



Сувенирная кухня



ЕКАТЕРИНА НЕЛЮБИНА,

менеджер по маркетингу и рекламе компании СТАН,
Екатеринбург, www.stan.su



ВАЛЕРИЯ ПОДЪЯБЛОНСКАЯ,

директор по рекламе и PR компании «АртБазар»,
Москва, www.ebazaar.ru

Банановый мусс

Я немного говорю по-итальянски. Или, по крайней мере, мне так казалось во время поездки в Римини. Во всяком случае, один настойчивый итальянец, рассказывая рецепт бананового мусса своей бабушки, превозносил мои лингвистические способности до небес. Его бабушка, к слову, убежденная сторонница Муссолини, так и называла своё блюдо — MussSolini. Было очень вкусно и в приготовлении чрезвычайно просто — как и большинство рецептов соблазнения.

ИНГРЕДИЕНТЫ: Бананы 5 штук || Лимонный сок 1 ч.л. || Взбитые сливки || Домашний йогурт (совсем немного) || Мята и кокос для украшения

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Все бананы необходимо взбить в миксере, добавляя по мере взбивания йогурт и лимонный сок. Варианты мусса предполагают добавление клубники или кусочков ананаса. Украшать сверху узорами из взбитых сливок. Подавать желательно, но, разумеется, не обязательно в половинках кокоса с мякотью, сверху — пару листочков мяты. Ну, очень просто, не правда ли?
Bon appetit!!!

Куриное рагу с овощами

Здравствуйтесь, дорогие читатели журнала и коллеги! Наступила золотая пора — осень, которая радует нас своим урожаем овощей и фруктов! Предлагаю вам очень простой и незатейливый рецепт куриного рагу с овощами. Это блюдо очень полезно и оно необычайно вкусно! Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ: Курица целиком — 1 шт. || Морковь — 2шт. || Лук репчатый — 1 шт. || Капуста белокочанная — небольшой кочан || Картофель 2-3 шт. || Чеснок 3-5 зубчиков || Зелень — кинза || Масло растительное 50 гр. || Специи: карри, перец черный, соль.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Курицу помыть и нарезать на средние кусочки. Все овощи так же хорошо помыть, почистить и нарезать на кубики. Используя кастрюлю с толстым дном обжаривать курицу с небольшим количеством растительного масла в течение 15 минут. После чего добавить все овощи кроме чеснока и лука и продолжать обжаривание еще в течение 10 минут. После чего добавить репчатый лук, чеснок и все специи по вкусу и залить небольшим количеством воды или куриным бульоном и продолжать приготовление на маленьком огне в течение 25-30 минут. После приготовления посыпать зеленью и подавать на стол.





ФАБРИКА-КУХНЯ «ДОМОБЕД»

8 (926) 819-17-24

www.domobed.ru

7781861@bk.ru

Обеды с доставкой в офис
по Москве
и Московской области
100 руб



ОЛЬГА ГРИШИНА,

дизайнер «СКЕЙЛ-сувениры», Санкт-Петербург

www.scale-gifts.ru

Картопляники

Картофель, пожалуй, самый популярный овощ в русской современной кухне. Как перечисляла Тося Кислицына в чудесном советском кинофильме «Девчата», блюдо из картофеля бесчисленное множество: «Картошка жареная, отварная, пюре, картофель фри, картофель пай... и т.д.». Картопляники — очень простой рецепт.

ИНГРЕДИЕНТЫ: Картофель 3-4 шт. || Мука 2,5 стакана || Яйцо 1 шт. || Кефир 0,5 стакана || Масло растительное || Масло сливочное || Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Отварить картофель в подсоленной воде. Воду слить, добавить по вкусу сливочное масло и сделать пюре. Приготовить тесто: муку высыпать горкой на стол, сделать сверху углубление, вбить туда яйцо, влить кефир, добавить немного соли. Аккуратно собирая муку с краев, замесить тесто. У теста должна получиться правильная консистенция — мягкая, вязкая, тянущаяся. Раскатывать лучше всего скалкой, слегка посыпая мукой. Затем стаканом нарезать кружочки из теста. В центр кружочка поместить ложку пюре, залепить получившийся пирожок наподобие вареника и скалкой раскатать до плоского состояния. Получившиеся пирожки обжарить на растительном масле с двух сторон до появления золотистой корочки. Готовые картопляники сложить в неглубокую кастрюлю и накрыть крышкой. На стол подавать горячими со сметаной и мелко порубленной зеленью. Кто-то скажет, что это блюдо не очень полезное, ведь жареное — вредно. Но зато как вкусно!

ID092013V получите скидку 5%,
назвав указанный ID

**Шоколадные подарки
на Новый Год**



**Шоколадный набор
«Елочные ретро-игрушки»**



**Мини сет
«Елочные ретро-игрушки»**



**Premium Chocolate Products –
фигурные наборы из шоколада
марки Barry Callebaut**

Выбрать наборы из каталога
www.premium-chocolate.ru

Заказать разработку
индивидуального набора
choco@premium-chocolate.ru

Получить дополнительную
информацию
+7 495 988 49 74