



# Сувенирная КУХНЯ



## Картофельные розочки

С СЫРОМ

Оригинальная альтернатива картофельному пюре – быстро, просто, вкусно и красиво.

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА ЧЕТЫРЕ ПОРЦИИ:

- \* картофель 600 г
- \* масло сливочное 70 г
- \* твердый или полутвердый сыр 70 г
- \* 1 яичный желток
- \* соль и молотый мускатный орех по вкусу

### Способ приготовления:

Картофель отвариваем, делаем пюре любым удобным для вас способом. За время протирания пюре успело немного остыть до теплого состояния. Добавляем к нему сырой яичный желток, сливочное масло, соль и измельченный на мелкой терке сыр, хорошо взбиваем пюре, чтобы желток, масло и сыр полностью соединились с картофелем. Также в пюре можно добавить щепотку мускатного ореха (по желанию). Для однородности пюре можно воспользоваться картофельным прессом или блендером.

Переключаем пюре в кондитерский мешок с подходящей насадкой (в нашем случае – в виде звездочки) и отсаживаем через нее порционные розочки на противень, предварительно смазанный маслом или застеленный бумагой для выпечки. Готовим 10–15 минут под грилем, чтобы сыр и масло расплавились, а сами розочки зарумянились.

**Приятного аппетита!**

**АННА КОСЫРЕВА,  
КОММЕРЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР  
«LEDD COMPANY» (МОСКВА)  
[WWW.USB2B.RU](http://WWW.USB2B.RU)**



## Салат «Primavera»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- \* Слабосоленая форель
- \* Салат айсберг
- \* Помидоры черри или кумато
- \* Оливки без косточек
- \* Каперсы
- \* Пармезан
- \* Оливковое масло
- \* Хорошее настроение

### Способ приготовления:

В красивую салатную мисочку высыпаем листочки айсберга, добавляем разрезанные пополам томаты, каперсы и творчески нарезанные оливки. Затем добавляем нежную красную рыбку, нарезанную небольшими кусочками, посыпаем сверху тертым на крупной терке пармезаном и поливаем оливковым маслом!

Не забываем, что все ингредиенты имеют свой яркий вкус, потому этот салат в соли не нуждается.

**Buon appetito!**

**ИРИНА ИЛЬНИЦКАЯ:  
«КОЛЛЕКТИВ КОМПАНИИ «ОРАНЖ» –  
ЗА ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ»  
(МОСКВА)**

[WWW.ORANGE.MSK.RU](http://WWW.ORANGE.MSK.RU)





## Секретная корочка для яблочного пирога

Люди делятся на две группы: одни любят яблочный пирог несмотря ни на что, а другие вообще не считают его достойным внимания. Я отношусь к первой. Если вы приверженец второй, поверьте, попробовав этот пирог, вы тоже перейдете в первую группу. Речь пойдет о яблочном пироге с прекрасной розовой корочкой, немного похожей на бэзе. В ней вся изюминка.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- \* Яйца – 6–7 штук
- \* Мука – 3 стакана
- \* Сахар – 3 стакана
- \* Яблоки – 10–12 штук  
(среднего размера яблоки, желательны кислые, как антоновка)
- \* Манная крупа (для посыпки противня)
- \* Немного сливочного масла или маргарина

### Способ приготовления:

1. Взбиваем яйца миксером.
2. Добавляем сахар и взбиваем вместе с сахаром в течение 7 мин – от этого зависит, удастся ли нам корочка. Должен получиться гоголь-моголь.
3. Добавляем муку и тщательно перемешиваем до консистенции густой сметаны.
4. Готовим противень: смазываем маргарином или сливочным маслом, посыпаем манкой и распределяем ее по всему противню равномерно тонким слоем.
5. На подготовленный противень режем предварительно помытые и порезанные на кусочки яблоки (сердцевину и семечки удаляем). Рекомендую эту работу поручить ассистенту.)
6. Яблок должно быть много!
7. Аккуратно выливаем тесто на яблоки. Тесто должно быть такой консистенции, что течет не быстро, примерно, как лава, и его удобно выливать, постепенно заполняя весь противень.
8. Ставим противень в холодную духовку и устанавливаем температуру 150–170 градусов, чтобы пирог поднялся, и сформировалась корочка.
9. Через некоторое время, когда пирог поднялся, температуру духовки можно слегка увеличить.
10. Выпекать примерно 1,5 часа. Готовность проверять деревянной зубочисткой.

**ИЛЬЯ ЦИГЕЛЬНИЦКИЙ,  
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР  
«ВИКИ ВОСТОК» (МОСКВА)  
[WWW.VIKIVOSTOK.RU](http://WWW.VIKIVOSTOK.RU)**



*Имбирное печенье с фотопечатью*



*Индивидуальная разработка подарков*



*Мёд в восковой упаковке*