТО КАСПИЯ, РОССИЯ



3225 ₽/ШТ 50 Г

УТИНАЯ ПЕЧЕНЬ ФУА-ГРА
ROUGE, ФРАНЦИЯ



720 ₽/100 Г 300-350 Г

КАЛЬМАР МИНИ РОССИЯ



351 ₽/ШТ 300 Г

КРАБ В СОБСТВЕННОМ
СОКУ РОССИЯ



2696 ₽/ШТ 390 Г

КРЕВЕТКИ АРГЕНТИНСКИЕ
20/30
VICI, РОССИЯ



1343 ₽/ШТ 1000 Г

ЛОСОСЬ РУБЛЕННЫЙ
С ЧЕСНОКОМ
РОССИЯ



89 ₽/ШТ 180 Г

МИДИИ ЗЕЛЕННЫЕ
ГИГАНТ КИВИ



840 ₽/ШТ 1 КГ

МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ
С СОУСОМ ИЗ МОЛЛЮСКОВ
И РАКООБРАЗНЫХ
ARBI, ИТАЛИЯ



547 ₽/ШТ 450 Г

ШЕЙКА НАРЕЗКА КОППА
EL PARADOR, ИСПАНИЯ



254 ₽/К 100 Г

ПАШТЕТ ИЗ ОЛЕНИНЫ
ДЕЛИКАТЕС ДИЧЬ, РОССИЯ



116 ₽/ШТ 250 Г

ПОРОСЯТА МОЛОЧНЫЕ
ТУШКА
РОССИЯ



1328 ₽/КГ 3-5 КГ

СЕМГА ПРЕМИУМ



699 ₽/КГ 6-7 КГ

СЫР ПАРМЕЗАН 47%
LESUPERVE, ШВЕЙЦАРИЯ



220 ₽/100 Г ~5.5 КГ

СЫР ТЕТ ДЕ МУАН
51%
ШВЕЙЦАРИЯ



378 ₽/100 Г ~0.8 КГ

ТРЮФЕЛЬ ФРАНЦУЗСКИЙ
С КРИСТАЛЛАМИ МЯТЫ
BARON, ФРАНЦИЯ



232 ₽/ШТ 150 Г

УТКА
ТУШКА

ПОТРОШЕНАЯ
ФХ РАМАЕВСКАЯ, РОССИЯ



445 ₽/КГ ~2.4-2.6 КГ

ФИЛЕ МАСЛЯНОЙ
РЫБЫ
НА КОЖЕ
ВЬЕТНАМ



752 ₽/КГ 4-6 КГ

ФУА-ГРА УТИНАЯ
LABEYRIE,
ФРАНЦИЯ



2999 ₽/ШТ 150 Г

ХАМОН IBERICO
ОКОРОК
С ПЕРЦЕМ



ИСПАНИЯ
1563 ₽/КГ ~5 КГ

ХРЕН СЛИВОЧНЫЙ



247 ₽/ШТ 250 МЛ

ХАМОН ПОДКОПЧЕННЫЙ
ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ



481 ₽/ШТ 60 Г

ШЕЙКА СВИНАЯ



210 ₽/ШТ 80 Г

ФИЛЕ СЕМГИ
СЛАБОЙ
СОЛИ
РОССИЯ



1687 ₽/КГ 1 КГ

ЯГНЯТИНА КОРЕЙКА
КАЗАХСТАН



1091 ₽/КГ 1 КГ

Наши адреса:

1. П. ДЗЕРЖИНСК
УЛ. СТАХАНОВСКАЯ 49/3
2. БАЙКАЛЬСКИЙ ТРАКТ 12А,
ТРЦ «НОВАЯ ДАЧА» 1 ЭТАЖ
3. РОССИЙСКАЯ 18
4. ДЕКАБРЬСКИХ
СОБЫТИЙ 31



ЕВРОПЕЙСКОЕ КАЧЕСТВО

ИЗ НАТУРАЛЬНОГО СЫРЬЯ

МОЛОКО НИЗКОЛАКТОЗНОЕ

Минимальное количество лактозы (менее 0,1%) благодаря чему молоко легче усваивается без неприятных ощущений. Молоко Parmalat сохраняет все полезные свойства молока, содержит жизненно важные питательные вещества (белки, кальций) и обладает приятным сладковатым вкусом.



БЫСТРЫЙ РИСОВЫЙ ПУДИНГ С КОРИЦЕЙ

Вам потребуется:

- 4 ст.л. молока Parmalat 1,8%
- 1 ст.л. масла 82,5% Тысяча Озер
- 1 чашка риса Мистраль
- 1 ч.л. сахара
- 2/3 ч.л. корицы в палочках или порошке



Все
для рецепта
в супермаркетах
Дели-ка-тес

Приготовление:

- 1 Смешиваем в небольшой кастрюльке рис и молоко, добавляем масло, чашку воды и, время от времени помешиваем, доведя до кипения.
- 2 Убавляем огонь, накрываем крышкой и варим 10-15 минут, пока рис не впитает жидкость и разварится. Сразу же раскладываем по чашкам, охлаждаем, перед подачей на стол посыпаем сахаром и корицей.

СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ

Низколактозные ультрапастеризованные сливки 11% «Low Lactose» легко усваиваются и сохраняют все вкусовые и питательные свойства сливок. Подходят как для людей с непереносимостью лактозы, так и для всей семьи.



СУП-ПЮРЕ С МИНДАЛЕМ

Вам потребуется:

- 150 мл сливок Parmalat 11%
- 200 г куриного филе
- 60 г брокколи Витамин
- 40 мл масла оливкового Minerva
- 25 г лепестков миндаля
- 2 яичных желтка
- 600 мл куриного бульона
- Листья базилика или пророщенная горчица

Приготовление:

- 1 Прогреваем брокколи с растительным маслом 2 минуты, добавляем куриный бульон, варим до готовности. Куриное филе нарезаем, смешиваем с брокколи, солим и готовим 10-15 минут. Растираем в блендере, добавляя смесь яичного желтка со сливками.
- 2 Украшаем обжаренными на сухой сковороде лепестками миндаля и свежей зеленью.

СЛИВКИ 23% КУЛИНАРНЫЕ

Сливки под маркой Parmalat изготавливаются по традиционной итальянской рецептуре. Кулинарные сливки 23% сделают намного вкуснее и аппетитнее любые блюда из мяса и рыбы.



ФИЛЕ СИБАСА С КРАБОВЫМ МЯСОМ И МИДИЯМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Вам потребуется:

- 200 мл сливок Parmalat жирностью 23%
- 1 кг мидий в створках Nordic
- 500 г филе сибаса
- 100 г мяса краба
- 3 ст.л. сливочного масла 82,5% Hansdorf
- 100 г рисовой лапши Midori
- 50 мл портвейна
- 1 луковица
- Веточки тимьяна
- Листья базилика
- Соль, свежемолотый черный и душистый перец

Приготовление:

- 1 Промываем мидии. Отвариваем лапшу по указанию на упаковке. Обжариваем отдельно филе сибаса и мелко нарезанный лук на сильном огне. К луку добавляем мидии вместе со специями (перец, тимьян), поливаем портвейном. Готовим под крышкой 5 минут. Вливаем сливки, перемешиваем, готовим под закрытой крышкой еще 2 минуты.
- 2 Выкладываем в сервировочную глубокую тарелку готовые мидии, лапшу, филе сибаса, разделенное на волокна мяса краба. Посыпаем зеленью.



СЛИВКИ 35% ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

Ультрапастеризованные сливки 35% приготовлены по особой рецептуре из натурального коровьего молока, обладают прекрасными вкусовыми и питательными свойствами, не содержат консервантов. Легко взбиваются и прекрасно держат форму.



КРЕМОВЫЙ ДЕСЕРТ

Вам потребуется:

- 70 мл сливок Parmalat 35%
- 60 г сыра маскарпоне Unagrande
- 2 листочка желатина
- 1 стручок ванили
- 2 желтка
- 20 г сахара
- Соус десертный карамель Schwartz

Приготовление:

- 1 Взбиваем желтки с сахаром в миксере. Предварительно замоченный желатин растворяем в подогретых сливках.
- 2 Вводим во взбитые желтки с сахаром сыр маскарпоне, ваниль и сливки с желатином, перемешиваем до однородной консистенции. Готовый мусс помещаем в кондитерский мешок, выдавливаем в форму, сверху поливаем карамельным соусом.



пятая армия EXCLUSIVE

ГУК ДЕНИС И ДАРЬЯ



• ЧЕРНЫЙ РИС • С КРЕВЕТКАМИ

Вам потребуется:

250 г черного риса для морепродуктов Bravolli
200 г тигровых креветок Emborg
4 зубчика чеснока
Оливковое масло Jamie Oliver
Специи для морепродуктов Santa Maria

Приготовление:

- 1 **Заливаем** рис 400 мл кипящей воды, солим, доводим до кипения, варим 18 минут.
- 2 **Посыпаем** размороженные креветки специями для морепродуктов, хорошо перемешиваем.
- 3 **Разогреваем** на большой сковороде оливковое масло (по желанию для вкуса и колористики добавляем кусочек сливочного масла).
- 4 **Давим** полотном ножа зубчики чеснока и обжариваем на сковороде в масле, затем вынимаем чеснок и обжариваем в чесночном масле креветки.
- 5 **Поливаем** оставшимся чесночным маслом рис, перемешиваем, выкладываем на тарелку рис и креветки.

Доводить масло до кипения не рекомендуется, иначе масло и чеснок дадут горький жженный вкус. Обжаривать (томить в масле) чеснок нужно не более 1 минуты.



Все
для рецептов
в супермаркетах
**Дели
ка
тес**



• САЛАТ • С ЛОСОСЕМ, МОРКОВЬЮ И ГРЕЙПФРУТОМ

Вам потребуется:

200 г слабосоленого лосося Salmon House
200 г моркови
2 грейпфрута
1 лимон
10 г сахара
20 г миндальных лепестков
20 г белого изюма
50 мл оливкового масла Filippo Berio
Соль, перец - по вкусу
Укроп

Приготовление:

- 1 **Нарезаем** морковь с помощью овощечистки.
- 2 **Очищаем** грейпфрут и разбираем на дольки, очищаем от пленки, нарезаем на кусочки.
- 3 **Лосось** нарезаем тонкими ломтиками.
- 4 **Взбиваем** лимонный сок с сахаром, солью и перцем. Вливаем оливковое масло и взбиваем до густоты.
- 5 **Выкладываем** все ингредиенты на тарелку, поливаем соусом.
- 6 **Украшаем** укропом и миндальными лепестками.

СЕКРЕТЫ СЕМЕЙНОЙ КУХНИ



НАСТОЯЩИЙ АНГЛИЙСКИЙ РОСТБИФ С РУССКИМ ОСТРЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

- 1 ростбиф весом 1,5 кг Мираторг
- 150 г самой густой деревенской сметаны
- 100 г жирных сливок Parmalat 23%
- 100 г хрена
- 1-2 ст.л. острой горчицы Кинто
- 2 хрустящих соленых огурчика Кормилица
- Оливковое масло Ellatika
- Соль, свежемолотый черный перец

Приготовление:

- ❶ **Достаем** мясо из холодильника за 1 час до приготовления. Разогреваем духовку до 250°C в режиме конвекции. Посыпаем мясо солью и перцем, смазываем оливковым маслом, выкладываем на решетку, установленную в противне.
- ❷ **Ставим** противень в духовку, запекаем до румяной корочки, примерно 20 минут. Снижаем температуру до 160°C, и готовим до желаемой степени прожарки.
- ❸ **Перекладываем** мясо на блюдо, прикрываем фольгой и даем постоять минимум 15 минут.
- ❹ **Для соуса** чистим и натираем на мелкой терке хрен. Смешиваем хрен с горчицей, сметаной и сливками, посыпав перцем. Очень мелко нарезаем огурцы и добавляем в соус. Подаем соус к ростбифу.



РИЗОТТО С ПЕСТО И СТЕЙКОМ МИРАТОРГ

Вам потребуется:

- 500 г риса для ризотто Gallo
- 80 г стейка Мираторг
- 150 мл белого вина
- 250 мл куриного бульона
- 60 г соуса песто Jamie Oliver
- 50 г пармезана Dolce
- 1 луковица
- 30 г сливочного масла
- Тысяча озер 82,5%
- 10 г базилика

Приготовление:

- ❶ **Наливаем** на сковороду оливковое масло и ждем пока оно прогреется. Обжариваем целую луковицу, чтобы она отдала аромат, затем вынимаем ее. На сковороде обжариваем рис. Затем наливаем 150 мл белого вина и 150 мл куриного бульона, выпариваем на медленном огне и остужаем.
- ❷ **Выкладываем** рис в сотейник, заливаем 100 мл куриного бульона, добавляем сливочное масло и пармезан. Тушим на самом слабом огне до готовности. Добавляем 60 г соуса песто и томим на медленном огне еще 3 минуты.
- ❸ **Солим** и перчим стейк, обжариваем на самом большом огне с двух сторон на оливковом масле до медиум-прожарки. Даем мясу отдохнуть семь минут и нарезаем слайсами.
- ❹ **Выкладываем** в глубокую тарелку ризотто, сверху – слайсы стейка. Украшаем жареным луком и листьями базилика.



НЕ ВСЁ ТО МЯСО, ЧТО РИБАЙ! АЛТЕРНАТИВА ЕСТЬ!

Мраморная говядина получила свое название благодаря тонким прослойкам жира, создающим на поверхности особый рисунок. **В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКОВАТЫЙ ЖИРОК ТАЕТ, ПРОПИТЫВАЯ МЯСО ВОСХИТИТЕЛЬНО ВКУСНЫМ СОКОМ И ПРИДАВАЯ СТЕЙКУ МЯГКОСТЬ.** Эталонную мраморность дают бычки английской породы black angus, которых теперь с успехом разводит в Брянской области крупнейший российский производитель, компания Мираторг.

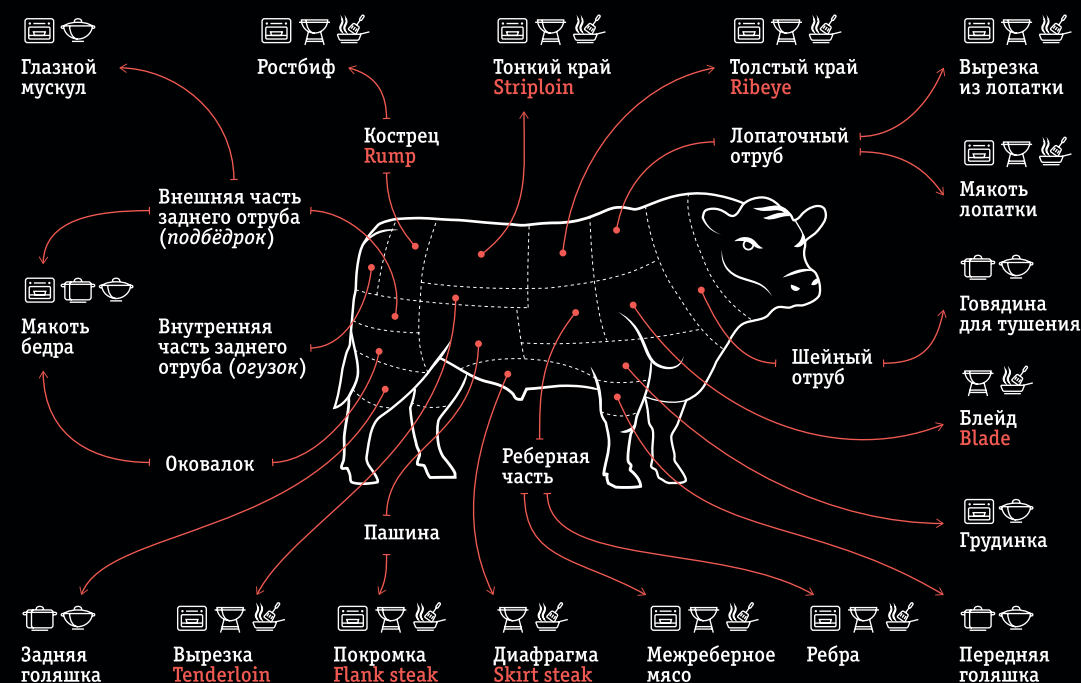
Чтобы говядина соответствовала высоким вкусовым качествам, она должна пройти процесс вызревания. **В ПЕРИОД ОТ 12 ДО 21 ДНЯ ВЛАГА ИСПАРЯЕТСЯ, А ВНУТРИ МЫШЕЧНЫХ ВОЛОКОН ПРОХОДЯТ РЕАКЦИИ, В РЕЗУЛЬТАТЕ КОТОРЫХ ТКАНЬ РАЗМЯГЧАЕТСЯ, А МЯСО СТАНОВИТСЯ НЕЖНЫМ И ВКУСНЫМ.** Не верьте продавцу на рынке, который расхваливает кусок парного мяса, такое мясо будет не только невкусным, но и бесполезным.

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ НАРЕЗАЮТСЯ ИЗ СПИННОЙ ЧАСТИ: отрубов рибай, стриплоин (Нью-Йорк стейк), тендерлоин (филе-миньон стейк) и их производных с включением различных костей – портерхаус, ти-боун, рибай на кости и т.д. Они ценятся за наилучшее сочетание вкусовых качеств, свою красивую форму с расположенными поперек стейка волокнами мяса и удобство ровной порционной нарезки.

АЛТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ ВЫРЕЗАЮТСЯ ИЗ СОВЕРШЕННО РАЗНЫХ ЧАСТЕЙ, таких как лопатка (топ-блейд), пашина (стейк фланк и скерт), кострец (пиканья, рамп), поясничная часть (сирлоин стейк) и т.д. Они могут содержать в себе некоторые изъяны, но, при умелой нарезке и правильном приготовлении они обеспечивают превосходный результат.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

ВАРКА ТУШЕНИЕ ЗАПЕКАНИЕ ГРИЛЬ ЖАРЕНИЕ НА СКОВОРОДЕ



ЕШЬ • КОРОВУ • ЦЕЛИКОМ

Лозунг всех рестораторов и шеф-поваров в течение нескольких последних лет. Предлагаем вам узнать некоторые нехитрые секреты, которые убедят вас в том, что не только премиальные отруба достойны внимания гурмана, но и альтернативные – это вкусно!



ТОНКОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 ЖАРЕНИЕ

Толстый край (рибай), тонкий край (стриплойн), вырезка, мякоть лопатки, ростбиф, покромка.

Мясо нужно жарить на хорошо прогретой сковороде. Мясо не нужно переворачивать 1-2 минуты до появления румяной корочки, затем переверните его и жарьте таким же образом с другой стороны. Далее следует уменьшить огонь и продолжать приготовление, переворачивая чаще, чем раз в 30 сек. Чтобы довести мясо до готовности понадобится еще от 2 до 5 минут. Перед употреблением мясу нужно дать немного «отдохнуть» - положите кусок мяса на тарелку и накройте его фольгой на несколько минут. Это нужно, чтобы соки внутри мяса, которые во время соприкосновения с горячей сковородой прилипли к краям, отхлынули обратно и равномерно распределились по всей массе.

2 ТУШЕНИЕ

Толстый край (рибай), тонкий край (стриплойн), вырезка, мякоть лопатки, ростбиф, покромка.

Тушение приводит к тому, что постепенно расслабляя связи между соединительными волокнами, делает мясо нежным и мягким. При правильном тушении жидкость почти не должна кипеть. Вы должны видеть еле заметные пузырьки, как будто жидкость закипит еще через несколько минут. Часто перед медленным томлением нужно обжарить мясо на сильном огне, чтобы поверхность карамелизовалась. После жарки в сковороде останется мясной сок, его необходимо деглазировать вином, бульоном или водой, т.е. влить жидкость и дать ей выпариться на половину, затем соскрести вкусные прижарки и вместе с жидкостью отправить в кастрюлю, в которой будет тушиться мясо.

3 ВАРКА

Мякоть бедра, мякоть лопатки, окорок на кости, грудинка на кости.

Если для вас в результате главное - само мясо, то обязательно кладите его в кипящую воду. Таким образом, в нём сохранится больше вкуса. Если же вы варите мясо только ради бульона, то наоборот, используйте холодную воду. Если вы не просто варите мясо, но и собираетесь использовать бульон, при варке он не должен кипеть, лишь слегка пабулькивать. Овощей и трав в процессе варки должно быть достаточно, иначе на вкус и мяса, и бульона они повлияют чисто символически. Основные овощи - это лук и морковь. Можно взять любые свежие травы тимьян, розмарин, петрушку, сельдерей и т.д. В бульон лучше добавлять не больше щепотки соли, солить нужно уже готовое блюдо.

4 ЗАПЕКАНИЕ

Грудинка без кости, ребра для гриля, мякоть лопатки, ростбиф, покромка, вырезка из лопатки.

Прекрасный способ приготовить сочное мясо с корочкой. Для этого нужна правильная посуда - чугунная или тяжелая керамическая форма. Если вы готовите кусок весом до 1 кг, разогрейте духовку до 210°C. Для отруба весом больше 1 кг, нужно разогреть духовку до 220-230°C. При запекании среднего куска мяса при высокой температуре необходимо через 10-30 минут снизить ее до 150-180°C. Время последующего томления: от нескольких минут до 4 часов (если у вас очень большой кусок мяса). Чтобы корочка не подгорела, мясо можно прикрыть листом фольги. После запекания мясо должно «отдохнуть» под фольгой, кусок наберёт ещё 4-8°C, а соки внутри него равномерно распределяться.

НАТУРАЛЬНО, ВКУСНО И УДОБНО!

Фабрика Ravifruit производит натуральные фруктовые и ягодные пюре с 1981 года. Ravifruit следует самым высоким гастрономическим стандартам, при этом оставаясь доступным для всех. С нашими пюре ваши творческие возможности близки к бесконечному множеству вариантов. Попробуйте и вы никогда не откажетесь от пюре Ravifruit!

• КОКТЕЙЛЬ • «РОЖДЕНИЕ ЗВЕЗДЫ»

Вам потребуется:

Виски
Ликер
Грушевое пюре Ravifruit
Спелая груша
Листики мяты

Приготовление:

- 1 Наполняем шейкер льдом. Вливаем виски, грушевое пюре, ликер и кладем мяту. Хорошо встряхиваем. Вынимаем мяту, коктейль разливаем в бокалы со льдом.
- 2 Украшаем грушевый коктейль ломтиками груши.



Все для рецепта
в супермаркетах
Деликатес

- ✓ 100% НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ
- ✓ ЩАДЯЩИЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ПЕРВОЗДАННОГО ВКУСА И ЦВЕТА
- ✓ БОЛЬШАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ВКУСОВ
- ✓ ШИРОКАЯ ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: ФРУКТОВЫЕ ЧАИ, ЛИМОНАДЫ, КОКТЕЙЛИ, ЛАССИ, ФРАППЕ, СМУЗИ, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО
АБРИКОС
БАНАН
ЕЖЕВИКА
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА
ЧЕРНИКА
КАКТУС
КОКОС
ГРЕЙПФРУТ
ГУАЙЯВА
ЛИМОН
ЛАЙМ
МАНДАРИН
МАНГО
ДЫНЯ
ВИШНЯ
МАРАКУЙЯ
ПЕРСИК
ГРУША
АНАНАС
ГРАНАТ
МАЛИНА
КЛУБНИКА
МАЛИНА
КЛЮКВА
ГИБИСКУС

На правах рекламы ООО «Восток-Запад» ИНН 5044062003 ОГРН 1075044005002. 141580, Московская обл., Солнечногорский р-он, д. Емино, ул. Зеленоградская, стр. 1.

ВЫБИРАЙТЕ ГОТОВЫЕ СТЕЙКИ В СЕТИ НАШИХ СУПЕРМАРКЕТОВ «ДЕЛИКАТЕС»,
ГДЕ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ ПРОДАВЦЫ-КОНСУЛЬТАНТЫ ПОМОГУТ СДЕЛАТЬ ПРАВИЛЬНЫЙ
ВЫБОР И ПОСОВЕДУЮТ СОПУТСТВУЮЩИЕ ПРОДУКТЫ, СПЕЦИИ И СОУСЫ.

 **EXCLUSIVE**

Каникулярное меню

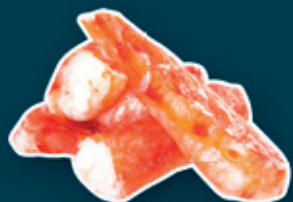
5armia.ru

БРЕЗАОЛА НАРЕЗКА
EL PARADOR, ИСПАНИЯ



496 Р/ШТ 100 Г

КРАБ 1 ФАЛАНГА
РОССИЯ



5109 Р/КГ 1 КГ

МАСЛО АВОКАДО С ЛИМОНОМ
НИДЕРЛАНДЫ



686 Р/ШТ 250 МЛ

ИКРА ИМИТИРОВАННАЯ ОСЕТРОВАЯ
РОССИЯ



102 Р/ШТ 100 Г

КРЕВЕТКИ АРГЕНТИНСКИЕ 41/50



1185 Р/ШТ 750 Г

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ EXTRA VIRGIN
KOLYMVARI, ГРЕЦИЯ



338 Р/ШТ 213 МЛ

КОЛБАСА С/В КОСУЛЯ



2151 Р/ШТ 300 Г

КРЕВЕТКИ ОЧИЩЕННЫЕ В СОУСЕ ЧИЛИ



287 Р/ШТ 150 Г

МИДИИ ОЧИЩЕННЫЕ В СОУСЕ ЧИЛИ



152 Р/ШТ 150 Г

РОСТБИФ ИЗ РАМПА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ



1096 Р/ШТ 900 Г

МАЙОНЕЗ



404 Р/ШТ 365 МЛ

ФИЛЕ АНЧОУСОВ



294 Р/КГ 78 Г

ОСЬМИНОГ ИНДОНЕЗИЯ



1084 Р/КГ 0,9-1,8 КГ

ДАТСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ АССОРТИ

BEATRIX POTTER, ДАНИЯ



257 Р/ШТ 227 Г

СПАГЕТТИ НЕРИ

С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ DALLA COSTA, ИТАЛИЯ



379 Р/ШТ 500 Г

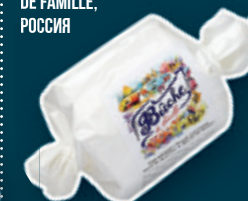
ПАСТА РЫБНАЯ КРЕМ-ФИШ ТРЕСКА
РОССИЯ



74 Р/ШТ 150 Г

СЫР С ПЛЕСЕНЬЮ БЕЛОЙ БЮШ 55%

DE FAMILLE, РОССИЯ



279 Р/ШТ 150 Г

ПЮРЕ МАРАКУЙ
ANDROS, КИТАЙ



875 Р/ШТ 1 КГ

СОУС ТРЮФЕЛЬНЫЙ



356 Р/ШТ 80 Г

ТРЮФЕЛЬ ФРАНЦУЗСКИЙ ФАНТАЗИЯ
ФРАНЦИЯ



775 Р/ШТ 300 Г

ПАШТЕТ УТИНЫЙ ТЕРРИН
LABEYRIE, ФРАНЦИЯ



1035 Р/ШТ 170 Г

СОУС WOK



167 Р/ШТ 400 Г

СОУС МАНГО-ЧИЛИ



244 Р/ШТ 283 МЛ

УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ
ФРАНЦИЯ



539 Р/ШТ 173 Г

Деликатес

23

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ ОСЬМИНОГАМИ В МАСЛЕ
ELLATIKA, ГРЕЦИЯ



633 Р/ШТ 210 Г

СОУС БАЛЬЗАМИК С ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ

PREZIOSO, ИТАЛИЯ



330 Р/ШТ 250 МЛ

ТРЕСКА РУБЛЕННАЯ ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ
РОССИЯ



89 Р/ШТ 180 Г

Наши адреса:

1. П. ДЗЕРЖИНСК УЛ. СТАХАНОВСКАЯ 49/3
2. БАЙКАЛЬСКИЙ ТРАКТ 12А, ТРЦ «НОВАЯ ДАЧА» 1 ЭТАЖ
3. РОССИЙСКАЯ 18
4. ДЕКАБРЬСКИХ СОБЫТИЙ 31



КЕТЧУП №1 В МИРЕ* ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ И БОЛЬШИХ ЛЮБИТЕЛЕЙ ТОМАТОВ!



ТОМАТЫ ПРОТЕРТЫЕ

Протертая мякоть томатов с нежным вкусом и легкой текстурой, не содержит специй и мелких фракций. Подходит для создания соусов и супов.



СОУС ДЛЯ ПИЦЦЫ

Создан из спелых красных томатов с добавлением сбалансированного букета специй и трав, он сделает пиццу незабываемой.



ПУЛЬПА ТОМАТНАЯ

Обладает равномерной густой структурой с небольшим содержанием кожицы и семян. Универсальна в применении.



ТОМАТЫ ЦЕЛЫЕ ОЧИЩЕННЫЕ

Спелые целые очищенные томаты в собственном соку сохранили всю свежесть только что собранных плодов.

Идейным вдохновителем и хранителем вкуса KraftHeinz Foodservice является корпоративный шеф-повар — **Михаил Кормилицин**. Уже более 5 лет он создает уникальные кулинарные идеи, которые вы можете использовать в своей повседневной работе. Вдохновляйтесь идеями и советами вместе с KraftHeinz Foodservice на сайтах www.kraftheinzfoodservice.ru и 5armia.ru

ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Томаты протертые Heinz 200 г
- Колбаски охотничьи Златиборац 50 г
- Перец красный острый 20 г
- Масло оливковое De Cesco 10 г
- Сливки Белый город
- Свежие листья базилика

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Колбаски нарезать колечками и слегка обжарить на масле, добавить протертые томаты Heinz, красный перец и проварить до готовности. Готовый суп посыпать смесью перцев и листиками базилика. Подавайте с крутонами, посыпанными сыром.



ПИЦЦА ФИЛАДЕЛЬФИЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тесто п/ф 180 г
- Сливочный сыр 30 г
- Пицца соус Heinz 80 г
- Лосось копченый 50 г
- Листья базилика 3 г
- Сыр Моцарелла Pretto 60 г
- Соус Терияки Heinz 10 г
- Помидоры черри 4 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Тесто раскатать, смазать Пицца соусом Heinz, посыпать сыром моцарелла. Выпекать при 200°C 10-15 минут. Достать пиццу, выложить тонкие слайсы лосося, украсить листьями базилика и четвертинками томатов.

KraftHeinz
FOODSERVICE

УКРАСЬ СТОЛ ЯРКИМИ
ВКУСАМИ ОТ HEINZ
С НЕВЕРОЯТНОЙ
СКИДКОЙ -50% НА
ГОРЧИЦУ ЕВРОПЕЙСКУЮ
445 Г И ТОМАТНЫЙ
КЕТЧУП 570 Г.*



EXCLUSIVE



САЛАТ С ВЯЛЕНОЙ ДИЧЬЮ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Соус Горчичный Heinz 5 г
- Соус Кисло-сладкий Heinz 45 г
- Мясо дичи вяленое 70 г
- Масло трюфельное Monini 2 г
- Салат листовой 70 г
- Груша 30 г
- Клюква свежая 5 г
- Соль 2 г
- Перец черный молотый 2 г
- Горчица ростки 2 г
- Малина свежая 10 г
- Мята 2 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Грушу нарезать кубиками, мясо кабана - тонкими слайсами. Порвать листья салата. Приготовить заправку: смешать соусы Горчичный и Кисло-сладкий Heinz. Смешать салатные листья, мясо кабана, грушу, клюкву, посолить и поперчить. Сбрызнуть трюфельным маслом. Подавать с приготовленной заправкой, украсив малиной, свежей мятой и ростками горчицы.

Все
для рецепта
в супермаркетах
Дели
ка
тес



ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ПЕРЕПЕЛОВ С БЕКОНОМ И ГРЕЙПФРУТОМ



Вам потребуется:

220 г перепелов
1 ст.л. томатного кетчупа Heinz
2 ст.л. горчицы Heinz
1 ст.л. соевого соуса Heinz
100 г бекон в/к Златиборац
Масло оливковое 100% Rafael Salgado
2 ст.л. оливкового масла Extra Virgin F.Berrio
2 ст.л. цветочного меда
1 красный грейпфрут
50 г свежего шпината
20 г салата фризе
15 г миндальных лепестков
2 зубчика чеснока
¼ лимона
Соль/перец

Приготовление:

- 1 Моем** перепелов, разрезаем вдоль хребта, натираем солью, перцем и чесноком. Смешиваем по 1 столовой ложке меда и горчицы, тщательно обмазываем перепелов. Закрываем плёнкой и оставляем мариноваться минут на 40.
- 2 Обжариваем** бекон без масла. Очищаем грейпфрут от пленок. Промываем и высушиваем листья салата. Перепелов обжариваем на умеренном огне до золотистой корочки с каждой стороны.
- 3 Выкладываем** перепелов, бекон, листья салата и грейпфрут, поливаем соусом из оливкового масла, горчицы, меда, соевого соуса и лимона, отдельно капаем несколько капель томатного кетчупа и посыпаем миндальными лепестками.



ФИЛЕ ТРЕСКИ С СЫРОМ ФЕТА, МЯТОЙ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ



Вам потребуется:

800 г филе трески Agata
100 г сыра Сиртаки Feta
1 ч.л. поджаренных кедровых орехов
Оливковое масло 100% Minerva
Соль, перец
Листья базилика, мяты
Сок ½ лимона
Винный уксус Hengstenberg



Приготовление:

- 1 Обжариваем** треску на оливковом масле с каждой стороны по 3 минуты.
- 2 Разогреваем** духовку до 160°C. Наливаем масло в глубокую сковороду и выкладываем треску, запекаем в духовке 8 минут.
- 3 Делаем** соус: смешиваем оливковое масло, фета, базилик, мяту, лимонный сок, кедровые орехи и винный уксус. Тщательно перемешиваем.
- 4 Выкладываем** рыбу на сервировочное блюдо и поливаем соусом.

! Мясо трески очень ценится за то, что оно нежирное, весь жир треска накапливает в печени, которая у крупных рыб может достигать веса в 1,5–2 кг.

! Из тресковой печени делают рыбий жир. Особым лакомством считаются язык и «щеки» трески, в ухе же ее обязательно варят с головой, поскольку именно голова придает супу особый аромат. Из печени трески получают рыбий жир (Омега 3).

«ДЕЛИКАТЕС» В ДЕТАЛЯХ

МЫ ДОСТАВИМ ВАМ ПРОДУКТЫ
КУДА УГОДНО: ДОМОЙ, НА РАБОТУ,
НА ЛУНУ! ПРОСТО ОФОРМИТЕ
ДОСТАВКУ НА САЙТЕ
5ARMIA.RU



В ГОД МЫ
ПРОДАЕМ
11 ТОНН
КРЕВЕТОК
И БОЛЕЕ
14 ТОНН
РЫБЫ



МЫ ЯВЛЯЕМСЯ ЭКСКЛЮЗИВНЫМИ
ДИСТРИБЬЮТОРАМИ ТАКИХ
БРЕНДОВ-ГИГАНТОВ, КАК
**МИРАТОРГ, BARILLA,
HEINZ, PARMALAT,
HARRY'S** И ЕЩЕ БОЛЕЕ
30 КОНТРАКТОВ



НАШИ СОТРУДНИКИ ПРОХОДЯТ
ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ
ЕЖЕМЕСЯЧНО. А ЕЩЕ ОНИ ПРОБУЮТ
ВСЕ НОВИНКИ. ОБРАЩАЙТЕСЬ
ЗА ПОМОЩЬЮ К ПОВАРЯТАМ-
ПРОДАВЦАМ, ОНИ ДАДУТ
ЛУЧШУЮ КОНСУЛЬТАЦИЮ



МЫ ПЕЧЕМ
СВЕЖИЙ ХЛЕБ
КАЖДОЕ УТРО!



У НАС СВЫШЕ
90 ВИДОВ СЫРА,
50 ВИДОВ
ОЛИВКОВОГО МАСЛА
И БОЛЕЕ **450** СОУСОВ
И ПРИПРАВ



ПО СЕКРЕТУ!
ЛУЧШИЙ СПОСОБ СОХРАНИТЬ
СВЕЖЕСТЬ ПРОДУКТА И ЕГО
ПОЛЕЗНЫЕ КАЧЕСТВА –
ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА.
ВЫБИРАЙ ЗАМОРОЖЕННОЕ!

Т-С-С-С

МЫ ВЫПУСКАЕМ
ЖУРНАЛ
«ДЕЛИКАТЕС» С

2013 года

В СОЦИАЛЬНЫХ
СЕТЯХ ПОЧТИ
10 000
ПОДПИСЧИКОВ



ЛЮБИМ СВОИХ КЛИЕНТОВ,
ПОЭТОМУ РАЗРАБОТАЛИ
ДЛЯ ВАС **БОНУСНУЮ**
ПРОГРАММУ!
КУПИТЕ КАРТУ
«ДЕЛИКАТЕС»
И КОПИТЕ
БОНУСЫ!



**КАЧЕСТВО БЕЗ
КОМПРОМИССОВ!**
ВЫЖИВАЮТ
ТОЛЬКО СИЛЬНЕЙШИЕ
ПОСТАВЩИКИ, КОТОРЫЕ
ПРОХОДЯТ СТРОГИЕ
ПРОВЕРКИ



ЛУЧШАЯ ЦЕНА В ГОРОДЕ
ОТ **МИРАТОРГ**

ОЦЕНИ
качество!



-30%

НА ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРЕМИАЛЬНЫЕ
СТЕЙКИ И КОЛБАСКИ

5armia.ru irk_delikates 506-506

пошли-похудели

506-506

БРУШЕТТА С ЧЕСНОКОМ И ТОМАТАМИ



RUNDAL, ЛАТВИЯ

193 ₽/ШТ 220 МЛ

ГРАНОЛА МАНГО-АНАНАС



GRANOLIFE, РОССИЯ

437 ₽/ШТ 400 Г

СИРОП КОКОСОВЫХ СОЦВЕТИЙ



KING ISLAND, ТАИЛАНД

222 ₽/ШТ 250 МЛ

ЗЕЛЕНАЯ ГРЕЧКА



POLEZZNO, РОССИЯ

97 ₽/ШТ 300 Г

ГРУДКА ИНДЕЙКИ С/М
РОССИЯ



432 ₽/КГ 1 КГ

БЕЛЫЙ ЛЕН
POLEZZNO, РОССИЯ



181 ₽/ШТ 300 Г

ЦЕЛАЯ КАРАКАТИЦА
ВЬЕТНАМ



683 ₽/КГ 1 КГ

КАПУСТА МОРСКАЯ
ЖАРЕНАЯ С ВАСАБИ
КОРЕЯ



55 ₽/ШТ 5 Г

МАКАРОНЫ ФИТНЕС
С БЕЛОЙ КЛЕТЧАТКОЙ



PASTA LA BELLA, РОССИЯ

105 ₽/ШТ 300 Г

КРЕВЕТКИ ОЧИЩЕННЫЕ
200/300 Г ГЛАЗУРЬ 20%



NORDIC, РОССИЯ

750 ₽/КГ 1 КГ

МАСЛО АМАРАНТОВОЕ
100%



РОССИЯ

550 ₽/ШТ 1 Л

МОЛОКО 0,05%



НИЗКОЛАКТОЗНОЕ
PARMALAT, РОССИЯ

113 ₽/ШТ 1 Л

КОКОСОВОЕ МОЛОКО
С ЛИСТЬЯМИ ПАНДАНА



СЧАССОН, ТАИЛАНД

111 ₽/ШТ 250 МЛ

АРАХИСОВАЯ ПАСТА
BUDU, РОССИЯ



248 ₽/ШТ 250 Г

КАША БАНАН И МЕД
LABEURIE, ФРАНЦИЯ



63 ₽/ШТ 44 Г

ПЮРЕ МАРАКУЙЯ



RAMFRUIT, ФРАНЦИЯ

1197 ₽/ШТ 1 КГ

ЧИПСЫ ГРУШЕВЫЕ



ЯБЛОКОВ, РОССИЯ

148 ₽/ШТ 25 Г

ЖИДКИЙ ВИНОГРАДНЫЙ
САХАР



AMBROSIA, РОССИЯ

491 ₽/ШТ 400 МЛ

ТАЙСКАЯ СМЕСЬ
ВИТАМИН, РОССИЯ



101 ₽/ШТ 400 Г

СОРБЕТ
КЛУБНИКА-БАЗИЛИК
ICESRO, РОССИЯ



105 ₽/ШТ 75 Г

СОК 100%
МАНГОСТИН
ГРАНАТ И
КРАСНЫЙ
ВИНОГРАД



MALEE, ТАИЛАНД

260 ₽/ШТ 1 Л

СЫР С ПЛЕСЕНЬЮ
БЕЛОЙ 50%
SAMAMBER DE FAMILLE,
РОССИЯ



253 ₽/ШТ 130 Г

ЖИДКАЯ
СОЛЬ



ТОП ПРОДУКТ, РОССИЯ

101 ₽/ШТ 200 Г

СЫР РАССОЛЬНЫЙ 55%
ORIGINAL



198 ₽/ШТ 500 Г

ТОРТИЛЬЯ
С СЕМЕНАМИ ЧИА



МЕХИКАНА, СЕРБИЯ

236 ₽/ШТ 390 Г

ТВЕРДЫЙ ТВОРОГ ТОФУ



КИНУГОСИ-ТОФУ, ЯПОНИЯ

218 ₽/ШТ 300 Г

ФИЛЕ ТУНЦА



АГАМА, РОССИЯ

662 ₽/ШТ 400 Г

ХЛЕБ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ
DELBA, ГЕРМАНИЯ



180 ₽/КГ 250 Г

КОЛИЧЕСТВО ТОВАРА ОГРАНИЧЕНО. ЦЕНЫ МОГУТ НЕЗНАЧИТЕЛЬНО МЕНЯТЬСЯ

Деликатес

31

ЗЛАТИБОРАЦ

Вкус природы • Дух традиций



ЗЛАТИБОРАЦ

Вкус природы • Дух традиций



Прекрасный салат с
ЗЛАТИБОРАЦ PROSCIUTTO

Все
для рецепта
в супермаркетах
**Дели
ка
тес**

Вам потребуется:

- 60 г Златиборац прошутто
- 50 г рукколы
- 5 шт. помидоров черри
- 30 г кедровых орехов
- 20 г сыра Пармезан
- 1 ст. л. оливкового масла De Cecco
- Бальзамический крем-соус Monari
- Соль и перец по вкусу

Приготовление:

- 1 **Замачиваем** рукколу в холодной воде и оставляем на несколько минут, сушим и выкладываем на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки влаги.
- 2 **Обжариваем** на сухой сковороде кедровые орехи.

- 3 **Смешиваем** рукколу, Златиборац прошутто, помидоры черри, кедровые орехи, соль и оливковое масло.
- 4 **Перемешиваем** салат, перекладываем на сервировочное блюдо и посыпаем ломтиками пармезана. Декорируем бальзамическим крем-соусом.



ВК БЕКОН
ПОЛОСКИ

ВК БЕКОН

ВК ПЕППЕРОНИ

СК ПЕППЕРОНИ

ВЕТЧИНА
ДЛЯ ПИЦЦЫ

ВЕТЧИНА
ДЕЛИКАТЕСНАЯ
ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

ХОТ-ДОГ КЛАССИК | ХОТ-ДОГ ДЕЛИКАТЕС |
ХОТ-ДОГ ПРЕМИУМ КУРИНЫЙ | ХОТ-ДОГ ГОВЯЖИЙ

КОЛБАСКИ БЕРЛИНСКИЕ |
КОЛБАСКИ БЕРЛИНСКИЕ С СЫРОМ



HoReCa
SELECTION

EXCLUSIVE

000 «Златиборац трейд», ул. Профсоюзная д. 3, 117036 Москва, Россия, www.zlatiboractrade.ru



MILANO

BEEF RUMPSTEAK

DELICATESS

LORD

PROSCIUTTO

HOT CHILI

SPECIAL SALAMI

CAMPER SALAMI

PEPPERONI

TRADITIONAL SALAMI

COPPA

PANCETTA



КОПИЛКА ИСКАТЕЛЯ АВСТРАЛИЯ

СКАЗОЧНЫЙ ОСТРОВ-АРХИПЕЛАГ С БУЙНОЙ РАСТИТЕЛЬНОСТЬЮ В ПРИБРЕЖНОЙ ЗОНЕ, ОКЕАНСКИМИ ВОЛНАМИ, РАЗБИВАЮЩИМИСЯ О СКАЛЫ «ДВЕНАДЦАТИ АПОСТОЛОВ», РАЗНОЦВЕТНЫМИ КОРАЛЛОВЫМИ РИФАМИ С ТРОГАТЕЛЬНЫМИ РЫБКАМИ-КЛОУНАМИ, КЕНГУРУ, АБОРИГЕНАМИ И ВЫЖЖЕННОЙ ПРЕРИЕЙ — ТАКАЯ ПРЕКРАСНАЯ И ЗАГАДОЧНАЯ АВСТРАЛИЯ!

Вплоть до официального открытия Австралии Джеймсом Куком, самый большой остров и, в то же время, самый маленький континент на земном шаре, был для европейцев населен вымышленными цивилизациями Джонатана Свифта, «страной антиподов». Несмотря на то, что антиподов давно отменили, здесь все наоборот — когда в России зима, в Австралии лето. Дед Мороз поздравляет с Новым годом на пляже, шлепая босиком по песку в своей дедморозовской шубе, а по местной новогодней традиции все азартно целуются, и знакомые, и незнакомые. Однако мы оставим реалии дальних и загадочных стран для журнала «Вокруг света» и познакомим вас с экзотическими продуктами, гастрономическими традициями и кулинарными особенностями этой страны. Для традиционной австралийской кухни свойственно смешение стилей и это не удивительно, сегодня трудно дать четкое определение самому понятию «австралиец». Австралийская мультикультура представлена почти всеми национальностями нашей планеты. Поэтому каждый землянин сможет найти здесь блюда по своему вкусу и попробовать кули-

нарные шедевры народов мира. Из мясных блюд, в Австралии очень популярна баранина и ягнятина, говядина и свинина, блюда из дичи. А вот крольчатину австралийцы едят редко, хотя кроликов тут полно. Одно из излюбленных национальных развлечений — готовить мясо на открытом огне, для чего в парках, на пляжах и на парковках установлены мангалы для общего пользования. Туристов, как правило, привлекают экзотическим мясом кенгуру или крокодила, что местные едят, мягко говоря, не часто. Крокодилье мясо также низкокалорийно, почти не содержит холестерина и жира, по текстуре похоже на говядину, а вкусом напоминает нечто среднее между рыбой и курицей. Помимо острых гастрономических ощущений, попробовав крокодилье мясо, вы еще обогатите свой организм большим количеством белков и витаминов. В пищу можно употреблять рептилий только начиная с 15-ти летнего возраста. Кстати, считается, что мясо взрослого крокодила вкуснее более молодых вариантов. Жаркое из крокодила, рагу из крокодила,

что угодно из крокодила, вы найдете в Австралии повсеместно. А как же страус? На фоне блюд из акул и крокодилов, крабов и устриц, опоссумов и кенгуру, мясо страусов не считается даже деликатесом — так, местный вариант курицы. Мясо кенгуру похоже на нечто среднее между свининой и говядиной, оно почти не содержит жира, поэтому считается диетическим. Так как это дичь, готовить его совсем не просто — нужно долго мариновать и жарить аккуратно, постоянно поливая соком и маслом, чтобы не пересушить. Самое вкусное блюдо из кенгуру — это пельмени, а самое деликатесное — это запеченный хвост. Выбор рыбы и морепродуктов здесь огромен, но отнюдь не дешев. В меню местных ресторанов нередко можно увидеть Balmain bugs, похожие на морских медведек креветки, размером с лангустов, или особые деликатесы — губы акулы, например. Каждое утро на центральном рынке Сиднея открывается аукцион, на котором представители крупнейших ком-

паний покупают рыбу и морепродукты. Здесь интересно хранят свежего угря, запечатывая в герметичный пакет с водой и инертным газом, то есть угорь живой, но «под кайфом». В таком виде, в комфортных антистрессовых условиях, его отправляют к покупателю. Большим спросом на таких аукционах пользуется «Грязный» краб. У него необычайно нежное и сладкое мясо, которое покупатель может попробовать непосредственно на месте.





РАЗУМЕЕТСЯ, ЗДЕСЬ МОЖНО КУПИТЬ ДАВНО ПОЛЮБИВШИЕСЯ НАРОДУ ГАМБУРГЕРЫ И КАРТОШКУ ФРИ. НО КОРОННОЕ БЛЮДО АВСТРАЛИЙСКОГО ФАСТ-ФУДА – МЯСНОЙ ПИРОГ. СЛОЕНОЕ ТЕСТО, ЖАРЕНОЕ РУБЛЕННОЕ МЯСО И СОУС – СЫТНО И ВКУСНО.

Во время еды здесь принято пить либо чай, либо напитки на основе фруктовых соков с лимоном и мятой. С винами все интересно: они либо сухие, либо ну очень сладкие, либо крепленые. Все вина – от весьма неплохого до отменного качества строго лицензируются. Огромный выбор и местного пива. А еще здесь производят очень приличный темный ром.

Из местных десертов популярен Лемингтон – обычный бисквит, политый шоколадной глазурью, и посыпанный кокосовой стружкой. Как ни странно, торт «Павлова» – нежнейшее безе со свежими фруктами и взбитыми сливками, австралийцы признают своим.

По преданию, первые поселенцы умирали от голода, не зная, что находятся рядом с огромным количеством пригодных для еды продуктов. Сегодня уже известно, что из более 20000 видов растений, встречающихся в Австралии, около 20% съедобны.

Но самый удивительный австралийский фрукт – это пальчиковый лайм. Плод, необычной для лайма вытянутой формы, напоминает рыбу икру. Горько-кисло-пикантный на вкус он подходит для рыбы и морепродуктов, как любой из лимонов. Примечательно, что их активно использовал в своем меню известный швейцарский шеф-повар, Рене Редзепи, основатель и соучредитель знаменитого ресторана Номо, когда открывал в Сиднее (всего на 10 недель в конце января 2017 года) рор-уп аналог Номо.



АВСТРАЛИЙСКИЙ МЯСНОЙ ПИРОГ

Вам потребуется:

500 г говяжьего фарша Мираторг
350 г слоеного теста Морозко
1 луковица
3 ст.л. муки
Помидоры вяленые Delphi
Кунжут
Кетчуп Heinz
Соус соевый Midori
Соус Вустерширский Heinz
Тимьян, орегано Santa Maria
Зелень для украшения
Соль и перец

Приготовление:

- 1 Мелко** нарезанный лук обжариваем. Добавляем говяжий фарш, 3 ст. л. муки, кетчуп, тимьян, орегано и обжариваем. Добавляем воду, соевый и вустерширский соус, тушим 10 мин. Солим, перчим и оставляем остывать.
- 2 Растянутое** слоеное тесто делим на две части, раскатываем в пласты. Форму для запекания смазываем маслом. Примаминаем тесто в форме, выкладываем остывший фарш. Сверху покрываем вторым пластом и сплетаем края.
- 3 Ставим** в разогретую до 180°C духовку на 35-40 минут. Перекладываем на сервировочное блюдо, сверху выкладываем вяленые помидоры, присыпаем зеленью и кунжутом.

Все для рецепта
в супермаркетах
Дели
ка
тес

ГОТОВЬ СВОБОДНО!



50 ЛЕТ
В РОССИИ

Зайдя на кухню, не думайте о том, чего вы не знаете и доверьтесь своим чувствам. Вы любите все натуральное и заботитесь о своем здоровье? Значит, **VEGETA NATUR – это ваш выбор! В состав этой смеси входят только натуральные овощи и травы без усилителя вкуса и консервантов!**

EXCLUSIVE



НОВИКА
VEGETA
NATUR



СОЧНЫЙ РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Грудка индейки **1 шт.**
- Универсальная приправа VEGETA NATUR **15 г**
- Сливочное масло 82,5% Тысяча озер **50 г**
- Брюссельская капуста Витамин **200 г**
- Шпинат Витамин **100 г**
- Масло оливковое 100% Jamie Oliver **50 мл**
- Горчица старорусская Кинто **1 ч. л.**
- Уксус темный бальзамик Torrione **1 ст. л.**
- Перец болгарский **1/2 шт.**
- Помидор **1 шт.**
- Мёд цветочный **1 ст. л.**
- Чеснок **1 зубчик**
- Цедра **1 лимона**
- Петрушка **2 веточки**
- Листья базилика
- Корица
- Соль гималайская розовая Setra

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Разрезаем грудку индейки на две части, отбиваем, посыпаем vegeta natur. В пиалу с растопленным сливочным маслом давим чеснок, добавляем цедру лимона, мелко нарезанные помидор, болгарский перец, петрушку и базилик. Тщательно перемешиваем, выкладываем смесь на грудку и закручиваем в рулет. По краям скрепляем зубочистками и поджариваем на растопленном оливковом масле до румяной корочки. Перекладываем рулет на противень, сбрызгиваем оливковым маслом и отправляем в разогретую до 180°C духовку на 1 час. Достаем готовый рулет, разрезаем на порционные кусочки. Для соуса смешиваем корицу, цветочный мед, горчицу, бальзамический уксус, щепотку соли и оливковое масло. Поливаем готовый рулет и подаем с отваренной на пару брюссельской капустой.



Этот популярный паштет поможет быстро и без хлопот утолить голод в любом месте: на кухне, на пикнике или в дороге.

- БЕЗ АРОМАТИЗАТОРОВ
- ВЫСОКИЙ ПРОЦЕНТ МЯСНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ
- ПРИЯТНЫЙ ГАРМОНИЧНЫЙ ВКУС
- ЛЕГКО НАМАЗЫВАЕТСЯ



ТЕПЛО В БОКАЛЕ

БОЛЕЕ БОЛЬШЕБНЫЕ НАПИТКИ, КОТОРЫЕ СОГРЕЮТ ОТ ЗИМНИХ МОРОЗОВ

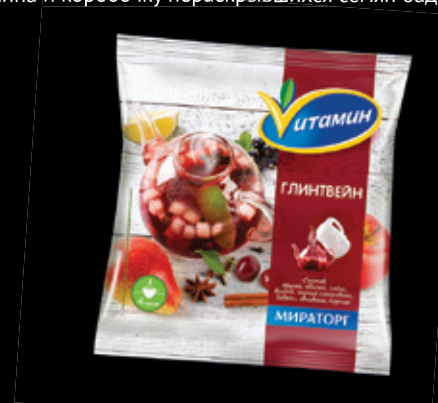
Каждый сезон диктует свою моду на напитки. В холодную сибирскую зиму особенно актуальны гроги, глинтвейны, пунши и просто, нет ... не просто чай, а с изюминкой! В сети супермаркетов «Деликатес» вы найдете целую коллекцию неповторимых вкусов под брендом Витамин.



EXCLUSIVE

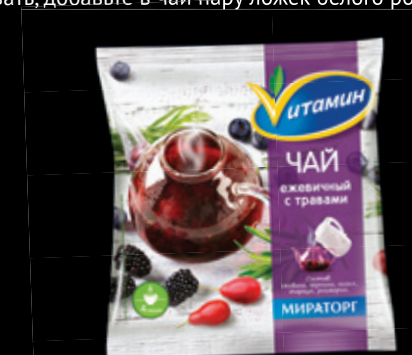
ГЛИНТВЕЙН

Ягоды, фрукты, специи - то, что нужно, чтобы согреться в холодный день, зарядиться энергией витаминов, поднять себе настроение. Вам останется только решить, приготовить по классическому рецепту, добавив красного сухого вина, или сделать теплый безалкогольный напиток. Для эффектной подачи положите в прозрачный стакан палочку корицы, кружок апельсина и коробочку нераскрывшихся семян бадьяна.



ЧАЙ ЕЖЕВИЧНЫЙ С ТРАВАМИ

Ягодный чай из ежевики и черники с приятным восточным ароматом, который придают готовому напитку ягоды кизила, тархун и розмарин. Ежевика и черника придают насыщенный цвет и ягодный аромат напитку. Если хотите поэкспериментировать, добавьте в чай пару ложек белого рома.



ЧАЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ С ИМБИРЕМ

Идеальное сочетание вкусных и полезных ингредиентов: золотистые ягоды облепихи, пряный имбирь и немного мёда. Такой чай не только выступит в роли эффективного средства для борьбы и профилактики простудных заболеваний, но и повысит иммунитет, наладит работу нервной и кровеносной систем, и просто поднимет настроение своим радостным солнечным цветом.



ЧАЙ БРУСНИЧНЫЙ С КЛУБНИКОЙ И БАЗИЛИКОМ

Яркий ягодный букет и особый аромат базилика делают вкус этого бодрящего напитка незабываемым. Вы можете добавить в чай мед или кленовый сироп, растолочь ягоды или оставить их нетронутыми, в любом случае, этот чай зарядит вас энергией, витаминами и поднимет настроение даже в ненастную погоду!



Заварить чай несложно. Для одной порции понадобится чай крупнолистовой зеленый или черный по вкусу (не больше чайной ложки), 1/4 упаковки любого чая из коллекции Витамин, мед или тростниковый сахар.

ВСЁ О РЫБЕ

Рыбные блюда непременно должны присутствовать на любом столе. Рыба является богатым источником протеина, витаминов и минералов, а калорий и жира в ней гораздо меньше, чем в мясе, даже если это тунец или лосось. Ешьте рыбу, живите дольше!

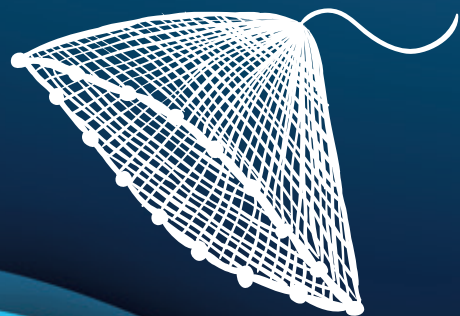


Рыба – один из ранних христианских символов. Когда древние римляне преследовали первых христиан, изображение рыб было своеобразным «паролем», опознавательным знаком для своих. **РЫБ РИСОВАЛИ ПО ОБЕ СТОРОНЫ ОТ ЯКОРА, ИМЕЮЩЕГО ВЕРХУШКУ В ВИДЕ КРЕСТА.**

Для устранения сильного запаха при жарке рыбы в растительное масло положите картофелину нарезанную ломтиками.



ДО КОНЦА 90-Х ГОДОВ в большинстве стран добывали рыбу с помощью рыболовецкого промысла с использованием сетей, тралов и т. д. Но, начиная с XXI века, в мире быстро развивается ее искусственное разведение в водоемах и на фермах. **В 2013 ГОДУ** выращивание рыбы таким способом превысило производство говяжьего мяса.



ПЕРУАНСКИЙ АНЧОУС – самая многочисленная рыба на Земле. По количеству она превышает все остальные виды. Это объясняется благоприятными условиями ее проживания. Она водится у берегов Перу и Чили. Вода там богата большим количеством питательных веществ, поэтому в ней активно развивается фитопланктон, являющийся основным кормом для перуанского анчоуса.

ЛУЧШИЙ СПОСОБ РАЗМОРОЗИТЬ РЫБУ

– оставить ее на ночь в холодильнике в пакете. После оттаивания хорошо протрите ее кухонным полотенцем.



По сравнению с другими странами, население России потребляет мало рыбы: 14 кг на человека в год. В то время как среднемировой показатель составляет

20 кг в год



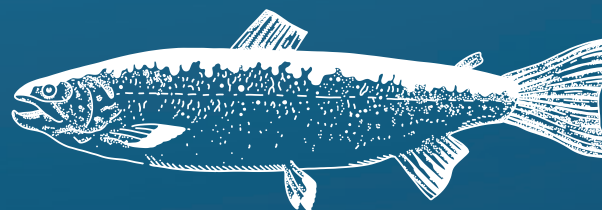
ВО МНОГИХ СЛУЧАЯХ ЗАМОРОЖЕННУЮ РЫБУ МОЖНО ГОТОВИТЬ НЕ РАЗМОРАЖИВАЯ, ТОЛЬКО НЕ ЗАБУДЬТЕ ДОБАВИТЬ 10 МИНУТ КО ВРЕМЕНИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

солят в самом начале варки, а чтобы он был вкуснее и ароматнее, используйте при варке несколько видов рыбы.



ЧТОБЫ РЫБА ХОРОШО ПОДРУМЯНИЛАСЬ, ЕЕ ПЕРЕД ЖАРКОЙ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ОБСУШИТЬ БУМАЖНОЙ САЛФЕТКОЙ.



Приправы для рыбы:

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ВАРИАНТ. Приготовленное рыбное филе сбрызните лимоном и небольшим количеством соевого соуса. **ДЛЯ МЕКСИКАНСКОГО ВКУСА** к готовой сальсе (Santa Maria) добавьте нарезанный кубиками авокадо и кориандр. **ФРАНЦУЗСКИЙ СОУС** для рыбы: смешайте горчицу, пригоршню каперсов и немного нарубленного лука-порея с обычным нежирным йогуртом. **ВОСТОЧНЫЙ СТИЛЬ.** Выдержите рыбу перед приготовлением в маринаде из масла, уксуса, соевого соуса, крепленого вина и тертого свежего имбиря. **ИНДИЙСКАЯ ПРИПРАВА.** Приготовьте сухую смесь ваших любимых индийских специй, чтобы натереть ею кожу цельной рыбы и сбрызните ее небольшим количеством масла. **В СЕТИ СУПЕРМАРКЕТОВ «ДЕЛИКАТЕС» ОГРОМНЫЙ ВЫБОР РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ, УБЕДИТЕСЬ САМИ!**

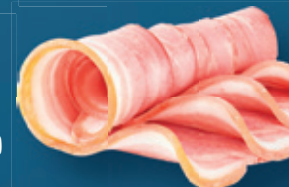


Морская рыба будет нежной на вкус если ещё до жарки за 30–40 минут посыпать её сахаром.



Жареная рыба получается вкусной, если перед жаркой ее **ПОДЕРЖАТЬ В МОЛОКЕ**, затем обвалить в муке и жарить в кипящем растительном масле.

Для придания приятного аромата рыбе, положите на нее кусочек жирного копченого бекона перед запеканием.



5 МИНУТ И ГОТОВО

ТАКО

Вам потребуется:

400 г мясного фарша Мираторг
30 г кукурузы Heinz
30 г фасоли Heinz
2 свежих помидора
Лук, зелень
Приправа перец чили Santa Maria
12 шт. тако кармашков Delicados
60 г тертого пармезана Dolce

Приготовление:

1 **Обжариваем** мясной фарш.
2 **Подогреваем** тако кармашки в духовке.
3 **Добавляем** в фарш кукурузу и лук по вкусу.
4 **Делаем** салат из помидоров, фасоли и зелени.
5 **Выкладываем** фарш на дно кармашка, сверху салат и посыпаем все тертым сыром.



МЕКСИКАНСКИЕ РОЛЛЫ

Вам потребуется:

100 г зелени
350 г малосоленой семги Salmon House
200 г творожного сыра Fetachini
8 шт тортильи Delicados
2 помидора
Авокадо по желанию

Приготовление:

1 **Нарезаем** семгу и помидоры тонкими слайсами.
2 **Намазываем** на лепешку с одной стороны творожный сыр, выкладываем сверху зелень, помидоры, авокадо и семгу, сворачиваем в трубочку.
3 **Нарезаем** трубочки на равные части.

ТАРТАЛЕТКИ С КРЕВЕТКАМИ

Вам потребуется:

12 тарталеток Kelbi
150 г очищенных креветок VICI
12 крупных креветок с хвостиками Emborg
200 г маскарпоне Pretto
1 огурец
1 зубчик чеснока
2 ст.л. сметаны
Лукорморье
Укроп, соль, перец

Приготовление:

1 **Готовим** начинку: мелко нарезаем укроп, огурец, чеснок и салатные креветки.
2 **Взбиваем** маскарпоне, сметану, чеснок, специи в блендере.
3 **Смешиваем** получившуюся массу с начинкой.
4 **Отвариваем** креветки. Наполняем получившейся начинкой тарталетки, в центр помещаем креветку хвостиком вверх.



ЛОСОСЬ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

Вам потребуется:

400 г слоеного теста Морозко
4 куска (200 г) лосося без кожи
400 г шпината Витамин
1 яйцо
1 ст.л. сливочного масла
Тысяча озер
2 зубчика чеснока, соль, перец
Для соуса:
Лук, укроп, петрушка
Горчица Кинто
Сметана Лукоморье
Сок лимона, мед

Приготовление:

1 **Обжариваем** чеснок и шпинат на сковороде со сливочным маслом.
2 **Соус:** смешиваем в миске мелко порезанные зелень, лук, сметану, горчицу, лимонный сок и мед, солим, перчим.
3 **Делаем** из теста прямоугольники 20x15 см, на одну половину кладем филе лосося, поливаем соусом, затем шпинат.
4 **Взбиваем** яйцо, смазываем им края теста и защипываем, выпекаем в духовке 20 минут.



РЕСНАГИН professional

ПЕЧАГИН®

Под брендами «ПЕЧАГИН» и «РЕСНАГИН PROFESSIONAL» мы производим майонезы и соусы, фритюрное и растительное масло, томатную пасту и кетчупы, соусы для пиццы, горчицу и аджику. Профессиональные повара будут довольны минимальными ценами для максимально удобного объема, а хозяйки будут приятно удивлены качественными характеристиками продукта.



EXCLUSIVE



**АЛЬФА И ОМЕГА
РУССКОЙ КУХНИ**

Не смотря на популярность ПП (правильного питания), какой русский не любит побаловать себя после новогодних праздников салатом заправленным майонезом или жаренным мясом с терпкой горчицей? Мы постарались максимально совместить полезность с традициями и вкусовыми пристрастиями наших соотечественников, представив вам лучшие рецепты от бренд-шефа компании «Пятая Армия» Руслана Сумцова.



САЛАТ С ТУНЦОМ В АВОКАДО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тунец в с/с Integrita 1 банка
- Майонез Печагин провансаль 25% 2 ст. л.
- Авокадо 2 шт.
- Кукуруза Кормилица 1 ст. л.
- Перец болгарский ¼ шт.
- Помидоры 1 шт.
- Петрушка 2 веточки
- Лук свежий 1 шт.
- Чеснок 1 зубчик
- Яйцо 2 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Яйца отвариваем вкрутую. Авокадо очищаем от шкурки, вынимаем косточку, ложбинку щедро смазываем майонезом. Сливаем лишнюю жидкость с тунца, разминаем вилкой. Помидор и перец режем мелкими кубиками, добавляем кукурузу, петрушку и все тщательно перемешиваем. Выкладываем салат в ложбинку авокадо, яйца режем пополам. Дополнительно предлагаем смешанный с чесноком и зеленью майонез.



ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ ГРУДИНКА С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Грудинка свиная 600 г
- Лук репчатый 1 шт.
- Кетчуп Печагин
- ДЛЯ МАРИНАДА:**
- Майонез Реснагин 0,5 ст.
- Рисовый уксус Tri premium 3 ст. л.
- Мед 2 ст. л.

- Соевый соус Реснагин 3 ст. л.
- Оливковое масло 100% Rafael Salgado 2 ст. л.
- в маринад и немного для смазки противня
- Порошок карри 3 ст. л.
- Чеснок 2 головки
- Соль, черный перец,
- Перец чили — по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Смешиваем все ингредиенты для маринада, обваливаем в нем цельный кусок свиной грудинки, оставляем на 3 часа в холодильнике. По истечении времени, укладываем в застланный фольгой и смазанный растительным маслом противень грудинку, запекаем в духовке под фольгой при 180–200°C около 20 минут. Открываем и запекаем до готовности грудинки еще 40 минут поливая ее соком. Нарезаем на порционные куски. Для разнообразия вкусов предложите кетчуп и горчицу. Для салата используйте микс салатов и набор овощей по вкусу.

Словарь Гурмана

А часть

В каждом номере нашего журнала мы составляем словарь гурмана, целью которого является рассказать вам как можно больше интересных слов из мира гастрономии. В прошлых выпусках мы уже дошли до буквы «Р». Предлагаем вместе с нами и дальше знакомиться с такими вкусными терминами!

С

СНЕК – мелкая, лёгкая, хрустящая закуска. Название «сnek» появилось у американцев. Это всевозможные хлопья, печенье, чипсы, орешки, палочки, сухофрукты.

СОТЕ – кулинарный термин, обозначающий жарение в небольшом количестве жира на сильном огне при постоянном помешивании.

СТЕВИЯ – это многолетнее травянистое растение, которое было известно ещё в Южной Америке 1500 лет назад. А вот в нашем современном мире о лекарственной травке узнали совсем недавно. Данное целебное природное средство можно приобрести в сушеном виде, порошковом, в виде экстракта, фиточая, или, как концентрированную жидкость.

СКЬЯЧЧАТТА – типичная тосканская выпечка, напоминающая фокаччу. Скьяччатта может быть как сладкой, так и соленой.

САВОЯРДИ – бисквитное печенье вытянутой плоской формы, сверху покрытое крупинками сахара. Чаще всего используется в тирамису.

СЕВИЧЕ – блюдо из рыбы или морепродуктов, чьей родиной считается Перу. Рецепты варьируются. Так, к рыбе иногда добавляют различные морепродукты, в этом случае блюдо получает название Seviche mixto. Если рыба и моллюски используются в сыром виде, то остальные морепродукты (осьминоги, кальмары и другие) предварительно отвариваются.

СТРАЧАТЕЛЛА – молодой невыдержанный сыр из коровьего молока. Представляет собой ниточки сыра, которые обволакивают чуть солоноватые густые сливки. По фактуре сыр мягкий и нежный. Это настоящий сырный деликатес, родиной которого считается итальянский регион Апулия.

Всегда свежий,
всегда к месту!



ХЛЕБ ДЛЯ ВКУСНОГО СЭНДВИЧА!

пятая
армия

EXCLUSIVE



ВЗЯТЬ
В ДОРОГУ



ВЗЯТЬ
НА ПИКНИК



ВЗЯТЬ
НА РАБОТУ



ПРЕДЛОЖИТЬ
ГОСТЯМ



ДАТЬ РЕБЕНКУ
В ШКОЛУ



ПРОСТО
ПЕРЕКУСИТЬ

ТАКОС – внебольшие мексиканские кукурузные блины (тортильяс), сложенные пополам и обжаренные во фритюре. Они хрустящие и легко ломаются.

ТОФУ – «соевый творог». Пищевой продукт из соевых бобов, богатый белком. Тофу обладает нейтральным вкусом, что является одним из преимуществ тофу и позволяет универсально использовать его в кулинарии.

ТОПИНАМБУР – «земляная груша». Клубневое многолетнее растение, грушевидные клубни которого имеют крупные наросты и окрашены в желтовато-белый и красный цвета. Употреблять топинамбур можно в сыром виде и после термообработки, по вкусу похож на кочерыжку капусты, а в жареном – на сладкий картофель.

ТАБАСКО – для приготовления соуса свежие перцы пюрируют, смешивают с солью и настаивают до 3-х лет в дубовых бочках. Затем созревшее сусло смешивается с высококачественным дистиллированным уксусом.

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ – это типичная паста Болоньи, тонкие полоски яичного теста шириной от 5 до 8 мм. Именно эту пасту, а не спагетти, как многие ошибочно полагают, подают с соусом болоньезе. Одна из разновидностей тальятелле – пиццокери.

УДОН – это традиционная японская лапша. При приготовлении удона используется самая толстая лапша – от 2 до 4 мм в диаметре. Удон, как правило, подается как суп с лапшой в бульоне.

УРЮК – мелкие сушеные плоды абрикоса с косточками. Считается, что урюк полезнее для здоровья, чем курага, так как в нем сохраняется больше полезных веществ и витаминов.

УСТРИЦА – это двустворчатый моллюск. Этот морской деликатес использовали в пищу еще несколько тысячелетий назад. Обычно устриц употребляют живыми и сырыми, поданными на колотом льду и сбрызнутыми соком лимона.

ФОНДЮ – горячее блюдо из расплавленного сыра нескольких сортов. Во время трапезы в полученную массу обмакивают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля, корнизонов, оливок и иных продуктов.

ФРАППЕ – один из видов густых холодных коктейлей. Состоит из кофе, мороженого, холодного молока, фруктово-ягодного сиропа.

ФРИКАСЕ – в переводе с французского – «всякая всячина», рагу из белого мяса в белом соусе. Готовится обычно из нежного мяса с косточками: телятины, курятины или крольчатины.

ФУА-ГРА – специальным образом приготовленная печень откормленного гуся или утки. Фуа-гра считается настоящим деликатесом. Известен этот продукт был еще со времен Древнего Рима. Производится фуа-гра во многих странах, и главным его производителем считается Франция, где оно стоит в одном ряду с икрой и трюфелями и считается предметом национальной гордости.

Т

У

Ф

Деликатес

НОВЫЙ СУПЕРМАРКЕТ

РОССИЙСКАЯ 18



ПОДПИШИСЬ
@irk_delikates
НОВИНКИ • АКЦИИ
ПРИЗЫ

ПОДАРОЧНЫЕ КОРЗИНЫ • ДОСТУПНЫЕ ЦЕНЫ • ОГРОМНЫЙ АССОРТИМЕНТ
НОВЫЙ ФОРМАТ • ЗАКУСКИ И ОБЕДЫ • ГОРЯЧИЙ ХЛЕБ • КОФЕ С СОБОЙ

ДОСТАВКА НА ДОМ: 5armia.ru 506-506



Организуем коучинг
по новинкам
для менеджеров

ТАК И ЖИВЕМ!



сеть супермаркетов
**Дели
ка
тес**



Поздравляем
и дарим подарки



Поддерживаем наших партнеров при организации соревнований





Giulia Novars®
кухни

Тракторная, 28 т. (3952) 559-255

www.baikalit-sk.com

INDUSTRIAL STYLE

«Индустриальный стиль»