

сеть супермаркетов

Деликатес

ИНФОРМАЦИОННО-РЕКЛАМНОЕ ИЗДАНИЕ

№15 август 2018

ЛАЙФХАКИ
ОТ БРЕНД-ШЕФА

БЛЮДА
КЛАССА
ЛЮКС

Кулинарные
СЕКРЕТЫ
ОТ ЗВЕЗД МСМ

Топ 10

Гурманам
ПО-СТОЛИЧНОМУ



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:
Екатерина Щелкунова
5armia@5armia.ru

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

Дизайн, верстка:
Александра Симагина
designer@5armia.ru

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

Подписано в печать: 01.08.2018

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+



НА РАБОТУ КАК НА ПРАЗДНИК



СЕТЬ СУПЕРМАРКЕТОВ «ДЕЛИКАТЕС» В РАЗНЫХ ФОРМАТАХ:

1

Супермаркет продуктов премиум класса на Декабрьских событиях, 31



Изобилие морепродуктов, рыбы, мяса, сыров, лучших вин мира и изысканных сладостей. Полки здорового питания, масел, соусов и напитков. Хлеба из каменной печи и замороженные торты и сорбетты.

2

Бутик «Деликатес» в ТЦ Новая Дача



Уголок гурмана, где представлена самая широкая линейка охлажденной продукции «Мираторг» с лучшими ценами в городе. Отборные морепродукты, икра и рыба, хамоны и колбасы, мясные нарезки и сыры всех видов.

3

Центр Оптовых Цен на Стахановской



Каждый месяц мы предоставляем вам возможность купить по лучшим ценам в городе топ продуктов из вашей премиальной корзины. Отличное место для получения качественного продукта с существенной экономией!

4

Интернет-магазин «Деликатес»



Мы заботимся о том, чтобы вам было удобно. Проводите свое время с близкими и друзьями, а мы привезем продукты в любое удобное для вас место и время. Оператор интернет-магазина свяжется с вами и уточнит тонкости заказа. Оплатить заказ вы сможете при получении б/н или наличными.

«Мы готовы удивлять каждый день!» - ДЕВИЗ МОЕЙ КОМАНДЫ СЕТИ СУПЕРМАРКЕТОВ «ДЕЛИКАТЕС».



Приятно предлагать вам уникальные продукты, которые вы не встретите больше ни в одном магазине города. Мы возьем для вас деликатесы со всего мира, учитывая все вкусы и предвосхищая ваши ожидания. С нашими продуктами каждый может стать изысканным гурманом или лучшей хозяйкой!

Нам важно, чтобы при посещении наших магазинов вы чувствовали себя комфортно и нашли все необходимое, для того, что бы побаловать себя самым лучшим. Наши консультанты расскажут вам все об интересующих вас продуктах и помогут в подборе ингредиентов по рецептам. Ждем вас каждый день и рады будем услышать обратную связь о посещении наших магазинов и вводу нового интересного для вас ассортимента.

С уважением, директор сети супермаркетов «Деликатес» Светлана Лимарь

8 914 877 30 64, 8 924 601 96 62

СТАНЬ УЧАСТНИКОМ ПРОГРАММЫ ЛОЯЛЬНОСТИ

СЕТИ СУПЕРМАРКЕТОВ

Деликатес



СОВЕРШИТЕ ПОКУПКУ
на 2500р



ЗАПОЛНИТЕ
АНКЕТУ



ОПЛАЧИВАЙТЕ БОНУСАМИ
ПОКУПКИ



ПОЛУЧАЙТЕ И КОПИТЕ
БОНУСЫ



УЧАСТВУЙТЕ В ЗАКРЫТЫХ
МЕРОПРИЯТИЯХ

ПОДАРОК ПО ПОВОДУ...И БЕЗ! В СУПЕРМАРКЕТЕ «ДЕЛИКАТЕС»

- Приятный сюрприз для любимых
- Знак внимания для друзей
- Для шефа и коллег
- В благодарность врачу, педагогу...
- Для любого праздничного повода, когда нет времени на раздумья

Мы соберем для вас индивидуальную корзину с любым набором продуктов или предложим готовый вариант.

ул. Декабрьских Событий, 31;
ТЦ «Новая Дача»;
ул. Стахановская, 49

www.5armia.ru

506-506



*Продукты в составе корзины могут быть заменены на аналогичные.



На кухне хочется чувствовать себя мастером! Но некоторые блюда не всегда получается приготовить идеально. Только зная тонкости, можно творить кулинарные шедевры!

ТОП 10 ЛАЙФХАКОВ РУСЛАНА СУМЦОВА

БРЕНД-ШЕФ КОМПАНИИ «ПЯТАЯ АРМИЯ» И СЕТИ СУПЕРМАРКЕТОВ «ДЕЛИКАТЕС»

– Друзья, всем привет! Хочу поделиться своими ТОП 10 Лайфхаками, которые я использую и у себя дома на кухне, и в профессиональной деятельности. Если вы будете применять даже в обычных рецептах мои подсказки, то вы увидите, насколько вкуснее станут завтраки, обеды и ужины.

1 ЛЮБИТЕ РИС, А ОН НЕ ВСЕГДА ПОЛУЧАЕТСЯ РАССЫПЧАТЫМ И БЕЛЫМ?
 При варке добавьте в рис немного уксуса, тогда он будет белоснежным. Чаще всего использую уксус от Jamie Oliver из белого вина. А чтобы крупины не прилипали к друг другу, просто варите его в соленой воде, не накрывая кастрюлю крышкой.

2 ЧТОБЫ МЯСО ЗАПЕЧЕННОЕ В ДУХОВКЕ приобрело румяную вкусную корочку, достаточно его смазать сверху гранатовым соком, мёдом, разведенным коньяком или сухим вином.

3 ЕСЛИ ВЫ ВАРИЛИ МЯСО СЛИШКОМ ДОЛГО нарежьте его тонкими ломтиками, выложите на тарелку, посыпьте луком, помидорами и добавьте немного растительного масла, лимонного сока и уксуса. Вскоре мясо вновь станет сочным.

КРАСНОЕ ВИНО

окрашивает в красный цвет любое блюдо, отлично сочетается с мясом, придает незабываемый аромат соусам. Почему бы не применять этот трюк для совершенствования повседневного меню? Только представьте: рагу с овощами и красным вином... Обедение!

5 ЗАПОМНИТЕ, ЧТО ХОРОШАЯ ГОВЯДИНА НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНА БЫТЬ ЯРКОГО ЦВЕТА.

Если данный продукт правильно выдержан, его цвет обязательно станет темнее, не испортив качество продукта. Постарайтесь приобретать мясо правильной выдержки и хранения. Учитывайте возраст животного и количество жира на куске.

4 НЕ КЛАДИТЕ МНОГО УГЛЕЙ В ГРИЛЬ

– лучше расположите их на одном крае и постепенно перекладывайте продукты, чтобы они не обугливались.

6 ЧТОБЫ РЫБА-ГРИЛЬ НЕ ПРИЛИПАЛА К РЕШЕТКЕ,

заранее натрите рыбу солью, которая впитает лишнюю влагу, способствующую прилипанию.

7 ДЛЯ НАРЕЗКИ ЯЙЦА, СВАРЕННОГО ВКРУТУЮ

смочите лезвие ножа холодной водой. Так желток не будет крошиться.

8 КОГДА ГОТОВИТЕ СУП, ЗАПЕКАНКУ, СОУС

или которые оставляют после себя слишком много жира, бросьте кубик льда. Он притянет жир, который вы можете затем с легкостью удалить.

10 И ПОСЛЕДНИЙ СОВЕТ

Бывает, что на поход в магазин абсолютно нет времени. В таких случаях я пользуюсь интернет-магазином, служба доставки очень облегчает жизнь, ведь это потрясающий способ сэкономить время и избавить себя от носки тяжестей. Тем более, что на сайте супермаркета «Деликатес» оформить заказ не составит труда.

Также можно просто позвонить по телефону: 506-506 и наши консультанты соберут вам все необходимые продукты.

ГОРЯЧИЕ СОУСЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВТОРЫХ БЛЮД



ПЕРЕЧНЫЕ СОУСЫ

ДЛЯ БЛЮД ТАЙСКОЙ, ПАНАЗИАТСКОЙ
И КАВКАЗКОЙ КУХНИ

В СОСТАВЕ ТОЛЬКО ПЮРЕ ПЕРЦА
И СПЕЦИИ

БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ТОМАТОВ

EXCLUSIVE

Стейк из индейки

Вам потребуется:

- Грудка индейки.....2 кг
- Луковица1 шт
- Соус Зогал Шараб.....1 бут.
- Соль по вкусу

Как приготовить:

- Филе нарезать на порционные куски
- Мариновать мясо с луком в 2/3 бутылки соуса в течение часа
- Обжарить по 2 минуты с каждой стороны и довести до готовности на слабом огне под крышкой
- Подать с оставшимся соусом



Пряные бараньи ребрышки

Вам потребуется:

- Ребра свиные2 кг (5 полосок)
- Капуста краснокочанная.....1 кг
- Морковь.....2 шт.
- Сахар2 ст/л.
- Лимоны.....0,5 шт.
- Мята свежая.....40 гр.
- Йогурт классический200 гр.
- Соус Кинто Сацебели300 гр. Охотничий
- Соус Кинто Наршараб300 гр. Гранатовый
- Соль по вкусу

Как приготовить:

- Кладем ребра на противень. В 0,5 л воды растворяем 1 ст/л. соли. Поливаем ребра примерно половиной соленого раствора.
- Выкладываем поверх ребер пергаментную бумагу, а затем три слоя фольги, тщательно заворачиваем фольгу по краям, чтобы мясо хорошо пропиталось паром.
- Отправляем противень в духовку, разогретую до 200 °С, на полтора-два часа. Готовность ребер проверим нажатием пальца: мясо должно быть мягким и продавливаться. Перекладываем ребра на чистый противень.
- Когда ребра готовы, разрезаем каждую полоску пополам - из 5 полосок получится 10 порций.

Салат коул слоу:

- Шинкуем капусту.
- Натраем морковь в миску, солим, добавляем сахар и перемешиваем все руками.
- Выжимаем сок половины лимона в салат. Рубим листья мяты и добавляем в салат. Заправляем йогуртом, перемешиваем.

Кисло-сладкий соус

- Смешиваем соусы в одной миске. С помощью кисточки промазываем готовые ребрышки соусом с обеих сторон.
- После ставим ребрышки на 10 минут в духовку на режим «гриль» с максимальной температурой. Ребра и салат готовы.



Все для рецепта
в супермаркетах
Деликатес



PORTUGAL

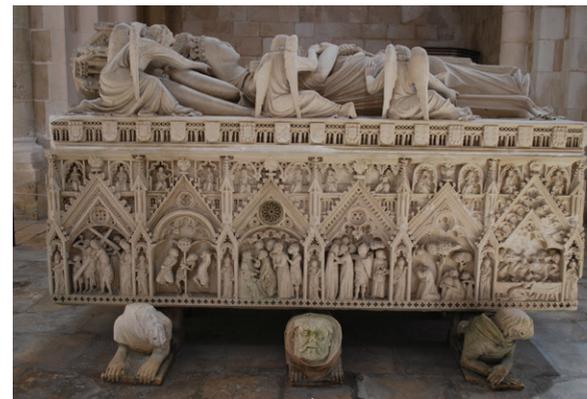
ЛЕГЕНДЫ СТРАНЫ ЗАХОДЯЩЕГО СОЛНЦА

В небольшом португальском городке Алкобаса стоит древний цистерцианский монастырь Санта-Мария. В королевской усыпальнице монастыря, притягивая взгляды всех входящих, установлены два необыкновенно красивых саркофага из белоснежного мрамора. Гробницы стоят одна напротив другой и на каждой нанесена надпись «Ate ao Fim do Mundo» («до конца мира»). Так своды монастыря уже более 600 лет хранят историю вечной любви короля Педру I Справедливого и Инес де Кастро.



По завещанию короля, гробницы были установлены таким образом, чтобы в день Страшного суда, когда влюбленные встанут, чтобы вместе войти в новый мир, их первый взгляд стал взглядом любви.

Все началось в 1339 году, когда по канонам династического брака, Педру, наследник бургундской династии, женился на Констансе Кастильской. Однако его настоящей любовью стала Инес де Кастро, прибывшая фрейлиной с Констансой. После смерти Констансы от родов наследника, Педру, несмотря на уговоры отца, наотрез отказался жениться на ком-либо кроме Инес. Король Альфонсу IV опасался междоусобицы в государстве, которую разжигали родственники Инес, пользуясь расположением к ней наследника престола. Руководствуясь государственными интересами, король приказал удалить Инес де Кастро от двора. Ее, с четырьмя незаконнорожденными детьми, отправили в Коимбру, старую столицу Португалии. Однако, Дон Педру не забывал свою возлюбленную и



Саркофаг Инес де Кастро в аббатстве Алкобаса

приезжал в Коимбру при всякой возможности. Наконец при дворе поползли слухи о намерении Дона Педру жениться на Инес де Кастро. Чтобы избежать этого брака, который мог бы погубить Португалию, королевский совет вынес решение о казни Инес де Кастро, и в 1355 году ее обезглавили. Узнав о смерти возлюбленной, сын поднял мятеж против отца. Два года шла страшная гражданская война, и относительное примирение состоялось лишь за несколько месяцев до смерти родителя. Тем не менее, став королём, Педру I безжалостно преследовал убийц своей возлюбленной и, по легенде, лично вырвал им сердца. После этого король объявил вельможам, что был тайно обвенчан с Инес. По приказу самодержца полуистлевший труп Инес одели в королевские одежды, на голову возложили корону и посадили на трон. Все придворные отдали мертвой фаворитке королевские почести, вслед за чем она с чрезвычайной пышностью была погребена. Через 10 лет к ней присоединился ее возлюбленный король Кастилии и Леона - Педро I, чтобы уже никто не мог их различить.



Посмертная коронация Инес де Кастро



АББАТСТВО АЛКОБАСА

Аббатство Алкобаса, однако, производит впечатление не только своими размерами и легендой о португальских Ромео и Джульетте, но и самой большой в Европе монастырской кухне.

В средние века в монастыре постоянно проживали 999 монахов, которые поначалу вели вполне праведный образ жизни, но потом увлеклись чревоугодием. На кухне даже есть небольшой бассейн, куда подведена местная речка, чтобы рыба сама приплывала на сковородку. Для ограничения греха чревоугодия в трапезной монастыря была сделана специальная ниша, по которой проверяли, сажать монаха за стол или на диету. В XVIII столетии декаданс монахов стали освещать в своих работах путешественники, например Уильям Бекфорд – член Британского парламента и писатель, который был шокирован «постоянным обжорством... толстых, буквально лоснящихся от жира монахов с развратными глазами...». Кто знает, каким было меню монахов в те далекие времена, однако несомненно, что традиционные португальские блюда, популярные до сих пор, занимали свое место на столах и вельмож, и крестьян этой загадочной страны.

Ингредиенты:

Филе кальмаров..... 200 г
Мидии (Агама)..... 200 г
Лойн трески (Агама)..... 500 г
Большая луковичка..... 1 шт.
Помидоры в с/с (Mutti)..... 250 г
Сладкий зеленый перец..... 1 шт.
Чеснок..... 4 зуб.
Картофель мелкий..... 9 шт.
Соль крупная розовая (Setra)..... 3 ч.л.
Молотая паприка (*Santa Maria)... 3 ч.л.
Лавровый лист (Santa Maria)..... 1 шт.
Белое сухое вино..... 1/2 ст.
Оливковое масло (Filippo Berio),
Кинза свежая

Способ приготовления:

Очистите лук и нарежьте тонкими четвертинками колец. Помидоры нарежьте крупными кубиками. У сладкого перца удалите плодоножку, семена и перегородки, нарежьте тонкими полосками. Очистите чеснок и нарежьте тонкими ломтиками. Очистите картофель, разрежьте пополам и положите в миску с холодной водой.

В большую кастрюлю выложите слоями половину лука, помидоров, чеснока и сладкого перца. Посолите, добавьте 1 ч. л. паприки и 1 лавровый лист. Следующим слоем выложите картофель, посолите, посыпьте 1 ч.л. паприки. На картофель выложите слоями оставшийся лук, помидоры, чеснок и перец, посолите и посыпьте оставшейся паприкой.

Крупно нарежьте кинзу и добавьте в кастрюлю. Влейте вино и столько воды, чтобы она лишь покрыла картофель. Добавьте 2 ст. л. оливкового масла. Доведите до кипения и готовьте 5 мин. на среднем огне. Добавьте в кастрюлю рыбу и морепродукты – они будут готовиться на пару, немного посолите. Накройте кастрюлю крышкой и тушите примерно 20 мин., до готовности картофеля.

Аккуратно переложите рыбу и морепродукты на блюдо, рядом выложите картофель с овощами. Полейте соусом, который образуется на дне кастрюли, сбрызните оливковым маслом и подавайте с хрустящим хлебом.

Все для рецепта в супермаркетах
Деликатес



Главным козырем португальской кухни издавна считаются морепродукты, и их здесь действительно умеют вкусно готовить.

КАЛДЕЙРАДА

Португальцы хвастаются тем, что в национальной кухне имеется по одному рецепту из трески на каждый день года. Одно из самых популярных блюд Португалии - Калдейрада – португальское рыбное рагу, которое неспешно готовят в соответствующей кастрюле (caldeira – это и есть кастрюля по-португальски), похожей на казан. Строгой рецептуры калдейрады не существует: набор ингредиентов в идеале диктует море - что поймали, то и идет в кастрюлю. Неизменными остаются картофель, сладкий перец и томаты. Также иногда в калдейраду добавляют пресноводные ракушки, которые делают вкус рагу более насыщенным. Все составляющие - рыба, нарезанная крупными кусками, овощи, и морепродукты укладываются в кастрюлю слоями, заливаются сухим белым вином и тушатся до готовности рыбы плюс еще немного, чтобы вкусы и ароматы смешались. Главенствует в этом рагу «король кастрюли» - рыба, определяющая вкус каждой конкретной калдейрады. От рыбы, которая составляет основу калдейрады, зависит выбор специй и трав. Например, вкус угря лучше всего подчеркивают тимьян и экзотическая гвоздика, а к треске больше подойдет кориандр.

Все для рецепта в супермаркетах
Деликатес

Каре ягненка

с вялеными томатами, гарнированное кус-кусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Ягнятина н/к корейка
- Horizon 7–8 ребер
- Томаты вяленые Ricca Festa
- Кус-кус Ярмарка 1 ст.
- Маринад сухой универсальный Santa Maria
- Масло оливковое 100% Минерва
- Соус гриль Hela
- Оливки без косточки Delphi
- Чеснок
- Мята
- Мельница соль/перец Santa Maria

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сухой маринад растворить в оливковом масле. Разделить каре на ребрышки, натереть готовым маринадом, положить веточку розмарина, 3 зубчика чеснока и мариновать около 2 часов в холодильнике.

Приготовить кус-кус по инструкции на упаковке. В готовый кус-кус добавить немного растительного масла, оливки и вяленые томаты, посолить, поперчить. Обжарить каре на раскаленной сковороде до коричневой корочки. Убавить огонь до среднего и готовить 8–10 минут.

К мясу с кус-кусом добавить листики мяты. Прекрасное сочетание для ягнятины — соус гриль.



Мусс три шоколада

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Бокалы для муссов поставить в морозилку на 15–20 мин. Замочить желатин в сливках на 10–15 минут. Растопить 100 г любого шоколада с маслом на водяной бане. Дать немного остыть и добавить ликер (50 мл), перемешать. Разделить желатин на три части. Одну часть разогреть, не доводя до кипения. Тщательно размешать его, процедить и добавить к шоколадной массе. Добавить пудру, 1–2 ч. л., и взбить сливки до хороших крепких пиков. Достать бокалы из морозилки, ровно выложить массу и вернуть в морозилку на 30 мин. Прodelать то же самое с оставшимися двумя слоями. Готовый мусс украсить сверху сезонными ягодами или консервированными фруктами.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Шоколад черный, белый, молочный Белколад 300 г
- Сливки 35% Чудское озеро 540 мл
- Желатин 18 г
- Сливочный ликер Beileys 150 мл
- Сливочное масло 82% Анкор 75 г
- Сахарная пудра 20 г



Топ 10

ЛЮБИМЫХ БЛЮД РАДИОВЕДУЩИХ

Они будят Иркутск! Каждое утро Иван Вильчинский и Татьяна Скороходова заряжают своим позитивом и дарят океан любви на FM-волнах. Известные радиоведущие рассказали нашим читателям, какие блюда входят в их личный рейтинг.

ТАТЬЯНА СКОРОХОДОВА:

1 Домашний йогурт

Для поддержания хорошей формы могу подсказать маленький лайфхак – вместо майонезных заправок я использую натуральный йогурт, который готовлю сама. Времени уходит мало, а пользы – много.

2 Спаржа со спагетти под голландским соусом

Готовить блюдо нужно осторожно, с пониманием – спаржа должна оставаться чуть хрустящей. К этому блюду не требуется ничего, кроме свежего хлеба с хрустящей корочкой, ну и, пожалуй, бокала хорошего охлажденного белого вина...

3 Мидии под сыром

Запеченные мидии с сыром и помидорами – превосходное легкое блюдо для любителей морепродуктов.

4 Овощи на гриле

Летом обожаю обжаривать овощи на гриле: кабачки, перцы, баклажаны. Вместе с моей йогуртовой заправкой просто объедение.

5 Пирог с жимолостью

Это любимое блюдо всей моей семьи. Вместе с жимолостью добавляю молодые яблочки, когда пирог остывает, заливаю взбитой сметаной с сахаром. Отличный летний пирог для всей семьи!



ИВАН ВИЛЬЧИНСКИЙ:

1 Ленивая овсянка

Чтобы утром будить иркутян, нам с Татьяной Скороходовой приходится просыпаться пораньше. Завтракать дома, конечно, не успеваем. Поэтому мы приносим с собой в открытую студию сухую овсянку или гранолу, заливаем натуральным йогуртом, добавляем фруктов, орешков и вуаля наш завтрак готов!



7 Мясо на гриле

Летняя пора как нельзя лучше располагает к готовке различных вкусов на свежем воздухе. С друзьями очень любим мраморную говядину. Здорово, что сейчас в Иркутске, благодаря «Деликатес», найти ее не проблема.

8 Яичница со спаржей

Когда появляется возможность уделить завтраку чуть больше времени, я предпочитаю приготовить яичницу со спаржей.

9 Паэлья

В Испании я подсмотрел рецепт паэльлы по-валенсийски, в нее входят: мясо кролика и курицы, лук, артишоки, горох, зелень и «правильный» сорт белого риса Басмати.

10 Рыбный пирог

Вкус детства – мамин рыбный пирог...и до сих пор на все праздники он остается фирменным блюдом!



MADE IN RUSSIA PECHAGIN professional

Под брендами «Печагин» и «PECHAGIN PROFESSIONAL» мы производим майонезы и соусы, фритюрное и растительное масло, томатную пасту и кетчупы, соусы для пиццы, горчицу и аджику.

БОЛЬШАЯ ЛИНЕЙКА МАЙОНЕЗОВ В УДОБНОЙ УПАКОВКЕ

от 1 до 10 л с разным процентом жирности – 15-78%. Самые популярные по жирности майонезы 67- 56% выпускаются под марками Профи и Экстра, соответственно. Они имеют оптимальную консистенцию, идеально размешиваются и обволакивают продукт, удерживая структуру салата. Их вкус максимально сбалансирован и гармонично подчеркивает вкус основных блюд.

МАСЛО ДЛЯ ФРИТЮРА

от бутылки 900 г до канистры 10 л Разработанное для использования в профессиональной кухне масло обладает высокой стойкостью к окислению и, следовательно, более долгим сроком использования по сравнению с другими маслами. Также оно подходит для жарки, не оставляя нагара на нагревательных поверхностях.

ТОМАТНАЯ ПАСТА И КЕТЧУПЫ

в упаковках от 1 до 10 кг

Томатные соусы, изготовленные из качественного сырья, имеют классический вкус и густую консистенцию.



На правах рекламы ООО «Печагин Продукт» ИНН 7723814188, ОГРН 1117746787861, 109382, Россия, Москва, ул. Судакова, д. 11, стр. 2

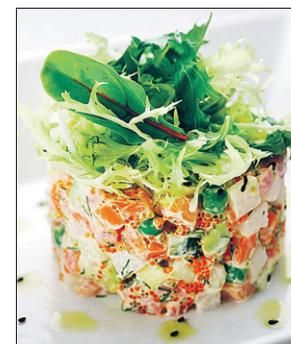
ПЕЧАГИН Вкусно по-домашнему



Оцененный по достоинству профессионалами, майонез «Печагин» предлагается хозяйкам для приготовления домашних шедевров. Он прекрасно подходит для запекания, заправки и декорирования блюд потому что:

- Сделан по ГОСТу.
- Специальная рецептура позволяет держать форму при запекании и получать блюдо с аппетитной румяной корочкой.
- Не растекается и не сворачивается.
- Не маскирует истинный вкус и запах продуктов, из которых приготовлено блюдо, так как в составе нет дополнительных ароматизаторов и усилителей вкуса.
- Густая консистенция – то, что надо для декорирования и начинки в сэндвичах, бутербродах и различных закусках.

Оливье с хурмой и камчатским крабом

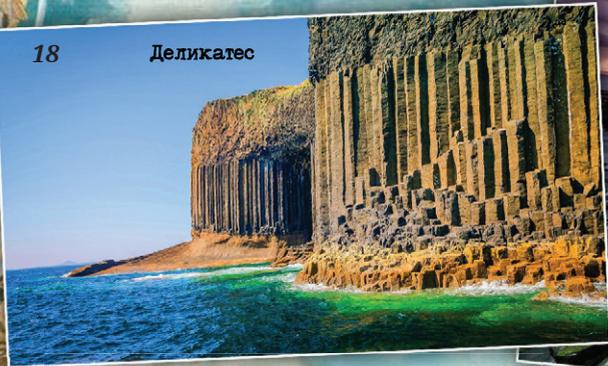


Ингредиенты:

Краб 1-я фаланга 300 гр.
 Майонез (Печагин) оливковый . 100 гр.
 Хурма 200 гр.
 Салат фризе 20 гр.
 Салат мангольд..... 20 гр.
 Морковь..... 150 гр.
 Огурцы..... 100 гр.
 Корнишоны (Maysun) 100 гр.
 Зеленый горошек (Ricca Festa) .. 150 гр.
 Зеленый лук..... 30 гр.
 Яйцо куриное 4 шт.

Способ приготовления:

- 1 Фаланги краба разморозить, очистить от пленок, мясо порвать на волокна.
- 2 Хурму нарезать кубиком. Морковь и яйца отварить и также нарезать кубиком.
- 3 Все ингредиенты перемешать, заправить майонезом. Соль и перец по вкусу. Сформировать через специальное кольцо для салатов, украсить салатными листьями мангольд и фризе.



Что едят ирландские великаны?

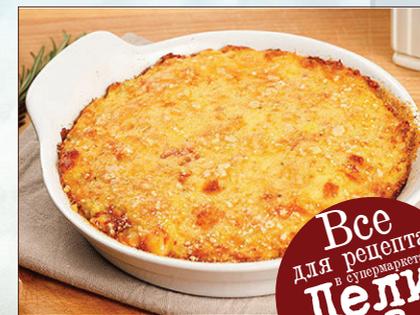
Уникальная Дорога Гигантов или Тропа Великанов, расположенная вблизи деревни Бушмилс, на побережье Козвэй-Кост, является реалистичной иллюстрацией к ирландской саге о национальном герое - Финне Маккуле - мудреце, провидце и отважном воине.

Согласно преданию, Финн - сын Кумала, вождя фениев, и молодой женщины по имени Хурна. Кумал полюбил Хурну и похитил ее. Родня Хурны не стерпела оскорбления и убила обидчика. Чтобы не навлекать гнева родных на своего сына, Хурна попросила друидов вырастить ее дитя в тайне. Один из этих друидов долгие годы мечтал поймать волшебного лосося, дающего мудрость. И вот наступил день, когда ему это удалось. «Зажарь его, - приказал он Финну, - но не смей пробовать!» Финн повиновался, однако, поверачивая рыбу над огнем, случайно обжег себе палец. Он поднес палец ко рту, чтобы зализать рану, но к пальцу пристал маленький кусочек рыбы. Так Финн невольно обрел мудрость, которой обладал волшебный лосось...

Продолжение легенды о Финне гласит, что бесстрашный ирландский воин был недоволен соседством одноглазого великана Холла, и, чтобы добраться до него и прогнать, Финн решил построить мост. Он вытесал своим мечом и вбил в дно моря ряд каменных колонн. Работа утомила Финна и он прилег отдохнуть. Тем временем, его враг пришёл в гости к соседу. Мудрая жена Финна запеленала своего спящего мужа, выдав за маленького сына. Сделав вид, что ждет возвращения мужа, она начала угощать одноглазого великана лепешками с запеченными в них железными сковородками. Когда Финн проснулся, жена дала ему такие же лепешки, только без сковородок. Холл очень испугался, когда увидел, как быстро огромный ребенок справляется с лепешками, представив себе, каким же должен быть его отец. Холл бросился бежать, а мост не выдержал гигантских шагов и сломался. Остались только базальтовые колонны, служившие подпорами гигантского моста, которые образовали глубокую пещеру.

Когда ветер Ирландского моря залетает в эту пещеру, он поет гимн славе и мужеству великого героя Ирландии - Финна.

Ирландский Пастуший Пирог



Все для рецептов в супермаркетах
Деликатес

Ингредиенты:

Оливковое масло (Jamie Oliver)	2 ч/л.
Говядина (Miratorg)	1 кг.
Молоко 3,5% (Parmalat)	1/3 ч.
Сливочное масло 82% (Анкор)	50 гр.
Томатная паста (Mutti)	2 ст/л.
Замороженный горошек (Витамин)	2/3 ст.
Очищенные луковичцы шалот	8 шт.
Измельченный чеснок	2 зуб.
Пшеничная мука	2 ст/л.
Светлое пиво	1 ст.
Очищенная средняя морковь	2 шт.
Стебли молодого сельдерея	2 шт.
Средний красный стручковый перец	1 шт.
Очищенный белый картофель	750 гр.
Соль, перец (по вкусу)	

Сложность приготовления: Средняя

Время готовки: 60 минут

Способ приготовления:

Разогреть половину количества масла в большой сковороде, пригодной для запекания в духовке. Нарезать говядину небольшими кусками. Обжарить порциями до коричневого цвета и переложить в миску. Разогреть оставшееся масло, поджарить шалот и чеснок минуты 2-3. Вернуть обратно в сковороду говядину и добавить муку. Готовить, помешивая, в течение 1 минуты. Добавить томатную пасту и пиво. Когда закипит, накрыть мясо крышкой, уменьшить огонь и тушить полчаса.

Морковь, сельдерей и перец нарезать брусочками, добавить к мясу, посолить, поперчить и готовить еще 30 минут под крышкой. Снять крышку и томить мясо с овощами еще минут 30, пока соус не загустеет, а мясо не станет нежным. Добавить горошек и убрать сковороду с огня.

Пока будет готовиться мясо, сделать картофельное пюре с молоком и маслом. Для этого отварите картофель до готовности, добавьте молоко и масло, измельчите блендером.

Разогреть духовку до 200 градусов. Переложить мясную начинку в форму для запекания или оставить в сковороде, если она пригодна для запекания в духовке. Поверх начинки выложить картофельную массу и разровнять. Запекать ирландский пирог 20 минут, пока верхушка не станет золотистого цвета.

На самом деле, Дорога Гигантов - наследие лавы, которому 60 миллионов лет. 40 000 базальтовых колонн, сцепленных вместе - результат вулканического обрушения, жары и охлаждения. Эти колонны формируют стены и своды большой Фингаловой пещеры, делая ее невероятно красивой. Фингалова пещера, также известная как Пещера мелодий, привлекает исследователей и любопытных туристов своей уникальной акустикой. Попадающие вглубь пещеры потоки воздуха преобразуются в удивительной красоты мелодии. Это таинство ученые склонны объяснять особенным куполообразным строением пещеры. Попадая внутрь, воздух задерживается в пещере на несколько секунд. Этого времени вполне достаточно,

чтобы преобразовать поток воздуха в звук. Свое название пещера получила по увертюре Мендельсона «Фингалова пещера», навеянной мелодическими созвучиями, которые он услышал во время посещения пещеры в 1829 г. А Фингал (буквально, «белый странник») и есть легендарный герой седой кельтской древности - Финн.

Стоит съездить в Северную Ирландию и составить собственное мнение об этом уникальном чуде природы, не имеющем аналогов в мире. Ирландцы очень гостеприимны и вас обязательно вкусно накормят блюдами национальной и европейской кухни. Можете быть уверены, что в знаменитый пастуший пирог они не станут запекать чугунные сковородки ☺

пятая армия **EXCLUSIVE**



НЕ СЫР, А ПЕСНЯ!

Человек поет, когда ему хорошо, а хорошо ему, когда он здоров и счастлив. Медики уверяют, что при регулярном потреблении твердых и рассольных сыров успокаивается нервная система, укрепляются кости, нормализуется давление и снижается уровень стресса. Предлагаем вашему вниманию великолепное сырное трио.

Пармезан Dolce Granto (Урувай)

Потрясающий вкус, твердая и плотная структура, тонкий аромат – все это сыр Пармезан Dolce Granto – 40% жирности и сроком созревания не менее 6 месяцев. Идеальную пару создаст Пармезан Dolce Granto с пиццей, пастой, ризотто, капрезе, для запекания, сырной тарелки и соусов – перечислять можно бесконечно...



Сыр Сиртаки "Original"

разработан по греческим технологиям. Сиртаки "Original" помещен в слабый рассол, что помогает ему оставаться свежим долгое время. Отсутствие красителей и консервантов делают Сиртаки "Original" нежным, сливочным, с характерной солоноватостью и кислинкой.

Сиртаки «Classic»

настоящий рассольный сыр, изготовленный по старинной рецептуре острова Родос из натурального молока с высоким содержанием белка, кальция и низким содержанием углеводов.



БАКЛАЖАНЫ С ПАРМЕЗАНОМ

Ингредиенты:

Баклажаны.....	2 шт.
Пармезан (Dolce Granto).....	50 гр.
Сиртаки "Classic".....	150 гр.
Листья базилика.....	15 шт.
Оливковое масло (Goccia d'oro).....	2 ст.л.
Помидоры.....	2 шт.
Луковица.....	1 шт.
Чеснок.....	2 зуб.
Белое сухое вино.....	50 мл.
Сахар.....	5 гр.

Способ приготовления:

1. Баклажаны вымыть, просушить и нарезать одинаковыми кружочками толщиной около 1 см. Засыпать их солью и оставить минут на 10-15. Лук и чеснок почистить и измельчить. В небольшом количестве оливкового масла жарить смесь до золотистого цвета. Помидоры очистить от кожи и измельчить в блендере. Добавить к ним базилик и отправить на сковороду.
2. Заправить все белым вином, немного посолить, добавить щепотку сахара и тушить на медленном огне 10-15 минут.
3. Баклажаны промыть под проточной водой, обсушить и отправить на сковороду с разогретым оливковым маслом. Обжарить их с двух сторон до аппетитной корочки. Сиртаки "Classic" порезать и добавить немного базилика. В жаропрочную форму отправить обжаренные баклажаны (примерно 1/3), залить томатным соусом, сверху слой Сиртаки "Classic" и немного пармезана. Повторить все слои еще 2 раза. Отправить в разогретую духовку на 15-20 минут.
4. Баклажаны с пармезаном Dolce Granto можно подавать как отдельную закуску или как гарнир к мясу.

Все для рецепта в супермаркетах Деликатес



Классический ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Ингредиенты:

Сыр Сиртаки «Classic».....	200 гр.
Оливковое масло.....	4 ст.л. (Filippo Berio)
Винный уксус (Monini).....	1 ч.л.
Маслины (Маэстро ди Олива) по вкусу	
Помидоры.....	3 шт.
Свежие огурцы.....	2 шт.
Красный лук.....	1 шт.
Сладкий перец.....	1 шт.
Листья салата.....	3 шт.
Сок лимона, смесь перец соль (Santa Maria) по вкусу	

Способ приготовления:

Перец очистить от семян, срезать белые утолщения, нарезать крупной соломкой. Помидоры нарезать крупными кусками. Огурцы разрезать пополам и нарезать ломтиками. Лук нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом. В миску налить оливковое масло, добавить сок лимона, посолить, поперчить. Сложить все овощи в миску, залить соусом. Сыр Сиртаки "Classic" нарезать кубиками. На тарелку положить листья салата, выложить овощи. Выложить кубики сыра и маслины.

САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ

СЫРОМ СИРТАКИ «ORIGINAL» И СОУСОМ НАРШАРАБ

Ингредиенты:

Свекла.....	1шт.
Сыр Сиртаки «Original».....	50 г
Смесь салатных листьев микс.....	100 г
Оливковое масло с базиликом (Goccia d'oro).....	1 ст/л.
Греческий орех.....	10 г
Соус наршараб (Кинто).....	1 ст/л.
Винный уксус(Hengstenberg).....	1 ч/л.
Смесь перец соль (Котани) по вкусу	

Способ приготовления:

1. Свеклу запечь с оливковым маслом в фольге (40 минут) и разрезать на 8 долек. Салат микс (мангольд, руккола, корн) промыть и высушить. Сыр Сиртаки "Original" наломать руками на небольшие кусочки.
2. Для соуса: взять столовую ложку соуса наршараб, столовую ложку оливкового масла и чайную ложку винного уксуса, смешать до однородности. Добавить немного измельченных грецких орехов.



Званый ужин

С МАГАЗИНОМ
ДЕЛИКАТЕС



000
ЛАПКИ ЛЯГУШЕК
ШАНТОУ (КИТАЙ)



ОЛИВКИ
С сыром
ФЕТА ГРЕКО (РОССИЯ)
280 гр
000



МАСЛО
ОЛИВКОВОЕ
ТРЮФЕЛЬНОЕ
Extra Virgin
MONINI
250 гр
000



КРЕВЕТКИ
Очищенные
VICI (РОССИЯ)
500 гр
000



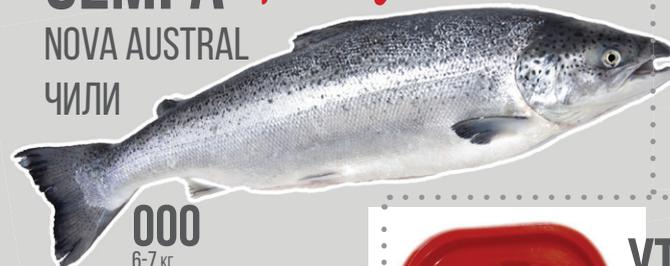
С лимоном
и перцем
000

МАКАРОНЫ
ПАСТА ЛА БЕЛЛА (РОССИЯ)
280 гр



С чернилами
каракашцы
000

СЕМГА *Премиум*
NOVA AUSTRAL
ЧИЛИ



000
6-7 кг



ТОМАТЫ
ВЯЛЕННЫЕ
CENTO PERCENTO (ИТАЛИЯ)
000
280 гр

УЛИТКИ
по-бурзундски



LABEL ROUGE (ФРАНЦИЯ)
000 97 гр



УТИНАЯ
ПЕЧЕНЬ
фуагера
ROUGE (ФРАНЦИЯ)
~300-350 гр
000

ПЕЧЕНЬ ГУСИНАЯ
REX SIBORUM (ИТАЛИЯ)



100 гр
000



ПАСТА *Том Кха*
САНТА МАРИЯ (ШВЕЦИЯ)
30 гр
000

СОУСЫ ДЛЯ ВОК-БЛЮД
САНТА МАРИЯ (ШВЕЦИЯ)

Устрично-чесночный



000 120 гр



ПадТай
000 150 гр

ИКРА ОСЕТРОВАЯ
Премиум



ЗОЛОТО КАСПИЯ (РОССИЯ)
000 50 гр

ЦЫПЛЕНОК-КОРНИШОН
РОССИЯ



350 гр
000

ФИЛЕ СЕМГИ
Трим А



SALMON FISH
РОССИЯ
1500 гр
000



СЛИВКИ 11%
PARMALAT
500 гр
000



ОСЬМИНОГИ
МОЛОДЫЕ
VICI (РОССИЯ)
450 гр
000



МЯСО
ЛОСЯ
ДЕЛИКАТЕС ДИЧЬ
(РОССИЯ)
100 гр
000



ПАСТА СОБЕЯЯ
для супа
SHINSHUMISO
000 1000 гр



СЫР
ЛЮСТЕНБЕРГЕР
Пикантный
LESUPERBE
ШВЕЙЦАРИЯ
200 гр
000



ХАМОН
ИЗ УТИНОЙ
ГРУДКИ
Нарезка
60 гр
000



ПЕЛЬМЕНИ
С уткой
VICI (ЛИТВА)
000 400 гр

Top 10

РЕСТОРАНОВ МОСКВЫ И САНКТ-ПЕТЕРБУРГА



LA BELLA SOCIETA
(МОСКВА)

Ресторан авторской кухни «La bella societa» в зоне атриума киноклуба «Москва» в Охотном ряду, напоминает уютную зеленую мансарду среди живых кустов и деревьев в больших кадках. Кухней занимается целая группа поваров во главе с владельцем «Москвы» и «Прекрасного общества», финансистом Олегом Крымасовым. Ресторан реализовал многолетние кулинарные эксперименты и гастрономические впечатления из путешествий владельца.



NOBU
(МОСКВА)

Nobu — первый ресторан, положивший начало Всемирной Империи Nobu (25 ресторанов в 19 городах мира), был открыт 18 лет назад в Нью-Йорке Робертом де Ниро и поваром Нобу Матсухиса — человеком, заново создавшим японскую кухню. В интерьере использованы естественные природные материалы, люстры в форме морских ежей. Французский шеф-повар Дэмиен Дювио готовит блюда изысканной японской и европейской кухни.



КАФЕ «ПУШКИНЪ»
(МОСКВА)

КАФЕ «ПУШКИНЪ», на Тверском бульваре, считается одним из лучших ресторанов Европы по версии Financial Times. Расположенный в особняке конца XVIII века, ресторан привлекает изысканными интерьерами, которые по-своему уникальны и стилизованы с налетом аристократизма. Бессменный шеф-повар — Андрей Махов, предлагает блюда русской кухни времен Александра Сергеевича.



WHITE RABBIT
(МОСКВА)

White Rabbit — ресторан с живописной панорамой на 360 градусов, охватывающей центр Москвы. Посетитель может себя почувствовать Алисой в стране чудес. Изначально в White Rabbit была представлена европейская кухня, отвечающая концепту заведения. Однако с приходом нового шеф-повара Владимира Мухина ресторан стал экспериментировать с русской кулинарной традицией.



ВАНИЛЬ
(МОСКВА)

Ваниль — дорогой ресторан в восточном стиле, открытый 10 лет назад, ресторан по-прежнему сохраняет статус одной из главных светских площадок и входит в десятку самых успешных. Блюда, придуманные обаятельным шефом Алексеем Беликовым, лучше дегустировать, наслаждаясь пейзажами старой Москвы.



ГАСТРОНОМИКА
(САНКТ-ПЕТЕРБУРГ)

Гастрономика — один из самых масштабных проектов ресторанного гиганта Ginza Project на последнем этаже торгового центра «Олимпик Плаза». Многие авторские блюда разработал шеф-повар Антон Исаков вместе с бренд-шефом «Гинзы» Александром Бельковичем. Первое, что бросается в глаза посетителю «Гастрономики», — необычная посуда и подача блюд. Так, брускетту здесь приносят на куске полена, а бургер — на металлической пластине, похожей на помятый кусочек соседской крыши.



КОКОКО
(САНКТ-ПЕТЕРБУРГ)

«КоКоКо» — семейный проект Сергея и Матильды Шнуровых, запущенный совместно с фермерским кооперативом LavkaLavka. Заведение с полноценным ресторанным меню, русской кухней и обширной алкогольной картой. Название отсылает к последнему фильму Дуни Смирновой. Шеф-по-

вар Игорь Гришечкин недавно переехал в Петербург из Москвы, где работал в Ragout и «Блогистане». В основе большинства блюд овощи, зерновые культуры и мясо, которые поставляет фермерский кооператив.



TSE FUNG
(САНКТ-ПЕТЕРБУРГ)

Tse Fung (Феникс) — люксовый ресторан китайской кухни на Рубинштейна с обширной винной картой. Это копия одноименного заведения, расположенного в жеманском отеле La Reserve. Во главе команды поваров стоит филиппинец Крис Русабан, до этого работавший в китайских ресторанах в Филиппинах, ОАЭ и Саудовской Аравии. В меню: суп с вонтонами, пекинская утка и другие изыски китайской кухни.



PERCORSO
(САНКТ-ПЕТЕРБУРГ)

Percorso — название с итальянского переводится как «путешествие». Это элегантный ресторан с изысканным интерьером и авторской подачей известных итальянских блюд от шеф-повара Валерио Андриасани. Ресторан расположен в отеле Four Seasons с видом на Исаакиевский собор. Пять залов ресторана оформлены в разных стилях. В заведении проводятся званые ужины, гастрономические события, по вечерам играет живая музыка.



ПРОВКА
(САНКТ-ПЕТЕРБУРГ)

Ресторан Probka на Добролюбова — главный проект Арама Мнацканова. Большой открытой кухней в центре зала и светлой мебелью место напоминает московскую «Пробку на Цветном». Руководит кухней в ресторане Вальтер Бизоффи. Меню довольно консервативное и традиционно итальянское. Привлекает концепция вкусной еды и лаконичный интерьер, который не отвлекает от главного — гастрономических изысков.

Top 10 ЛЕТНИХ НАПИТКОВ

Летом организм человека требует гораздо больше жидкости, чем в любое другое время года. Чем же лучше всего утолять жажду? Вам в помощь – наш рейтинг самых вкусных и полезных летних напитков.

1 КВАС

Этот натуральный напиток заслуженно относится к достижениям русской кухни благодаря своему полезному составу и способности хорошо утолять жажду. Микроорганизмы, находящиеся в квасе, нормализуют пищеварение, а также лечат дисбактериоз. Квас полезно пить перед едой.

Способ приготовления:

Дрожжи разведите в стакане теплой кипяченой воды.

Затем вылейте смесь в подготовленную бутылку, добавьте поджаренный хлеб, нарезанный небольшими кусочками, и сахар.

Банку прикройте марлей и оставьте при комнатной температуре на несколько дней. Когда квас созреет, процедите его.

2 ФРУКТОВЫЕ МОРСЫ

Кроме большого объема воды в морс переходят витамины из фруктов – летом потерю калия и натрия в организме прекрасно восполняют черная смородина, абрикосы, крыжовник, вишня, виноград.

3 СМУЗИ

Густой напиток в виде смешанных ягод и фруктов с добавлением сока или молока. Смзузи может стать для вас прекрасным десертом, завтраком или просто легким перекусом. В коллекции смзузи «Витамин» есть интересные сочетания: клубника-ананас с манго и ягодно-фруктовая смесь с инжиром.

4 ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

Прекрасно освежает в жару, принцип его приготовления очень прост: в воду добавляются фрукты, зелень и даже овощи и затем все это настаивается. Классика жанра – лимонад из цитрусовых с добавлением мяты.

5 ФРЕШ

Напиток с обилием витаминов, но сиюминутный: сделал и сразу выпил, так как количество витаминов уменьшается в зависимости от времени хранения. Причем, чтобы не перебрать калорий из фруктов – этого вида органического фруктового сахара, лучше выбирать водянистые несладкие фрукты и овощи, например арбуз, дыню, морковь, сельдерей.

6 ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ ЧАЙ

Этот напиток хорош в любое время года и горячим, и холодным. В линейке фруктово-ягодных чаев «Витамин» вы найдете самые популярные сочетания: чай брусничный с клубникой и базиликом, ежевичный с травами, облепиховый с имбирем, ягодный с чабрецом.

7 ЛАССИ

Индийский освежающий напиток – простая смесь йогурта, молока, меда, пряностей и/или фруктов. Весь состав сбивается блендером до образования легкой пены, разливается по стаканам и посыпается щепоткой корицы и молотого кардамона.

8 МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Готовить молочный коктейль лучше в блендере, чтобы смесь получилась более однородной. Помимо молока и фруктов в молочный коктейль можно добавлять сливки и мороженое.

9 АЙС-КОФЕ

Чтобы приготовить холодный кофе можно просто охладить готовый кофе до нужной температуры или выдержать молотые зёрна в френч-прессе, а потом отфильтровать. «Холодное латте» и «холодное мокко» готовят смешивая горячий эспрессо с необходимым количеством охлажденного молока.

10 ГРЕЙПФРУТОВАЯ ШИПУЧКА

Свежевыжатый грейпфрутовый сок мгновенно и надолго утолит жажду, если его смешать с минеральной водой, добавить лед и сверху сбрызнуть лимонным соком – грейпфрутовая шипучка готова!

СОВЕТ - Овощные и фруктовые соки лучше пить до еды. При этом любой напиток лучше потягивать, а не глотать залпом.

СМЕСИ ДЛЯ СМУЗИ

Клубника-ананас

Смесь из отборных кусочков фруктов и цельных ягод для приготовления смзузи.



Ягодно-фруктовая с манго

Смесь из клубники, манго, ананаса и вишни - никого не оставит равнодушным!



Способ приготовления:

- Выложите замороженные ягоды в чашу блендера.
- Добавьте 500 мл ананасового сока либо молока и 1,5-2 ст/л сахара либо другого подсластителя.
- Взбейте все компоненты в блендере до однородной консистенции.
- Смзузи готов! Разлейте по стаканам и подавайте сразу же.

Рекомендации по приготовлению:

- вместо сахара можно использовать мед (при отсутствии аллергии) либо половинку спелого банана;
- для достижения более густой консистенции при приготовлении можно добавить 100 мл йогурта;
- для более жидкой консистенции достаточно разморозить смесь перед приготовлением либо добавить больше жидкости;
- готовое смзузи можно украсить горстью семечек либо орехов.

ЯГОДНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ЧАЯ



Ягодный чай из ежевики и черники с приятным восточным ароматом, который придают готовому напитку ягоды кизила, тархун и розмарин.



Ничего лишнего – только полезное: золотистые ягоды облепихи, пряный имбирь и немного мёда.

Способ приготовления:

Кастрюля/Сотейник

- Выложите замороженные ягоды в сотейник (кастрюлю)
- Добавьте 1 литр воды
- Доведите до кипения и растолките ягоды
- Добавьте сахар или мед по вкусу

Френч-Пресс

- Выложите замороженные ягоды в Френч-Пресс
- Добавьте 1 литр кипятка
- Добавьте сахар или мед по вкусу
- Дайте настояться в течение 5 минут

15°C
Оптимальная температура освежающих напитков



Пятая Армия EXCLUSIVE

ТОР 10

самых дорогих блюд мира

ДЕСЕРТ FROZEN CHOCOLATE HAUTE

Восхитительный десерт за \$25 000 придумали владелец ресторана «Серендипити» в Нью-Йорке Стивен Брюс вместе с ювелирами фирмы «Нью-Йоркская эйфория». Шоколад в этом десерте готовится из смеси 28-ми редчайших какао-бобов. Кроме них в мороженом используются жирные сливки с молоком и трюфели. Перед подачей в мороженое добавляется 5 г съедобного золота. На подносе с бокалом сандея подается браслет из белого золота с бриллиантами (18 карат) и десертная ложечка, изготовленная, из белого золота и инкрустированная бриллиантами розового, шоколадного и белого цветов.

ПИЦЦА «ЛЮДОВИК XIII»

Пицца стоимостью €8 300! Подают такую дорогую пиццу в городе Агрополи на юге Италии. Пицца – LUIS XIII выглядит совершенно обычно и имеет стандартный размер – 20 сантиметров в диаметре. Но! В ней совмещаются самые дорогие ингредиенты: красная и черная икра, креветки, омары, langусты, особый сорт муки, редкая красная австрийская соль, самый дорогой выдержанный сыр и заливается одним из самых дорогих коньяков.

ДЕСЕРТ «КЛУБНИЧНЫЙ АРНО»

Стоимость десерта \$1 400 000, подается в ресторане Arnaud's в Новом Орлеане, США. Автором самого дорогого десерта является Арно Касбарян. «Клубничный Арно» включает в себя клубнику, апельсин, лайм, красное вино, мороженое и взбитые сливки, каждая ягодка этого великолепного десерта замаринована в вине редчайшего сорта – в красном портувине Charles X, а в качестве украшения для клубнички изначально использовали 4,7 – каратный розовый алмаз, некогда принадлежавший знаменитому британскому финансисту сэру Эрнесту Кесселю.



СУШИ АНГЕЛИТО АРЕНАТО

Стоимость суши \$4 300 за 5 штук – самые дорогие в мире. Шеф-повар для их приготовления использует японский рис, сахар мусковадо, артезианскую воду 70-летней выдержки, 12-летний бальзамический уксус из Италии, фуа-гра, норвежскую семгу, манго, маринованный огурец, крабовое мясо, дикий шафран и майонез со сливочным маслом. Изюминкой суши является их съедобная золотая фольга весом в 24 карата, 15 жемчужин и 5 бриллиантов по 0,2 карата, украшающие блюдо сверху.



СОКРОВИЩЕ МОРЕПРОДУКТОВ

£1700 стоит Samundari Khazana – индийское блюдо, которое подается в лондонском ресторане Bombay Brasserie. По своей сути это рагу, изготовленное из лобстера, краба, абалонов и улиток, приправленных трюфелями и белужьей икрой. На память о дорогом съеденном блюде можно взять панцирь лобстера.



Самый дорогой сэндвич в мире за \$200 подают в канадской сети отелей «Фон Эссен». Создателем необычного бутерброда стал повар Джеймс Паркинсон. Высокая цена на клубный сэндвич объясняется дорогостоящими ингредиентами: сушеные итальянские помидоры, перепелиные яйца, мясо цыпленка, ветчина из свиного окорока Вагю, которая готовится в течение 30 месяцев, белые трюфели и специальный хлеб, приготовленный по старинному французскому рецепту.

ПЛАТИНОВЫЙ СЭНДВИЧ



СУП «ПРЫЖОК БУДДЫ ЧЕРЕЗ СТЕНУ»

Странное название происходит из хитрой легенды, согласно которой даже сам Будда не выдержал и перепрыгнул через стену, чтобы попробовать ароматный суп из акульих плавников за \$190. В общей сложности ингредиентов насчитывается около двадцати: грибы шиитаке, морские огурцы, китайская ветчина, морские ушки, плавник акулы, женьшень и свинина. Заказывать его нужно минимум за пять дней до визита – ведь некоторые ингредиенты нужно доставать заранее.

ФИЛАДЕЛЬФИЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Самое дорогое блюдо Америки в меню ресторана «Golden Gates» – пельмени. Их готовят из телятины, лососины, свинины с добавлением железы рыбы-факел. Эта нестандартная добавка придает блюду зелено-синий цвет. Цена одной порции, в которой всего лишь восемь пельменей, стоит \$2400. Тем же, кто заказывает двойную порцию, делается скидка. За шестнадцать пельменей цена составит \$4400.

САЛАТ «FLORETTE SE&EARTH»

Самый дорогой салат в мире стоит €1000, он является авторским произведением повара высшей квалификации Рэймона Блана. Подают его в отеле «Le Manoir aux Quat Saisons» в Оксфорде. В состав салата входят: белужья икра, langуст, лобстер, корнуоллский краб, трюфеля, сверху салат украшается золотой фольгой.

ОМЛЕТ THE ZILLION DOLLAR LOBSTER FRITTATA

Эта фритата за \$1000 включает в себя шесть яиц, сливки, зеленый лук, 280 г северянской черной икры и один лобстер. Цену на это блюдо можно назвать вполне оправданной, так как 28 грамм черной икры, по словам шеф-повара ресторана, стоит \$65. Ресторан также предлагает упрощенный вариант омлета за \$100, куда входит всего 30г икры.

10



СЕЗОН БАРБЕКЮ

С МАГАЗИНОМ ДЕЛИКАТЕС



**АДЖИКА
ОСТРАЯ**

YAN, АРМЕНИЯ

000
250 гр



БЕКОН

ГОВЯЖИЙ
ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ
BLACK ANGUS, МИРАТОРГ

190 гр 000

**ГОВЯДИНА
КАРПАЧЧО**

ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Carparese

BLACK ANGUS,
МИРАТОРГ



000
130 гр



БУРГЕР
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

НЬЮ-ЙОРК

МИРАТОРГ

000
360 гр

**ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ
БАРБЕКЮ**

МИРАТОРГ



000
450 гр

СТРИПЛОЙН
ГОВЯЖИЙ СТЕЙК
ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ

Angus beef

МИРАТОРГ



000
320 гр



НЬЮ-ЙОРК
ГОВЯЖИЙ БЕКОН

Angus beef

МИРАТОРГ



000
160 гр

ГОВЯЖИЙ СТЕЙК
ТИБОН CHOICE

ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ
МИРАТОРГ

600 гр

ОКОРОК
ПРОШУТТО
КРУДО

ИТАЛИЯ

000

~6-7 кг



РОСТБИФ

ГОВЯЖИЙ

ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ

МИРАТОРГ



000
900 гр



ЧЕВАПЧИЧИ
КОЛБАСКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

МИРАТОРГ

000
300 гр



**СОУС
REMIА**

СОУС
ДЛЯ БУРГЕРОВ
НИДЕРЛАНДЫ

*Tucker
Joe*

000
750 мл

ХЛЕБ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ
DELBA №276

вегетарианский

ГЕРМАНИЯ

000

РУБ

300 гр



MUTTI

ТОМАТНЫЙ
КЕТЧУП

*Passata
Mutti*

000

340 гр



**СОУС
REMIА**

НИДЕРЛАНДЫ
Dressing

*blue
cheese*

000

250 гр

ЧИПОЛЕТТИ
КОЛБАСКИ

для гриля

МИРАТОРГ



000
240 гр



**ЯГНЯТИНА
КОРЕЙКА**

КИВИ, НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

000 РУБ /

Дорада,

запеченная с овощами
по-летнему

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Рыбу почистить, достать из нее внутренности и жабры, промыть и отложить просушиться. Приготовить маринад: мелко нарубить листья тимьяна и розмарина, соединить их с молотым чесноком. Специи положить в ступку и растереть с оливковым маслом, солью и перцем, влить лимонный сок, добавить каперсы. Обильно смазать дораду готовым маринадом изнутри, сделать поперечные разрезы. Жаропрочную посуду смазать оливковым маслом. Картофель тщательно промыть, нарезать на половинки. Лимон и лук порезать кольцами. Выложить картофель и подготовленную рыбу, побрызгать оливковым маслом. Запекать в разогретой до 180°C духовке 20 мин. Затем переключить в режим «гриль» и запечь еще 5–7 минут до румяной корочки. Томаты, по желанию, можно запечь вместе с рыбой и картофелем или выложить свежими с луком и дольками лимона.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Дорада 400 г 2 шт.
- Оливковое масло 100% Monini
- Каперсы Iberica 30 г
- Томаты 200 г
- Картофель свежий 1 кг
- Лук красный 1 кг
- Лимон 1 шт.
- Розмарин пара веточек
- Тимьян пара веточек
- Чеснок 1 шт.
- Соль гималайская розовая Seta
- Мельница перец черный Теличерри Santa Maria

Теплый салат

из морепродуктов

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Креветки Emborg 400 г
- Мидии в ракушке Агама 400 г
- осьминоги молодые Vici 400 г
- Оливковое масло 100% Borges (для жарки)
- Руккола 100 г
- Масло оливковое с базиликом Extra Virgin Goccia d'oro
- Специи для морепродуктов Santa Maria
- Чеснок 2–3 зубч.
- Лимон 1 шт.
- Мельница соль\перец Kotanyi

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Оттаявшие при комнатной температуре креветки и осьминоги посыпать специями для морепродуктов, выдавить чеснок, обжарить на оливковом масле в течение 3–5 минут. Мидии в ракушках отварить по инструкции на упаковке. Выложить рукколу на тарелку, полить оливковым маслом с базиликом. Сверху выложить морепродукты, мидии полить соком лимона.

Все для рецепта в супермаркетах
Дели ка тес



UNAGRANDE

#гастрономический свежий сыр



Все для рецепта в супермаркетах
Дели ка тес

СЫРНИКИ ИЗ РИКОТТЫ

- Рикотта (Unagrande)..... 500 г
- Сливочное масло (Umalatte)..... 50 г
- Растительное масло (Jamie Oliver) .. 5 ст/л.
- Мука (Helsinki Mills)..... 100 г 2–3 ст/л. для панирокки
- Разрыхлитель (Spice Master)..... ½ ч/л
- Манная крупа (Ярмарка)..... 70 г
- Ванильный сахар (Spice Master).... 1 ч/л
- Сахар тростниковый (Integrita)... 70 г
- Яйцо..... 1 шт.
- Соль щепотка
- Сметана, джем (St. Dalfour) по вкусу

Проесянную муку смешать с разрыхлителем, манной крупой, ванильным сахаром и солью.

Яйцо взбить миксером с обычным сахаром. Положить рикотту, мягкое масло и перемешать. Добавить мучную смесь и ещё раз перемешать. Получившееся тесто оставить при комнатной температуре на 20–30 минут.

Затем из теста сформовать небольшие сырники и слегка обвалить их в муке со всех сторон, чтобы не прилипали к рукам и держали форму.

Получившиеся сырники выложить на большую сковороду с разогретым растительным маслом и жарить до подрумянивания (примерно по 3 минуты с каждой стороны на маленьком огне, периодически переворачивая). Разложить по тарелкам, на стол подать со сметаной или вареньем.

РИКОТТА

“Главное преимущество этого сыра – лёгкий характер: он быстро усваивается, содержит мало калорий и жира”

Этот сывороточный сыр – диетический, вкусный, полезный и мультифункциональный продукт. Подайте его с ягодами на завтрак, дополните им крем-суп или добавьте в пирог. Безпроегранный вариант!

По сути своей – мягкий сыр, по смыслу – итальянский аналог нежирного творога. Рикотту делают из сыворотки, оставшейся после сквашивания молока и превращения его в моцареллу или твёрдый сыр. Собственно, ricotta в буквальном переводе и означает «вторично приготовленная». Её делают из коровьего, козьего, овечьего молока или их смеси. Рикотта – не уникальный продукт: в разных странах по схожей технологии делают похожие мягкие сыры. Например, грузинский вариант называется «надуги», греческий – «мизифра».

АДЫГЕЙСКИЙ СЫР

ЗАПЕКАНКА ИЗ ГОВЯДИНЫ с овощами

- Адыгейский сыр (Umalatte) .. 150 гр.
- Говядина (Miratorg)..... 500 гр.
- Помидоры в с/с (Mutti Pelati) .. 2 шт.
- Оливковое масло (Jamie Oliver) 200 мл.
- Дижонская горчица (Chatel). 1 ч/л.
- Сметана (Лукоморье)..... 1 ст/л.
- Яйца..... 2 шт.
- Лук..... ½ шт.
- Сок лимона..... 2 ст/л.
- Измельчённая петрушка 1 ст/л.
- Соль и перец (Santa Maria) по вкусу

Духовку нагреть до 180 °C. Говядину пропустить через мясорубку и перемешать с одним яйцом. Сыр натереть на крупной тёрке, помидоры нарезать кружками, лук – кольцами. Для соуса майонез желток взбить. Затем, не прекращая взбивания, постепенно влить масло. Добавить горчицу и сок лимона. Посолить, поперчить по вкусу и продолжать взбивать до получения гладкого соуса. Две столовые ложки соуса смешать со сметаной.

В форму выложить мясной фарш, разровнять, смазать соусом из сметаны и майонеза. Сверху выложить овощи и посыпать тёртым сыром. Запекать 35 минут. Перед подачей на стол посыпать петрушкой.



РЕЦЕПТЫ ОТ АЛЕКСАНДРА ГЕРАСИМОВА



БРЕНД-ШЕФА КОМПАНИИ «МИРАТОРГ»

«Мы производим только качественные продукты для вашего стола и являемся признанным экспертом в мясе. Что бы вы ни выбрали, премиальный стейк из мраморной говядины, свиной окорок или грудинку, куриные крылышки или наггетсы, ваше блюдо обязательно получится вкусным и аппетитным!»

По приглашению компании «Пятая Армия», мясной эксперт и бренд-шеф ТК Мираторг, Александр Герасимов, провел 14 мая мастер-класс для поваров и рестораторов в Иркутске. Мы предлагаем вам рецепты из мяса Мираторг от профессионала, который точно знает, как максимально раскрыть вкус качественного продукта.

СТРИПЛОЙН

4 ПОРЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 стейка стриплойн (Мираторг) по 300-350гр.

Масло оливковое 100% (Borges)

Соль морская крупная (Setra)

Перец Теличерри мельница (Santa Maria)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Надрежьте жир по краю стейков перпендикулярно поверхности мяса, не дорезая до мякоти. Дайте мясу дойти до комнатной температуры. Смажьте оливковым маслом.
- Разожгите угли в мангале - они должны хорошо прогореть и подернуться седым пеплом. Нагрейте решётку, смажьте жиром. Положите стейки, установите решётку на мангале. Жарьте, переворачивая раз в 2 минуты, до степени готовности medium rare, То есть 55°C, или Medium, 60°C (определите электронным термометром). Снимите с угля за пару градусов до готовности (53°C и 58°C соответственно) и дайте стейкам «отдохнуть» перед подачей, уложив их на тарелку и прикрыв фольгой, 3-4 минуты - они дойдут до нужной температуры. Посолите, поперчите и подавайте.



РОЛЛ ИЗ ДИАФРАГМЫ

4 ПОРЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Диафрагма500гр.
(говядина Мираторг)

Оливковое масло 100%150 мл.
(Pomace Cinquina)

Соус темный бальзамический ...15 гр.
(Torrione)

Соус Табаско2гр.

Свежая петрушка и укроппо 50 гр.

Лук репчатый.....20 гр.

Чеснок10 гр.

Кориандр, перец черный молотый по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Приготовить зеленую пасту для натирания диафрагмы: в блендере измельчить и смешать растительное масло, укроп, петрушку, чеснок, репчатый лук, соус Табаско, бальзамический соус, соль по вкусу.
- Целую диафрагму с одной стороны посыпать солью, чёрным дробленным перцем, кориандром и натереть зелёной пастой ровным слоем.
- Плотно завернуть диафрагму в рулет, скрепить шпажками или зубочистками.
- Поставить в холодильник на 20-30 мин., для того чтобы рулет промариновался.
- Обжарить рулет на сковороде или гриле на растительном масле до золотистой корочки и поставить в предварительно разогретой до 200 гр.радусов по Цельсию духовой шкаф на 20-25 минут. Достать из духовки и дать «отдохнуть» 5 мин.

Компания «Пятая Армия» является эксклюзивным поставщиком продукции «Мираторг» по Иркутской области, Забайкальскому краю и Республики Бурятия.

Заказ можно сделать прямо на сайте Barmia.ru или по телефону: 506-500

ТОП 10 РЕЦЕПТОВ НА ОГНЕ

1 ШАШЛЫК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

- Ингредиенты:**
- Говядина мраморная (Мираторг)..... 1 кг.
 - Соус соевый (Kikkoman)
 - Масло оливковое 100% (Borges)..... 2 ст.л.
 - Мёд (Элитный мед Сибири)..... 3 ст.л.
 - Приправа «5 перцев» (Santa Maria) 1 ст.л.
 - Прованские травы (Santa Maria)..... 2 ст.л.
 - Горчица зерновая (Kuhne)
 - Водка

Способ приготовления:
Нарежьте мраморную говядину на кусочки по 40-50 гр. Приготовьте маринад, смешав соевый соус, водку, масло, мёд и горчицу. Залейте им мясо и оставьте мариноваться на всю ночь. Насадите куски свинины на шампура и жарьте шашлыки на средних углях до готовности примерно 8-12 минут. Подавайте блюдо с зеленью, свежими овощами и печёным картофелем.

3 ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ ПО-МЕКСИКАНСКИ

Способ приготовления:

Нарежьте на кусочки по 40-50 грамм. Смешайте рубленый лук, измельчённый чеснок, веточки кинзы, масло, орегано, сок лайма и перца. В получившейся смеси замаринуйте мясо. Насадите куски свинины на шампура и жарьте до готовности примерно 8-12 минут. Подавайте шашлык со свежими овощами и соусом «мексиканская сальса».

- Ингредиенты:**
- Свинной окорок (Мираторг)..... 1 кг.
 - Масло растительное (Stilla)..... 50 мл.
 - Лук репчатый..... 3 гол.
 - Кинза свежая..... 1 пуч.
 - Мята свежая..... 3 вет.
 - Острый перец..... 1-2 стр.
 - Орегано сухой (Santa Maria)..... 1 ч.л.
 - Сок грейпфрута..... 100 мл.
 - Сок лайма..... 30 мл.
 - Соус сальса (Jemie Oliver)
 - Соль\перец (Santa Maria) по вкусу

4 БАРАНЫИ РЕБРЫШКИ НА ГРИЛЕ

- Ингредиенты:**
- Бараньи ребрышки (АТД)..... 1 кг.
 - Масло оливковое (Terra Creta)..... 50 мл.
 - Соус «Табаско»..... 2 гр.
 - Вермут сухой..... 75 мл.
 - Ром черный..... 20 мл.
 - Сахар тростниковый (Sun sugar)..... 2 ст.л.
 - Лук репчатый..... 2 гол.
 - Петрушка..... 1 пуч.
 - Курага (без косточек)..... 0,5 ст.
 - Вода..... 500 мл.
 - Мельница соль\перец (Kotanyi) по вкусу

Способ приготовления:
Курагу, сахар и соль проварите, снимите с огня и добавьте раздавленный чеснок, измельченные лук и петрушку, оливковое масло, соус «Табаско» и перец. Бараньи ребра залейте горячим маринадом, охладите и оставьте на 2-3 часа. Пожарьте ребра на решетке примерно 20 минут. Оставшуюся курагу залейте вермутом и варите 10 минут. Смесь пюрируйте, добавьте соль и ром.

2 ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ МАРИНАДЕ

ПОДАВАЙТЕ ПОД СОУСОМ ЗОГАЛ ШАРАБ

- Ингредиенты:**
- корейка свиная без кости (Мираторг).. 1 кг.
 - Соус ЗогаЛ Шараб (Кинто)
 - перец красный сладкий..... 1 шт.
 - перец зеленый сладкий..... 1 шт.
 - лук репчатый..... 1 гол.
 - сок апельсиновый (Santal)..... 250 мл.
 - сок ананасовый (Santal)..... 100 мл.
 - винный уксус (Ponti)..... 50 мл.
 - сахар тростниковый (Sun sugar)..... 2 ст/л.
 - соус Чили с чесноком (Tabasco)..... 2 ч/л.
 - зеленый лук..... 1 пуч.

Способ приготовления:
Нарежьте мясо кубиками толщиной 2,5 см., перец — квадратиками по 2 см., а лук — дольками. Смешайте апельсиновый и ананасовый соки, уксус, сахар, соус Чили с чесноком и мелко нарезанный зеленый лук. Залейте маринадом, оставьте в холодильнике на 6 часов. Нанизывайте мясо на шампура, чередуя с кусочками перца и ананаса. Готовьте блюдо на хорошо разогретых углях около 15 минут.

5 БАРАНЫИ РЕБРЫШКИ НА ГРИЛЕ С АБРИКОСАМИ

- Ингредиенты:**
- Куриные грудки (Мираторг)..... 600 гр.
 - Оливковое масло (Manini)..... 65 мл.
 - Куркума молотая (Kotanyi)..... 0,5 ч.л.
 - Кориандр молотый (Santa Maria) 1,5 ч.л.
 - Соус манго-карри (Santa Maria)

Способ приготовления:
Нарежьте курицу на длинные брусочки толщиной примерно 1,5-2 см. Смешайте оливковое масло, куркуму и кориандр. Залейте этим маринадом курицу и оставьте на час при комнатной температуре. Насадите кусочки курицы на шпажки в длину и жарьте по 2-3 минуты с каждой стороны до полной готовности. Подавайте под соусом карри с зеленым салатом.

6 ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА В ВИННОМ МАРИНАДЕ

ПОДАВАЙТЕ ПОД СОУСОМ KENTUCKY WHISKEY

- Ингредиенты:**
- Корейка ягненка (Horizon)..... 4-5 ребер
 - Масло оливковое (Tesoro)..... 2 ст/л.
 - Соус Kentucky Whiskey (Santa Maria)
 - Розмарин свежий..... 4 вет.
 - Орегано сухой (Santa Maria)..... 1 ч/л.
 - Смесь из четырех перцев (Santa Maria)..... 1 ч/л.
 - Соль (Julia Visotskaya)

Способ приготовления:
Удалите с корейки лишний жир и зачистите косточки. Смешайте вино с оливковым маслом, добавьте розмарин, орегано, соль и перец. Куски бараньей корейки разрежьте пополам (1 кусок — 3-4 ребра), и залейте маринадом. Уберите в холодильник на 4 часа. Насадите мясо на шампура и жарьте на средних углях до готовности примерно 15-20 минут. Готовую корейку нарежьте вдоль косточки на кусочки

8 МИДИИ НА ГРИЛЕ ПОД СЫРОМ И СОУСОМ

- Ингредиенты:**
- Мидии на 1\2 ракушки... 1 кг.
 - Сыр пармезан (Дольче)... 200 гр.
 - Соус Унаги..... 1 ч/л.
 - Лимон 1 шт.
 - Зелень кинзы..... 1 пуч.

Способ приготовления:
Мидии срезать с ножки, промыть и очистить. Зелень измельчить. В отдельной емкости смешать сок лимона с зеленью и солью. Ракушки выложить на решетку, положить в них мидии, полить соусом, посыпать сыром. Установить решетку на гриль, держать над горячими углями около 5 мин.

9 ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ

- Ингредиенты:**
- Семга (Чили)..... 500 гр.
 - Масло оливковое спрей (Gea)
 - Соус чесночный (Кинто)
 - Лук..... 1 шт.
 - Чеснок..... 1 зуб.
 - Лимон..... 2-3 к-ка
 - Укроп..... 3 вет.
 - Соль (Setra)..... 0,5 ч/л.
 - Перец белый молотый (Julia Visotskaya)..... 0,25 ч/л.

Способ приготовления:
Семгу вымыть и высушить, вынуть кости, отделить филе, нарезать порционными кусочками около 3 см. Очистить лук, нарезать кольцами или полукольцами. Чеснок очистить и мелко нарезать. Укроп мелко нарезать. Лимон нарезать небольшими дольками. Смешать лук, чеснок, укроп и лимон с рыбой. Добавить соль, белый перец и оливковое масло. Накрывать крышкой и оставить на 30 минут. Аккуратно нанизать кусочки на шампура. Жарить на горячих углях, переворачивая время от времени, до румяной корочки.

7 КУРИНЫЙ ШАШЛЫЧОК С ИМБИРЕМ

ПОДАВАЙТЕ ПОД СОУСОМ SMOKEY HICKORY

- Ингредиенты:**
- куриные грудки (Брянский бройлер)..... 4 шт.
 - соевый соус (Pearl river bridge)..... 65 мл.
 - соус Терьяки (Santa Maria)..... 2 ст/л.
 - соус Smokey Hickory (Santa Maria)
 - имбирь натертый..... 3 ч/л.
 - чеснок..... 2 зуб.
 - сахар..... 2 ст/л.
 - куриный бульон..... 2 ст/л.
 - херес сладкий..... 2-3 ст/л.

Способ приготовления:
Произвольно нарежьте куриные грудки, насадите кусочки на шпажки и сложите их в посуду. Смешайте все остальные ингредиенты и залейте курицу полученным маринадом. Поставьте блюдо в холодильник на 12 часов. Перед приготовлением слейте маринад в отдельную посуду. Жарьте шашлычки на среднем огне до готовности, примерно 10-15 минут. В конце приготовления вылейте оставшийся маринад на угли и в течение нескольких секунд пропарьте над ними курицу. Это придаст мясным кусочкам более выраженный вкус и аромат.

10 КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

- Ингредиенты:**
- крупные креветки в панцире (Vici)..... 1 кг.
 - масло оливковое 100% (Organic)..... 3 ст/л.
 - Соус соевый (Kikkoman)
 - лимон..... 1 шт.
 - розмарин несколько веточек
 - чеснок..... 1 гол.
 - соль морская крупная

Способ приготовления:
Чеснок почистить и мелко нарубить. Из лимона выжать сок. Приготовить маринад, соединив две столовые ложки оливкового масла, измельченный чеснок, листья розмарина, половину лимонного сока и щепотку соли. Креветки слегка раскрыть, сделать надрез вдоль брюшка. Полить оставшимся оливковым маслом и соком лимона, посолить и жарить несколько минут на гриле.

Изысканный завтрак

С МАГАЗИНОМ **ДЕЛИКАТЕС**

БЛИНЧИКИ МИРАТОРГ 370 гр



000



000



СЫР
РИКОТТА

Pretto
200 гр
000



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Knjaz Milos
СЕРБИЯ

500 мл
000

ЙОГУРТ ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК
С малиной и злаками
ЛУКОМОРЬЕ (РОССИЯ)



150 гр
000

МАССА ТВОРОЖНАЯ
Вишня и шоколад
ЛУКОМОРЬЕ (РОССИЯ)

18%



180 гр
000

МОЛОКО КОКОСОВОЕ
Aroy-D



250 мл
000



МАСЛО КОКОСОВОЕ
НАТУРАЛЬНОЕ
ИНДОНЕЗИЯ

100%

Aroy-D
000

180 мл

МАНГО
Сушеные
язычки



1000 гр
000

ПЮРЕ МАНГО



RAVIFRUIT
ФРАНЦИЯ
1000 гр
000

ОВСЯНЫЙ НАПИТОК Alpro



ОБОГАЩЕННЫЙ
КАЛЬЦИЕМ И
ВИТАМИНАМИ

1 ЛИТР
000

ЯГОДЫ ГОДЖИ: Органические



200 гр
000

ВИШНЕВЫЙ НЕКТАР



YAN (АРМЕНИЯ)
0,93 л
000

ПЕЧЕНЬ ГУСИНАЯ
С ТРЮФЕЛЕМ
REX CIBORUM (ИТАЛИЯ)



150 гр
000

ПЕЧЕНЬ УТИНАЯ
Парфе С ТРЮФЕЛЕМ
REX CIBORUM (ИТАЛИЯ)



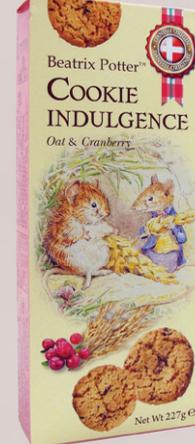
140 гр
000

ПЕЧЕНЬЕ
ELSA S STORY
С лимонном



200 гр
000

ПЕЧЕНЬЕ БЕАТРИС ПОТТЕР



Датское
ассорти
С КЛЮКВОЙ
И ОВСЯНЫМИ
ХЛОПЬЯМИ

227 гр
000

НЕКТАР МАНГО
SANTAL (РОССИЯ)



1 ЛИТР
000

КОКОСОВАЯ ВОДА



FOCO 1 ЛИТР (ВЬЕТНАМ)

000

ПЮРЕ С СЕМЕНАМИ ЧИА
Клубника - Банан
СУПЕРФУД (РОССИЯ)



110 гр
000

ГДЕ ИСКАТЬ ВИТАМИНЫ

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

Морковь, апельсин, мандарин, лимон, инжир

Лисички, брокколи, цельнозерновой хлеб, проростки пшеницы

Арахис, брокколи, рис, бобовые

Грецкие орехи, зеленый салат, проростки пшеницы, бананы

Орехи, бобы, зеленый салат, бананы, апельсины

Апельсин, облепиха, чёрная смородина, киви, спаржа, земляника

Оливковое масло, миндаль, фасоль, шпинат

Белые грибы

Морковь, ананасы, томаты, лук

ЖИВОТНЫЕ ПРОДУКТЫ

Печень трески, сливочное масло, яйца, твердый сыр

Говядина, печень, яичный желток, сыр творог,

Цыплята, печень, мясные субпродукты

Лосось, мидии, молоко, яйца, мясо

Яйца, мясные субпродукты

Печень трески, белая рыба, молоко

Зайчатина, индейка, ягнати́на

Больше всего в говяжьей печени и яичном желтке

A

B2

B5

B6

B9
фолиевая кислота

C

D

E

PP
никотиновая кислота

H
биотин



ПРЕВОСХОДНЫЙ ВКУС ТЕПЕРЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА!



Используйте пасту Barilla без глютена для приготовления ваших любимых итальянских блюд!

- Изготовлена из кукурузной и рисовой муки.
- Вкус и текстура классической пасты.
- Подходит для всей семьи.

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ СПАГЕТТИ С ТУНЦОМ, ЦУКИНИ И СОУСОМ БАЗИЛИКО



Ингредиенты:

- Безглютеновые спагетти (Barilla)..... 350 гр.
- Тунец, консервированный (Integrata) 200гр.
- Соус «Basilico» (Barilla)..... 1 бан.
- Анчоусы (Mancin)..... 40 гр.
- Оливковое масло (Borges)..... 3 ст/л.
- Цукини..... 150 гр.
- Чеснок 1 зуб.
- Орегано свежий или «органик» (Santa Maria)
- Соль и перец по вкусу

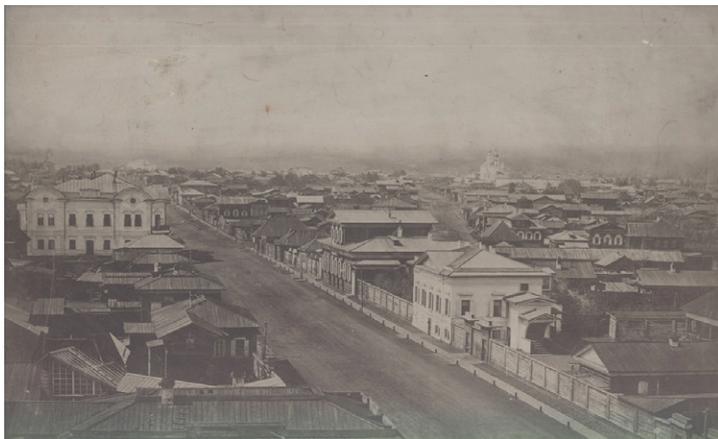
Способ приготовления:

Вымойте, очистите и нарежьте цукини. В сковороде с антипригарным покрытием нагрейте 3 столовые ложки оливкового масла с очищенным зубчиком чеснока. Обжарьте цукини, добавьте анчоусы и соус «Basilico» Barilla, доведите смесь до кипения. Добавьте тунец и орегано, удалите чеснок. Отварите спагетти в большом количестве подсоленной воды в течение 10 минут до состояния аль денте. Слейте воду. Добавьте спагетти и пару ложек воды, оставшейся от варки, к соусу. Готовьте, пока вода полностью не выпарится. Подавайте, добавляя свежий молотый перец по вкусу.

На правах рекламы ООО «Барилла Рус» ИНН 5044022794, ОГРН 1025005689543 141500, Россия, Московская обл, Солнечногорск, Бутырский тупик, дом №1

Top 10 СОКРОВИЩ МУЗЕЕВ ИРКУТСКА

Приглашаем познакомиться с жемчужинами художественных собраний крупнейших музеев нашего города.



КОЛЛЕКЦИЯ ДОПОЖАРНЫХ ФОТО ИРКУТСКА

Самые страшные пожары в истории Иркутска произошли 22 и 24 июня 1879 года. Тогда пламя уничтожило почти половину города. Однако, благодаря снимкам фотографа Августа Гофмана у современных иркутян все-таки есть возможность увидеть город того времени. Всего в коллекции порядка 30 уникальных снимков.

КАССОВЫЙ АППАРАТ ИЗ СТАРЕЙШЕЙ АПТЕКИ ИРКУТСКА

Аптека №1 Писаревского возле Центрального рынка в Иркутске – одна из самых старинных в Сибири. Здесь до сих пор можно увидеть оригинальные прилавки и пристенные шкафы 1886-1897 года. За одним из таких прилавков и стоял кассовый аппарат National Cash Register Co (Dayton, Ohio, USA) 1900-х годов выпуска.



ВАЛДАЙСКИЙ КОЛОКОЛЬЧИК 1802 ГОДА МАСТЕРА ФИЛИППА ТЕРСКОГО.

В частных и государственных коллекциях России подобных не более 20-ти. Филипп Терской считался первым, кто начал таким образом подписывать свои изделия.

КОЛЛЕКЦИЯ ПРЕДМЕТОВ КАСЛИНСКОГО ЧУГУНОЛИТЕЙНОГО ЗАВОДА.

Ее жемчужина – садово-парковая мебель. Это скамья и две этажерки с четырьмя квадратными полками с ажурными узорами. Навешенные стоек выполнены в виде скульптур молодых женщин, а ножки этажерки напоминают копытца. По устной легенде, которая переходит из поколения в поколение, мебель принадлежала семье Сибиряковых.



ОЛЕННЫЙ КАМЕНЬ

датированный учеными-археологами VII-V веками до нашей эры, можно увидеть, даже не пересекая порог музея. Он установлен слева от входа в отдел истории. Камень назван так, потому что древние художники обычно изображали на подобных древних стелах именно оленей.

УТРО В ВЕНЕЦИИ ИВАН АЙВАЗОВСКИЙ.

(ВЕНЕЦИЯ В ТУМАНЕ). 1875

Эта поздняя работа Айвазовского, в которой мастер достиг удивительной прозрачности, более полувека хранилась в запасниках музея. Из-за осыпающегося красочного слоя картину долгое время не могли восстановить. Работа иркутских реставраторов заняла годы, но ее результаты поражают. Сегодня полотно находится в постоянной экспозиции, и любой посетитель музея может полюбоваться туманным пейзажем итальянской столицы.



АРКАДИЙ ПЛАСТОВ. УЖИН ТРАКТОРИСТОВ. (1951)

Одна из самых известных картин Пластова из серии «Люди колхозной деревни» является настоящим шедевром в собрании советского искусства Иркутского художественного музея. В Иркутск полотно попало после Всесоюзной выставки в 1952 году, где было подвергнуто критике. Однако позднее картина имела такой успех на зарубежных выставках, что Третьяковская галерея заказала у автора ее копию. Пластов выполнил заказ, но иркутский «Ужин» по-прежнему считается лучшим.



ХЕНДРИК ЯНС ТЕРБРЮГГЕН. УВЕНЧАНИЕ ХРИСТА ТЕРНИЯМИ. (1622)

Полотен крупнейшего художника Голландии XVII века Тербрюггена в России хранится всего два. Одно из них является жемчужиной коллекции Иркутского художественного музея, второе находится в Эрмитаже. Известно, что полотно было написано в Голландии, затем оказалось в Германии, а после Второй мировой войны попало в Россию. В 1950 году Иркутский художественный музей выкупил бесценную картину у частного лица и, по сути, спас шедевр, несмотря на то, что авторство великого художника было установлено лишь в 1971 году.



ПОРТРЕТ ПРЕДКОВ.

НЕИЗВЕСТНЫЕ КИТАЙСКИЕ ХУДОЖНИКИ (XVII-XIX ВВ.)

Генеалогические древа знатных семей Китая, написанные минеральными красками на шёлке и бумаге, – редкость не только для коллекции Иркутского художественного музея: произведения этого жанра не имеют аналогов в собраниях музеев всей России. Подобные картины создавались после смерти портретируемых как дань уважения и почитания, при этом каждой персоне придавалась как можно более точная индивидуальная характеристика.



ИЛЬЯ РЕПИН НИЩАЯ

(ДЕВОЧКА-РЫБАЧКА). 1874

По мнению искусствоведов всего мира, этюд «Нищая» является лучшей работой молодого Репина. Полотно, изображающее девочку с рыбацкими сетями в руках, написано в 1874 году во французском городе Вель, куда художник отправился после окончания Петербургской академии искусств. Картина была куплена у самого автора Владимиром Сукачевым в 1880-е годы и привезена в Иркутск.

СЛАДКИЕ ВАФЛИ

РОЖОК С ТВОРОГОМ И ЯГОДАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 250 г муки
- 3 ч. л. кукурузного крахмала
- 200 г коричневого сахара DanSukker
- 3 больших яйца
- 100 мл молока Parmalat
- 4 ст. л. кукурузной муки «Полента»
- 2 ст. л. растительного масла и 5 г для смазывания вафельницы
- ваниль бурбонная
- творог «Лукоморье» 9% и ягоды для подачи



ШАГ 2. Используя вафельницу, испеките вафли, периодически смазывая ее растительным маслом.

ШАГ 3. Еще теплой каждую вафлю аккуратно сверните в конус и поставьте в высокий стакан. Наполните рожок творогом, протертым один или два раза через сито, и украсьте ягодами.

ШАГ 1. Смешайте всю просеянную муку, крахмал, сахар, яйца, взбитые до однородности с щепоткой сахара, растительным маслом и семенами ванили. У вас должно получиться в меру густое гладкое тесто. Уберите в холодильник на 1 час.



ДЕТСКИЕ РЕЦЕПТЫ

ДЕТЯМ И МАМАМ

СЫРНИКИ СО СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ

Аппетитные сырники со спелой малиной – завтрак, который поднимет настроение!

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 200 г творога «Лукоморье»
- 1 яйцо куриное
- 2 ст. л. манной крупы
- 1 ст. л. сметаны
- 1 ст. л. муки
- Сахар-песок, малина, масло подсолнечное и мята по вкусу



ШАГ 2. Сформируйте маленькие шарики, из них сделайте сырнички и, окуная в муку, жарьте на среднем огне с каждой стороны. Сырники должны стать румяными.

ШАГ 1. Смешайте в миске все ингредиенты, кроме малины и мяты, и дайте тесту постоять около полчаса.

ЯГОДНЫЙ ДЕСЕРТ С МАСКАРПОНЕ

Этот вкусный десерт готовится просто и быстро: порадовать себя фруктовым лакомством с нежным сырным кремом!

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 350 г сыра Маскарпоне Pretto
- 100 г сахарной пудры
- 8 шт. персиков в сиропе
- 1 шт. ванили в стручке
- Варенье из черной смородины, малина, мята по вкусу



ШАГ 1. При помощи миксера приготовьте сырный крем: взбейте маскарпоне с сахарной пудрой и зернышками ванили.

ШАГ 2. На дно стакана уложите дольки персика, затем слоями укладывайте крем, варенье и фрукты.

ШАГ 3. Украсьте десерт малиной и мятой.

ЧТО БЫ ТАКОГО СЪЕСТЬ, ЧТОБЫ ПОХУДЕТЬ?

ЕСТЬ ХОРОШИЙ ОТВЕТ: ЯГОДЫ И ОРЕХИ.

Эко-сладости - это ягоды и орехи в шоколаде самого высокого качества, и огромный ассортимент мармелада, меда и других полезных даров сибирской природы. Чтобы сохранить яркий природный вкус орехов, достаточно «герметично упаковать» их в шоколад, а вот с ягодой – сложнее. Самый надежный способ сохранить и витамины, и аромат ягоды - сублимирование. Это совершенно новое направление в питании, когда сначала ягоды подвергаются мгновенной глубокой заморозке, а затем, вакуумной сушке, что позволяет максимально сохранить витамины и другие биологически активные вещества.



Возьму с собой в Дорогу



Сладость моя

Куплю в подарок

Мой запас энергии





Греческий остров Корфу венчает прекрасный дворец Ахиллион, построенный на вершине холма в конце XIX века. Из его сада открывается живописный вид на зелёные вершины и долины, за которыми блестит Ионическое море.

АХИЛЛИОН

- дворец печальной императрицы

Озябка этого дворца - одна из самых романтических фигур прошлого века, удивительная красавица, супруга императора Австро-Венгрии Франца-Иосифа Габсбурга, Елизавета, больше известная как принцесса Сиси. Ее судьба, облеченная в оправу имперского великолепия, была трагичной. Будучи человеком от природы свободным, она чуждалась скучных обязанностей двора и протокольных ритуалов строгого дома Габсбургов. Родив императору четверых детей, Елизавета не смогла ужиться со своей свекровью, матерью Франца-Иосифа, эрцгерцогиней Софией Баварской. Ее старшая дочь умерла от болезни в детстве, а сын - наследник престола, Рудольф, покончил жизнь самоубийством. Безутешная Елизавета с горечью сказала: «Не хочу жить. Хочу, чтобы моя душа выскользнула через маленькое отверстие в сердце и воспарила к небесам! Но я хочу, чтобы это произошло вдали от тех, кого я люблю».

После трагедии она приняла решение временно уехать из империи, чтобы пережить свое горе, вернуть душевное равновесие и потерянную свободу. Приехав на Корфу летом 1861 года, она была очарована древнегреческой мифологией и влюбилась в чудесный греческий остров.

Одиночество и неудовлетворенность, тяга к прекрасному, и преклонение перед совершенством эллинской культуры, послужили мотивом к созданию дворца, который, как и Акрополь в Афинах, стоит на высоком холме, открывая взгляду зеленый остров и бесконечные морские просторы.

Елизавета Австрийская посвятила свой дворец герою Древней Греции - Ахиллу, украсив территорию дворцового комплекса статуями богов и героев древнегреческой мифологии. Возможно, в поверженном герое Ахилле, статуя которого стала центральной композицией сада, она видела своего сына...



Франц Иосиф I



София Баварская



Но и здесь Сиси не могла быть счастлива: «Цели путешествия лишь потому желанны, что между ними лежит само путешествие. Если бы мне сказали, что я приеду и никогда больше не покину это место, то оно превратилось бы для меня из райского уголка в ад». Постоянно путешествуя, Елизавета проводила в империи не более двух месяцев в году и ее прозвали «странствующей императрицей».

Яркая красота, высокий рост, невероятно тонкая талия, роскошные, почти до пят, волосы и удивительно белая кожа - такое богатство жаль терять любой женщине, тем более императрице. Одна из придворных дам как-то заметила: «Ее истинный облик, равно как и секрет ее исключительной притягательности и очарования, не способны передать ни рука скульптора, ни кисть художника. Ее имя войдет в легенду, а не в историю...» Сиси берегла данную ей природой красоту всеми возможными на тот момент способами. Она не пользовалась декоративной косметикой, но устраивала целый ритуал из мытья своих длинных и густых волос. Елизавета очень много ходила, ездила верхом, фехтовала и изнуряла себя диетами. При росте 172 см она весила всего около 50 кг. Сохранились свидетельства о том, что она пила «свежевыжатый сок» из телятины. Напиток кипятили и добавляли в него особые специи. Елизавета могла целыми днями ничего не есть, проведя весь день в прогулках по природе, выпив только стакан апельсинового сока или мясного бульона. В одной из комнат Ахиллиона стоит камин из черного итальянского мрамора декорированный небольшими статуями богини мудрости Афины и второстепенной

Торт ЗАХЕР

Классический австрийский десерт

8-10 порций
чашка - 240 мл

Ингредиенты:

Для коржей:

- 180 г шоколада (B.Callebaut 70,4%)
- 90 г сливочного масла (Анкор 82%)
- 1/3 чаш. просеянной муки (Алейка)
- 30 г сахара + 90 г сахара
- 4 желтка + 5 белков
- 1/4 ч. л. соли
- Для абрикосовой начинки:
- 1,5 чашки абрикосового джема (Арцах)
- 1 ст. л. + 1 ст. л. абрикосового бренди или коньяка

Для глазури:

- 180 г шоколада (B.Callebaut 70,4%)
- 30 г сливочного масла (Анкор 82%)
- 60 мл сливок (Parmalat Edge 35%)

Способ приготовления:

- Разогреть духовку до 180°C
- Форму для торта 5 см глубиной и 23 см в диаметре смазать маслом и присыпать мукой.

Коржи:

- На водяной бане растопить шоколад и сливочное масло, размешивая до однородной массы. Остудить.
- Взбить миксером яичные желтки с 30 г сахара до светло-желтого цвета. Осторожно, по частям, соединить с шоколадом, тщательно перемешать.
- В отдельной посуде взбить белки с солью до образования мягкого пика. Продолжая взбивать, добавлять порциями оставшиеся 90 г сахара. По частям ввести муку.
- Смешать треть белковой массы с шоколадной массой. Осторожно добавить оставшуюся белковую массу. Выложить тесто в подготовленную форму. Выпекать около 40 минут.
- Проверить готовность, проколов центр коржа тонким ножом: тесто не должно приставать. Остудить корж на решетке.

Начинка:

- Абрикосовый джем протереть через сито, добавить бренди. Острым длинным и тонким ножом разрезать корж на три пласта.
- Сбрызнуть коржи 1 ст. л. бренди. Смазать абрикосовой начинкой нижний корж, накрыть вторым, смазать оставшейся начинкой. Накрыть третьим коржом. Остудить как минимум полчаса.

Глазурь:

- Растопить шоколад со сливочным маслом на водяной бане.
- В отдельной кастрюльке довести сливки до кипения (но не кипятить). Смешать с расплавленным шоколадом. Охладить и заглазировать торт. Остудить. Подавать с кофе по-Венски.

Скульптура «Умирающий Ахиллес» была создана по личному распоряжению императрицы Елизаветы.



богини, дочери Зевса и Геры, - богини молодости и жизнерадостности Иви. В этом образе нашло отражение маниакальное отношение к своей красоте Австро-Венгерской императрицы. Чтобы остаться в памяти своих наследников вечно молодой и красивой, Елизавета перестала фотографироваться и позировать для портретов после 35 лет. Когда папарацци того времени пытались запечатлеть ее лицо, она успевала прикрыться веером или зонтом, а чаще вообще носила вуаль.

Не смотря на то, что диеты занимали в жизни Сиси большую роль. Как и любая другая женщина, императрица любила десерты. В Австро-Венгерской империи, часто проходили пышные балы и званые ужины, для которых придворные повара готовили настоящие шедевры. К этому времени в Германии и Австрии сложился обеденный стиль бидермейер. Он предполагал обязательное наличие круглого стола, который был центром салона. Неотъемлемой принадлежностью празднично накрытого стола были цветы, которые располагались в вазах и на роскошных подставках. В конце XIX века стол украшали зелеными островками из папоротников и пальм, а по центру расставляли блюда, которые меняли до 7 раз за трапезу. Гурман, разбирающийся в тонких вкусовых оттенках, становится уважаемым человеком. «Радость еды мы делим с животными, она предполагает наличие голода и необходимость его удовлетворения. Право на радость от хорошего стола принадлежит только человеку. Она предполагает и подготовку к приготовлению кушаний, выбор места и состава гостей». Обладая тонким вкусом и способностью к украшению пространства вокруг себя, Елизавета иногда принимала участие в подготовке обедов, после которых решались важные политические вопросы. Ее знаменитые букеты в стиле бидермейер современны и по сей день.

О чем Елизавета заботилась меньше всего, так это о личной безопасности. В субботу 10 сентября 1898 года Елизавета в сопровождении одной из своих фрейлин, шла по набережной Женевы, когда на нее напал итальянский анархист Луиджи Лукени. Удар заточки, нанесенный Лукени, сбил её с ног, оставив крохотную колотую ранку в области сердца. Однако Елизавета не поняла истинный смысл случившегося. Решив, что нападавший просто хотел украсть её украшения, она поднялась и попыталась продолжить прогулку дальше. Пророческие слова, сказанные Елизаветой после смерти своего сына, сбылись. Через несколько минут она почувствовала острую слабость, боль в сердце и головокружение. Опустившись на землю она прошептала умирая: «Что же это все-таки со мной произошло?».



Брикетированный уголь приготовлен по уникальной технологии, благодаря которой, еда готовится быстрее. Мясной стейк прожаривается на всю глубину за 7-8 минут, оставаясь сочным.

УГОЛЬ БРИКЕТИРОВАННЫЙ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОВТОРНО с сохранением всех характеристик и свойств.

НА 100%

Состоит из прессованных древесных опилок. Не содержит примесей и добавок. Горит без пламени и копоти. Не дает посторонних запахов. Зола не оседает на еду.

РАСХОД УГЛЯ в 2-3 раза меньше, чем у других видов.

Рекомендуемый расход до 2-3 см в один слой.

УГОЛЬ

ПО НОВЫМ ТЕХНОЛОГИЯМ

Уголь древесный в брикетах обладает высокой теплоотдачей, экологически чистый. Предназначен для использования в мангалах, грилях и каминах.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Во время рабочей поездки в Качугский район, губернатор Иркутской области Сергей Левченко познакомился и высоко оценил, 100% переработку древесных отходов и производство брикетированного угля. Инновационный проект ООО «Лесная технологическая компания» уникален и не имеет аналогов в мире.

Компания «Пятая Армия» неоднократно использовала брикетированный уголь на кулинарных мастер-классах и отметила его отличное качество, удобный формат и эффективность. Теперь эта полезная составляющая для летних барбекю всегда в продаже в сети супермаркетов «Деликатес»!

На правах рекламы: ООО «Торговый дом», ИНН 3848006333, ОГРН 1123850032943 666036 Россия, Иркутская обл., г.Шелехов, пр. Строителей и монтажников, 17



ГОТОВИМ С МИРАТОРГ

12 мая - I Международный фестиваль толмы «От Севана до Байкала» и I Межрегиональный чемпионат поваров «Золотой Черпак», в рамках Байкальского кулинарного фестиваля «ЕВРАЗИЯ-2018» в г. Улан-Удэ. Генеральным спонсором выступила компания «Пятая Армия». Параллельно соревнованиям прошел мастер-класс Александра Герасимова, «Мираторг».



Текст слева снизу: 14 мая в г. Иркутске, в ресторане Клермонт мясной эксперт и шеф-повар компании «Мираторг» Александр Герасимов совместно с бренд-шефом «Пятой Армии» Русланом Сумцовым провели мастер-класс для шеф-поваров и рестораторов.

МИРАТОРГ



КУЛИНАРНЫЙ БАТТЛ «ВКУС ОГНЯ»

Грандиозное гастрономическое событие в нашем городе - Кулинарный баттл «Вкус Огня» прошло 6 июля на Якоби в Пикник-парке. Соревнование объединило 14 команд участников, представляющих рестораны и кафе г. Иркутска, Улан-Удэ и Сочи. Команды победители получили ценные подарки от компании «Пятая Армия» и ее партнеров.





МАЯК

Панорамный гриль-бар

БАЙКАЛ НАЧИНАЕТСЯ С «МАЯКА»



**7 ЭТАЖ ОТЕЛЯ «МАЯК» – ЭТО ВКУСНЫЙ ВИД
С ВЫСОТЫ ПТИЧЬЕГО ПОЛЕТА**

📍 пос. Листвянка, ул. Горького 85 «А»

☎️ +7 (3952) 49-69 25

www.mayakhotel.ru

📷 [mayak_hotel](https://www.instagram.com/mayak_hotel)