

# ШКОЛА

## гастронома

Santa Maria

Придай жизни вкус

журнал для тех, кто любит готовить  
июнь 2004 / №9 (13)





**БУДЕШЬ ВЕСЕЛ, БУДЕШЬ СЫТ, ЕШЬ ПЕЛЬМЕНИ**

# РУССКИЙ ХИТ®



**ПЕЛЬМЕНИ «ЛЮБИМЫЕ»  
С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ**

#### **Ингредиенты:**

**Пачка пельменей «Русский Хит» «Любимые»**, 1 морковь, очищенная и мелко нарезанная, 2 средние луковицы, нарезанные полукольцами, 2 небольших кабачка, порезанные соломкой, 1 красный сладкий перец, небольшой пучок укропа, приправа хмели-сунели – 1 ч. л., сыр твердых сортов – 100 г, красный молотый перец, соль, лавровый лист, растительное масло для жарки, сливочное масло для смазывания формы.

#### **Способ приготовления:**

В глубокий сотейник налить растительное масло, положить морковь, лук, кабачок, все потушить до полуготовности, добавить сладкий перец, нарезанный кубиками, и зелень, все посолить, поперчить, довести до готовности.

Воду посолить, добавить приправу, лавровый лист, довести до кипения и в этой воде отварить пельмени согласно инструкции на пачке.

Форму для духовки смазать маслом, выложить пельмени, наверх – тушеные овощи, все посыпать тертым сыром, запекать в духовке при темп. 180 °С 15 минут, чтобы сыр растаял.

Подавать горячими с томатным соусом.

**5 ОТЛИЧИЙ  
ПЕЛЬМЕНЕЙ  
РУССКИЙ ХИТ**

- 1. ОТЛИЧНОЕ МЯСО ОТ ЛУЧШИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ.**
- 2. ОТМЕННЫЕ СПЕЦИИ.**
- 3. ОТБОРНАЯ МУКА ВЫСШЕГО СОРТА.**
- 4. ВЕДУЩИЕ МИРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ МОМЕНТАЛЬНОЙ ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ.**
- 5. ВСЕГДА ОТЛИЧНОЕ НАСТРОЕНИЕ!**



Тема конкурса – клубника

Летом каждый выходной, проведенный вне дома, – праздник. Конечно, он был бы не полным без компании близких людей. А отличным поводом собрать всех вместе будет приглашение на барбекю. Воспользуйтесь рецептами, которые опубликованы в этом номере, и порауйте ваших гостей новыми оригинальными блюдами. Напоминаем, что «Школа гастронома» продолжает конкурс читательских рецептов. Лучшие из них будут опубликованы в журнале. А в конце 2004 г. победитель конкурса по итогам года получит специальный приз – набор кухонной посуды от фирмы «Тефаль». Ждем ваших писем не позднее 15 июня. Желаем успехов!



Придай жизни вкус

15



2

Ваша редакция

## содержание

### 2 закуски

салат зеленый с грецкими орехами  
салат с говяжьим языком  
язык заливной на хлебной горке

### 8 супы

суп из щавеля с огурцом

### 10 барбекю

маринады и соусы для летнего пикника  
придай жизни вкус вместе с Santa Maria

### 19 выпечка

лаваш бакинский

### 20 овощи

картофель «дофин», запеченный под сыром

### 22 основы

корзиночки песочные с фруктами  
– корзиночки с меренгой  
– корзиночки с шоколадно-сливочным кремом

### 25 десерт

клубника со сливками  
кnedлики с клубникой и гусянкой  
торт клубничный «аляска»  
клубничный десерт «розовая планета»



22

Блюда приготовлены в кулинарной студии AEG под эгидой журнала «Гастроном».

Компания AEG проводит бесплатные мастер-классы по кулинарии для владельцев техники AEG. Всю информацию по мастер-классам и условиям их посещения вы можете получить по телефону (095) 775-21-71.



28

условные обозначения

блюда, которые подходят для детей

вегетарианское питание

среднее время приготовления блюда

количество порций в рецепте

энергетическая ценность 1 порции



Время приготовления: 1 час 20 мин.

Порций: 4

1 порция: 378 ккал

белки – 9,2 г, жиры – 25,9 г,  
углеводы – 27 г

\* – полезный совет

блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюда

● легкие рецепты  
●● рецепты средней сложности  
●●● рецепты для опытных кулинаров

пищевая ценность 1 порции



# салат

## зеленый с грецкими орехами



Время приготовления: **15 мин.**

Порций: **4**

1 порция: **492,3 ккал**

белки – 6,8 г, жиры – 45,1 г,  
углеводы – 14,8 г



Что нужно:

- 5 ст. л. растительного масла
- 0,25 ч. л. смеси пряностей «гарам масала»
- 1 стакан очищенных грецких орехов
- 400 г смыванного зеленого салата
- 1 небольшая красная луковичка
- 2 ст. л. свежевыжатого апельсинового сока
- 1 ст. л. масла грецкого ореха
- соль, молотый черный перец



Приправа для овощных салатов фирмы «Цикория» – это смесь пряностей, трав и овощей. В нее входят горчица, эстрагон, кориандр, фенхель, лук, петрушка, укроп, перец и соль. Приправу можно просто добавлять в салат, а можно сделать на ее основ салатную заправку.



Что делать:

**1** Слегка разогреть в сковороде 3 ст. л. растительного масла.

\* Для этого рецепта подходит любое растительное масло, не обладающее сильным собственным запахом, – соевое, рапсовое, кукурузное или рафинированное подсолнечное.

Добавить смесь пряностей «гарам масала» и щепотку соли. Размешать. Продолжать нагревать сковороду, пока не появится ярко выраженный запах пряностей, – около 30 сек.

**2** Снять сковороду с огня. Добавить грецкие орехи, перемешать их с пряным маслом. Когда орехи остынут, выложить их из сковороды на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир.

**3** Лук очистить, мелко нарезать. Выложить в миску, добавить апельсиновый сок, соль и перец по вкусу. Взбить смесь венчиком. Затем, не прекращая взбивать, добавить масло грецкого ореха и оставшееся растительное масло.

**4** Зеленый салат крупно нарвать. Выложить в большую миску. Вылить на салат заправку, как следует перемешать. Разложить по тарелкам, поверх выложить грецкие орехи.

Этот салат следует подавать к столу немедленно. ■



КСТАТИ



В индийской кухне любая сухая смесь пряностей называется «масала». Если вы не смогли ее купить, составьте смесь ГАРАМ МАСАЛА сами. Обжарьте на сухой сковороде 10 шт. зеленого кардамона, 6 ст. л. свмян кориандра, 4 ст. л. свмян кумина, 10 почек гвоздики и 3 сухих лавровых листа. Измельчите в порошок, добавьте по вкусу молотую корицу, черный перец и мускатный орех.



# салат

## С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ



Время приготовления: **40 мин.**

Порций: **4**

1 порция: **418,3 ккал**

белки – 27,1 г, жиры – 27,5 г,  
углеводы – 15,6 г

Что нужно:

- 300 г черешкового сельдерея
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. фруктового уксуса
- 2 ч. л. сахара
- 300 г молодого картофеля
- 500 г отварного говяжьего языка
- 2 свежих огурца
- 2 маринованных огурца
- соль, перец по вкусу
- 100 г твердого сыра
- 50 г ростков редиса

Что делать:

- 1** Стебли сельдерея очистить от кожицы и нарезать тонкой соломкой.
- 2** Смешать в миске растительное масло, уксус, сахар и немного соли. Залить получившимся маринадом сельдерей и дать настояться 30 мин. Откинуть на сито.
- 3** Картофель отварить, остудить, очистить и нарезать соломкой. Также соломкой нарезать язык, свежие и маринованные огурцы. Перемешать в миске язык, картофель, огурцы и сельдерей. Посолить и поперчить по вкусу.

Выложить в салатницу. Сверху посыпать натертым на крупной терке сыром и молодыми ростками редиса.



**НАШ СОВЕТ**

Молодые ростки редиса довольно остры на вкус. Их можно заменить зелеными листочками свекловичной ботвы или молодым зеленым луком.



ЯЗЫК

заливной  
на хлебной горке



Время приготовления: 4 часа

Порций: 8–10

1 порция: 506,1 ккал

белки – 35,0 г, жиры – 28,9 г,  
углеводы – 26,5 г

Что нужно:

- 1 средний говяжий язык
- 1 средняя луковица
- 1 морковь
- 1 стебель черешкового сельдерея
- 2 лавровых листа
- 5–6 горошин черного перца
- буханка серого ржаного хлеба
- 200 г плавленого сыра
- по 3 веточки петрушки и кинзы
- 3 зубчика чеснока
- 4 ст. л. сливочного масла
- 10 г желатина в порошке
- 2 ст. л. сахара
- 0,25 стакана винного уксуса
- 100 г изюма
- 100 г очищенных грецких орехов
- 3 ст. л. лимонной цедры



Что делать:

**1** Говяжий язык тщательно вымыть (сделайте это с помощью щетки), положить в кастрюлю и залить 2 л холодной воды. Поставить на сильный огонь, довести до кипения. Шумовкой снять пену, уменьшить огонь. Посолить. Лук, морковь и сельдерей очистить и нарезать произвольными кусками. Добавить в бульон. Накрывать кастрюлю крышкой и варить 2,5–3 ч. За 10 мин. до окончания варки положить в бульон лавровые листья и горошины черного перца. Готовый язык вынуть из бульона, бульон процедить.

**2** Язык поместить под струю холодной воды или в миску со льдом на 3–4 мин. Затем, начиная с толстого верхнего конца, снять с языка кожу. Если язык сварился, кожа снимется как перчатка. Срезать ножом подъязычную мускульную ткань. Подготовленный таким образом язык положить в кастрюлю с процеженным бульоном и еще раз довести до кипения. Снять с огня.

**3** С хлеба срезать корку. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить и нашинковать. Хлебную мякоть растереть с плавленым сыром, зеленью, чесноком и 2 ст. л. сливочного масла.

**4** В центре блюда, на котором будет сервирован язык, вылепить из получившейся массы горку.



**НАШ СОВЕТ**

Оставшийся после отваривания языка процеженный бульон не следует выливать. Наваристый и ароматный, он послужит хорошей основой для щей, борща и других овощных супов, а также для соусов и подлив. Для подлив можно использовать и срезанные части языка, провернув их через мясорубку.







5

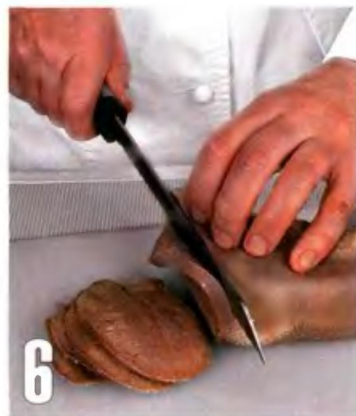
**5** Желатин всыпать в миску и залить 1 стаканом холодной кипяченой воды. Когда желатин набухнет, развести его в 0,5 л процеженного бульона из-под языка. Поставить на огонь и, постоянно размешивая, довести до кипения, но не кипятить, так как желатин при кипении теряет желеобразующие свойства.



8

**6** Язык вынуть из бульона, нарезать наискосок аккуратными кусочками толщиной 6–8 мм. Чтобы язык лучше резался, кастрюлю надо поставить минут на 20 в холодильник.

**\*** Язык на воздухе очень быстро сохнет и темнеет, поэтому до самого момента нарезки он должен оставаться в бульоне. Нарезанные кусочки, если вы не успеваете быстро залить их желе, тоже лучше держать в закрытой посуде с небольшим количеством бульона.



6

**7** Окуная каждый кусочек языка в желе, укладывать их на хлебную горку так, чтобы куски находили друг на друга примерно на 1 см. С помощью кулинарной кисточки равномерно распределить оставшееся желе по горке с языком, оставив 2 ст. л. желе для украшения.

Приготовить соус.



9

**8** Для этого растопить в сотейнике оставшееся сливочное масло. Грецкие орехи измельчить в блендере или с помощью деревянной толкушки. Всыпать их в масло и размешать так, чтобы масса стала однородной.

**9** Продолжая размешивать, влить тонкой струей 1,5 стакана бульона из-под языка. Довести смесь до кипения, уменьшить огонь до минимума, варить соус без крышки еще 5 мин.



7

**10** Всыпать сахар в сковороду, влить уксус. Поставить на средний огонь и, постоянно размешивая, варить, пока смесь не станет коричневого цвета. Влить сахарный сироп в соус. Изюм обдать крутым кипятком и дать настояться 10–15 мин. С лимона теркой снять цедру. Добавить изюм и цедру в соус.

Соус можно подавать как горячим, так и холодным.



10

НАШ СОВЕТ



Для украшения этого блюда достаточно нескольких небольших деталей. Сделайте их из белка сваренного вкрутую яйца, морковки или свеклы. Помните, что любое блюдо будет выглядеть наряднее, если его украсить листиками петрушки или укропа. Не забывайте каждую деталь украшения окунавать в желе, чтобы она лучше держалась в общей композиции.



# Суп из щавеля с огурцом



Время приготовления: 1 час 45 мин.

Порций: 5–6

1 порция: 542,6 ккал

Белки – 35,8 г, жиры – 36,6 г,  
углеводы – 17,5 г



## Что нужно:

- 1–1,2 кг говядины
- 1 морковь
- 1 луковица
- 50 г корневого сельдерея
- 6 горошин черного перца
- 500 г щавеля
- 3 картофелины
- 1 ст. л. муки
- 1 ст. л. сливочного масла
- 200 мл сливок 20%
- 3 яйца
- 3 свежих огурца
- 3 веточки укропа
- соль, сметана по вкусу



Что делать:

**1** Говядину вымыть, залить 2 л холодной воды, поставить на сильный огонь и довести до кипения. Шумовой снять пену. Лук, морковь и корень сельдерея очистить, нарезать крупными кусками и добавить в бульон. Посолить, накрыть крышкой и варить на небольшом огне примерно 1,5 ч (мясо должно стать очень мягким). За 10 мин. до окончания варки добавить черный перец. Говядину вынуть из бульона и перепожить в закрытую посуду. Бульон процедить в другую кастрюлю и поставить на средний огонь.



**2** Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой и добавить в бульон. Варить 7 мин.



**3** Тем временем щавель перебрать, вымыть, обсушить бумажными салфетками. Половину щавеля нарезать, положить в сотейник, залить небольшим количеством бульона и довести до кипения. Откинуть на сито, протереть в кастрюлю с процеженным бульоном. Продолжать готовить на среднем огне.



★ Интенсивный кислый вкус щавеля можно смягчить, добавив в суп шпинат или молодую капусту.

**4** Просеять муку. Сливочное масло нагреть до комнатной температуры. Перетереть его с мукой, добавить сливки и размешать, слегка взбивая, до получения однородной массы.



**5** Влить сливочную смесь в суп, перемешать. Готовить без крышки 7–10 мин. на среднем огне.



**6** Яйца сварить вкрутую, обдать холодной водой и очистить от скорлупы. Огурцы вымыть, нарезать тонкой соломкой. Отваренную говядину нарезать небольшими кусочками. Оставший щавель без черенков нарезать очень тонкими полосками. Добавить в суп. Перемешать и сразу же снять с огня. Разлить суп по тарелкам. В каждую тарелку положить несколько кусочков говядины, половину яйца и нарезанные свежие огурцы.

По желанию добавить сметану и мелко нарезанную зелень укропа. ■



**КСТАТИ**

Для украшения супа можно использовать перепелиные яйца. Разогрейте в сковороде небольшое количество сливочного масла. По одному разбейте в нее перепелиные яйца из расчета 1 яйцо на 1 порцию. Через 5 мин. снимите сковороду с огня и металлической формочкой или бокалом подходящего диаметра отделите желтки от белков. Подденьте желтки лопаткой и разложите по тарелкам.

# маринады и соусы

## для летнего пикника

Что может быть лучше летнего пикника! Особенно если он правильно подготовлен. Прежде всего успех зависит от качества мяса. Ни в коем случае нельзя использовать замороженное. Но и свежее будет намного сочнее и ароматнее, если его предварительно замариновать.

- ★ Покупая баранину или свинину, помните: вам нужна только корейка.
- ★ Любителям рыбы мы советуем покупать филе, например, тунца или лосося.
- ★ В птиц самые подходящие для приготовления на гриле части – крылышки и филе грудки.
- ★ Хорошо промаринованные куски мяса и птицы обжаривают на гриле по 5–7 мин. с каждой стороны. Рыбу – по 3–5 мин.

Что нужно:

- 1 кг говядины
- 1 кг баранины
- 1 кг филе лосося
- 1 кг куриных крылышек



# баранина в винно-луковом маринаде с луковым соусом



Время подготовки: **6 часов**

Время приготовления: **1 час**

Порций: **4**

1 порция: **273,7 ккал**

белки – 15,9 г, жиры – 21,3 г, углеводы – 4,6 г

Что нужно:

Для маринада:

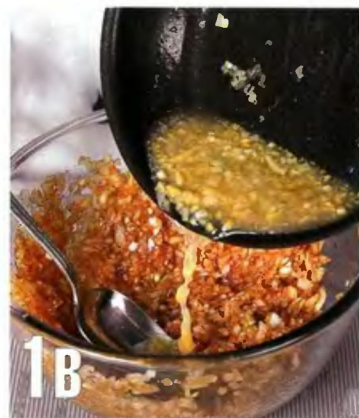
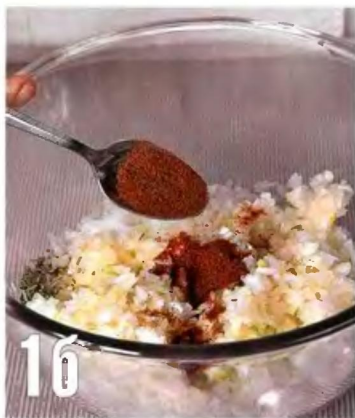
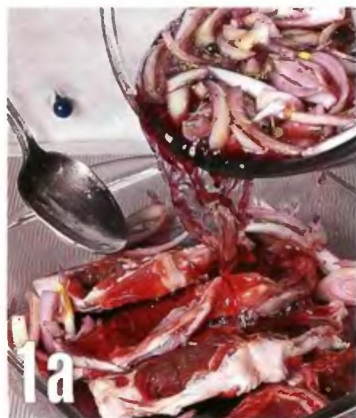
- 2 средние луковицы
- 1 стакан красного сухого вина
- 100 мл винного уксуса
- 3 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. сушеного розмарина
- 1 ч. л. сушеного тимьяна
- 1 ч. л. молотого черного перца

Для лукового соуса:

- 4 большие луковицы
- 2 ч. л. острого красного перца
- 1 ч. л. зиры
- соль по вкусу
- 2 лимона
- 1 стакан белого сухого вина
- 2 ст. л. нарезанной зелени петрушки

Делаем маринад:

**1а** Лук очистить, нарезать и сложить в миску. Влить вино, уксус, растительное масло, добавить пряности и перемешать. Положить в миску куски баранины и мариновать минимум 6 ч.



Делаем соус:

**16** Лук очистить, измельчить, переложить в миску, засыпать смесью красного перца, соли и зиры. Настаивать 10 мин. Как следует растолочь деревянным пестиком.

**1в** С лимонов снять теркой цедру, затем выжать сок. В сковороде разогреть лимонный сок и пригустить в нем цедру – 5 мин., добавить вино, перемешать и снять с огня. Влить в лук, перемешать.

**1г** Петрушку вымыть, обсушить, измельчить, добавить в соус.

★ Этот соус подойдет не только к баранине, но к любому мясу. ➤



# говядина в горчичном маринаде с банановым соусом



Время подготовки: **6 часов**  
Время приготовления: **50 мин.**  
Порций: **4**  
1 порция: **213.3 ккал**

белки – 20,0 г, жиры – 12,5 г, углеводы – 5,2 г

Что нужно:

Для маринада:

- 1 ст. л. белого сухого вина
- сок и цедра 1 лимона
- 1 ч. л. молотого белого перца
- 3 ст. л. готовой горчицы

Для бананового соуса:

- 2 банана
- 1 ч. л. меда
- 0,25 ч. л. порошка карри
- 0,5 апельсина
- 0,25 лимона
- 200 г сметаны
- 1 ст. л. рубленой зелени
- 1 ч. л. горчицы
- соль и перец по вкусу

Делаем маринад:

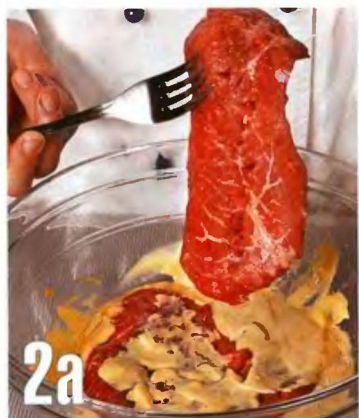
**2а** Смешать в миске вино, горчицу, цедру и сок лимона, добавить перец и тщательно перемешать. Положить в миску куски говядины и мариновать минимум 6 ч.

Делаем соус:

**2б** Бананы очистить и раздавить вилкой в пюре. Добавить мед и карри, перемешать.

**2в** Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Из лимона и апельсина выжать сок, добавить горчицу, зелень, смешать с бананами и дать настояться в течение 1 ч.

**2г** Добавить сметану, посолить, поперчить по вкусу.



# ЛОСОСЬ В ЛИМОННОМ МАРИНАДЕ С СЫРНЫМ СОУСОМ



Время подготовки: **30 мин.**  
Время приготовления: **20 мин.**  
Порций: **4**  
1 порция: **491,1 ккал**

белки – 24,7 г, жиры – 42,3 г, углеводы – 2,9 г

Что нужно:

Для маринада:

- 1 средняя луковица
- 1 лимон
- 10 горошин черного перца
- 1 стакан растительного масла
- 40 мл коньяка
- по 3–4 веточки укропа и петрушки

Для сырного соуса:

- 1 пучок петрушки
- 2 зубчика чеснока
- 200 г сыра с плесенью
- 3 ст. л. сливок 20%
- 0,5 лимона
- 4 стебля черешкового сельдерея

Делаем маринад:

**3a** Лук очистить и нарезать кольцами. Лимон вымыть, нарезать вместе с цедрой полукружьями. Зелень вымыть, обсушить и мелко нашинковать. Добавить к луку и лимону растительное масло, коньяк, черный перец и зелень. Залить маринадом рыбу и дать настояться 30 мин.

★ Если красную рыбу передержать в этом соусе, она потеряет свой цвет и вкус.

Делаем соус:

**3б** Петрушку вымыть, обсушить и мелко порубить. Чеснок очистить и растолочь. Добавить чеснок в зелень. Сыр смешать со сливками и соком лимона, добавить в смесь.

**3в** Сельдерея нарезать небольшими кусочками и добавить в соус. Все тщательно перемешать.

★ Можно добавить в соус нарезанные кружочками оливки. ➤

# куриные крылышки с абрикосовым чатни



Время приготовления: **50 мин.**

Порций: **4**

1 порция: **250,1 ккал**

белки – 14,1 г, жиры – 17,7 г, углеводы – 8,6 г

Что нужно:

Для маринада:

50 г меда  
0,5 лимона  
2 ст. л. растительного масла  
1 ч. л. готовой горчицы  
кусочек имбиря длиной 6 см

Для абрикосового чатни:

100 г кураги  
1 ч. л. сливочного масла  
1 маленький стручок красного  
острого перца  
1 зубчик чеснока  
соль, порошок карри, винный уксус  
по вкусу



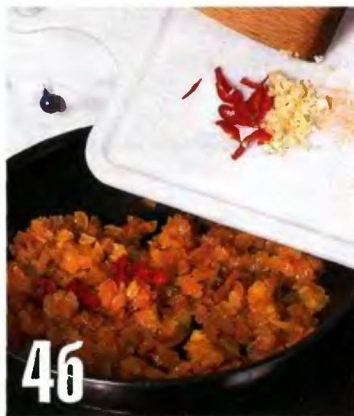
Делаем маринад:

**4а** Из лимона выжать сок. Имбирь очистить и натереть на мелкой терке. Смешать мед, сок лимона, растительное масло, горчицу и имбирь. Залить смесью крылышки. Через 10–15 мин. зажарить на гриле.

Делаем соус:

**4б** Курагу вымыть, отварить, откинуть на дуршлаг. Отвар процедить и отставить в сторону. (Он пригодится в дальнейшем.) Нарезать плоды небольшими кусочками и обжаривать на сливочном масле 5 мин.

**4в** Острый перец мелко нарезать, чеснок очистить и мелко нашинковать; добавить к кураге. Обжаривать еще 5 мин., остудить. С помощью блендера сделать пюре. Добавить 2 ст. л. абрикосового отвара, соль, карри и уксус по вкусу. ■





Серия продуктов Santa Maria Barbecue идеально подходит для активного отдыха, поездок на природу и пикников. Вы сможете приготовить любой вид мяса за считанные минуты. Серия продуктов Santa Maria Barbecue – это особые маринады для любого вида мяса, глазировочные соусы, масла для гриля, соусы барбекю и специи.



## Маринады для барбекю

Маринады Santa Maria для барбекю обладают разнообразными изысканными вкусами. Вы сможете выбрать подходящий маринад для мяса, курицы или рыбы. Чтобы замариновать мясо, вам понадобится всего 1 час. Благодаря высококачественным компонентам вы получите изумительное, сочное и ароматное блюдо.



универсальный маринад



классический маринад для курицы



маринад для рыбы с азиатским вкусом

- Возьмите 600 г мяса и нарежьте на ломтики или кусочками.
- Положите мясо и содержимое пакетика с маринадом в целлофановый пакет или миску и поместите на час в холодильник.
- Следите за тем, чтобы все мясо было покрыто маринадом, тогда оно замаринуется равномерно.
- Перед приготовлением на гриле подержите мясо некоторое время при комнатной температуре и обсушите бумажным полотенцем.
- Если надо подготовить кусок мяса целиком, просто подержите его в маринаде подольше.
- Маринады «Восточный» и «Для рыбы» отлично подходят для приготовления пищи в сковороде вок.



восточный маринад



маринад со вкусом меда



сладкий маринад чили



маринад со вкусом чеснока



Придай жизни вкус



## соусы для барбекю

### ГЛАЗИРОВОЧНЫЕ СОУСЫ

Глазирочные соусы обогащают вкус и придают красивую блестящую корочку готовящемуся на гриле блюду. Соусы обеспечивают великолепный вкус как мяса, так и рыбы-гриль.

- Смажьте блюдо 3–4 раза в конце обжаривания на гриле.
- Глазирочные соусы подходят для приготовления дип-соусов (добавить в сметану или йогурт без вкусовых добавок).
- Хороши для улучшения вкуса масла.
- Одной бутылки хватает на несколько гриль-праздников.

сладкий ананасовый  
глазирочный соус

Этот соус великолепно подходит для добавления в салат из свежих овощей и зелени.

кислый  
лимонный  
глазирочный  
соус

### МАСЛА ДЛЯ ГРИЛЯ

Масло для гриля позволяет придать мясным и рыбным блюдам красивую корочку и аппетитный вид. Оно не горит, а, наоборот, предохраняет от пригорания к решетке. Масло можно использовать и для приготовления маринада.

- Смажьте им мясо или рыбу примерно за 10 минут до начала приготовления на гриле.
- Смажьте пару раз и во время обжарки на гриле – так вы добавите блюду вкус.
- Маринование мяса: смешайте универсальное масло для гриля, по вкусу лимонный сок или красное вино и пряную зелень, обмажьте мясо и поместите его на 1–2 часа в холодильник.
- Очень вкусный гарнир вы получите, если добавите в овощи или грибы это масло непосредственно перед приготовлением на гриле.

### СОУС ДЛЯ БАРБЕКЮ

Соус великолепно подходит к говядине и свинине, курице и рыбе. В его составе – томатное пюре, яблочный сок, сахар, винный уксус, соль, лук, перец чили.

- Сбрызните блюдо 3–4 раза в конце обжаривания на гриле или подавайте к блюдам в виде холодного или горячего соуса.

универсальное  
масло для гриля

чесночное масло  
для гриля

универсальный  
соус  
для барбекю



# специи и приправы

При приготовлении на гриле не обязательно одновременно использовать все предназначенные для гриля продукты Santa Maria. Решайте сами, что вам нравится. Но не забудьте приправить блюдо смесями специй.



1



2



3



4



5



6

## 1 лимонная приправа к рыбным блюдам

Обжарьте рыбное филе на решетке над грилем, сбрызните оливковым маслом и лимонным соком, а затем посыпьте лимонной приправой к рыбным блюдам. А если добавить смесь укропа и этой приправы к печеному молодому картофелю, получится превосходный гарнир.

## 2 приправа к грилю

Не слишком острая, но обладает тем не менее своеобразным, характерным вкусом. Добавьте к ней по вашему вкусу паприку или кайенский перец. Смешайте с маслом, смажьте кусочки мяса, рыбы или птицы. Сразу же обжарьте на гриле.

## 3 острая приправа к мясу

Лучше всего использовать эту приправу для приготовления маринада, смешав ее с растительным маслом. Также можно смазать ею мясо в самом конце приготовления на гриле. На гарнир подайте печеные сладкие перцы разных цветов с фиолетовым базиликом.

## 4 шашлыкная приправа

Смешайте несколько ложек растительного масла с шашлыкной приправой, смажьте получившейся смесью нарезанную для шашлыка свинину и оставьте на ночь. Затем тупой стороной ножа снимите с мяса, нанизанного на шампур, остатки маринада и приготовьте шашлык на мангале.

## 5 приправа к бифштексу

Разумеется, вы можете нагреть этой смесью стейк, перед тем как обжарить его на решетке. А еще можно добавить ее в любые блюда из рубленого мяса – люля-кебабы, рубленые бифштексы и гамбургеры. Обжарьте их на разогретой плоской крышке гриля, присыпьте еще немного этой же приправой и подайте с острым соусом и кусками подогретого на гриле свежего багета.

## 6 приправа к курице

Смешайте эту приправу с оливковым или другим растительным маслом, натрите полученной смесью куриные грудки и оставьте мариноваться на 1–2 ч. Обжарьте на решетке. Подайте со смесью из крупно нарезанных персиков, груш, консервированных ананасов и зелени мяты.





Придай жизни вкус



## соусы для салата

Хорошие салаты всегда легко готовить – особенно когда заправляешь их искусно подготовленными французским, греческим или итальянским соусом для салата Santa Maria.

В их составе – белый винный уксус, сахар, соль, лук, корень сельдерея, чеснок и другие специи.

В греческом соусе также есть помидоры, лимонная кислота, лимонный порошок, экстракт кориандра и оливковый ароматизатор, а во французском – эстрагон и иные растительные приправы.



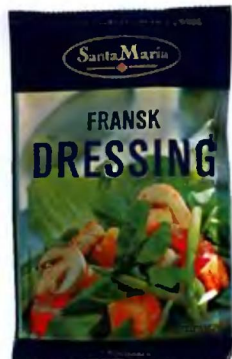
### итальянский салат

Возьмите половину кочана листового салата и крупно нарежьте. Добавьте 20 небольших помидоров черри, половину нарезанного полосками красного болгарского перца, нарезанный свежий огурец и 50 г кедровых орешков. Смешайте все и залейте итальянским соусом для салата Santa Maria.



### греческий салат

Возьмите половину кочана листового салата. 2 больших помидора, половину красной сладкой луковицы, 100 г сыра фета и 50 г черных маслин. Нарежьте все ингредиенты и перемешайте. Перед подачей залейте греческим соусом для салата Santa Maria.



### французский салат

Нашинкуйте половину кочана салата, добавьте мякоть 2 апельсинов или грейпфрутов, 100 г нарезанного листового сельдерея и 4 нарезанных на дольки свежих шампиньонов. Смешайте все это, залейте французским соусом для салата Santa Maria и подавайте как самостоятельное блюдо или к мясу и рыбе.





# Лаваш бакинский



Время приготовления: **40 мин.**

Порций: **8–10 (4 шт.)**

1 порция: **624,3 ккал**

белки – 15,4 г, жиры – 34,3 г,  
углеводы – 63,5 г

Что нужно:

- 0,5 стакана воды
- 0,5 стакана оливкового масла
- 2 стакана муки
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1 средняя луковица
- 700 г зелени по вкусу (кинза, укроп, петрушка, шпинат и т. д.)
- 1 яйцо
- соль, перец по вкусу
- растительное масло

Что делать:

**1** Смешать в миске воду с оливковым маслом, добавить муку и замесить тесто. Накрыть пленкой и оставить на 30 мин.

**2** Лук и зелень мелко нарезать. Обжарить лук в разогретом сливочном масле до золотистого цвета, добавить зелень. Яйцо приправить солью и перцем по вкусу, влить в сковороду с зеленью, быстро перемешать и снять с огня.

**3** Тесто раскатать в 8 тонких лепешек. Разложить на 4 лепешки равное количество зелени, накрыть оставшимися лепешками и защипать края. Обжаривать на растительном масле по 2 мин. с каждой стороны.

**КСТАТИ**

**ЛАВАШ** – кавказский пресный белый хлеб в виде большой плоской лепешки. Мы предлагаем вам необычный вариант лаваша с зеленью.



# картофель

«дофин»,  
запеченный под сыром



Время приготовления: **1 час**

Порций: **5**

1 порция: **369,1 ккал**

белки – 14,7 г, жиры – 20,3 г,  
углеводы – 31,9 г



Что нужно:

- 1 кг картофеля
- 1 яйцо
- 1 стакан молока
- 200 г твердого сыра
- 1 зубчик чеснока
- 50 г сливочного масла
- 0,3 ч. л. молотого мускатного ореха
- черный перец по вкусу
- 2 ч. л. приправы для картофеля
- Santa Maria



Что делать:

**1** Отобрать крупные неповрежденные картофелины приблизительно одного размера, тщательно вымыть, очистить от кожуры и нарезать кружками толщиной 2 мм. Сыр нагреть на крупной терке.

**2** Три четверти сыра смешать в миске с молоком и яйцом. Добавить молотый мускатный орех, свежемолотый черный перец и приправу для картофеля Santa Maria. Тщательно перемешать, слегка взбивая.

**3** Чеснок очистить, разрезать вдоль пополам. Форму, в которой будет запекаться картофель, как следует натереть чесноком, затем смазать сливочным маслом.

**4** Разогреть духовку до 200 °С. Картофель выложить в форму по кругу так, чтобы каждый кружок немного заходил на другой (удобнее выкладывать от середины формы к ее краям). Залить картофель сырной смесью. Сверху посыпать оставшимся сыром и уложить кусочки сливочного масла. Поставить форму в духовку, запекать 45 мин.

Подавать горячим, посыпав мелко нарезанным зеленым луком, обжаренными кольцами репчатого лука или обжаренными полосками бекона. ■



★ Картофель «Дофин», залеченный под сыром, подают как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясу или рыбе. Для усиления мясного или рыбного вкуса в сырную смесь можно добавить 2–3 ст. л. соответствующего бульона.

★ Если вы используете прямоугольную форму, картофель можно выложить продольными рядами или по диагонали.

★ Для этого блюда можно использовать как старый, так и молодой картофель. В последнем случае время запекания в духовке надо сократить на 10 мин.



Приправа к картофелю торговой марки Santa Maria подходит не только для картофельных блюд. Ее можно использовать при приготовлении капусты, моркови, кабачков, пвтиссонов и других овощей. Приправа содержит весь необходимый для овощных блюд набор специй, включая соль.



# КОРЗИНОЧКИ | песочные с фруктами



Время приготовления: **1 час 20 мин.**

Порций: **10**

1 порция: **241,1 ккал**

белки – 3,7 г, жиры – 15,5 г,  
углеводы – 21,7 г

Что нужно:

Для теста:

- 1 стакан муки
- 100 г сливочного масла
- 2 ст. л. сахара
- 3 ст. л. сметаны
- 2 яйца
- соль на кончике ножа

Для корзиночек с фруктами:

- 50 г кураги
- 100 мл сливок 33%
- 7 г желатина
- 100 мл апельсинового сока
- фрукты и ягоды

Для корзиночек с меренгой:

- 2 ст. л. сахарной пудры
- 100 мл сливок 33%
- 50 г кураги
- свежие или консервированные фрукты

Для корзиночек с кремом:

- 100 мл сливок 33%
- 1 ст. л. какао-порошка
- 1 ст. л. тертого шоколада
- 1 ст. л. апельсиновой цедры
- свежие или консервированные фрукты



## Как приготовить песочное тесто



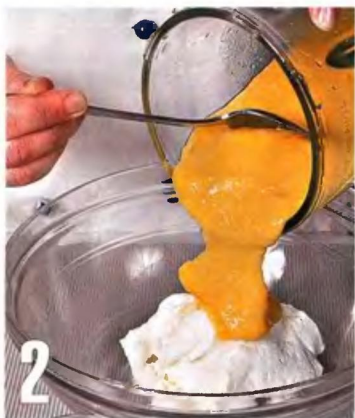
**А** Сливочное масло достать из холодильника, чтобы оно нагрелось до комнатной температуры. Муку просеять, смешать со щепоткой соли. С помощью ножа порубить с мукой нарезанное на маленькие кусочки масло.



**Б** Отделить яичные белки от желтков. Белки поставить в холодильник. Добавить желтки, сметану и сахар в миску с мукой, замесить тесто. Желтки и сметана должны быть очень холодными, поэтому их, как и белки, надо выдержать в холодильнике.



**В** Быстро вымесить тесто. Накрывать его пищевой пленкой и поставить на 30 мин. на холод. Такое тесто можно приготовить заранее – оно хранится в холодильнике до 3 дней.



### Что делать:

**1** Формы для корзиночек поставить на 2–3 ч в холодильник. После этого их не надо смазывать маслом. Заранее разогреть духовку до 200 °С. В каждую формочку положить по небольшому кусочку теста, распределить его руками по всей поверхности. Толщина слоя теста должна быть 2–3 мм. Поставить в духовку на 10 мин. Вынуть из духовки, накрыть полотенцем, дать остыть.

**2** Курагу промыть, залить холодной водой, довести до кипения и снять с огня. С помощью блендера измельчить курагу до состояния пюре. Сливки взбить миксером в густую пену. Соединить взбитые сливки с пюре из кураги и быстро перемешать легкими движениями.

**3** Желатин замочить в 1 стакане холодной воды. Когда он набухнет, поставить его на водяную баню, влить апельсиновый сок и, постоянно размешивая, довести до кипения, но не кипятить.

**4** Очищенные от кожуры свежие или консервированные фрукты, например, киви и абрикосы, нарезать тонкими лепестками. Ягоды вымыть и обсушить бумажными салфетками. На дно каждой корзиночки положить по 2–3 ст. л. крема из взбитых сливок и кураги. Сверху уложить киви, абрикосы и ягоды. С помощью кисточки покрыть слоем желе. ➤



## корзиночки с меренгой

**1а** Оставшиеся после приготовления песочного теста яичные белки вынуть из холодильника и миксером взбить с сахарной пудрой в густую, плотную пену.

**1б** Сделать крем из сливок и кураги, как в основном рецепте. На дно каждой корзиночки положить по 1–2 ст. л. крема.

★ По желанию крем можно заменить фруктовым джемом.

Затем уложить консервированные или свежие фрукты, скажем, абрикосы. С помощью кулинарного мешка сделать поверх фруктов рисунок в виде сеточки из взбитых белков. Поставить в разогретую до 150 °С духовку на 7–10 мин. Белки должны слегка подрумяниться.



## с шоколадно-сливочным кремом

**2а** Взбить сливки. Какао просеять через сито, чтобы не было комков.

Перемешать с половиной взбитых сливок. На дно корзиночек уложить любые консервированные или свежие фрукты.

С помощью кулинарного мешка украсить часть корзиночек белыми, а часть – шоколадными взбитыми сливками. Корзиночки с белым верхом присыпать тертым шоколадом, а корзиночки с шоколадным верхом – тертой апельсиновой цедрой. ■



# клубника | со сливками



Время приготовления: **15 мин.**

Порций: **2**

1 порция: **552,4 ккал**

белки – 2,6 г, жиры – 35,2 г,  
углеводы – 56,3 г

Что нужно:

**100 г** свежей клубники  
**200 мл** сливок 33%  
**100 г** сахара  
**1 ч. л.** лимонной цедры

Что делать:

**1** Клубнику перебрать, вымыть, обсушить бумажными салфетками. Несколько красивых ягод оставить для украшения. У остальных удалить плодоножки с листиками. С помощью блендера измельчить клубнику в пюре.

**2** Слизки и сахар взбить миксером в не очень густую пену. Добавить лимонную цедру, перемешать.

**3** Добавить взбитые сливки в клубничное пюре. Перемешать и разложить по бокалам. Украсить ягодами клубники.

★ Можно не перемешивать взбитые сливки с клубничным пюре, а разложить их по бокалам слоями. ■

**НАШ СОВЕТ**

Клубника со сливками – отличный ингредиент для летних коктейлей, как безалкогольных – с соками, так и алкогольных – с белым сухим вином.



# КНЕДЛИКИ

с клубникой и гуслянкой



Время приготовления: **50 мин.**

Порций: **4**

1 порция: **887 ккал**

белки – 51,0 г, жиры – 58,0 г,  
углеводы – 40,0 г



Что нужно:

Для кнедликов:

- 0,5 кг нежирного творога
- 3 яйца
- 30 г сливочного масла
- 30 г ванильного сахара
- 2 ст. л. панировочных сухарей
- 16 ягод клубники
- 1 ст. л. сахара (на 1 л воды)
- 2–3 веточки мяты

Для гуслянки:

- 3 яичных желтка
- 20 г меда
- 100 мл сливок 33%
- 10 г ванильного сахара
- 1 ч. л. крахмала



1



2



3

**КНЕДЛИКИ** – одно из самых популярных блюд чешской кухни. Их делают из муки, творога или картофеля. Кнедлики с начинкой подают как самостоятельное блюдо, а без начинки – как гарнир к мясу.

На Украине готовят творожные кнедлики с клубникой и заправляют их **ГУСЛЯНКОЙ** – густым сливочным соусом с медом.

Что делать:

**1** Творог протереть через сито, желателно дважды. Яйца взбивать миксером не менее 5 минут: чем лучше взбиты яйца, тем более воздушными получаются кнедлики. Добавить в творог взбитые яйца, теплое сливочное масло, ванильный сахар и половину панировочных сухарей. Тщательно перемешать.

**2** Клубнику вымыть и хорошо обсушить. Разделить творожную массу на 16 равных частей. Присыпать рабочую поверхность стола оставшимися панировочными сухарями. Руками размять творог в 16 лепешек. В середину каждой положить по одной ягоде клубники и придать форму шара.

**3** Сложить все кнедлики на поднос или большое блюдо и поставить в холодильник на 30 мин. По истечении этого времени обвалить каждый кнедлик в панировочных сухарях.

**4** В широкой низкой кастрюле вскипятить воду. Добавить сахар из расчета 1 ст. л. сахара на 1 л воды и мяту. Варить кнедлики порциями по 3–4 штуки (в зависимости от размера кастрюли), пока они не всплывут, затем вынимать шумовкой. Перед тем как класть следующую порцию, воде необходимо вновь дать закипеть.

Подавать к столу горячими со сметаной или гусянкой.

Приготовить гусянку.

**5** Вскипятить сливки, немного их остудить. Добавить ванильный сахар и мед, перемешать. Взбить яичные желтки, добавить в смесь. Чтобы соус стал густым, добавить крахмал. Тщательно перемешать, дать настояться.



4



5



**НАШ СОВЕТ**

Время отваривания кнедличков во многом зависит от толщины творожного слоя. Чтобы определить, готовы они или нет, надо один кнедлик разломить вилкой. Если сверху творог светлее, кнедлики нужно доварить. При подаче к столу кнедлики необходимо обильно полить соусом, чтобы они не склеивались между собой.



# ТОРТ

## клубничный «алюска»



Время подготовки: **3 + 4 часа**

Время приготовления: **1 час 30 мин.**

Порций: **12**

1 порция: **280,9 ккал**

белки – 4,8 г, жиры – 7,7 г,  
углеводы – 48,1 г



Что нужно: \_\_\_\_\_

Для теста:

- 3 яйца
- 0,5 стакана сахара
- 1,5 ч. л. ванильного сахара
- 0,5 стакана просеянной пшеничной муки
- 75 г сливочного масла

Для начинки:

- 700 г свежей клубники
- 150 г сахарной пудры
- 0,5 лимона

Для меренги:

- 6 яичных белков
- 0,75 стакана сахара
- 0,5 ч. л. ванильного сахара



**СОРБЕ** (или сорбет, как неточная транскрипция с французского) – это арабское «шербет», произнесенное на французский манер. Арабы называли шербетом несколько разных блюд: сладкое густое кушанье из фруктов, сахара, орехов и шоколада, разведенные водой соки с пряностями, а также прохладительные напитки с вареньем. Во французскую кулинарию шербет пришел как один из видов фруктового или ягодного мороженого.

Лето – самое подходящее время для приготовления сорбе: и ягод много, и холодненького хочется.

В рецепте, который мы вам предлагаем, сорбе – начинка весьма оригинального торта.

Что делать:

**1** Сначала приготовить начинку. Клубнику вымыть, просушить, удалить плодоножки и листики. Отложить для украшения 100 г ягод, остальные с помощью блендера размять в пюре. Перемешать пюре с сахарной пудрой и соком лимона.

**2** Переложить пюре в форму, накрыть пленкой и поставить на 3 ч в морозильную камеру. Вынуть клубничное пюре из морозильника и еще раз пропустить через блендер. Снова поставить в морозильную камеру. Собственно сорбе уже готово.

**3** Разогреть духовку до 200 °С. Форму для выпекания смазать маслом. Смешать в миске яйца, сахар и ванильный сахар. Поставить миску на водяную баню и нагревать смесь на небольшом огне в течение 2 мин.

**4** Снять миску с бани. Теплую смесь взбивать миксером на средней скорости в течение 7 мин. Муку просеять и добавить в яичную смесь в три приема, каждый раз слегка перемешивая.

**5** Растопить сливочное масло. Добавить в тесто и быстро перемешать.

**6** Влить тесто в форму, выпекать 30 мин. Вынуть из духовки, остудить до комнатной температуры. ➤



**КСТАТИ**



Рыночные прилавки покраснели от клубники – значит, лето пришло! Первая летняя ягода всегда самая вкусная. К тому же полезная. Специалисты считают, что в сезон надо ежедневно съедать не менее 100 г клубники, тогда запаса витаминов хватит надолго. Кроме того, клубнике содержит вещества, нейтрализующие вирусы в организме человека. Так что ешьте на здоровье.



7

**7** Сформировать торт. Внутреннюю часть круглой посуды застелить пищевой пленкой так, чтобы с бортиков свешивались концы длиной минимум 10 см.

★ Торт будет повторять форму и размер выбранной вами посуды.

Выложить в посуду готовое сорбе.

**8** Сверху положить выпеченный и вырезанный по размеру формы корж. Слегка надавить на корж руками, чтобы в сорбе не осталось пустот и торт лучше сформировался. Закрыть верх концами пленки и поставить замораживаться в холодильник минимум на 4 ч.

**9** Взбить миксером яичные белки в густую плотную пену, постепенно, по 1 ст. л., добавляя сахар. Продолжая взбивать, добавить ванильный сахар.

**10** Разогреть духовку до 250 °С. Достать торт из холодильника. Развернув верхний слой пленки, накрыть торт формой для выпечки соответствующего размера и перевернуть коржом вниз. Снять посуду, в которой торт замораживался, и пленку. С помощью лопатки обмазать торт взбитым белком (поверхность торта должна напоминать волны) и поставить в морозилку на 30 мин. Вынуть из холодильника и поставить в разогретую духовку на 5 мин. Поверхность торта должна слегка подрумяниться. Немедленно подать к столу. ■



9



10



8



проще простого

## клубничный десерт «розовая планета»

Что нужно:

- 100 г клубники
- 150 г зернистого творога
- 30 г сахарной пудры
- 4 капли ванильной эссенции
- 15 г желатина
- 300 г сливок жирностью 33%
- лепестки 1 розы

Для соуса:

- 100 г клубники
- 50 мл розового или клубничного сиропа
- 5 капель коньяка

Что делать:

1. Творог смешать с сахарной пудрой. Клубнику протереть через мелкое сито.
2. На водяной бане растопить заранее замоченный желатин.
3. Сливки сильно взбить. В сливки добавить ванильную эссенцию, протертую клубнику и творог. Полученную массу быстро разлить в формы и на 3 ч поставить в холодильник.
4. Для соуса смешать ингредиенты в блендере.

Подавать с соусом, украсив розовыми лепестками.



# призы активным читателям

## Дорогие читатели!

Вы можете подписаться на журналы «Гастрономъ» и «Школа гастронома» через редакцию.

1. Заполните квитанцию. Укажите ФИО, адрес, на который будет приходить заказная бандероль с журналами, ваш контактный телефон.

2. Поставьте отметку на выбранном варианте.

3. Цена:

● Стоимость одного номера журнала «Гастрономъ» – 60 руб.

*Оформив подписку до 10-го числа текущего месяца, вы сможете получить журнал со следующего месяца.*

● Стоимость одного номера журнала «Школа гастронома» – 25 руб. Журнал выходит два раза в месяц. Стоимость подписки на один месяц – 50 руб.

*Оформив подписку на журнал до 20-го числа текущего месяца, вы сможете получить журнал со следующего месяца.*

4. Оплатите квитанцию в любом отделении Сбербанка РФ. Копию оплаченной квитанции отправьте к нам в редакцию по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1, или по факсу: (095) 725-1074.

*В случае неполной информации в квитанции мы будем ориентироваться на уплаченную вами сумму.*

*\*В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.*  
**Вы также можете оформить подписку на наши журналы и в других странах.**

1. Перечислите необходимую сумму в долларах США на наш валютный счет. Beneficiary:

ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»  
Acc. №40702840538040205252  
With Sberbank Russia, Tverskoe отделение  
7982, Moscow S.W.I.F.T. Code: SARRUMM  
Address: Leningradskiy prospect, dom 30,  
125040, Moscow, Russia  
Correspondents (Nostro):  
The Bank of New York, USA SWIFT  
Code: IRVTUS3N  
Acc.890-0057-610

2. Укажите ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ ФИО, адрес, на который будет приходить бандероль с журналами, ваш контактный телефон.

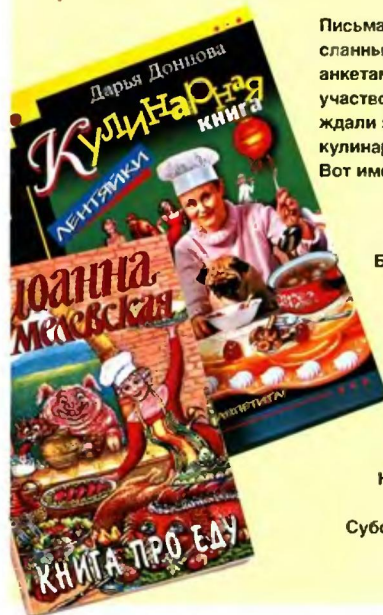
3. Укажите, на какие журналы, какие месяцы и в каком количестве вы оплачиваете подписку.

4. Для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины:

- стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» – \$2,20;
- стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» – \$1,00.

5. Для остальных стран:

- стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» – \$7,70;
- стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» – \$2,00.



Письма читателей «Школы гастронома», присланные в редакцию вместе с заполненными анкетами («Школа гастронома», № 1–2), участвовали в лотерее, победителей которой ждали замечательные подарочные книги по кулинарии.

Вот имена счастливых читателей:

- Алексеева Екатерина Валерьевна, г. Казань  
Бурцев Алексей Анатольевич, г. Москва  
Грейханова Марина Александровна, г. Лыткарино  
Жук Александр Иванович, г. Иркутск  
Крючкова Ирина Владимировна, г. Череповец  
Мартынова Ирина Борисовна, г. Смоленск  
Морина Марина Викторовна, г. Москва  
Николаева Ольга Евгеньевна, г. Самара  
Стенько Анна Михайловна, г. Москва  
Суботковская Елена Николаевна, г. Москва

Поздравляем победителей!

Извещение

ZAO «Издательский Дом «Вкусная жизнь»  
(наименование получателя платежа)

7743038046 №: 40702810338040105252  
(ИФИН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)

в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России  
(наименование банка получателя платежа)

БИК 044525225 № 30101810400000000225  
(номер кор.сч.банка получателя платежа)

подписка на журнал  ГASTРОНОМЪ  
 ШКОЛА гастронома  
 ГASTРОНОМЪ + ШКОЛА гастронома

на 200\_ год по месяцам:

							7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

Сумма платы за услуги \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

Итого: \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

Кассир

Квитанция

ZAO «Издательский Дом «Вкусная жизнь»  
(наименование получателя платежа)

7743038046 №: 40702810338040105252  
(ИФИН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)

в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России  
(наименование банка получателя платежа)

БИК 044525225 № 30101810400000000225  
(номер кор.сч.банка получателя платежа)

подписка на журнал  ГASTРОНОМЪ  
 ШКОЛА гастронома  
 ГASTРОНОМЪ + ШКОЛА гастронома

на 200\_ год по месяцам:

							7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

Сумма платы за услуги \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

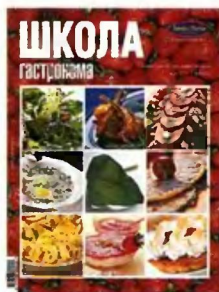
Итого: \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

Кассир



- закуски** сэндвичи  
 лодочки из свежих огурцов
- основы** равиоли – итальянские пельмени
- супы** холодный суп из ревеня и судака
- рыба** свежая и копченая рыба  
 с пряными травами
- птица** цыпленок по-английски
- выпечка** торт с целыми ягодами клубники
- напиток** кисель из ревеня

■ следующий номер выйдет 14 июня



№9 (13), июнь 2004

# ШКОЛА ГАСТРОНОМА

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь»  
 125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1.  
 тел/факс: 725-1070,  
 e-mail: mail@dvz.ru  
 www.gastromag.ru

- Редакция:**  
 главный редактор Андрей Захарин  
 директор Наталья Чернышева  
 главный художник Ирина Лещенко  
 билдиректор-стилист Екатерина Овсепян  
 фотограф Дмитрий Курбатов  
 редакторы Александр Ильин,  
 Ирина Мосолова
- повар-консультант** Татьяна Васюк  
**корректор** Татьяна Олещиренко
- над номером работали** Студия Дмитрия Байрака,  
 Елена Колдунова,  
 Екатерина и Сергей  
 Моргуновы
- исполнительный директор** Ольга Ткалич
- Отдел рекламы:** Марина Мазина  
 (директор),  
 Николай Акимов,  
 Лилия Глуценко,  
 Мария Громова,  
 Елена Матвеева,  
 Жанна Русакова,  
 Ирина Чичкина  
 тел.: 725-1071
- Отдел маркетинга:** Ольга Павлова,  
 Евгений Матяш  
 тел.: 725-1070
- Распространение:** Сергей Татаркин  
 (директор),  
 Андрей Соколов,  
 Елена Царева,  
 Яна Филимонова-Волкова  
 тел.: 725-1070
- Подписка:** Юлия Кононова  
 тел.: 792-5362
- Техническая поддержка:** Михаил Афанасьев,  
 Игорь Долманов,  
 «Свет Компьютерс»  
 тел.: 795-0295
- Предпечатная подготовка:** Екатерина Панюшкينا,  
 Вера Давыдкина
- Типография:** «Алмаз-пресс» (Москва)  
 Тираж: 170 300  
 Цена свободная
- Автор макета:** Ирина Лещенко  
**Фото на обложке:** Дмитрий Курбатов

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г. (подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Контактный телефон

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г. (подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Контактный телефон

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15324 от 07.07.2003 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. При перепечатке материалов и использовании их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, ссылка на журнал «Школа гастронома» обязательна.

КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА  
**Русский шоколад**

КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА  
**Русский шоколад**



Никто не заменит  
Русский шоколад



# открылась кулинарная школа

## «Гастронома»

- преподаватели – лучшие повара Москвы
- разнообразная программа: от диеты до десертов
- праздничное, национальное, постное меню, сервировка стола и многое другое
- практические занятия
- дегустации приготовленных блюд



### **В июне проходит курс итальянской кухни**

**5–6 июня**  
**12–13 июня**  
**19–20 июня**  
**26–27 июня**

Курс рассчитан на 12 часов  
(2 занятия по 6 часов)  
Цена курса – 265 у.е.

Занятия проводятся  
по субботам и воскресеньям  
с 11 до 17 часов

**Место проведения:**  
Волоколамское шоссе, дом 2,  
строение 1  
(рядом с метро «Сокол»).

Получить ответы на интересующие вас вопросы и записаться в школу «Гастронома» вы можете по телефону 725-10-70 или по электронной почте, отправив заявку по адресу [school@idvz.ru](mailto:school@idvz.ru) с указанием ваших контактных данных.