



# Сувенирная КУХНЯ



*Забрела, гуляя, осень  
В облетевишие сады –  
На ветвях в прозрачных кронах  
Яблоки как фонари...*



## Яблочные розы

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- \*1 упаковка слоёного теста
- \*6–8 крепких яблок среднего размера
- \*3–4 столовые ложки апельсинового или абрикосового джема (можно любой другой)
- \*сахарная пудра для декора

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- яблоки режем пополам, вырезаем сердцевинку и нарезаем тонкими полукольцами.
- Опускаем в кипящую воду минуты на 2–3 (чтобы стали гибкими).
- Слоёное тесто (беру готовое) режем на полосочки.
- Половину полоски по длине намазать немного джемом или вареньем и до половины выложить дольками яблок внахлест (полукружьями вверх), снизу закрыть половиной теста (получается как длинный кармашек, из которого торчат яблоки) и свернуть в розочку.
- Берём форму для кексов (можно взять отдельные формочки для кексов), смазываем маслом.
- Свёрнутые яблочные розочки устанавливаем в формочки и ставим в духовку на 180 градусов, минут на 20–25 до готовности теста.
- Остывшие изделия посыпаем пудрой.
- Наслаждаемся!

Приятного аппетита  
и отличного настроения!

*Приятного  
аппетита!*

**МАЙЯ ШИНКЕВИЧ,  
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР  
ТИПОГРАФИИ МЮРЭЛ, МОСКВА  
[WWW.MURAL.RU](http://WWW.MURAL.RU)**





## Моя импровизация

НА ТЕМУ ГРУЗИНСКОГО ОВОЩНОГО САЛАТА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Я люблю готовить и делаю это, когда пребываю в хорошем расположении духа, да-да – один из самых важных ингредиентов любого успешного начинания. Вдохновение для приготовления чего-нибудь «вкусненького» обычно черпаю из красивых меню разнообразных ресторанов, чаще с национальной кухней.

На этот раз меня вдохновила красивая картинка салата из меню грузинского ресторана, ну и, конечно, обнаруженные в холодильнике продукты.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- \* Томаты
- \* Грецкие орехи
- \* Красный лук
- \* Кинза
- \* Твёрдый сыр
- \* Чеснок
- \* Йогурт
- \* Соль, перец, можно немного хмели-сунели

Как позже я выяснил в интернете, в «оригинальном» рецепте используют зелёный перец, огурцы и не используют йогурт.

Салат несложный в приготовлении: крупно нарезаем томаты, лук и кинзу. В блендере измельчаем грецкий орех, выжимаем дольку или две чеснока, приправляем на свой вкус и всё перемешиваем, добавив йогурт.

Сверху можно посыпать протёртым через тёрку сыром и украсить зеленью.

Получается очень вкусно. Дерзайте, экспериментируйте и вы! Приятного аппетита.

**МИХАИЛ ЛОГВИНОВ,**  
ПОМОЩНИК РУКОВОДИТЕЛЯ  
ПК 3D AVTOZAVOD, МОСКВА  
[WWW.AVTOZAVOD3D.RU](http://WWW.AVTOZAVOD3D.RU)



## Чипсы из рыбы

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- \* Килька или некрупная мойва – 500 г.
- \* Мука – 1 стакан
- \* Масло подсолнечное (для жарки рыбы)
- \* Соль – по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Голову и внутренности убрать, рыбу промыть, хорошо обсушить бумажным полотенцем.
- Муку переложить в пластмассовый контейнер или полиэтиленовый мешок.
- В сковороду влить 0,7–1 см подсолнечного масла, хорошо его разогреть.
- 12–14 рыбин положить в контейнер с мукой. Контейнер закрыть и хорошо встряхнуть. Затем выложить рыбу на сухой дуршлаг и хорошо стряхнуть лишнюю муку над широкой тарелкой, чтобы в результате рыба была покрыта тонким слоем муки.
- Выложить рыбу в кипящее масло так, чтобы оно почти полностью её покрывало, и жарить 3–5 минут, затем рыбу перевернуть.
- Готовую рыбу выложить на тарелку, накрытую бумажным полотенцем, чтобы впиталось лишнее масло.
- Через 1–2 минуты посолить и подавать на стол.

Приятного аппетита!



**ИНЕССА САНЧЕС РОДРИГЕС,**  
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР  
«МАГИКВЭЙ.РУ», МОСКВА  
[WWW.IMAGICWAY.RU](http://WWW.IMAGICWAY.RU)  
[WWW.MONEY-PROTECTOR.RU](http://WWW.MONEY-PROTECTOR.RU)

