

сувенирная КУХНЯ



ЛЕО КОСТЫЛЕВ,
владелец фабрики пищевых инструментов "Салиась",
Санкт-Петербург, www.sailhas.ru



МАРИНАРА ИТАЛЬЯНСКИЙ СУП ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Если вы в Венеции, дойдите до ближайшего рыбного рынка (их много, поэтому долго искать не придётся) и купите там свежие гребешки и другие морские прелести. Да, и не забудьте попросить мелкой рыбёшки для бульона.... Ах, как жаль, что это только мечта, а действительность такова, что нам, скорее всего, придётся удовлетвориться морожеными морепродуктами, приобретёнными в родном супермаркете. К набору морепродуктов

я часто покупаю щупальца кальмаров российского производства, они хорошо подходят к этому супу.

Приготовление «Маринары» состоит из двух частей. Сначала нужно сделать бульон. Я обычно использую оставшиеся от филлирования сёмги голову и скелет: получается хороший, жирный рыбный бульон. Когда ваш бульон сварен и процежен, можно приступить непосредственно к приготовлению супа. Я готовлю «Маринару» в сковороде с высокими бортами, которая называется сотейник. Налейте в неё растительного масла; мне нравится масло из косточек винограда, оно не имеет запаха и более жаростойкое, чем, например, оливковое. Бросьте в разогретое масло лук-шалот и фенхель. Обжарьте до золотистого цвета. Приготовленные морепродукты можно не размораживать, бросайте их на сковородку прямо из морозилки, но если вы купили щупальца кальмара, то их хорошо бы разрезать на две-три части, поэтому их рекомендую слегка разморозить перед этим. Обжарьте ваши морепродукты с луком и фенхелем 2-3 минуты и добавьте томатную пасту. Посыпьте слегка пасту сверху сахаром или полейте мёдом и затем перемешайте с остальными продуктами. Потушите пару минут, после чего можно добавить соль и перец, а также влить банку консервированных томатов. Дайте смеси закипеть и потушите 3-4 минуты, после чего можно вливать приготовленный заранее бульон. Бросьте в суп пару листочков лаврового листа и дайте супу покипеть на медленном огне минут 10. А тем временем растолките чеснок, но положите его в суп лишь после того, как сняли сотейник с огня. Дайте «Маринаре» постоять перед сервировкой, а когда будете наливать суп в тарелки, положите в них орегано и свежий молотый перец.

Выключите ваш телефон и включите музыку, например, «Сельскую честь» Масканыи, тогда вашей трапезе позавидуют и сами итальянцы, в каком бы уголке мира вы ни находились!

1. Коктейль из морепродуктов - 1 упаковка
2. Щупальца кальмара - 1 упаковка
3. Рыбный бульон - 2 литра
4. Лук-шалот - 4 шт.
5. Фенхель - 1 шт.
6. Растительное масло - 3 ст. ложки
7. Томат-паста - 1,5 ст. ложки
8. Пюре из томатов консервированное - 1 банка
9. Сахар - 1 ст. ложка
10. Чеснок - 4 зубчика
11. Лавровый лист - 2 листка
12. Соль, перец, орегано - по вкусу



ЕЛЕНА ЧУДИНОВА,
директор по развитию «Гифтс энд Промотион», Москва
www.giftspromo.ru

КОКОСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ «НАСЛАЖДЕНИЕ»



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

40 минут

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ:

30

- Яйцо куриное (белок) – 2 шт.
- Сахарная пудра - 165 г.
- Мука – 4 ч. л.
- Стружка кокосовая – 180 г.
- Шоколад (для украшения) – 50 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Белки взбить до увеличения объема вдвое, добавив щепотку соли.
2. Постепенно ввести сахарную пудру в белки. Масса должна получиться немного жиже, чем на безе.
3. Аккуратно добавить муку, размешивая ложкой.
4. Добавить кокосовую стружку.
5. Выпекать на фольге до готовности в предварительно разогретой духовке (я выпекаю так: в закрытой духовке, пока "хлмики" печенье не начнут подрумяниваться, затем в открытой духовке пока печенье не приобретет более-менее равномерный цвет, и, напоследок, в закрытой духовке 3-5 минут).
6. Готовое печенье остудить и только потом снять с фольги.
Украшение: растопить шоколад на водяной бане, украсить печенье.
Приятного аппетита!!!



КРИСТИНА КОЧНЕВА И ЮЛИЯ ШВЕДОВА,
компания Leela Sales Promotion
www.leela.ru

ТОРТ «СМЕТАННИК»



КОРЖИ: Сметана – 2 стакана /400 г/ у меня 24% жирности; сахар – 1,5 стакана; соль – 0,5 ч.л. ; сода – 0,5 ч.л./или 1 п.разрыхлителя/; мука – 6 стаканов

КРЕМ: Сметана – 1 кг; ванильный сахар – 2 п.; сахар – 1,5 стакана

ДЕКОР: ягоды, шоколад и фантазия!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешать в миске сметану, сахар, соль.
2. Добавить муку и соду, замесить тесто.
3. Разделить готовое тесто на 8 равных кусочков.
4. Каждый кусочек раскатать скалкой и вырезать круг по тарелке или крышке кастрюли.
5. В разогретую заранее на 230 градусов духовку поместить коржи, выпекая по одному.
6. На каждый корж уходит примерно 10-15 мин. Выпекать до светло-коричневого цвета.
7. Для крема взбиваем сметану, сахар и ванильный сахар.
8. Готовые коржи остужаем и обильно смазываем сметанным кремом; получится 8 коржей.
9. Обрезки от коржей также раскатываем и выпекаем, они пойдут на обсыпку.
10. Делаем крошку из двух коржей для обсыпки и посыпаем наш "Сметанник", украшаем ягодами, можно растопить шоколад на водяной бане и обмакнуть клубнику.
11. Оставляем торт на столе на 2 часа, а затем убираем на ночь в холодильник.