

сувенирная

## КУХНЯ



**АЛЕКСАНДР КИРАКОСЯН,**  
генеральный директор Bright Concept  
[www.bright-concept.ru](http://www.bright-concept.ru)

## КОЛОРИТНАЯ КИТАЙСКАЯ ЛАПША



Разновидностей китайской лапши огромное количество – она и пшеничная, и кукурузная, соевая, бобовая и рисовая. Для каждой — свои секреты приготовления. Но есть один универсальный рецепт, который подходит ко всему. Он очень простой и общее время готовки — 15 мин.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Итак, нам понадобятся:  
3 болгарских перца  
20 креветок  
1 морковь  
4 зубчика чеснока  
0,5 маленькой головки лука  
корень имбиря размером 2 см.  
3 ст. ложки арахисового масла  
2 ст. ложки соевого соуса  
2 ст. ложки устричного соуса  
Соль и сахар по вкусу  
Лапша на 2 порции

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Лапшу закидываем в кастрюлю с кипящей водой, варим 5-8 минут, ориентируемся на рекомендации на упаковке. Переваривать ни в коем случае нельзя — пользуемся таймером!

Предварительно размороженные креветки очищаем, перцы и морковь режем длинной соломкой. Самый важный секрет нашего блюда — перцы непременно должны быть трех цветов: красный, зеленый и желтый (по возможности я выбираю зеленый более теплого оттенка, а красный наоборот — более холодного, почти бордового). В сочетании с насыщенным оранжевым моркови они сделают наше блюдо контрастным и ярким.

Имбирь режем мелкими кубиками, чеснок давим, лук режем кольцами — все это забрасываем в вок с разогретым маслом. Помешивая, готовим полминуты. Добавляем креветки и еще минуту жарим на большом огне. Добавляем соусы, после чего в вок уже можно отправлять нарезанные нами перец и морковь. Непрерывно помешивая, жарим не более 2-х минут. Почти готово!

Осталось аккуратно перемешать все с подоспевшей лапшой — и блюдо можно подавать на стол.

**Приятного аппетита!**





**АЛЬБИНА ПЭН,**  
директор компании Dragon Gifts

## «ДИМ САМ» С КУРИЦЕЙ НА ЗАВТРАК



Я живу в Китае более 15 лет и, конечно, за это время узнала о множестве традиций, которые существуют в Китае, в том числе и кулинарных. Сегодня я расскажу Вам об одной из них, а именно, о подаче на завтрак национального блюда – «дим сама» - маленьких пельмешков с разными начинками. Местные повара раскрашивают тесто в различные цвета, а формы китайских пельменей просто поражают воображение! Но повторить гастрономический подвиг азиатских кулинаров несложно, и сегодня мы попробуем это сделать. В качестве начинки я предлагаю использовать нежное мясо курицы.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Итак, нам понадобятся следующие ИНГРЕДИЕНТЫ:

1. куриное филе (200 г);
2. пшеничная мука (50 г);
3. картофельный крахмал (70 г);
4. вода (100 мл);
5. петрушка (две веточки);
6. морковь (20 г);
7. свекла (20 г);
8. соль;
9. соевый соус (15 мл);
10. даши (5 г);
11. зеленый лук (2 стрелки);
12. стручковая фасоль (20 г).

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

#### Этап 1 — готовим фарш для пельменей.



Для начала я займусь фаршем: максимально мелко измельчаю куриное филе и разминаю его руками. Затем добавляю шинкованную стручковую фасоль и стрелки зеленого лука, соевый соус и чайную ложку даши. Вместо гранул можно использовать рыбный соус, однако будьте осторожны, поскольку с этой заправкой можно легко пересолить наше блюдо. Перемешиваю ароматную массу и отправляю ее в холодильник.

#### Этап 2 — замешиваем тесто.



Параллельно я приступаю к вымешиванию цветного теста. Так, соединяю в миске картофельный крахмал и просеянную пшеничную муку, добавляя в миску воду, в которой я предварительно отваривала небольшую морковь. С цветами теста можно экспериментировать, добавляя в воду разные природные красители. Из теста выкатываю колбаску, нарезаю ее на несколько частей и из каждой части раскатываю скалкой круг нужного размера. Выкладываю на середину сочной настоявшийся фарш и формирую красивые «дим самы».

#### Этап 3 — выкладываем «дим самы» в пароварку.



Для варки «дим самов» я размещаю в пароварке пергаментную бумагу, чтобы наше блюдо не пригорело, и выкладываю по всей поверхности необычные китайские пельмени. Устанавливаю нужный режим и варю «дим сам» с курицей примерно 25 минут.

#### Этап 4 — Подача вкусных китайских пельменей.



Лично я предпочитаю подавать их сразу же, а в качестве дополнения к легкому, но сытному завтраку отлично подойдет зеленый чай. Особенно этому блюду будут рады малыши, поскольку невероятно эстетичный внешний вид и неповторимый вкус, вне всяких сомнений, покорит их сердца! Приятного аппетита!

Экспериментируйте! А если Вам и Вашим домочадцам понравился предложенный мной завтрак, пишите! И я с удовольствием поделюсь с Вами другими секретами традиционных китайских блюд!

**Dragon Gifts**

**8 800 200 86 30**

**order@dragon-gifts.ru , www.dragon-gifts.ru**





**ЕКАТЕРИНА ЮНИНА,**  
генеральный директор  
«Органик дринкс Групп» [www.organicdrinks.ru](http://www.organicdrinks.ru)

## РИС С ИМБИРЕМ И ШПИНАТОМ



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г коричневого риса  
300-400 г свежего шпината  
½ стакана Rochester Ginger  
1 головка репчатого лука  
1 зубчик чеснока  
750 мл овощного бульона  
15 мл оливкового масла  
1.5 г зерен тмина  
соль, перец по вкусу  
сыр твердый, тёртый для посыпки

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Шинкуем лук и чеснок, добавляем Rochester Ginger, пассеруем с маслом в глубокой посуде в течение двух-трех минут. После чего добавляем рис, тмин и горячий бульон. Перемешиваем и тушим в течение получаса. Затем оставляем под крышкой на десять минут. За это время тушим шпинат в течение пяти минут. После этого вынимаем, охлаждаем, крупно режем и смешиваем с рисом. Соль и перец добавляем по вкусу. Блюдо отлично подходит как гарнир к рыбе или птице, так и для вегетарианцев! Приятного аппетита!!!

## ROCHESTER DICKENSIAN RECIPE GINGER



*Безалкогольный имбирный напиток,  
созданный по старинной рецептуре XIX века*

*Классический и безупречный*

