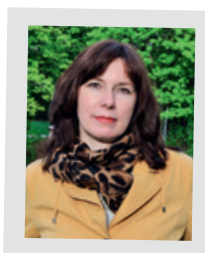




Сувенирная КУХНЯ



ЛЮБОВЬ КОЛОБКОВА,
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
ООО «РЕШЕНИЯ ИЗ ПЛАСТИКА», МОСКВА
WWW.R-PLASTIC.COM



«Оранж Айс»

ВИТАМИНЫ КРУГЛЫЙ ГОД!

Я очень люблю «вкусняшки»! Хочу поделиться своими легкими рецептами «на скорую руку»:

Время приготовления – 10 мин, время заморозки – 3 часа, 5 порций.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- *5 апельсинов;
- *250 г мороженого «Пломбир»;
- *50 г тертого шоколада.

Способ приготовления:

Взять апельсин, обрезать сверху крышку. Внутри надрезать ножом дольки, затем столовой ложкой вынуть мякоть апельсина. Дольки измельчить и добавить пломбир. Все хорошо перемешать. Полученную массу положить обратно в апельсин. Сверху можно положить лист мяты. Накрыть крышечкой сверху. Поставить на 3 часа в морозилку. Перед подачей на стол подержать 15 мин при комнатной температуре. Посыпать сверху тертым шоколадом.

Совет: чтобы апельсин хорошо стоял – аккуратно срезать снизу донышко, примерно на 3 мм.

«Печенье бабушки Ани»

Время приготовления – 55 мин., на 15 человек или на большую дружную семью.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- *сливочное масло – 1 пачка;
 - *мука – 3 стакана;
 - *яйцо – 2 шт;
 - *сахар – 1 стакан;
 - *сода – на кончике ножа.
- По желанию:** *ванилин – 5 гр, *корица, *грецкие орехи молотые.

Способ приготовления:

Масло растопить в миске до мягкого состояния. Яйцо взбить, постепенно добавляя сахар. Добавить муку и соду, перемешать. Затем переложить в миску с маслом и еще раз хорошо перемешать.

На противень положить пергамент. Из теста можно лепить на свой вкус, а можно проворачивать тесто через мясорубку и выходящие печеньюшки складывать на противень. Затем обязательно смазать каждую желтком. Поставить в духовку на 180 гр., на 20 мин. Подрумяненные вкусняшки готовы!

Друзья, приглашаю продегустировать «вкусняшки» в нашем офисе: Москва, Соколиной Горы 5-я улица, дом 18, корп. 2. За приятной беседой, за чашечкой чая, мы обсудим мировые тенденции рекламного рынка, или как увеличить доходность бизнеса путем коммуникаций. Помните, информация – это дорогой ресурс, и я готова ответить на все вопросы!

Ваша Любовь К.

Приятного
аппетита!



Тыквенный суп-пюре с топинамбуром

Любовь к аппетитным первым блюдам в виде супа-пюре мне привили, как и многое другое, наши итальянские друзья. Нежные супчики с кремовой текстурой можно готовить из чего угодно. Сегодня расскажу вам рецепт великолепного тыквенного супа-пюре.

Чтобы добавить блюду пикантности, используйте дополнительный «козырь» – топинамбур. Клубни этого растения гармонично сочетаются с тыквой. Они представляют своеобразную пряность для этого овощного блюда.

Суп-пюре из тыквы с топинамбуром готовится быстро. За полчаса у вас на столе будет полезный, доступный и сытный обед*.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- * Тыква – 200 г
- * Картофель – 200 г
- * Топинамбур – 200 г
- * Сырокопченный бекон – 50 г
- * Бульонный кубик – 1 шт.
- * Чеснок, петрушка, жареные тыквенные семечки

Способ приготовления:

1. Спелую тыкву очистить от кожуры и семечек с околосемянными волокнами. Мякоть нарезать на кубики среднего размера, примерно 3 на 3 см. Картофель тоже очистить и нарезать кубиками такого же размера.
2. Нарезанную тыкву и картофель выложить на противень и запечь в духовке при 180 °С до готовности.
3. Топинамбур тщательно вымыть и очистить от кожуры. Клубни нарезать соломкой.
4. Поджарить порезанный топинамбур с чесноком на сковородке на сливочном масле до образования золотистой корочки.
5. Все готовые ингредиенты переложить в кастрюлю, добавить 1 литр кипятка с растворенным в нем бульонным кубиком. Все это перемешать и измельчить блендером до состояния пюре. Соль и перец добавить по вкусу.
6. Сырокопченный бекон мелко порезать и поджарить на сковородке. Очищенные тыквенные семечки также обжарить на сковородке. Петрушку мелко порубить.
7. Подавать суп в горячем виде, добавив в тарелки бекон, семечки и петрушку.

* Пальчики оближешь!



АНАТОЛИЙ ВЕРЖБИЦКИЙ,
ДИРЕКТОР ПО РАЗВИТИЮ
«КАТАЛОГ РАДУГА»,
МОСКВА
WWW.RA-DUGA.RU

ТОПИНАМБУР. Название этого растения произошло от одного индейского племени, которое когда-то существовало в Чили, – «топинамбо». Множество людей необычайно ценят топинамбур и его полезные свойства, которыми он обладает. В народе его называют «земляной грушей», т.к. он имеет немного сладковатый вкус. Топинамбур может служить отличной альтернативой картофелю, растет он самостоятельно, много лет дает урожай и не требует ухода. Прекрасно растет у меня лично на даче в Подмосковье. Клубни, которые собирают после созревания, содержат намного больше витаминов, чем тот же картофель.



HAPPY PARTNER
производство корпоративных подарков



Имбирное печенье
с фотопечатью



Индивидуальная разработка
подарков



Мёд в восковой упаковке

www.happypartner.ru
+7 (812) 648-21-86
info@happypartner.ru