

ШКОЛА

гастронома



Придай жизни вкус

журнал для тех, кто любит готовить
сентябрь 2004 / №15 (19)



www.gastromaj.ru



ISSN 1728-6948
9 771728 694000 >



БУДЕШЬ ВЕСЕЛ, БУДЕШЬ СЫТ, ЕШЬ ПЕЛЬМЕНИ

РУССКИЙ ХИТ®



Товар сертифицирован

Запеканка «Равиоли «Русский хит» с говядиной»

Ингредиенты: упаковкапельменей-равиоли «Русский хит» «С мясом 5 ароматов»

Для гарнира: 1 ст. л. оливкового масла, 1 большая луковица, очищенная и мелко порезанная, 350 г говяжьего фарша, 75 г полосок бекона, порезанного, 800 г консервированных помидоров, порезанных, 150 мл красного вина, 2 зубчика чеснока, мелко порезанных, 1 ч. л. смеси специй, 50 г сыра пармезан, тертого, 150 г сыра моцарелла, 75 г черных маслин.

Способ приготовления: нагреть масло в большой сковороде. Добавить лук, обжаривать 5 мин. Добавить фарш и бекон и готовить, помешивая, еще 3–4 мин., пока мясо не поджарится. Добавить помидоры, вино, чеснок и травы. Приправить солью и черным перцем. Довести до кипения, уменьшить огонь. Тушить 25 мин.

Отварить ravioli в большой кастрюле с кипящей подсоленной водой по инструкции на упаковке. Слить воду. Разогреть духовку до 190 °С.

Уложить в керамическую форму вместимостью 2–3 л слоями ravioli и фарш. Посыпать пармезаном, разложить сверху кусочки моцареллы. Посыпать оливками. Запекать 15–20 мин.



Дорогие друзья!

Ровно год назад вышел первый номер журнала «Школа гастронома». Судя по вашим письмам, за этот год мы приобрели много хороших и искренних друзей. Мы будем и впредь стараться, чтобы наши рецепты были доступными и вместе с тем интересными, радовали вас и ваших близких. А пока напоминаем, что конкурс на лучший читательский рецепт подходит к финалу. Совсем скоро будет назван победитель по итогам 2004 года, который получит главный приз журнала – набор кухонной посуды от фирмы «Тефаль». Стать этим счастливым человеком может любой из вас, поэтому спешите присылать в редакцию свои оригинальные рецепты. В этом этапе конкурса примут участие письма, присланные до 15 октября 2004 года. Удачи! Тема конкурса – перцы.

Ваша редакция



содержание

2 закуски

перцы, фаршированные творогом и сыром
мусс из барабульки
салат из арбуза и огурцов

7 супы

борщ с пампушками

10 птица

цыплята табака

12 консервирование

кетчуп и аджика

14 овощи

цветные спагетти из овощей

15 кухня Tex Mex от Santa Maria

салат из шпината с козьим сыром
треугольники из тортильи
тортилья с перцем, курицей и сыром
легкое тако с сыром и ветчиной

19 мясо

кропик по-лигурийски

22 выпечка

сливовый пирог
торт праздничный
персики в слойке

28 напитки

арбузный мятный коктейль
«розовое шампанское»
арбузный пед

15



6



7



28

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.

условные обозначения

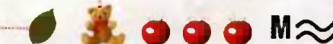
блюда, которые подходят для детей

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



перцы фаршированные творогом и сыром



Время приготовления: **1 час**

Порций: **3**

1 порция: **292,0 ккал**

белки – 26,0 г, жиры – 16,5 г,
углеводы – 9,8 г



Что нужно:

- 1 зеленый сладкий перец
- 1 красный сладкий перец
- 1 желтый сладкий перец
- 200 г творога
- 200 г (или немного больше – зависит от размера перцев) сливочного сыра
- 3 зубчика чеснока
- по 3 веточки зелени петрушки, укропа и кинзы
- соль, перец по вкусу



Что делать:

1 Перцы вымыть, срезать верхушку с плодоножкой, вынуть семена и перегородки. Сполоснуть перцы изнутри, поставить на салфетки срезом вниз, чтобы стекла вода.

2 Чеснок очистить, измельчить. Зелень вымыть, обсушить бумажными салфетками и мелко нарезать. В миске смешать творог, сыр, чеснок и зелень. Посолить, поперчить по вкусу.

3 Со срезанных верхушек перцев удалить плодоножки и остатки семян; нарезать верхушки мелкими кубиками. Начинку разделить на 3 равные части и разложить по 3 мискам. В каждую миску добавить кубики перца одного цвета. Тщательно перемешать.

4 Плотнo нафаршировать перцы получившейся начинкой так, чтобы в зеленом перце была начинка с красными вкраплениями, в красном – с желтыми, а в желтом – с зелеными.



★ Для этого блюда более всего подходят сладкие перцы с толстыми мясистыми стенками. Тонкостенные перцы хуже держат форму.

★ Молотый чеснок марки «Волшебное дерево» в удобной, герметично закрывающейся упаковке придаст этому блюду необходимый чесночный аромат.



★ Начинку следует укладывать в перцы очень плотно.

Поставить перцы в холодильник на 20–30 мин.

Вынуть перцы из холодильника, нарезать кружками толщиной 1,5 см. Выложить на блюдо, чередуя цвета.

КСТАТИ



В сладком перце содержится целый спектр витаминов и необходимых микроэлементов, в частности – аскорбиновая кислота, каротин и витамин С. Чтобы удовлетворить суточную потребность человека в этих веществах, достаточно ежедневно съедать по 30–50 г свежего сладкого перца, особенно в сочетании с молочными продуктами, которые усиливают действие каротина.



МУСС | из барабульки



Время приготовления: **1 час 50 мин.**

Порций: **2**

1 порция: **714,7 ккал**

белки – 61,7 г, жиры – 50,3 г,
углеводы – 3,8 г

Что нужно:

- 300 г филе барабульки
- 1 лавровый лист
- 4 горошины черного перца
- 200 мл сливок
- 1 лимон
- 15 г желатина
- 4 креветки
- 4 перепелиных яйца
- 50 г каперсов
- 1 ст. л. красной икры
- соль по вкусу





Что делать:

1 Лимон вымыть, отрезать один кружок и отложить. Из остального лимона выжать сок. Рыбное филе вымыть, положить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды, добавить кружок лимона, лавровый лист, горошины черного перца. Поставить на огонь и довести до кипения. Посолить. Снять с огня, шумовкой переложить рыбу на разделочную доску. Бульон сохранить.

2 Когда филе остынет, аккуратно отделить кожу, нарезать ее тонкой соломкой, положить в миску и накрыть пищевой пленкой. Филе нарезать небольшими кусочками.

3 Желатин залить небольшим количеством рыбного бульона. Когда он набухнет, добавить 1 стакан бульона, поставить на огонь и довести до кипения (но не кипятить). Филе поместить в блендер, взбить вместе со сливками, лимонным соком и желатиновой смесью. Посолить по вкусу.

4 Третью мусса отложить (сохранить теплым). Разложить по двум формам оставшийся мусс. Тщательно вымыть 2 куриных яйца, обернуть их пищевой пленкой. Поместить в середину каждой формочки по яйцу тупой стороной вниз, вдавив его примерно на половину высоты формы. Поставить мусс в холодильник на 30 мин.

5 Сварить вкрутую перепелиные яйца, очистить от скорлупы. Мелко нарезать 2 очищенные креветки (2 отложить для украшения), 2 яйца и каперсы. Добавить нарезанную рыбную кожу, отложенный мусс и тщательно перемешать.

6 Вынуть из холодильника формы с муссом, убрать куриные яйца. Образовавшиеся полости заполнить начинкой. Разровнять. Поставить в холодильник на 30 мин. Когда мусс застынет, извлечь его из форм, перевернув на сервировочную тарелку и положив сверху на несколько минут нагретое полотенце.

Украсить креветками, перепелиными яйцами и красной икрой.



НАШ СОВЕТ

★ В этом рецепте можно использовать любую морскую рыбу с кожей красноватого оттенка – например, морского окуня.
★ Проследите за тем, чтобы рыба не переварилась, иначе мусс может получиться очень водянистым.

★ В начинку для мусса перепелиные яйца можно заменить куриными, а каперсы – небольшими крепкими маринованными огурчиками. В этом случае, чтобы получить более пряный вкус, добавьте в начинку 1 ч. л. крупнозернистой горчицы или сливочного хрена.



салат из арбуза и огурцов



Время приготовления: **15 мин.**

Порций: **2**

1 порция: **94,5 ккал**

белки – 2,6 г, жиры – 3,1 г,
углеводы – 13,8 г

Что нужно:

- 250 г мякоти арбуза
- 2 огурца средней величины
- 50 г кресс-салата
- 2 веточки базилика
- 1 ст. л. кедровых орешков

Что делать:

1 Вырезать из арбуза 250 г мякоти, удалить из нее косточки, нарезать небольшими кубиками. Огурцы вымыть, нарезать тонкой соломкой. Если у огурцов грубая горькая кожица, ее следует предварительно снять.

2 Кресс-салат разобрать на веточки, промыть, обсушить. Базилик вымыть, обсушить и разобрать на листики. Сложить в салатницу арбуз, огурцы и зелень; очень аккуратно перемешать. Разложить салат по тарелкам.

3 Кедровые орешки обжарить на сухой сковороде в течение 5 мин., посыпать ими салат. Отдельно подать густой натуральный йогурт.

НАШ СОВЕТ

Этот салат, в котором органично сочетается сладкий вкус арбуза с чуть острым привкусом кресс-салата, можно подавать и как закуску, и как десерт.



борщ | с пампушками



Время приготовления: **50 мин.**
+ 1 ч 20 мин.

Порций: **4**
1 порция: **616,5 ккал**

белки – 12,3 г, жиры – 34,9 г,
углеводы – 63,3 г

Спонсор рецепта –  фирма «Абрико»



Что нужно:

- 2 свеклы
- 2 помидора
- 1 морковь
- 1 луковица
- 2 картофелины
- 0,5 кочана капусты
- 2 зубчика чеснока
- 1 лавровый лист
- соль, перец, сахар, уксус по вкусу
- 2 ст. л. растительного масла

Для пампушек:

- 250 г муки
- 0,5 стакана молока
- 8 г (1 пакетик) сухих дрожжей
- 0,5 ст. л. сахара
- 1 ст. л. сливочного масла
- соль на кончике ножа
- 1 яйцо
- 4 зубчика чеснока
- 100 мл растительного масла



Из существующих рецептов приготовления борщей можно составить отдельную кулинарную книгу. Большинство из них в число обязательных ингредиентов включает кусочек жирного мяса и сало. Считается даже, что борщ без сала и вовсе не борщ. Тем не менее мы предлагаем рецепт абсолютно постного и очень вкусного первого блюда.

Что делать:

- 1** Свеклу, морковь, картофель и лук вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Капусту очистить от верхних листьев, ополоснуть и тонко нашинковать. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожу и нарезать кубиками. Чеснок очистить и раздавить.
- 2** В кастрюле ескипятить воду, посолить. Положить картофель и капусту, поставить на небольшой огонь.
- 3** Тем временем разогреть в сковороде растительное масло, положить лук и морковь. Обжаривать, постоянно помешивая, 5 мин.
- 4** Добавить в сковороду половину подготовленной свеклы, уксус и сахар. Перемешать, уменьшить огонь до минимума и тушить 10 мин. Оставшуюся свеклу сложить в миску, залить кипятком, добавить 1 ч. л. уксуса и дать настояться. (Получившийся свекольный сок потребуется в конце приготовления, чтобы сделать цвет борща более насыщенным.)



НАШ СОВЕТ

Если вы пересолили первое блюдо, сделайте из нескольких слоев марли или кусочка полотняной ткани небольшой мешочек, насыпьте в него 2–3 ст. л. риса, затяните горловину мешка бечевкой с длинными концами и опустите его на 20 мин. в горячий борщ, а затем достаньте шумовкой. Рис впитает лишнюю соль.



5 Добавить в сковороду с овощами помидоры, посолить, поперчить по вкусу, накрыть крышкой и тушить еще 20 мин.

6 Переложить тушеные овощи в кастрюлю с картофелем и калустой. Добавить лавровый лист. Увеличить огонь, довести до кипения, снять шумовкой пену. Добавить в борщ чеснок. Накрыть крышкой и сразу снять с огня. Дать настояться под крышкой 10 мин.

★ Чтобы цвет борща был более интенсивным, добавьте в него несколько ложек приготовленного свекольного сока и перемешайте.

Приготовить пампушки.



7 Разогреть духовку до 190 °С. Муку просеять. Молоко нагреть до комнатной температуры и развести в нем дрожжи. Сливочное масло растопить. Добавить в молоко муку, сахар, соль и масло. Замесить тесто, положить его в смазанную маслом миску, накрыть пищевой пленкой и оставить в теплом месте на 20 мин.

★ Удобнее всего растопить сливочное масло в микроволновой печи, положив его в стеклянную или керамическую миску. Для 1 ст. л. масла достаточно 30 сек.



8 Противень сбрызнуть водой, накрыть пергаментом, разровнять его рукой. Отщипывая от куска теста плоские кусочки величиной с ладонь, смоченными водой руками сформировать из них шарики; выложить на противень. Накрыть противень пищевой пленкой и оставить на 30 мин. Яйцо слегка взбить. Маленькими ножницами сделать на пампушках по 2 небольших надреза. Смазать пампушки яйцом, присыпать кунжутными семечками и сразу же поставить в духовку. Выпекать 20 мин.

9 Тем временем чеснок очистить и измельчить. Взбить в блендере растительное масло с чесноком. Вынуть пампушки из духовки и, пока они горячие, кулинарной кисточкой смазать их чесночным маслом. Подать к борщу. ■



КСТАТИ

Уксус необходимо добавлять в борщ для того, чтобы при тепловой обработке свекла не теряла свой яркий цвет. Naturalный яблочный уксус «Абрико» обладает приятным вкусом и ароматом, богат витаминами и органическими кислотами.





ЦЫПЛЯТА табака



Время приготовления: **40 мин.**

Порций: **2**

1 порция: **897,4 ккал**

белки – 70,3 г, жиры – 67,5 г,
углеводы – 2,1 г

Что нужно:

- 2 цыпленка
- 4 зубчика чеснока
- 8 горошин черного перца
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1 лимон
- соль по вкусу





Это блюдо грузинской кухни не требует долгой предварительной подготовки, его довольно легко готовить и не обязательно подавать с гарниром. Но главное его достоинство состоит в том, что благодаря особому способу приготовления мясо цыплят становится очень нежным. Как правило, в магазинах и на рынках цыплята продаются уже подготовленными – ошипанными и выпотрошенными.

Что делать:

1 Тушки цыплят вымыть, обсушить бумажными салфетками и при необходимости опалить. Разрезать их вдоль грудки и раскрыть по разрезу, как открывают книжку.

2 Положить цыплят на разделочную доску спинкой вверх, накрыть пищевой пленкой и слегка, несильно отбить, чтобы тушки стали чуть более плоскими.

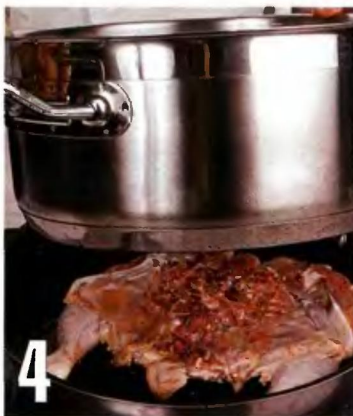
3 Чеснок очистить и очень мелко нарубить. Перец растолочь пестиком. Половину чеснока смешать с перцем, добавить соль. Натереть цыплят этой смесью внутри и снаружи.

4 В сковороде разогреть 1 ст. л. сливочного масла. Положить одного цыпленка, поставить на него гнет (например, кастрюлю, наполненную водой). Готовить на среднем огне. Через 15 мин. перевернуть цыпленка, вновь поставить гнет и жарить еще 15 мин. Переложить готового цыпленка на блюдо. Так же пожарить второго.

5 Оставшийся чеснок залить лимонным соком, перемешать. Сбрызнуть получившимся соусом готовых цыплят.

★ Цыплят табака можно приготовить заранее, а перед подачей на стол разогреть в духовке.

Подавать с тонко нарезанным и сбрызнутым соком лимона репчатым луком или маринованными овощами. ■





КЕТЧУП



Время приготовления: **2 часа 30 мин.**

Порций: **10**

1 порция: **21,3 ккал**

белки – 2,2 г, жиры – 0,5 г,
углеводы – 16,8 г

Что нужно на 1-литровую банку:

2 кг помидоров
500 г яблок
0,3 стакана соли
0,3 стакана сахара
по 1 ч. л. молотого красного
острого перца и молотого черного
перца
0,5 ч. л. молотой корицы
тертый мускатный орех на кончике
ножа

аджика



Время приготовления: **2 часа 45 мин.**

Порций: **20**

1 порция: **63,2 ккал**

белки – 1,0 г, жиры – 4,5 г,
углеводы – 4,6 г

Что нужно на 2-литровую банку:

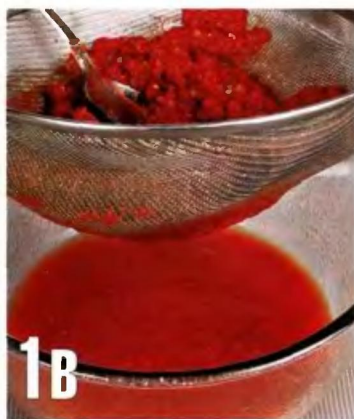
1,2 кг помидоров
250 г яблок
250 г моркови
250 г сладкого красного перца
5 зубчиков чеснока
2 небольших стручка острого
перца
0,5 стакана растительного масла
0,25 стакана соли



1а



1б



1в

Что делать:

Приготовить кетчуп.

1а Помидоры вымыть, обсушить и разрезать на куски произвольного размера. Яблоки вымыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Ни с помидоров, ни с яблок не надо снимать кожицу. Пропустить помидоры и яблоки через мясорубку.

1б Переложить томатно-яблочное пюре в кастрюлю подходящего размера. Добавить соль и сахар, поставить на средний огонь, довести до кипения. Уменьшить огонь и варить, время от времени помешивая, 2 ч. За 10 мин. до окончания приготовления соуса добавить красный и черный перец, корицу и мускатный орех. Тщательно перемешать.

1в Снять с огня, немного остудить и протереть соус через мелкое сито. Разлить по стерилизованным банкам, закрыть крышками и дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Приготовить аджику.

2а Помидоры вымыть, сделать на кожце крестообразный надрез, ошпарить кипятком, снять кожицу, разрезать на половинки. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Морковь очистить и нарезать небольшими кусочками. Сладкий перец вымыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину с семенами и плодоножкой. Помидоры, яблоки, морковь и перец пропустить через мясорубку.

2б Перелить получившуюся массу в соевый чайник, поставить на огонь и довести до кипения. Убавить огонь и варить, время от времени помешивая, в течение 1 ч. Добавить растительное масло и варить еще 1 ч.

Чеснок очистить и раздавить. Острый перец вымыть, разрезать пополам, удалить семена и плодоножку, еще раз промыть и очень мелко нарезать. Добавить в соевый чайник с аджикой чеснок, перец и соль. Тщательно размешать и готовить 30 мин. Снять с огня, разлить по стерилизованным банкам, закрыть крышками, дать остыть. Хранить в прохладном месте. ■



2а



2б



КСТАТИ

Если после приема непривычно острой пищи вас начали беспокоить боли в правом подреберье, то вам помогут спазмолитики, например, спазмол. В зависимости от интенсивности боли надо принимать по таблетке 1–3 раза в день. Спазмол подходит и для детей.





НАШ СОВЕТ

Овощные спагетти – превосходный гарнир к рыбе и мясу. А если добавить к ним тертый сыр, получится вполне самостоятельное блюдо.

спагетти | цветные из овощей



Время приготовления: **30 мин.**

Порций: **2**

1 порция: **300,0 ккал**

белки – 19,3 г, жиры – 14,2 г,
углеводы – 23,7 г

Что нужно:

- 1 длинная морковь
- 1 баклажан
- 1 кабачок
- 1 цуккини
- 2 зубчика чеснока
- 100 мл белого сухого вина
- соль, перец по вкусу
- растительное масло для обжаривания

Что делать:

1 Все овощи тщательно вымыть. Морковь очистить, нарезать сначала тонкими лентами по всей длине, а затем соломкой. С баклажана, кабачка и цуккини снять узкими продольными лентами кожицу, нарезать ее тонкой длинной соломкой.

★ Собственно овощи используйте для приготовления других блюд.

2 Сложить овощные спагетти в миску, присыпать 1 ст. л. соли, дать постоять 10 мин., затем промыть и обсушить. Чеснок очистить и нашинковать.

3 Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить чеснок в течение 5 мин. Добавить овощи, быстро обжарить при помешивании. Влить вино. Тушить 10 мин.

TEX MEX.

Santa Maria

Santa Maria предлагает
жгучую техасско-
мексиканскую кухню
серии Tex Mex.



Ломтики жгучего пврца **ХАЛАПЕНЬО** замаринованы с белым винным уксусом и луком. Благодаря остроте и аромату их можно использовать в разнообразных запеканках, а также для начинки Тасо и тортилий.



Острый перцовый **СОУС** придает жгучесть мексиканским блюдам.



Тех Мех, или техасско-мексиканская кухня, – это, во-первых, овощи, произрастающие в Центральной Америке, и, во-вторых, старинные индейские кулинарные традиции. Из мексиканской кухни взяты кукуруза и бобы, из техасской – многочисленные добавки и острота.

Ассортимент Santa Maria из жгучей техасско-мексиканской кухни подарит вам новые идеи по быстрому приготовлению пищи.

СОУСЫ TACO

В переводе означают «соусы с кусочками» и состоят из помидоров, лука, перца халапеньо, чеснока, зеленого чили и различных вкусовых добавок. Нежными и острыми соусами Тасо приправляют мексиканские блюда, их используют в качестве добавки к различным продуктам Тех Мех, к чипсам, а также, например, к гамбургерам и обжаренному мясу.



TACO – это обжаренные во фритюре кукурузные тортильи, хрустящие полумесяцы или корзинки, не содержащие глюкозы и лактозы. Их заполняют приправленной мясной, куриной, рыбной или овощной начинкой. Подаются с соусами Тасо.



Круглые лепешки **ТОРТИЛЬИ** по-мексикански из пшеничной муки. Употребляются с соленой или сладкой начинкой.



Хрустящие кукурузные **ЧИПСЫ** из тортильи треугольной формы. Не следует путать их с мягкой тортильей! Чипсы из тортильи выпускаются с разными вкусовыми добавками и прекрасно сочетаются с соусами Тасо.





салат из шпината с козым сыром и тортильей

Что нужно:

50 г шпината

4 помидора черри

30 г козьего сыра

1 тортилья Santa Maria

2 Тасо квадратные

2 ч. л. оливкового масла

5 сушеных помидоров

черный молотый перец

соль



Что делать:

1. Пшеничную тортлью нарезать длинными полосками шириной 1 см. Обжарить их в растительном масле до золотистого цвета и охладить.
2. Положить вымытые листья шпината на Тасо.
3. Добавить разрезанные пополам помидоры черри, козий сыр, оливковое масло и приправы. Осторожно перемешать салат и украсить обжаренными чипсами из тортльи.



треугольники из тортльи

Что делать:



Что нужно:

4 тортльи Santa Maria

1 крупное куриное яйцо

2 ч. л. розового перца



1. Растолочь розовый перец.
2. Взбить яйцо с 2 ч. л. холодной воды и смазать смесью тортльи, положить сверху розовый перец.
3. Нарезать тортльи треугольниками и запекать с двух сторон в духовке 15–20 мин. Охладить и подать на стол.





Тортилья с зеленым сладким перцем, курицей и домашним сыром



Что нужно:

- 3 тортильи Santa Maria
- 1 зеленый сладкий перец
- 80 г домашнего сыра или творога
- 1 филе куриной грудки
- 20 г соуса Taco Santa Maria
- 2 ч. л. растительного масла
- соль, перец по вкусу

Что делать:

1. Быстро обжарить куриное филе в растительном масле. Посолить, поперчить. Остывшее филе нарезать на кусочки.
 2. Тортильи смазать соусом Taco.
 3. Выложить на лепешки кусочки филе, нарезанный полосками сладкий перец; домашний сыр раскрошить.
- Свернуть тортильи трубочкой.
При подаче можно нарезать и разогреть в микроволновой печи.



Легкое тако с сыром и ветчиной



Что нужно:

- 2 Taco Shell Santa Maria
- 4 ломтика твердого сыра
- 4 ломтика ветчины
- 40 г домашнего сыра

Что делать:

1. Намазать на Taco Shell домашний сыр (сыр можно заменить творогом).
 2. Нарезать твердый сыр и ветчину ломтиками шириной 1 см и еложить их в Taco Shell.
- Подавать с зеленым салатом и соусом Taco.



Однако с тортильями, соусами и приправами Santa Maria можно приготовить не только блюда кухни Тех Мех.

Это блюдо наверняка понравится детям. Смажьте тортилью соусом, разложите кусочки маринованных овощей и зеленого салата, вверху поместите круглую яичницу.



Обжарьте на сливочном масле кусочки очищенного яблока, темный изюм и кусочки лимона. Посыпьте сахаром и молотой корицей по вкусу. Выложите на подогретую тортилью.



Смешайте полчашки соевого соуса с 2 ст. л. меда, 1 ст. л. свежего имбиря, 2 ст. л. лимонного сока и 2 измельченных зубчика чеснока.

Обмакните в эту смесь 2 филе куриной грудки, поджарьте его на сковороде с растительным маслом на умеренном огне.

Разогрейте тортильи, положите на них тонко порезанную курятину вместе с луком-пореем, нарезанным соломкой, и небольшим количеством уваренного до густоты маринада (в котором мариновалась курица).

Блюдо, приготовленное по мотивам «пекинской утки», готово.



Вы также можете приготовить с тортильей почти настоящую пиццу. Просто положите на тортилью кусочки помидора, ветчины, сладкого перца и маслины. Посыпьте тертым сыром и запеки в духовке.



КРОЛИК | по-лигурийски



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

Порций: **4**

1 порция: **654,3 ккал**

белки – 31,4 г, жиры – 50,7 г,
углеводы – 18,1 г

Что нужно:

- 2 спинки кролика
- 4 ст. л. смеси измельченных сушеных овощей (паприка, петрушка, пастернак, сельдерей)
- 1 морковь
- 2 красные луковицы
- 100 г шпика
- 1 яблоко
- 3 ст. л. сливочного масла
- 100 мл молока
- 2 ст. л. малинового джема
- 100 г винограда
- 2 лавровых листа
- 6 горошин черного перца
- 16 листочков розмарина
- соль по вкусу



Как правило, тушку кролика среднего размера разрезают на 8 частей. В рецепте, который мы вам предлагаем, используется только самая нежная ее часть – спинка, или так называемое седло кролика.

Что делать:

1 Спинки кролика тщательно вымыть, обсушить бумажными салфетками и положить внешней стороной на разделочную доску. Небольшим острым ножом отделить мясо от хребта. В местах утолщения мяса сделать вдоль волокон несколько неглубоких надрезов. Кости положить в кастрюлю, залить небольшим количеством холодной воды. Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения. Уменьшить огонь, посолить и варить 20 мин. Добавить перец, 1 лавровый лист и варить еще 10 мин. Полученный бульон процедить.

2 Накрывать филе пищевой пленкой и отбить так, чтобы толщина мяса всего куска получилась приблизительно одинаковой. Так же отбить второе филе.

3 Присыпать каждый кусок смесью сушеных овощей, положить сверху половину листочков розмарина, посолить.

4 Положить подготовленные куски мяса один на другой, свернуть в рулет. Рулет уложить в специальную сетку для запекания или обвязать бечевкой.



НАШ СОВЕТ

Из остальных частей кролика можно сварить бульон или приготовить рагу. Для рагу кролика лучше предварительно замариновать на несколько часов в белом или красном сухом вине с добавлением соли, перца, мелко нарезанного лука и пряной зелени. Этот же маринад

можно использовать в дельнейшем для тушения, процедив его и загустив 1 ст. л. муки или крахмала. Овощи для рагу можно брать в любом наборе – картофель, капусту, брокколи, морковь, кабачки. Мясо кролика очень любит пряные травы – розмарин или тимьян.



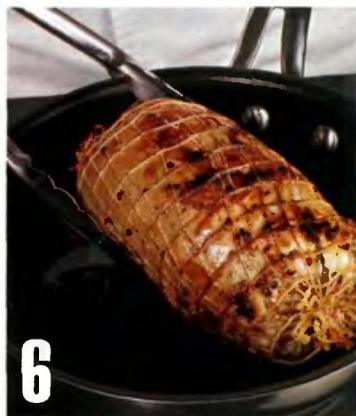
5

5 Духовку разогреть до 200 °С. Шпик нарезать небольшими кубиками. Раскалить сухую сковороду. Положить в нее кусочки шпика, обжарить их до шкварок. Не снимая сковороду с огня, удалить шумовкой все шкварки (они больше не понадобятся).



8

6 Положить в сковороду с вытопившимся салом рулет. Обжарить его со всех сторон до появления румяной корочки, по 5 мин. с каждой стороны. Снять с огня. Выделившийся при обжаривании сок сохранить.



6

7 Переложить рулет в форму для выпечки. Залить процеженным бульоном на 2–3 см, накрыть фольгой и поставить в духовку на 35 мин.

★ Мясо кролика похоже на куриное. Однако в отличие от курицы кролик менее жирный, поэтому его важно не пересушить.



9

8 Тем временем приготовить соус. Лук и морковь очистить; лук нарезать полукольцами, морковь – соломкой. Яблоко и виноград вымыть. Яблоко разрезать на 4 части, удалить сердцевину, нарезать соломкой. Ягоды винограда разрезать пополам, удалить косточки. Лук и морковь обжарить в той же сковороде, где обжаривался рулет, в течение 6 мин. Добавить молоко, лавровый лист, оставшийся розмарин, перец и соль по вкусу. Довести до кипения, уменьшить огонь и тушить, помешивая, 10 мин.



7

9 Добавить яблоко, виноград и малиновый джем. Перемешать и продолжать готовить на небольшом огне без крышки, пока соус не загустеет, 10–12 мин.

10 Вынуть рулет из духовки, слить бульон. Снять с рулета сетку (или срезать бечевку). Влить в форму соус, накрыть пергаментом или фольгой, дать настояться 10 мин.

Разрезать рулет на куски толщиной 1,5–2 см, выложить их на сервировочное блюдо вместе с соусом. В качестве гарнира подать жареный картофель или фигурные макароны.



10

КСТАТИ



Из нежного диетического мяса кролика можно приготовить самые разнообразные блюда. Крольчатину варят, жарят, запекают, фаршируют, делают из нее рубленые котлеты. Очень популярно это мясо не Мальте и в Италии, где существуют особые традиции его приготовления – например, используется только крупная морская соль.



ПИРОГ

СЛИВОВЫЙ



Время приготовления: **1 час 45 мин.**

Порций: **6**

1 порция: **489,4 ккал**

белки – 7,4 г, жиры – 13,8 г,
углеводы – 83,9 г

Что нужно:

300 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
100 г сливочного масла
2 ст. л. сахара
щепотка соли
250 мл молока

Для начинки:

1 кг слив
200 г сахара
1 ст. л. крахмала





Что делать:

1 Муку просеять. Сливочное масло и молоко нагреть до комнатной температуры. Муку смешать с разрыхлителем, солью и сахаром, добавить масло и молоко. Замесить тесто. Вымешивать, пока тесто не станет гладким и блестящим, приблизительно 10 мин. Накрывать тесто пищевой пленкой и убрать на 30 мин. в холодильник.

2 Духовку разогреть до 200 °С. Вынуть тесто из холодильника и руками уложить в форму. Руки следует предварительно слегка припудрить мукой. Уложенное в форму тесто присыпать 100 г сахара.

3 Сливы вымыть, разрезать поперек на две части, удалить косточку. Нарезать сливы кружками толщиной 0,5 см.

★ При обработке не стоит удалять со слив кожицу, потому что она – главный источник сливового аромата.

4 Уложить кусочки слив на тесто по внешнему кругу формы так, чтобы один кружок слегка находил на другой. Следующий ряд должен немного приподниматься над первым и так далее. В последнюю очередь уложить середину. Посыпать сливы крахмалом.

5 Посыпать пирог оставшимся сахаром, поставить в разогретую духовку и выпекать 35–40 мин. ■

НАШ СОВЕТ

★ Для этого пирога следует покупать сладкие сливы, у которых легко вынимается косточка, – например, венгерку.

★ Выбирайте только спелые неповрежденные плоды. Если сливы немного не дозрели, положите их в бумажный пакет и держите в темном месте до созревания, ежедневно переворачивая.





Торт | праздничный

Что нужно:

3 разъемные формы для выпечки диаметром 27, 22 и 18 см
3 круга из пергамента диаметром 27, 22 и 18 см
3 листа пергамента размером с противень

Для 3 бисквитов:

600 г муки
15 яиц
3 ч. л. разрыхлителя
1,5 ч. л. ванильного сахара
3 стакана сахара
1,5 ст. л. какао-порошка

Для украшения:

1 яичный белок
3 ст. л. сахарной пудры
анютины глазки или фиалки

Для начинки:

1 л сливок
500 мл клубничного йогурта
100 г сахара
60 г желатина
1 кг клубники
400 г (2 банки) консервированных ананасов
100 мл коньяка
1 небольшая свекла



Время подготовки: 1 час + 6 часов

Время приготовления: 1 час 30 мин.

Порций: 30

1 порция: 297,6 ккал

белки – 6,8 г, жиры – 11,7 г,
углеводы – 41,2 г



Что делать:

1 Разогреть духовку до 200 °С. Приготовить белый бисквит. У 5 яиц отделить белки от желтков. Белки взбивать миксером, пока масса не начнет напоминать мягкий творог, в течение примерно 1 мин. Продолжая взбивать, всыпать в несколько приемов 1 стакан сахара. Добавить желтки и взбивать еще 3 мин. Всыпать 200 г муки (1 неполный стакан), 1 ч. л. разрыхлителя и 0,5 ч. л. ванильного сахара. Перемешать снизу вверх. Выложить тесто на противень, поставить в духовку и выпекать 10 мин. Вынуть бисквит, накрыть полотенцем и дать остыть до комнатной температуры. Таким же образом испечь второй белый бисквит.

2 Приготовить шоколадный бисквит. Его сделать так же, как и белые, уменьшив количество муки на 1,5 ст. л. и добавив такое же количество какао.

3 На шоколадный бисквит положить тарелку, диаметр которой примерно на 2 см меньше диаметра большой формы. Вырезать круг. Положить на него блюдце и вновь вырезать круг. Таким образом вырезать несколько concentрических колец. Из оставшегося шоколадного бисквита вырезать один круг по размеру средней формы и один – по размеру маленькой.

4 Из белых бисквитов вырезать два круга по размеру большой формы, один – по размеру средней и один – по размеру маленькой.

5 На дно большой формы положить 1 белый корж пористой поверхностью вверх. Пропитать его небольшим количеством смеси ананасового сока с коньяком.

6 Сделать первую порцию суфле. Замочить 30 г желатина в небольшом количестве холодной кипяченой воды. Когда он набухнет, поставить на огонь и, постоянно помешивая, прогреть до кипения, но не кипятить. Добавить половину желатина в 250 мл клубничного йогурта и взбить миксером. Поставить в холодильник на 15 мин. ➤



НАШ СОВЕТ

Приготовление этого торта требует небольшой предварительной подготовки.

* Яйца необходимо как следует охладить, муку и какао-порошок просеять, сахар размолоть в кофемолке до состояния пудры.

* Перед тем как выкладывать тесто на противни, их необходимо сбрызнуть водой и застелить пергаментом.

* Бисквиты должны обязательно настояться минимум 6 ч, а лучше в течение ночи. Чем больше бисквит настоится, тем легче его будет разрезать.



7 Взбить 300 мл сливок с 2 ст. л. сахара. Продолжая взбивать, добавить вторую половину желатина. Также поставить смесь в холодильник на 15 мин.



8 Клубнику вымыть и обсушить. Ананасы нарезать кусочками по 2 см. Положить по краю коржа клубнику, затем – кольцо из шоколадного бисквита; уложить ряд кусочков ананаса, потом – второе шоколадное бисквитное кольцо. В центр коржа положить клубнику и ананас. Клубнику по краю и в центре коржа залить розовым суфле.

9 Ряд из кусочков ананаса залить белым суфле. Накрыть вторым белым коржом пористой поверхностью вверх, пропитать его соком с коньяком и поставить в холодильник на 30 мин., чтобы суфле застыло. Приготовить новую порцию белого и розового суфле.

Так же собрать второй и третий этажи торта в оставшихся формах, произвольно чередуя белые и шоколадные коржи. Поставить в холодильник.

10 Приготовить крем для оформления торта.

Свеклу очистить, натереть на мелкой терке, залить 2 ст. л. кипятка и дать настояться 10 мин. Слить настой. Уварить 50 мл свекольного настоя с 50 г сахара до загустения, в течение 20–25 мин. Оставшееся сливки взбить с 2 ст. л. сахара в пышную пену, добавить несколько капелек свекольного сиропа и перемешать.

★ **Интенсивность цвета зависит от количества добавленного сиропа.**

Вынуть торты из форм и смазать кремом.

11 Сделать засахаренные цветы. Перелить в миску яичный белок и слегка его размешать. Цветы обмакивать в белок и выкладывать на салфетки на 5 мин. Белок должен немного обсохнуть. Затем посыпать цветы через ситечко небольшим количеством сахарной пудры.

Собрать пирамиду, начиная с самого большого торта.

Перед подачей на стол украсить живыми и засахаренными цветами. ■



НАШ СОВЕТ

- ★ Бисквитное тесто следует сразу же ставить в разогретую духовку. Если перед выпечкой бисквит перестой, то потеряет свою пышность.
- ★ Взбивать яйца и сливки надо только в одном направлении.
- ★ Можно сделать крем других цветов: желтый – из моркови, зеленый – из шпината, фиолетовый – из черники.



персики | в слойке



Время приготовления: 35 мин.

Порций: 4

1 порция: 634,7 ккал

белки – 8,2 г, жиры – 29,1 г,
углеводы – 85,0 г

Что нужно:

450 г (1 упаковка) готового слоеного теста
1 кг персиков
2 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. сахара
1 ст. л. сахарной пудры

Что делать:

1 Разогреть духовку до 190 °С. Персики нарезать дольками. Растопить сливочное масло, добавить 1 ст. л. сахара, размешать. Лист слоеного теста смазать маслом с сахаром. Положить на него второй лист и раскатать в тонкий слой. Разрезать на 2 части.

2 Держать руку на весу, пальцами собрать тесто в большие складки от краев к середине куска.

3 Уложить в получившиеся складки кусочки персиков, присыпать оставшимся сахаром. На противень положить лист пергамента, смазать маслом. Выложить слойки с персиками на противень, выпекать 20 мин. Готовые слойки посыпать сахарной пудрой.

НАШ СОВЕТ

В этом рецепте вместо персиков можно использовать нектарины. Плоды не должны быть перезрелыми, иначе они превратятся в пюре.



НАПИТКИ

из арбуза

Обычно первые десять арбузов сезона съедаются в один миг. Потом становится немного скучно. А ведь из этой ягоды можно приготовить множество вкусных блюд – цукаты, салаты, а можно сделать самые разные напитки для детей и взрослых.



Как приготовить арбузный сок.



Вынуть из арбуза мякоть, нарезать ее кусочками произвольного размера, небольшими порциями протереть через мелкое сито. Чтобы мякоть протиралась быстрее, можно заранее вынуть все косточки. Полученный сок слить в кувшин.



МЯТНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Что нужно:

- 150 мл арбузного сока
- 4–5 листиков мяты
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. лимонного сока



Что делать:

На дно бокала надо положить мяту, всыпать сахар и слегка раздавить рукояткой ножа. Добавить лимонный сок и 150 мл арбузного сока.

- ★ Если этот коктейль будут пить только взрослые, то можно добавить 50 мл светлого рома или джина.

арбузный лед

Что делать:

Сок разлить по формам для льда и заморозить.

- ★ Можно заморозить и шарики, вырезанные из арбуза. Зимой они будут прекрасным украшением для коктейлей.



«розовое шампанское»

Что делать:

Влейте в арбузный сок охлажденную газированную воду в пропорции один к одному.

- ★ Этот напиток прекрасно подойдет для детского праздника.



Кулинарная школа «Гастрономъ»
предлагает вашему вниманию
расписание мастер-классов на сентябрь

1 ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Дни проведения занятий:

04–05, 11–12, 18–19, 25–26 сентября

Стоимость курса:

одна тема курса – 260 у.е.; две темы – 480 у.е.;

три темы – 660 у.е.; полная стоимость курса – 800 у.е.



Дмитрий Каневский,
шеф-повар ресторана «Царская охота»

Справка журнала «Гастрономъ»

Дмитрий Каневский работал:

«Дом офицеров», ГДР – 2 года, повар

Посольство СССР в Мьянме (Бирма) –

6 лет, шеф-повар

Ресторан «Карина» (российско-итальянский) –

2 года, шеф-повар

Ресторан «Красная площадь»

(La Plaza Roja), Барселона – 3 года, шеф-повар

Ресторан «Царская охота» – с 1998 года по

настоящее время, шеф-повар



3

Тема мастер-классов:

РУССКАЯ КУХНЯ

Расписание мастер-классов:

09 сентября 2004 года – с 11 до 15 часов

16 сентября 2004 года – с 11 до 15 часов

23 сентября 2004 года – с 11 до 15 часов

30 сентября 2004 года – с 11 до 15 часов

Стоимость 1 мастер-класса: 250 у.е. Количество участников ограничено.

Евгений Абыянов, шеф-повар ресторации
«ШТОЛЬЦ» на Саввинской набережной

2

Справка журнала «Гастрономъ»

Евгений Абыянов работал:

Ресторан «Ностальжи» –

4 года, повар

Ресторан «Сан-Мишель» –

1 год, бригадир поваров

Ресторан «Сыр» – 1.5 года, су-шеф

В качестве шеф-повара открывал кафе

«Суфле», летнюю площадку ресторана

«Архитектор»



Тема мастер-классов:

АВТОРСКАЯ КУХНЯ

Расписание мастер-классов:

06 сентября 2004 года – с 11 до 15 часов

13 сентября 2004 года – с 11 до 15 часов

20 сентября 2004 года – с 11 до 15 часов

27 сентября 2004 года – с 11 до 15 часов

Стоимость 1 мастер-класса: 250 у.е. Количество участников ограничено.

4 ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

Дни проведения занятий:

04–05, 11–12, 18–19 и 25–26 сентября

Стоимость курса: 260 у.е.

Записаться на курс: www.gastromag.ru/kulinar.shtml



Мастер-классы будут проходить в здании кулинарной школы «Гастрономъ» по адресу:

г. Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1.

Телефон для справок: 725-10-70. Контактные персоны: Нагибина Алевтина Иосифовна, Леванкова Юлия

Информацию о мастер-классах вы можете найти на сайте: www.gastromag.ru

Подписаться на журналы «Гастрономъ» и «Школа гастронома» через редакцию очень просто.

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

2. Поставьте отметку на выбранном варианте.

• Стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» – 65 руб. Вы можете подписаться на любые номера в течение 2005 г. Отметьте их в квитанции.

Оформив подписку до 10-го числа текущего месяца, вы будете получать журнал со следующего месяца.

Журнал выходит 1 раз в месяц.

• Стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» – 30 руб. Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на один месяц – 60 руб. Вы можете подписаться на любые номера в течение 2005 г.

Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы будете получать журнал со следующего месяца.

4. Если вы подпишетесь на пакет наших изданий «Гастрономъ» + «Школа гастронома» на 2005 г., годовая подписка составит 1350 руб.

5. Для годовых подписчиков 2004 г. годовая подписка на пакет изданий «Гастрономъ» + «Школа гастронома» составляет 1200 руб.

Подписка на пакет изданий открыта до 10 декабря 2004 г.

6. 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.

• Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение 3 дней с момента выхода журнала.

• В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.

Вы также можете оформить подписку на наши журналы и в других странах.

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

Beneficiary: ZAO «Izdatskiy dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252 with Sberbank Russia, Tverskoe oldelenie
7982, Moscow S.W.I.F.T. Code: SARRJUMM

Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia

Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRV-TUS3N, Acc.890-0057-610

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

Также подписаться на журнал можно в любом отделении связи или через подписные агентства.

АПР: объединенный каталог «Пресса России»

44140, 44141 – Гастрономъ;

84584, 83273 – Школа гастронома

Роспечать: каталог агентства «Роспечать»

81150, 81158 – Гастрономъ;

83316, 83284 – Школа гастронома

МАП: каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ

12598, 99378 – Гастрономъ;

12599, 11308 – Школа гастронома

Интер-почта-2003:

тел. (095) 500-0060 (по Москве)

(095) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

Вся пресса: тел. (095) 787-3445

Коммерсант-Челябинск: тел. (3512) 60-7135

Петербург-пресс: «Справочник подписчика

«Петербург-пресс», 44141 – Гастрономъ;

83273 – Школа гастронома

Обновление: г. Сергиев Посад, тел. (254) 6-0983

ЧП Мосговщикова С.М.:

г. Тюмень, тел. (3452) 39-8809

Пресса-подписка: г. Калининград

81158 – Гастрономъ; 83284 – Школа гастронома

Курьер-прессервис:

г. Москва, тел. (095) 933-3071

Подписное агентство KSS:

г. Киев, тел. (044) 464-0220

30850 – Гастрономъ; 34035 – Школа гастронома

УП «РЗМ-Инфо»:

г. Минск, тел. (017) 291-9891, каталог «Белпочта».

44141 – Гастрономъ;

81158 – Школа гастронома

Извещения

Кассир

Квитанция

Кассир

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

7743038046 № 40702810338040105252
(ИПН 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 Гастрономъ
 ШКОЛА гастронома
 Гастрономъ + ШКОЛА гастронома

на 200_ год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа _____ руб. _____ коп.

Сумма платы за услуги _____ руб. _____ коп.

Итого: _____ руб. _____ коп.

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

7743038046 № 40702810338040105252
(ИПН 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 Гастрономъ
 ШКОЛА гастронома
 Гастрономъ + ШКОЛА гастронома

на 200_ год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа _____ руб. _____ коп.

Сумма платы за услуги _____ руб. _____ коп.

Итого: _____ руб. _____ коп.

Кондитерская фабрика
Русский шоколад



Кондитерская фабрика
Русский шоколад



Кондитерская фабрика
Русский шоколад



Кто не заметит
«Русский шоколад»



Life tastes great.



Felix



Fun



Jazz



Столовые приборы. Стекло. Посуда. Подарки.

Изделия **WMF** можно приобрести в фирменных магазинах **Villeroy&Boch:**

Москва, ул. Смоленская, 10, тел. (095) 248-76-57, ул. Б. Никитская, 31, тел. 202-08-73, 291-23-50, Малая Сухаревская пл., 2/4, тел. 207-83-03, ул. Намёткина, 3, тел. 718-62-00, 718-66-22, «Крокус Сити Молл», МКАД, 65-66-й км, тел./факс 727-17-00, магазины «ДОМИНО», отделы **WMF**: Калужская пл., 1, тел. 230-11-80, Комсомольский пр-т, 27, тел. 245-08-85, 245-35-95, Ленинский пр-т, 7/11, тел. 930-39-55, Ленинградский пр-т, 52, тел. 313-44-62, ул. Итальянская, 15, Невский пр-т, 44, «Гранд-Полас», бутик 13, тел. 449-94-50.
Санкт-Петербург, Большой пр-т, П.С., 25, тел. (812) 235-14-00; Пассаж, отдел «Villeroy&Boch»: Невский пр-т, 48, тел. 313-44-62, ул. Итальянская, 15, Невский пр-т, 44, «Гранд-Полас», бутик 13, тел. 449-94-50.
Самара, ул. Содовая, 239, тел. (8462) 79-91-36, **Красноярск**, пр-т Мира, 78, тел. (3912) 65-08-10,
Екатеринбург, ул. Ленина, 54/2, тел. (3432) 56-43-18, **Челябинск**, ул. Худякова, 13, тел. (3512) 34-49-33,
Саратов, ул. Чернышевского, 183, тел. (8452) 28-06-19, **Хабаровск**, Восточное ш., 10, тел. (4212) 27-43-18.
www.villeroy-boch.ru