

## сувенирная

## КУХНЯ



**ТАТЬЯНА КОРНЕЕВА,**  
генеральный директор ПА «АВС-ПРИМ»

## УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ ФИСТАШКАМИ



Перед Новым годом или на торжественный ужин рекомендую не лениться и приготовить праздничную утку. Безумно вкусно и красиво! Рекламщики — народ занятый, и обычно у нас нет времени для таких сложных рецептов. Но я уверена, что после нашей напряженной работы мы как раз заслуживаем прекрасного отдыха и праздничного новогоднего застолья. Этот рецепт, я думаю, вас порадует и добавит праздника в вашу жизнь!

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Утка среднего размера  
Свежевыжатый апельсиновый сок — 4-5 стаканов  
Гвоздика — 4-5 шт.

**Соус:**

Соевый соус — 4-5 ст. ложек  
Мед — 2-3 ст. ложки  
Оливковое масло — 50 гр.

**Начинка:**

Фисташки — 1-2 горсти  
Чернослив — 1-2 горсти  
Зеленые яблоки (мелко нарезать) — 1-2 горсти

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Берем утку среднего размера; конечно, лучше взять не замороженную, а купить на рынке свеженькую.

Моем и кладем в утятницу, заливаем ее 4-5 стаканами свежевыжатого апельсинового сока (лучше не экономить и не заменять на пакетный сок, реально ухудшается вкус!), кладем 4-5 цветочков сушеной гвоздики и вымачиваем в этом рассоле 10-12 часов, через 5-6 часов утку нужно перевернуть, чтобы все стороны промариновались одинаково хорошо.

Готовим соус: соевый соус, мед, оливковое масло. Обмазываем утку со всех сторон соусом.

Дальше готовим начинку: фисташковые очищенные орехи, чернослив, мелко порезанные зеленые яблоки — все берем по 1-2 горсти и смешиваем. Плотно набиваем этой начинкой нашу утку, закрепляем отверстие зубочистками или зашиваем, чтобы начинка не выпала.

Далее сливаем из утятницы половину сока, в котором утка вымачивалась, остается примерно 2 стакана сока, также из него убираем гвоздику.

Ставим в духовку на 200 градусов на 1,5 часа под крышкой, потом 40 минут без крышки, в это время почаще поливаем тем соком, в котором утка жарится, чтобы была румяная и красивая корочка.

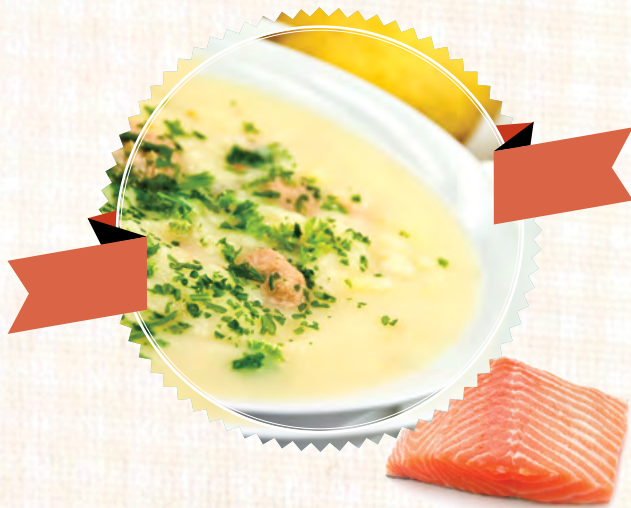
Готовую румяную утку торжественно достаем из духовки, снимаем нитки (или зубочистки), кладем на большую красивую тарелку. Вынимаем немного начинки и раскладываем ее вокруг утки. Можно украсить еще чем-либо на усмотрение хозяйки, но получается и так очень аппетитно и красиво. Я подаю ее целиком, чтобы не портить вид этого праздничного блюда!

Приятного аппетита, коллеги!



**ВЛАДИМИР ЛИТВИНОВ**  
Генеральный директор РППГ «Camelia»

## РЕЦЕПТ **О О О О Ч Е Н Ь** ВКУСНОГО СКАНДИНАВСКОГО СУПА



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 литра воды  
250 гр. моркови  
100 гр. лука  
350 гр. картофеля  
400 гр. свежего филе семги  
250 гр. сливок 20%

Соль, черный горошек, петрушка, лавровый лист, оливковое масло

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Наливаем воду в кастрюлю и ставим на огонь, в этот момент натираем морковь и лук, кладем тушиться в сковороду с добавлением оливкового масла, не прожаривая сильно.

Как только вода закипела, кладем нарезанный кубиками картофель, солим по вкусу и даем немного повариться, добавляем наши морковь и лук, тушенные в сковороде, черный перец, лавровый лист. Варим 5 минут и затем добавляем семгу, порезанную на большие кусочки. Даем еще 5 минут покипеть. Добавляем сливки, на медленном огне доводим до готовности картофеля, т.к. рыба готовится очень быстро. В готовый суп высыпаем порубленную петрушку. 3 минуты даем настояться — и супер-суп готов. Приятного аппетита и хорошего настроения!!!



**АННА КОСЫРЕВА,**  
LEDD COMPANY, Москва [www.usb2b.ru](http://www.usb2b.ru)

## КАБАЧКИ МАРИНОВАННЫЕ МГНОВЕННОГО ПОЕДАНИЯ ОТ LEDD COMPANY



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 гр. кабачков  
0,5 чайной ложки соли.  
Из расчета на каждые 500 гр кабачков.

### ДЛЯ МАРИНАДА:

100 мл оливкового масла  
(можно заменить обыкновенным рафинированным)  
3 столовые ложки уксуса  
2 чайные ложки меда  
2-3 зубчика чеснока  
молотый черный перец, свежая или сухая зелень

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кабачки помыть и срезать кожуру. Если кабачки молодые, можно не очищать. Нашинковать тоненькими кружочками. Сложить в миску, посолить и оставить на 30 мин.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАРИНАДА:

Чеснок пропустить через пресс, смешать с оливковым маслом, медом (если мед густой, растопить его на водяной бане), уксусом, перцем и мелко порезанной зеленью. Отлично подойдут кинза, базилик, эстрагон, укроп, петрушка. Можно добавить ложку паприка-пасты. Маринад перемешать.

С кабачков слить образовавшуюся жидкость, отжать руками. Залить маринадом и перемешать. Убрать в холодильник до утра. За это время можно пару раз перемешать.

Остатки маринада можно не выбрасывать, а добавить в следующий раз (поверьте, он будет очень скоро)! Ну очень вкусно!

Приглашаем на дегустацию! Отведать маринованные кабачки быстрого поедания вы можете на нашем стенде на выставке IPSA ОСЕНЬ 2014.

Приятного аппетита!