



# Сувенирная кухня



**АНАТОЛИЙ ВЕРЖБИЦКИЙ,**

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

## Тирамису

Привет, друзья! Вот и закончился горнолыжный сезон 2013-2014, который вновь воплотил в жизнь все наши мечты. Зима — это основной сезон, когда вся деятельность осуществляется в окружении белоснежного пейзажа, богатого сказочными картинками. Когда идёт снег, всё вокруг преображается! И если вы ищете гармоничное сочетание отдыха и активности, то рекомендую обязательно провести зимний отпуск в Доломитовых Альпах — мировом наследии Юнеско. Побывав там хоть раз, разумеется, нельзя не влюбиться в традиционную итальянскую кухню. Несомненно, самые вкусные блюда итальянской кухни происходят из региона Ломбардия, являющегося одним из наиболее богатых регионов не только Италии, но и всей Европы. Из Ломбардии происходят такие блюда, как ризотто и полента, панеттоне и сыры маскарпоне, ликёры кампари и амаретто, равиоли и тортеллоны. Сегодня я хочу поделиться с вами своим любимым рецептом Тирамису, которому меня лично научили наши итальянские друзья. Прежде чем рассказать вам об этом довольно простом рецепте Тирамису, открою немного секретов:

### Справка:

**ТИРАМИСУ** (итал. *Tiramisu*, «взбодри меня» от гл. *tira* — тяни, *mi* — меня, *su* — вверх) — итальянский многослойный десерт, на основе сыра маскарпоне и печенья савоярди.

**МАСКАРПОНЕ** (итал. *Mascarpone*) — это итальянский сливочный сыр. Происходит из региона Ломбардия. Впервые его стали делать в области между городками Лоди и Аббиатеграццо к юго-западу от Милана в конце XVI — начале XVII столетий.

**САВОЯРДИ** (итал. *Savoïardi* — «савойские», также «дамские пальчики») — бисквитное печенье вытянутой плоской формы, сверху покрытое крупинками сахара, легко впитывает жидкость и становится от этого очень мягким. Неотъемлемый ингредиент приготовления Тирамису. Савоярди были придуманы при дворе герцогов Савойских в конце XV века по случаю визита короля Франции и получили статус официального печенья Савойи.

### Ингредиенты:

Сыр Маскарпоне — 500г, яйца — 3 шт., сахар — 2 стол. ложки, печенье Савоярди, кофе эспрессо, коньяк, какао-порошок.

### Приготовление:

1. Сыр Маскарпоне и яйца должны полежать не менее полчаса при комнатной температуре. Аккуратно отделите желтки от белков (белки не понадобятся).
2. В удобную ёмкость выливаем желтки, добавляем сахар, столовую ложку коньяка, сыр Маскарпоне и взбиваем миксером до состояния густой сметаны.
3. В небольшой керамический или стеклянный противень с высокими бортами выкладываем палочки Савоярди в один слой, полностью закрыв ими дно.
4. Делаем чашку крепкого кофе, добавляем столовую ложку коньяка, перемешиваем и аккуратно чайной ложкой поливаем выложенные палочки Савоярди, чтобы они стали мокрыми. Покрываем печенье половиной сделанного крема Маскарпоне.
5. Выкладываем второй слой палочек печенья на крем, пропитываем их кофе с коньяком и покрываем оставшейся половиной крема.
6. Посыпаем сверху какао-порошком, накрываем пленкой или крышкой и убираем на несколько часов в холодильник.

**Ваш Тирамису готов! Гарантирую — это настоящий Миланский рецепт.**

**Приятного Вам аппетита, пальчики оближете!**



**НАТАЛЬЯ СИТОН,**  
генеральный директор компании «МЕЗА», Москва  
[www.meza.ru](http://www.meza.ru)



**ВЛАДИМИР ВАСЮХИН,**  
Генеральный директор ООО «Арт-Грани», г. Златоуст, [www.ozuzhechnik.ru](http://www.ozuzhechnik.ru)

## Салат с клубникой и козым сыром

Легкий и очень ароматный салат для поднятия настроения. Всего 3 ингредиента, которые можно найти в магазинах в любое время года.

Хотя весенняя клубника, конечно, гораздо лучше, чем зимняя)

Подавать салат можно и как самостоятельное блюдо, и как гарнир к мясу.

### Ингредиенты:

Смесь зеленых салатов, непременно с рукколой — 1 пакет  
Свежая клубника — 6-7 ягод  
Козий сыр, нетвердый, например Vandammer  
Заправка: оливковое масло с каплей соевого соуса

### Приготовление:

Клубнику порезать кружочками или полукружьями, в зависимости от размера.

Сыр порезать недлинной соломкой, насколько это удастся.

Смешать с салатными листьями или просто рукколой. Заправить.

Приятного аппетита и весеннего настроения!!!



## Омлет на 12 персон из страусиного яйца

Дорогие друзья! Бывают в жизни ситуации, когда нужно удивить желанных гостей чем-то особенным! Но времени у Вас на приготовление ужина в обрез! Предлагаю оригинальный рецепт!

### Ингредиенты:

Одно страусиное яйцо  
Грудинка копченая — 300 грамм  
Шампиньоны маринованные — 300 грамм  
Оливки без косточек — 100 грамм  
Сыр твердый — 200 грамм  
Одна средняя луковица  
Соль, перец, зелень — по вкусу  
Масло для жарки

### Приготовление:

В большую глубокую сковороду налить 2-3 столовых ложки растительного масла и разогреть. Лук мелко порезать и припустить. Добавить грудинку, нарезанную соломкой, и слегка обжарить. Нашинковать маринованные шампиньоны (если они крупные), оливки, сыр кубиками. Поперчить по вкусу.

Страусиное яйцо вылить в глубокую ёмкость, посолить, взбить блендером или венчиком и залить содержимое. Запекать под крышкой или в жарочном шкафу до готовности. Перед подачей посыпать зеленью. Приятного аппетита!

**P.S.** Если в друг в Вашем холодильнике не завалялось свежего страусиного яйца, не расстраивайтесь! Просто замените его 2-3-мя десятками куриных яиц! Поверьте! На вкус будет ничуть не хуже!!!

