



СУВЕНИРНАЯ КУХНЯ



— АНДРЕЙ ШАРКОВ —

генеральный директор и владелец компаний
shokobox.ru, shokoladka.spb.ru, bakershop.ru, ballchair.ru

В ПУЛЕ МОИХ КОМПАНИЙ есть 2 шоколадных производства и одна кондитерская, в общем 3 фирмы делают сладости, поэтому, естественно, мои любимые блюда и рецепты не сладкие.

Я сам обожаю готовить и делаю это очень часто. Процесс этот, как правило, не очень быстрый и трудоемкий, и мне проще питаться в ресторане, но зато я получаю удовольствие от него.

Домой обычно прихожу не рано и очень голодным, поэтому уже привык готовить сытно и максимально быстро. Мне не надоедают различные пасты. Моя любимая — с морепродуктами.

Паста с морепродуктами

Понадобится :

- 10 гр сливочного масла, чайная ложка муки, сливки 20 %-200 гр, черный перец, пармезан тертый 3 ст.л., укроп, соль.
- Семга 150гр.
- Мидии 150 гр.
- Креветки королевские 150 гр.



Растопить сливочное масло, добавить муку и готовить, помешивая, 1 мин. Снять с огня и постепенно добавить сливки, помешивая. Вернуть на огонь, довести до кипения и готовить 2 мин, постоянно помешивая. Вылить в блендер, добавить соль, укроп, черный перец, примерно чайную ложку лимонного сока и 2 вареных желтка. Размельчить до однородной массы. Вернуть соус в кастрюлю, добавить 2 столовые ложки тертого пармезана, когда сыр растворится снять с огня.

Поставить варить пасту. Семгу порезать кубиками, добавить мидии и креветки, поджарить на сковороде на сливочном масле, вылить соус и снять с огня. Выложить на тарелку пасту, морепродукты с соусом и посыпать тертым пармезаном.



— МАПП —
www.iapp.ru

Салат с хурмой

Недавно мы открыли для себя новый салат. Полезное, легкое в приготовлении и необычное на вкус блюдо с использованием хурмы... Редко кто может догадаться, что в салат добавлена именно она. Кажется, что это желтый





болгарский перец, приготовленный каким-то особым способом.

Берем одну большую хурму, она должна быть твердая и без косточек. Мягкая «подмороженная» для салата не подойдет.

Трем твердый сыр (типа пармезана) на крупной терке (2 ст.л.)

Смесь салатных листьев (айсберг, романо или можно выбрать на свой вкус) — 30-40 г.

Сок лимона (или уксус хересный или виноградный, яблочный) — 1 ст.л.

Оливковое масло — 1 ст.л.
Кедровые орешки — 1 ст.л.
Соль, перец — по вкусу
Существуют два варианта приготовления:

Домашний

Хурму нарезать соломкой. Смешать с салатными листьями, кедровыми орешками и сыром. Сбрызнуть соком лимона, заправить маслом. Посолить и поперчить по вкусу. Все перемешать и подавать на стол.

Ресторанный

На тарелку выложить «подушку» из салатных листьев. Сверху — хурму, нарезанную тонкими ломтиками. Посыпать сыром и кедровыми орешками. Лимонный сок (1 ст.л.) или уксус взбить с маслом, посолить и поперчить по вкусу. Сбрызнуть заправкой салат. Подавать на стол.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



— **КАРЕН ВАРДПАРОНЯН** —

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

КАК ХОРОШО, когда цветут цветы и ласково шелестит листва. А ты, заранее замариновав мясо, ждешь в гости друзей.

Но сейчас снежок, да и на морозе особенно не посидишь. Для этих случаев предлагаю два рецепта «зимнего шашлыка».

Зимний шашлык из свинины

Самое нежное мясо у хрюшек — это шейка. В ней в меру и мяса, и жира. Маринуем в луке, соли и перце. Ни капли уксуса или лимонного сока.

Причем, если маринад выдержать в прохладном месте сутки, то получим нежнейшее мясо. Нарезав мясо на

кубики, размером со спичечный коробок, нанизываем его на деревянные шпажки. Затем помещаем все шпажки вертикально в кастрюлю с дном, залитым красным сухим вином (любым). Главное, чтобы мясо не мочилось в вине. Собственно, кастрюлю на умеренный огонь и после закипания убавить газ. Подушиваем в винном пару минут десять. Затем шпажки выкладываем на противень и в сильно разогретую духовку на те же 10 минут. Пока мясо запекается, приобретаем от вина вкус костра, мы наполняем бокалы уже не любым, а любимым вином. Кушать подано...

Зимний шашлык из баранины

Просто, как все гениальное.

Я предпочитаю для этого шашлыка баранью лопатку. Ведь очищенная от мяса лопатка может пригодиться и в оккультных целях. Например, при гадании. Шучу, конечно. Но мясо — это серьезно. Срезанные ломтики, без предварительной мариновки, выкладываем на горячую сковороду с растопленным сливочным маслом. Масло должно только покрывать дно. Сверху добавляем мелко нашинкованный репчатый лук. Солим-перчим по вкусу и прибавляем жару. Как только баранина станет мягкой. А это примерно 10-12 минут, умеренно поливаем сверху гранатовым сиропом (наршараб). Перемешиваем, и через пару минут можно выкладывать на блюдо, устланное армянским лавашом, декорированное зеленью и помидорами. Не забудьте про бокал из предыдущего рецепта.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА И СКОРЕЙШЕГО НАСТУПЛЕНИЯ ВЕСНЫ!

