



СУВЕНИРНАЯ КУХНЯ



— ВАЛЕНТИНА НОСОВА —

главный менеджер проектов Bright Concept в Гуанчжоу, КНР

www.bright-concept.ru

САМЫЕ СИЛЬНЫЕ ассоциации с Новым Годом у любого человека связаны с запахом елки и мандаринов.

В Китае не наряжают елок, но мандарин здесь считается символом Нового Года.

Мандариновыми деревьями украшают дома и улицы и также готовят еду, используя эти ароматные и сочные фрукты.

— Куриные ножки, фаршированные мандаринами по-китайски —

- куриные ножки (без косточки) — 4 шт.
- морковь (маленькая) — 4 шт.
- мандарины (без косточек) — 5 шт.
- соя (ростки) — 200г (необязательный компонент)
- имбирь (свежий, тертый) — 1 ч.л.
- чеснок — 2 зубчика
- соевый соус (темный) — 1 ст.л.
- коричневый сахар — 1 ч.л.
- коньяк — 1 ст.л.
- лук шалот — 4 шт.
- растительное масло — 2 ст.л.
- паприка (сушеная, молотая) — 1/2 ч.л.
- соль, черный перец — по вкусу

Маленькие морковки очистить и вставить внутрь обмытых и посоленных куриных ножек, из которых предварительно удалили косточки. В сковороде раскалить 1 ст. л. растительного масла и в течение 2-3 минут обжарить куриные ножки с морковью со всех сторон.

Вынуть ножки шумовкой, положить на тарелки и дать остыть. Смешать натертый имбирь, пропущенный через пресс чеснок, соевый соус, коричневый сахар, коньяк, 1 ст. л. соевого масла, паприку, свежемолотый перец, очищенный и измельченный лук-шалот. Ножки обвалить в этой смеси, вынув из них морковки. 2 мандарина почистить, разделить на дольки и вместе с ростками сои начинить филе ножек. Из 2-х мандаринов выжать сок.

Куриные ножки и морковь выложить в сковороду, залить соусом и мандариновым соком. Накрыть крышкой и тушить 15-20 минут.

Готовые ножки разложить на тарелке вместе с морковью и украсить мандариновыми дольками и ростками сои.



— АНАТОЛИЙ ВЕРЖБИЦКИЙ —

директор по развитию бизнеса APLI Paper S.A. в России

www.apli.com

HOLA! BUENOS DIAS, AMIGOS!

Привет, друзья! Совсем недавно вернулся из интереснейшего путешествия по Мексике, побывал в древних городах индейцев Майя, изучал их древние обычаи и пробовал замечательные кулинарные изыски, полюбовался сказочной природой и белоснежными песками с кристально чистой водой побережья Карибского

моря на ривьере Майя. Ну а сегодня, хочу предложить вам кое-что из традиционной мексиканской кухни, которую довелось лично попробовать на вкус и цвет, итак:

«Буррито»

- Мука — 3 стакана,
- Сливочное масло — 50 гр,

- Сода — 1,5 чайных ложки,
- Свинина — 900 гр,
- Фасоль жареная,
- Томатная паста — 1 стакан,
- Бульон — 1,5 стакана,
- Соус «Гаукомоле»,
- Сметана,
- Оливковое масло,
- Соль,
- Апельсиновая цедра,
- Молотый красный перец — по вкусу.

Хочу сразу сказать, что это самая экзотическая еда мексиканской кухни. Буррито — это пшеничная лепёшка, в которую заворачивают мясной фарш, фасоль и иногда сыр. Лепешка, кстати, называется красивым словом «Тортилла», это по-испански. Количества продуктов, которое я указал, хватит примерно на 10 Буррито.

— Buen provecho, Amigos!

Для приготовления «Тортиллас» замешиваем эластичное тесто. Для этого смешиваем муку, соль, соду, размягченное масло, воду и долго вымешиваем. Потом даём постоять полчаса. Далее делим на 10 частей и раскатываем тонкие лепешки, после чего жарим на сковороде с обеих сторон. Теперь приступим к приготовлению начинки. Подсоленную свинину запекаем в духовке до тех пор, пока мясо не станет мягким. Потом режем его на мелкие кусочки. В кастрюле смешиваем бульон, томатную пасту, цедру и специи. Варим до лёгкого загустения и кидаем минут на пять в этот соус поджаренные только что кусочки мяса. Заворачиваем начинку в «Тортиллас», сворачиваем конвер-

тиками, затем обязательно подогреем в духовке, чтобы было остро и горячо!)) Ну, и теперь подаём всё это с соусом «Гуакамоле», сметаной и фасолью.

Соус «Гуакамоле»

На самом деле, существует множество способов приготовления «Гуакамоле». Основными компонентами этого соуса являются: мякоть авокадо, сок лимона или лайма и соль.

Соус можно есть с хлебом или чипсами или подавать в качестве соуса к различным блюдам!

Попробую научить Вас его приготовить. Возьмите: авокадо — 1 шт, помидор — 1 шт, репчатый лук — 0,5

шт, лимон или лайм — 0,5 шт, оливковое масло — 1 чайная ложка.

Приготовление: авокадо вымыть и высушить, разрезать вдоль на 2 части и удалить косточку. Ложкой вынуть мякоть из половинок авокадо, оставляя кожуру (она не используется) и сбрызнуть лимонным соком. Помидор вымыть и высушить. Луковицу разрезать на несколько частей. Лук, помидор и мякоть авокадо поместить в блендер и измельчить до пюреобразного состояния. Готовый соус посолить и заправить соком лимона или лайма и оливковым маслом. Также ещё можно добавлять в соус помидоры, порезанные мелкими кубиками, можно добавить перец чили, кинзу и т.д.

Buen provecho, Amigos! Adios!



— КАРЕН ВАРДПАРОНЯН —

Руководитель отдела сувенирной и полиграфической продукции «Презент-Групп»
www.present-group.ru

ПРОЛИЛИСЬ ОСЕННИЕ ДОЖДИ.

Закрутились в воздухе снежинки. Похудевшие синички моментально сметают насыпанное им зерно или крошки.

Скоро Новый год! Подарки, походы в гости, застолья. Застолья... Обилие яств, которые невозможно не отведать. И уже через несколько дней мы клятвенно обещаем себе сесть на невкусную диету, попить минералки... Но ведь можно приходиться в себя вкусно и просто. Это каши!

— Каша №1 —

Основа бульона — курица (примерно 1кг. на 2,5-литровую кастрюлю) Отвариваем её без соли, но с мелко нарезанной головкой лука до момента отделения от косточек. Вынуть курицу, охладить и отделить от косточек окончательно. Параллельно высыпав в бульон рис. Лучше обыкновенный белый. Всё без соли. Как только рис

отварится, высыпав в кастрюлю куски курицы и листья тархуна, отщипнутые от стеблей. Количество на свой вкус. Можно целый пучок. Как каша загустеет, снять с огня, положить в неё 150 гр. сливочного масла и перемешать. Томительное ожидание в 5 минут (каша настаивается) и приятного аппетита. Соль, перец уже в порцию по вкусу. После вкушения сего дивного продукта появляется желание добавки. Но лучше переждать 15 минут, и когда вы почувствуете настоящий голод, можно есть и бутерброды и прочее. На всё уходит 20-30 минут. Попробуйте и не жалейте тархуна.

— Каша №2 —

Основа, как и в каше №1 — курица. Но если хотите поплотнее, то бульонная говядина без кости. Курицу развариваем до косточек. Обнажаем косточки и откладываем их дворовому

псу. Говядину развариваем до состояния, когда её можно кропать руками. И тоже вынимаем из бульона. В бульон (несолёный) засыпаем пшеничную крупу (именно пшеница), можно дроблёную, и мелко нарезанный лук. Тогда быстрее приготовится. Пшеница уварилась, добавляем мясо. Соль, перец и растопленное сливочное масло на столе. Поливаем порцию маслом, перемешиваем и...

После трапезы можно натянуть валенки, надеть шубу и, выйдя в ближайший лесок, поделиться с синичками остатком зернышек.

С НАСТУПАЮЩИМ НОВЫМ ГОДОМ!



HOW TO
CHOOSE NOTE
PAPER WITH AN
ADHESIVE EDGE
CORRECTLY?

Sergei Smolentsev, Marketing Manager of "3M Russia" consumer product department, tells about important points in choosing of sticky notes. Are there any problems to avoid using them? And what sticky notes are the best? The most common problems with stickers are uncovered easily during simple tests.