



№3 (6), октябрь 2013

16+

Вкусная газета

Романа Трусова

Первая газета в Татарстане о еде и ресторанно-гостиничном бизнесе для профессионалов и не только!

СЛОВО РЕДАКЦИИ

Уважаемые читатели «Вкусной газеты», в этом номере мы расскажем Вам о различных новинках и ноу-хау в мире и удивительной подачи летающих блюд в Казани от Романа Трусова.

С чего начать и как открыть ресторан.

Удивительные свойства воды.

«Фишки» в ресторанном бизнесе, какие идеи применяют рестораторы для привлечения гостей в свои рестораны.

Все полезные свойства и история перца.

Традиционный вкусный кроссворд и рецепты читателей.

Мы делаем для вас вкусные новости, от которых трудно оторваться.

Желаем нашим дорогим читателям этой осенью больше позитива, здоровья и успеха!

Читайте «Вкусную газету Романа Трусова» и удивляйте своих знакомых интересными новостями.

www.roman-trusov.ru

«Летающая» МЕРЕНГА

стр.4



↑ **Всё что нужно знать для открытия нового ресторана**

стр. 2

→ Вода — самое удивительное вещество на Земле

Вода — вещество привычное и необычное. Известный советский учёный академик И. В. Петрянов свою научно-популярную книгу о воде назвал «самое необыкновенное вещество в мире». А «Занимательная физиология», написанная доктором биологических наук Б. Ф. Сергеевым, начинается с главы о воде — «Вещество, которое создало нашу планету».

Учёные абсолютно правы: нет на Земле вещества, более важного для нас, чем обыкновенная вода, и в тоже время не существует другого такого вещества, в свойствах которого было бы столько противоречий и аномалий, сколько в её свойствах.

стр. 5



← ПЕРЕЦ

Перец — король пряностей. Первое упоминание о перце встречается в индийской литературе, написанной на санскрите более 3000 лет назад. Различных видов перечных насчитывается более полутора тысяч.

Первым европейцем, который достиг Северной Индии и увидел перец своими глазами, был великий Александр Македонский (326 г.).

стр. 6

А также в номере:

Новые рецепты от Романа Трусова,

Разгадывайте кроссворд и участвуйте в конкурсе «Вкусной газеты»

Ателье Гастрономик

Международный Поварской Альянс и Ателье Гастрономик. Совместная работа.

Возьми ресторан с собой!

Эта фраза могла бы быть нашим девизом. Ресторан выездного обслуживания готов воплотить в жизнь самые смелые мечты о празднике любого гурмана. В Вашем распоряжении целая галерея блюд, все самое изысканное и вкусное. Чего только стоит наша молекулярная кухня — такого Вам не предложит никто. Необычные сочетания, достижения науки и высокой кухни в одном флаконе, шоковой терапии и вкусового восторга — это стоит попробовать. Для любителей всего традиционного мы можем предложить французскую и европейскую кухни, а это кухни более 40 стран со всеми их гастрономическими особенностями и изысками. Наш шеф-повар подготовит индивидуальное меню, эксклюзивные украшения и все с учетом пожеланий клиента.

У нас Вы сможете найти все для своего праздника, будь то барбекю с друзьями или юбилей в огромном пустом зале. Как правило, обслуживание подразделяется на повседневное выездное и банкетное, которое предназначено для праздничных

мероприятий. Второй вариант требует более серьезного подхода, заблаговременного заказа и подробного обсуждения меню. Мебель для проведения праздника, шоу программы, музыка, съемка, красивая посуда, необходимое оборудование и украшение зала, освещение, мангалы, каляны предоставляются нами по желанию заказчика. Услуги каляницы — это просто восточная сказка наяву. Разнообразие вкусов, секретные рецепты, соответствие восточным традициям будут неперенным атрибутом каляны от Ателье Гастрономик Эвент.

Наш опыт в данной сфере более 5 лет. За это время подобрался сплоченный коллектив профессионалов, влюбленных в свою работу. Мы готовы подарить праздник каждому, кто в этом нуждается. Нас любят дети, детские дни рождения и утренники долго вспоминаются малышам. Выпускные с нами проходят «на ура!», восторгу, обычно нет предела, но самые главные заказчики нашей фирмы, конечно же, люди бизнеса и молодежи.

Первые очень ценят свое время, а вторые качество и разнообразие. Корпоративы, фуршеты, обслуживание бизнес конференций — это лишь немногие из наших пред-

ложений. Если не устраивает рабочая столовая, а пообедать в ресторане в перерыве просто нет возможности, то вперед к «Ателье Гастрономик», ресторан придет к Вам сам. С нами обед станет приятным событием. Для нас нет маленьких заказов или легкой работы, к любому клиенту мы ищем индивидуальный подход, совместно подбирая варианты. Наше меню максимально разнообразно, а услуги многогранны.

Свадьбы — это вообще отдельная история. Сейчас очень модно проводить такие банкеты по случаю празднования торжества в необычных местах или на природе. Готовить самому на большое количество гостей просто не реально, а покупать в ресторане еду на вынос дорого и нецелесообразно. Во-первых, ее придется самому везти, во-вторых, раскладывать по порциям и т.п. Трудностей больше, чем впечатлений. Кейтеринг в один миг избавляет от всех проблем и просто позволяет насладиться праздником в полной мере. Его нельзя заменить ни едой на вынос, ни фаст-фудом, ни домашним приготовлением. Помимо вкусной еды на Ваш праздник мы готовы предоставить украшение шарами, тканью, цветами, ди-джейев, разработку сценариев и концепции праздника, например, веселых клоунов, фокусников, дрессировщиков или

мыльных пузырей. Мы сделаем для праздника все, что в наших силах, профессиональный ведущий будет на высоте, а фейерверк подойдет для яркой кульминации. При необходимости можно заказать выступление звезд. Праздник, организованный «Ателье Гастрономик» запомнится на всю жизнь, а поможет в этом фото и видео съемка, которую мы также организуем на самом высшем уровне. Это будет событие, где все включено, особенно хорошее настроение.

Преимущества наших услуг просто не перечислить. Экономия времени, пожалуй, все же на первом месте, хотя не маловажно и качество питания. Еда от нашего шеф-повара очень вкусная и красивая. Такая система питания подойдет любому независимо от социального статуса и вкусовых предпочтений. Единственным минусом кейтеринга можно считать быстрое привыкание к хорошему. Да и как тут не привыкнуть, ведь организация проходит на высшем уровне. Помимо великолепных блюд от шеф-повара, который имеет множество наград, «Ателье Гастрономик»



готово разработать для Вас креативную концепцию праздника и предоставить профессиональный персонал для обслуживания мероприятий, официантов можно выбрать клиенту. Весь наш дружный коллектив помимо высоких профессиональных навыков обладает знанием иностранных языков и психологии общения, так что без труда мы сможем обслужить любую иностранную делегацию. Нашим барменам также можно доверить любое серьезное мероприятие.

Мы не единственная компания, оказывающая подобные услуги на рынке общественного питания, но качество наших услуг эксклюзивно!

Наталья Лебедева

Открытие ресторана от А до Я



В современном мире жизнь человека проходит в постоянном движении. В таком ритме у большинства людей, попросту нет времени на полноценное домашнее питание. И в связи с этим организация ресторанный бизнес, является одним из перспективных направлений.

Принято считать, что к этой сфере деятельности относятся исключительно рестораны. Стоит отметить, что любые заведения, работа которых заключается в организации быстрого питания, также подпадают под классификацию — «ресторанный бизнес». А это — разнообразные кафе, пиццерии и собственно рестораны.

Основные различия между ними это их направленность, относительно финансовых возможностей и вкусовых предпочтений клиентов. К примеру, маловероятно, что среднестатистический студент будет иметь возможность пообедать в ресторане и скорее всего, остановит свой выбор на бо-

лее доступном по цене кафе. В тоже время бизнесмен, имеющий более высокие требования к еде и обслуживанию, сделает выбор в пользу ресторана.

А значит первым шагом в подготовке к открытию такого бизнеса, должен быть выбор категории предполагаемых клиентов. От этого

выбора зависит многое и в первую очередь, сумма необходимых вложений в проект.

Регистрационные вопросы Прежде всего, необходимо решить, какой правовой статус будет иметь ваш ресторан или кафе. Существует несколько вариантов оформления, это:

ИП — данный организационно-правовой статус, является наиболее простым и предполагает регистрацию в качестве индивидуального предпринимателя. И после уплаты госпошлины в 800 рублей и определения системы налогообложения, вы уже можете приступить к работе. Этот вариант подойдет для открытия заведения, в котором не предполагается торговля алкогольной продукцией, за исключением пива;

ООО — наиболее распространенная форма реги-

страции для ресторанный бизнес. При таком оформлении, вы существенно снижаете личные риски в случае непредвиденных ситуаций. Для регистрации, необходимо наличие уставного капитала, размер которого должен быть не менее 10 000 рублей, а также уплаты госпошлины в размере 4000 рублей. Ограничения на продажу алкогольной или любой другой лицензированной продукции отсутствуют;

ОАО, ЗАО — по своей форме мало чем отличается от ООО и подходит, прежде всего, для желающих открыть сеть ресторанов или кафе с привлечением средств акционеров.

Кроме этого, если предполагается продажа алкогольной и табачной продукции, то необходимо получить соответствующие лицензии. А само предполагаемое для работы помещение должно быть согласовано с санэпидстанцией.

Подбор стиля и оформления Особое внимание следует уделить оформлению и стилистике ресторана, ведь половина успеха зависит именно от этого. В этом

вопросе важную роль играет расположение. Так, например, в центре города оптимальным вариантом будет открытие ресторана в строгом классическом стиле, а ближе к спальным районам, подойдет семейный вариант.

Хотя все-таки иногда стоит, и поэкспериментировать со стилем и оформлением. В ряде случаев именно необычный дизайн возможно и станет той «изюминкой», которая будет привлекать посетителей. Для этих целей идеальным вариантом будет привлечение профессионального ресторатора или дизайнера.

Кухня и меню

Что касается кухни, главным образом следует учесть возможные предпочтения потенциальных клиентов. В некоторых регионах и даже районах крупных городов, особенности местной кухни могут кардинально отличаться.

В этом плане можно придать и какую либо особую специфику, это могут быть рестораны, ориентированные на китайскую, европейскую или японскую кухню. Отличной идеей может стать открытие ресторана с халяльной или кошерной пищей, в ряде случаев такой подход позволяет привлечь целые диаспоры людей со всего города.

В минимальный набор меню, даже маленького ресторана, должны входить 5-7 горячих блюд, около 15 видов салатов и других холодных закусок и не менее 15 вариантов напитков. От

того насколько ответственно вы подойдете к этому вопросу, будет зависеть общее впечатление о вашем ресторане. Для имиджа заведения положительным фактором станет наличие нескольких авторских блюд, возможно одноименных с рестораном.

Подбор персонала доверяйте профессионалам

Одним из ключевых моментов является подбор персонала, ошибка в этом может существенно повлиять на репутацию всего ресторана. По этой причине в первую очередь, необходимо пригласить на работу опытного управляющего, которому и следует поручить подбор сотрудников.

В число сотрудников должны входить как минимум:

- Управляющий;
- Главный повар и два помощника;
- Два администратора, два бармена, шесть официантов, а также две уборщицы;

Более точное количество сотрудников, должен будет определить управляющий исходя из размера и загруженности ресторана.

Подготовка к открытию

В завершении необходимо заключить договора с поставщиками и лишь после этого можно приступить к рекламной компании. Для успешного старта, в день открытия ресторана следует организовать красочное и привлекающее внимание клиентов мероприятие, возможно со скидками и раздачей дисконтных карт первым посетителям.

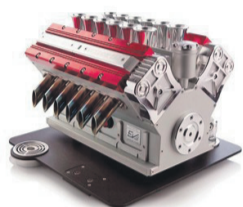
Висаев Руслан





Теперь больше не надо включать телевизор в определенное время, чтобы послушать нудного ведущего, какая сегодня будет погода. Даже не надо лезть в интернет за прогнозом погоды. Его можно будет узнать прямо во время завтрака!

Тостер Jamy Toaster - это самый обычный девайс, который оснащен Wi-Fi и поддерживает связь с компьютером. Пока вы готовите завтрак, тостер получает информацию о прогнозе погоды и сам выпекает ее на вашем тосте.



Кофеварка, сделанная в виде двигателя V12

Такая кофеварка, сделанная в виде автомобильного двигателя V12, станет находкой для всех безумно богатых автомобилистов-кофеманов. Машина, сделанная из титана, алю-

миния и магния, существует в количестве 500 штук. Найти такую кофеварку можно будет в зарубежных интернет-магазинах. Цена пока неизвестна, но многие уже считают, что гораздо дешевле было бы купить новый автомобиль.



Многоразовая бумажная тарелка Британский дизайнер Сахар Маданат Хаддад предложил изящное решение проблемы одноразовой посуды, которая в огромных количествах скапливается возле заведений быстрого питания. Он разработал многоразовую бумажную тарелку. После использования с поверхности тарелки можно снять верхний слой - специально для этого один угол тарелки оставлен непроклеенным. Каждый слой имеет влагонепроницаемую основу, так что на нижних слоях не остается никаких следов. Под съёмными слоями находится плотное основание, так что даже с одним слоем тарелка не потеряет своей формы. Одна тарелка рассчитана на 10 применений.



Изобретен **тостер, делающий складные тосты.**

Дизайнер Зил Лазарович из США разработал систему, позволяющую легко и быстро приготовить бутерброды с маслом и джемом. Основной элемент системы - тостер, делающий тосты в форме буквы V. Важное дополнение к нему - нож в форме буквы Y, каждым концом которого можно нанести на тост отдельный вид начинки: сливочное или арахисовое масло, творог, джем. Остается только соединить края тоста - и хрустящий сэндвич с любимой начинкой готов.



Точилка для моркови.

Креативная идея «Karoto», огромная точилка для моркови в виде точилки для карандашей, от дизайнера Авичая Тодмора была представлена на ярмарке товаров для потребителей во Франкфурте (Германия). Согласно производи-

телю Monkey Business, креативное изобретение способно также очистить и заострить цуккини и огурцы и поможет создать съедобные украшения для салатов и других блюд. Остатки от очистки овощей похожи на воздушных змеев.



Лазерный пистолет, определяющий сорт мяса.

Ввиду недавно разразившегося в Европе мясного скандала немецкие ученые планируют реанимировать и активно внедрять изобретение, ранее созданное работниками Технического Университета Берлина.

В 2007 году ими был изобретен лазерный пистолет, способный за несколько секунд определять степень свежести и вид мяса. Аппарат без труда различает не только традиционные виды мяса, такие как свинину, говядину, конину, курятину, но и экзотическое мясо, например, верблюжатину, мясо крокодила или питона. Теперь ученые усовершенствовали свое изобретение. Новое устройство способно определить сорт мяса сквозь закрытую упаковку.



Нож, как из каменного века.

Итальянский дизайнер Мишель Данелуццо вдохновился режущими инструментами каменного века и создал необычный нож под названием Primitive knife («Примитивный нож»). Нож, выполненный из нержавеющей стали, по форме напоминает кремниевый резак пещерных людей. Вместо ручки, которая есть у всех современных ножей, Primitive knife имеет утолщение сверху, за которое можно держаться. Его форма утончается по направлению к режущему лезвию. К ножу прилагается подставка в виде небольшого камушка, на которой его можно хранить в вертикальном положении. «Primitive knife демонстрирует внутреннюю взаимосвязь между человечеством и дизайном, предлагая современной культуре забытые древние инструменты», - говорит Мишель Данелуццо. В скором будущем выпускать эти оригинальные ножи намерен итальянский производитель столовых приборов Del Ben.

Удивительные и эпатажные идеи в создании ресторанов

Занятие ресторанным бизнесом всегда считалось беспроигрышным и перспективным. В связи с этим, конкуренция в этом сегменте превышает все мыслимые пределы. И единственный выход в этой ситуации это привлечь внимание клиентов удивительными, а в некоторых случаях и шокирующими идеями.

Такой подход, очень часто позволяет достичь действительно великодушных результатов, порой привлекая внимание СМИ, что является превосходной рекламой.

И так, как вам уже стало известно, главное это обратить на свой ресторан внимание. Приемов может быть несколько, это уникальные и эпатажные решения в дизайне интерьера, необычные меню или же не стандартный подход к обслуживанию.

Например, одному из известных американских рестораторов Джорджу Карпати, пришла в голову идея создания ресторана с огромным аквариумом. На первый взгляд не чего особенного, если не учитывать то, что в аквариуме кроме рыбок, плавают еще и настоящие, живые и очень симпатичные русалки. Идея обрела большую популярность, и теперь этот ресторан привлекает посетителей со всей Америки. Стать русалкой, тоже не просто, ведь для этого проводятся постоянные кастинги, которые проходят только самые красивые девушки США.

Японские рестораторы, преследую ту же цель пошли по совершенно другому пути, открыв ресторан «Алькатрас». Стистика этого ресторана полностью про-



Ресторан «Алькатрас»

питана «тюремной романтикой» и даже попасть в него можно исключительно после проверки отпечатков пальцев. Форма одежды, также соответствует стилю - абсолютно все посетители переодеваются в полосатую тюремную робу. А вот официантки, действительно радуют взгляд и одеты в белые медицинские халатики. В столице России, также появился аналогичный ресторан-клуб, носящий более традиционное для нас название - «Зона».

Но действительно шокировал публику, дизайном своего ресторана, художник-ресторатор из Дании, по имени - Джоел ван Лишаут. Его очередным шедевром, стал ресторан выполненный форме, которая в точности имитирует человеческий пищеварительный тракт. Каждая деталь выполнена с потрясающей воображение реалистичностью, там есть желудок, пищевод и даже язык. Еще одной

интересной деталью является местоположение туалета, которое полностью соответствует, расположению соответствующих органов в организме.

Специально для любителей «пощекотать» свои нервы, в Брюсселе, открылся ресторан, выполненный в ритуальном стиле. Интерьер ресторана украшают гробы и венки, а для освещения используются свечи и неоновые лампы, что позволяет создать особую атмосферу. Не смотря на это, ресторан вызвал живой интерес со стороны посетителей, по мнению которых этот антураж по-



зволяет полностью расслабиться и поразмышлять о скоротечности жизни.

А вот в Нью-Йорке, рестораторы решили использовать в качестве интересной «фишки» - самих посетителей. В этом ресторане, который называется «Clothing Optional Dinner», обязательным условием для посетителей является полная нагота, при нахождении в зале. Самое интересное, что большинство посетителей, представляют собой семейные пары, средний возраст которых 30-40 лет. Не смотря на обнаженность самих посетителей, обслуживающий персонал носит вполне классическую форму одежды.

Есть и очень интересные варианты подхода к обслуживанию посетителей, как например, в японском ресторане Ogoricafe. Вся «фишка» в том, что каждый заказ является сюрпризом для посетителя, так как ему приносят то, что заказал предыдущий клиент. А следующий клиент получит заказ этого посетителя. Таким образом создается своеобразная интрига, которая и вызывает интерес клиентов.

Очень удивляет подход к пище в ресторане Heart Attack Grill. В отличие от многочисленных ресторанов, предлагающих полезную и здоровую пищу, в меню этого заведения входит только самая вредная для здоровья еда. Упор сделан на калорийность и высокое содержание холестерина, а в состав готовых обедов, обязательно входит пиво и сигареты. Даже сигареты в ассортименте этого ресторана исключитель-

но без фильтра, а диетическая еда под строгим запретом. Зато клиент, съевший самый большой гамбургер, в качестве бонуса, получает возможность доехать на кресле-каталке под управлением симпатичной официантки.

По необычности расположения, бесспорно, бьет все рекорды ресторан сделанный жителем Африки по имени - Хидер ван Хеедер. Этот небольшой ресторан, обслуживающий посетителей со всего мира, сделан в дупле настоящего баобаба, диаметр которого составляет 47 метров. Площадь этого ресторана позволяет вместить 15 посетителей, стоит отметить, что найти свободное место без предварительного заказа в этом заведении не возможно.

О посетителях, уделяющих чрезвычайное внимание к экологической чистоте еды, позаботились рестораторы Амстердама. Все овощи и фрукты выращиваются прямо на территории ресторана, а за процессом их сбора посетители могут наблюдать, через прозрачные стены. Интересно и то, что работа шеф-повара также открыта для взора посетителей, которые могут наблюдать за приготовлением их заказа.

Все это говорит, о том, что решив заняться ресторанным бизнесом, не стоит бояться удивлять и шокировать публику. Главное в успешности этого бизнеса, пригласить опытного и профессионального ресторатора, который сделает ваш ресторан действительно уникальным и привлекательным.

Висаев Руслан

В Казани появились летающие блюда

В ресторанном бизнесе преодолен закон земного притяжения



Роман Трусов, один из самых талантливых шеф-поваров Санкт-Петербурга, в Казани уже больше полутора года работает по контракту. За его плечами много грандиозных проектов, в том числе участие в открытии ресторана «Graf-in» Санкт-Петербург, организация питания на выставке «Инопром-2011» Екатеринбург, помощь в организации питания и обслуживания Петербургского Международного Экономического Форума 2010 г. и много других заслуг. Призовые места в шеф-поварских международных соревнованиях. Религии перед персонами из правительства РФ. Любовь к гастрономическим изыскам у Романа на генном уровне ведь его мама тоже шеф-повар высочайшего класса и прабабушка работала технологом. Такая династия шеф-поваров не смогла не оставить свой отпечаток. Роман является президентом Международного Поварского Альянса и автором проекта «Лаборатория» где и было сделано открытие с необычным зависанием блюд в воздухе. Нам удалось взять интервью у Романа Владимировича.

Роман здравствуйте. Летающая меренга кажется каким-то фокусом, блюдом из фантастики. Когда и как пришла идея побороть земное притяжение?

Добрый день. Однажды достигнутого оказалось мало, и пришла идея двигаться дальше, в научном направлении. Так родился закрытый проект «Лаборатория» на базе Международного Повар-

ского Альянса. Задача этого проекта заключалась в развитии новых технологий в кулинарии. Для этого я собрал людей, которые смогли мне помочь, это заведующие кафедры физики ведущих институтов Санкт-Петербурга, технологи по производству эфирных масел, шеф-повара из Международного Поварского Альянса, заинтересованные инвесторы.

Действительно серьезный подход к любимому делу. В Казани такая подача, наверное, вызвала небольшой шок у ваших гостей?

Могу сказать больше, такой способ подачи не использует не один ресторан в мире. Существуют аналоги, но там используются другие технологии. Я намерен запатентовать эту подачу.

Какова себестоимость, летающего блюда и в какую цену его можно купить в вашем ресторане?

В моем меню пока нет такой подачи, но для тех, кто сильно этого хочет я готов сделать эксклюзив. Стоить такой комплимент будет 20000 рублей. В дальнейшем возможно в моем меню появится такая подача антре при более низких ценах, всё зависит от желания моего инвестора. Компоненты достаточно дорогостоящие и не так просто всё найти. Мне приходилось заказывать в Европе при помощи моих хороших друзей. Хотя сама себестоимость используемых продуктов составляет пару рублей. Сегодня кто-то из гостей спрашивали ле-

тающую меренгу, но узнав цену, решили повременить. Если быть откровенным, в моем меню много других интересных блюд, которые стоит попробовать.

Какие технологии вы ещё используете в своей работе?

Ресторан, в котором я на данный момент работаю, имеет самую продвинутую и технологически подготовленную кухню. Я разрабатывал проект с нуля, когда были голые стены. Кухня производства рассчитана на четыре этажа и имеет большую и хорошо спроектированную площадку, конкурирующую с европейскими ресторанами. Одним словом, мою кухню не стыдно показать. На ней идеальный порядок, соблюдается все нормативы по СанПин, что большая редкость в Казани. Есть отдельная, специально оснащенная комната, где мы выращиваем цветы и микрозелень. Я использую самые новые технологии в кулинарии и располагаю оборудованием позволяющим это реализовывать. К примеру, у нас есть RascoJet позволяющий делать снег, мы подаём сорбеты с лавандовым дымом, с помощью жидкого азота, применяем технологию «sous-vide». Хочу обратить внимание, что блюда из моего меню совсем не дорогие. Капучино из креветок стоит всего 90 рублей, а любой сорбет украшенный живыми цветами и микрозеленью с жидким азотом, гость может попробовать за 50 рублей. Смешные цены при высоком качестве сделаны для того, чтоб приучить казанцев к высокой кухне и уважительному отношению к своим желудкам. Ведь повар проникает в гостя, глубже, чем любой врач. Еда, которую мы едим это основа здоровья! Я сделал своё меню здоровым и если можно сказать диетическим. Мы озонируем морс, делаем кефир с помощью грибка, делаем натуральное козье молоко, сотрудничаем с фермера-

ми. Конечно, не обходится и без импортных продуктов, но их доля составляет всего 20%.

Немного отошли от темы, задам основной вопрос, волнующий многих! Как это происходит?

На своём авторском сайте я подробно описал весь технологический процесс и выложил видеоролик. Для более простого понимания могу сказать, что всё дело в магнитной ловушке, которая заставляет предмет зависнуть в воздухе при сверхнизких температурах. Для этого я применяю жидкий азот и сверхсильные магниты.

Какой вес блюда может выдержать такая инновация?



Если хорошо сбалансировать блюдо, можно поднять в воздух и 200 грамм. Но есть более мощные компоненты, позволяющие создавать другие характеристики.

Над чем сейчас работает проект «Лаборатория»?

Недавно прошло заключительное тестирование светящихся в абсолютной темноте блюд. Технология позволяет заряжаться блюду ультрафиолетовым излучением и выдавать свечение в темноте. Пока не буду открывать все карты, вначале нужно красиво преподнести данную технологию.

Что вы думаете о молекулярной кухне?

Если честно, я не знаю, что обозначает этот термин. Я изучаю новые технологии в кулинарии на молекулярном уровне и это очень интересно.

Меренга или безе.

Одного яичного белка хватит на 20-30 штук. Белок взбить в густую пену, постепенно добавляя сахарную пудру. Отсадить через кондитерский мешок на силиконовую форму и поставить на 40 минут в духовку при температуре 130 С*. Низ меренги запанировать в черничном варенье, крошки из кедровых орешков и бисквите.

Карамель. Сахар развести с водой и кипятить до цвета карамели. Процесс очень простой, но есть тонкости. Всегда делаю на глаз, соотношение сахара и воды.

Важно: температура должна быть большая.



Как воспринимают казанцы высокую кухню?

В моей книге отзывов за пару месяцев работы накопилось более 150 положительных отзывов и не одного отрицательного. Наверное, это основной показатель. Хотя некоторым кажутся при таких ценах, не слишком боль-

шие порции. Для таких ценителей я ввёл стейки из мраморной говядины выходом по 300 грамм и пельмени, которые я подаю в металлических ведёрках. Особенно для жителей с деревень такая концепция должна показаться привычной, по желанию мы даже можем не выносить столовые приборы.

Спасибо за интересное интервью. Напоследок, ваши пожелания жителям Казани.

Культуру еды в Казани, нужно поднимать на другой уровень. Желаю всем, перед тем как есть, вдумываться, что упадёт в ваш желудок. А собираясь в ресторан идти на специалиста, ведь когда вы идёте в больницу, вас не интересует какой интерьер там. Вы идёте к хорошему специалисту, который вам поможет. Так же и шеф-повар, может помочь вам избежать гастрита или, к примеру, посадить вашу печень за неделю. Считаю, что шеф-повар не должен быть толстым. Это говорит о незнании процессов протекающих в организме после приёма пищи, незнании сбалансированного питания, незнания влияния аминокислот на животные жиры и т.д. Следите за своим здоровьем и ведите здоровый образ жизни.

РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФА

Хрустящая меренга с красной смородиной

Ингредиенты:

Яйцо 1шт.
Сахарная пудра 40гр.
Бисквитная крошка 5гр.
Кедровые орехи 1гр.
Черничное варенье 2гр.
Сахар 100гр.
Красная смородина 5гр.
Морковь 30гр.
Сусальное золото 1гр.
Цветок каланхоэ 1шт.
Чернила каракатицы 1гр.



Посуда должна быть чистая, попадание жира может всё испортить. Не нужно в процессе варки мешать ложкой. При работе с карамелью важно поймать температурный режим. Ягоду красной смородины наколоть на зубочистку и окунуть в карамель. Вытянуть. Насадить на край цветок, обмотать сусальным золотом. Снять зубочистку.

Спираль из чёрной морковки. Морковь нарезать в виде нити. Бланшировать. Мариновать в сахарном сиропе и чернилах каракатицы. Намотать на форму. Высушить при температуре 70 С*.

Украсить микрозеленью и сусальным золотом.

ЖИВАЯ ВОДА



Синяя вода — Поле без следа, без конца и края. Синяя вода, Ты спешешь куда? В недавнем прошлом именно так звучала одна песня, из мультфильма моего детства. И я помню как меня подлечивали минеральной водой — что то у меня было с желудком тогда. Я не думал о воде вообще, сказали болит живот нужно пить 10 дней. И пил, и помогала. Но прошли годы и я с болью в желудке пошел к врачу. Врач прописал мне ряд медикаментов и хорошую минеральную воду. Когда я у него спросил какую, он ответил — минеральную. Благо я повар и где то когда то встречался с тем или иным вопросом и незнания меди-

ка в том, что минеральная вода отличается друг от друга, меня даже не насторожила. В наше время самолечением заниматься конечно не нужно, но можно себе помочь хоть как то, зная те или иные способы профилактики здоровья. Вот о чем я хотел рассказать. Выбрать воду стало очень сложно, её на рынках делают все кому не лень и появилась уже не горстка, а хорошо отлаженная группа мошенников, которые пытаются продать все, даже воду из под крана, выдавая её за натуральный минеральный продукт. Ну и как нам узнать от каких болезней это вода помогает? В общем количество минеральной воды выпитой за один раз, колеблется в широких пределах, зависящих прежде всего от характера заболевания, от состава воды и так далее. Как же нам нужно пить воду минеральную, до еды или

вовремяедыилипосле? Чаще всего конечно же рекомендуется прием воды натощак, но а вот при жидком стуле воду пить натощак не следует. В принципе все понятно, что попадая в наш организм, вода своим химическим составом влияет на активность пищеварительных ферментов.

Так сказать где-то лечит, но где-то и гробит. А вот знаем ли мы, что большинство минеральных вод должно употребляться теплыми от 31–40 °С, но как видно и температура воды колеблется, например, при хронических гастритах и язвах желудка, лучше пить горячую воду. Также,



горячая вода помогает при спазмах кишечника, а вот при запорах нужно пить холодную минеральную воду. Ну а если болит печень и желчный пузырь, холодная вода противопоказана. Не стоит забывать о том, сколько по времени нужно употреблять воду, есть такие цифры и они колеблется от 30 до 40 дней, а вот если принимать воду больше положенного срока, то это может привести к нарушению минерального обмена в организме. Не нужно пить минеральную воду большими глотками всегда, пить большими глотками нужно в случае заболевания язвы желудка, и при повышенной кислотности желудочного сока, ни в коем случае не нужно пить минеральную воду с алкоголем или с похмелья, даже курение по возможности лучше избегать, потому что губительный никотин сильно дей-

ствующий раздражитель, его действие противоположно действию минеральной воды. А самое главное что минеральные воды эффективно действуют в комплексе с лечебным питанием. Натуральная вода Эссентуки №4 — широко применяется для желудочно-кишечного тракта, печени и желчного пузыря, и мочевыводящих путей, Эссентуки №20 — благоприятно влияет на функции кишечника и способствует нормальному пищеварению, например Нарзан считают освежающей, хорошо утоляющей жажду водой, но он так же усиливает перистальтику кишечника и секретную деятельность пищеварительных желез. Есть еще одна вода, Рычал-су очень хорошо помогает при гастрите, она очень похожа по своему составу на Боржом, и есть еще добрый десяток минеральных вод, которые тоже хорошо лечат от ряда заболеваний. Главное читайте про производителя каким образом он появился на рынке, сейчас все можно найти в интернете, по мне так лучше ГОСТ, но с нашим законодательством эти гости так стремительно переписываются, что иногда даже не знаешь верить ли им? Но думаю что есть ряд добросовестных

производителей, которые с гордостью выставляют свой товар на рынке и нам их просто нужно найти. И обращайте внимание на краткий химический состав на этикетке, возможно вы увидите такие цифры в графе минерализация 2 г/л-3 г/л — это на самом деле минеральная вода, так как минерализация начинается от 2,5–3 грамм на один литр воды, а не так как пишут на всеми нам известной «Аква минерале» — очищенная артезианская вода, скважина № 1, № 2, № 3, город Тверь, общая минерализация 50–500 мл/л. И поверьте таких лже-производителей полно, которые хотят заработать на нас деньги. Но мы ведь все это знаем, правда?! Удачи в выборе и обязательно постарайтесь найти хорошего врача, чтоб вам он прописал то, что нужно для лечения.

Андрей Муравский

РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФА

Тыквенная каша с яблочным вареньем

Осень, сезон тыквы. На даче свой урожай. Стараюсь их использовать на завтрак.

Тыква.....	100 гр.
Манка.....	10 гр.
Соль.....	2 гр.
Сахар.....	10 гр.
Яблочное варенье.....	20 гр.
Гранат.....	2 гр.
Кокос.....	2 гр.
Пряник.....	3 гр.
Халва.....	10 гр.
Орехи кешью.....	3 гр.
Цветы.....	1 гр.
Физалис.....	10 гр.
Микро зелень.....	1 гр.

Рецепт тыквенной каши очень прост, но есть определённые тонкости. К примеру, размер нарезки тыквы, температурные режимы. Тыкву очистить, нарезать равномерными кусочками по 2 см. Размер играет роль, от этого зависит консистенция, концентрация, вкус, равномерное приготовление каши. Положить кусочки в кастрюлю и добавить столовую ложку воды, поставить на медленный огонь, накрыть крышкой. На таком температурном ре-

Селёдка под шубой

В этом классическом рецепте я решил переиграть подачу.

Красный лук
Уксус
Сахар
Соль
Масло растительное
Перепелиное яйцо
Картофель
Морковь
Селёдка
Свекла
Майонез
Микрозелень
Цветы

Шато из моркови и картофеля отварить до готовности. Шато из картофеля не-



жиме тыква даст свой сок и будет в нём томиться. Немного воды я добавляю, чтоб она не пригорела с самого начала. Когда тыква готова, измельчить блендером и добавить манку, соль, сахар. Постоянно помешивать венчиком. Варить ещё 7 минут. Часто мы делаем горячую тыквенную кашу с молоком. Я подаю холодную тыквенную кашу. Так проще и быстрее. Достали заготовку из холодильника оформили – завтрак готов. Для формы лучше использовать силиконовые формы, можно кольца либо чашки. Залить горячую тыквенную кашу по формам, охладить, убрать в холодильник. Подаю с халвой и яблочным вареньем. Украсить можно чем угодно. Для своего рецепта тыквенной каши я использовал стружку кокоса и тонко нарезанные, немного подсушенные слайсы пряника. Как говорится, что под руку попало. Жареный кешью и сочный физалис добавляет определённую изюминку в консистенции. Яблочное варенье добавил в центр форм с кашей.

много обжарить. Лук нарезать кольцами, мариновать в течении нескольких минут с солью, сахаром, уксусом, маслом. Одно перепелиное яйцо отварить, другое заморозить. Достать желтки. Майонез подкрасить свекольным соком. Свеклу отварить, нарезать тонкими лепестками. Украсить микрозеленью, цветами. Селёдка под шубой немного меняет вкус из-за нарезки, но не значительно.

Есть или не есть, вот в чём вопрос!

Есть или не есть? Нет не так. Жить или не жить? Нет не то. Просто слов других не подберешь глядя на прекрасный покупной медовый торт с начинкой. Мы сейчас с вами постараемся приготовить медовый торт вот по этому — ост 10–060–95. Простите что в нашем рецепте мы не будем упоминать о граммах, так как я затрудняюсь весь этот состав превратить в единицу измерений. Так вот значит, берем столовый маргарин и добавляем сахар, мед, все это на водяной бане превращаем в однородную массу с добавле-

нием E500 (Карбонаты натрия: карбонат натрия, гидрокарбонат натрия, секвикарбонат натрия), после даем чуть остыть и вводим яйца, и перемешиваем. Затем вводим муку, после вымешиваем тесто, делим на коржи и выпекаем. Следом начнем делать крем. Берем твердые растительные жиры. Из чего делают твердый растительный жир? Берут растительное масло (чем оно дешевле, тем лучше), смешивают с катализатором (обычно это окись никеля), заливают все эти ингредиенты в реактор, закачивают водород

и нагревают до высокой температуры под давлением. Тьфу, жуть какая-то. Ладно следующий шаг это молоко сгущенное, в общем вроде все. Смазываем коржи и украшаем орехам, вкусно правда? С виду все здорово (пару ешек), но куда засунуть это, я ума не приложу! Ведь эти все компоненты есть в нашем торте: модифицированный крахмал E1400, E1401, E1402, E1403, E1404, E1405, E1410, E1411, E1412, E1413, E1414, E1420, E1422, E1423, E1440, E1442, E1443, E1450 E1451. Пришлось написать все, так как точного ука-

зания какой из этих (E) присутствует в составе я не нашел, E404 — альгинат кальция (мульгаторы), E471 — моно- и диглицериды жирных кислот), одним словом растительный жир, E472a — эфиры моно- и диглицеридов уксусной и жирных кислот, E472b — эфиры моно- и диглицеридов молочной и жирных кислот, E160a — бетакаротин (β-Каротин), E200 — сорбиновая кислота (E200), E330 — лимонная кислота, E406 — агар (agar), E102 — тартразин. Как мы, простые люди, можем это назвать? Я не хочу доказывать, что именно эти добавки несут

вред, я хочу понять другое. Зачем нас пичкают этой информацией, и что производитель хочет доказать, что он все делает во имя нашего блага?! Да, ситуация прям смешная, ну и пусть все будет так как хотят они, будем дальше кушать эти и другие сладости, просто на последок позволю себе короткий вопрос. Если нам предложить торт в виде жвачки, или в виде массы из выдавленного тюбика, мы что, согласимся это есть? Ведь все к этому и идет.

Андрей Муравский

НЕМНОГО ОСТРЕНЬКОГО

Сегодня мы расскажем вам о перце, основная приправа для повседневной готовки.

Чили

Христофор Колумб, как известно, завернул в Америку случайно — на самом деле король отправил



его в командировку в Индию, за чёрным перцем. А когда Колумб понял, как промахнулся, то постарался исправить положение: он привёз из Америки другие специи, в том числе сладкие и острые плоды. Но Христофор назвал их все «перцем», чтобы хоть как-то оправдать деньги из королевской казны, потраченные на его поход.

Словом «чили» называют весь острый стручковый перец, хотя его разновидностей — полторы сотни. Главный мировой экспортёр — Индия, затем Таиланд, Турция и Мексика. Самый распространённый у нас — кайенский перец, в виде порошка и обычно называется просто «острый красный перец», родом из Кайенской провинции в Гвиане. Его мякоть перемалывают вместе с перегородками и семенами.

Чаще всего свежим у нас продаётся Анахайм. Это сорт средней остроты, длинный красный или зелёный. Кайенские — острые ярко-красные перцы, слегка изогнуты, хвостики надеты на мякоть, как колпачки у гномов. Халапеньо — небольшие красные или зелёные перцы, слегка загнутые, очень острые, с ореховым привкусом. Серрано — мясистые красные или зелёные перцы, широкие в основании, средней остроты. Абанеро — небольшие, круглые, красные, самые острые в мире. Поблано — темно-зелёные, сладковатые, с фруктовым запахом, не очень острые, сушёными называются «анчо». Птичий глаз — крошечные ярко-красные, оранжевые или зелёные перчики, очень острые. Гуахильо — небольшие оранжевые перцы, средне острые, с ароматом зелёного чая, продаются сушёными.

Острота чили зависит от количества жгучего вещества капсаицина, которое измеряется в «сковиллях»: от 0 (болгарский перец) до 570 000 (абанеро). Чем чили меньше, тем острее. Свежие плоды должны быть гладкими и упругими. Молотый порошок — герметично упакован.

Чили богаты витамином С, стимулируют аппетит и пищеварение, а в жару охлаждают тело, заставляя его потеть.

Перец душистый

Английское и французское название душистому перцу переводится как «все специи». И правда,

его одного иногда бывает достаточно там, где требуется чёрный перец, гвоздика и мускатный орех, хотя все эти оттенки, конечно, не слишком ярко выражены в нём.

Душистый перец не является настоящим перцем. Это плоды большого дерева — 15 м высоты. Семейства миртовых, родом оно с американского континента. Теперь культивируется на Кубе, в Индонезии, на Ямайке, Шри-Ланке, Гаити и Центральной Америке. Собирают плоды зелёными — созревая на дереве, они потеряют аромат. Сушат душистый перец традиционно, раскладывая на солнце. В высушенном состоянии плоды делают светло- или темно-коричневыми.

Душистый перец — это круглые горошины диаметром 5–10 мм., цвета темно- или серо-коричневого. Немножко мор-



щинистые с маленькой круглой «выемкой» содной стороны, делающий душистый перец похожим на чернику. Внутри горошины находятся два семечка. На вкус этот перец островатый, но не такой как чёрный. У размолотых горошин запах — что-то среднее между чёрным перцем, мускатом и гвоздикой с коричневой ноткой. Морякам было давно известно, что душистый перец — это прекрасный консервант. Уходя в долгое плавание, они пересыпали им куски мяса. На Карибах он входит во все смеси для рыбы и мяса. Душистый перец часто используется в алкогольной промышленности: входит в состав горьких ликёров: индийского, французского «Бенедетина», и «Шартреза», на Ямайке из плодов и листьев душистого перца и рома делают ароматный и забористый напиток. Этой специей ацтеки приправляли горячий шоколад.

Чем ярче цвет и крупнее горошины, тем специя свежее и качественнее. Самым лучшим перцем считается с Ямайки (не зря душистый перец часто называют ямайским), где его выращивают на плантациях. У дикорастущего перца из Центральной Америки — Мексика, Гондурас, Гватемала — качество значительно хуже, хотя на рынке встречается он чаще.

Душистый перец регулирует пищеварение, избавляя от вздутия живота. Он является прекрасным тоником, его употребление придаёт сил и позволяет проснуться, поэтому часто его кладут в кофе для усиления эффекта. Душистый размолотый перец окажет антисептический и тонизирующий эффект, если на некоторое время его положить в горячую ванну.

Паприка

В 1920 году венгерский учёный Альберт Сент-Дьёрди вместе со своей командой венгерских



и американских коллег сумел выделить самый понятный человеку без медицинского и химического образования витамин С. В лабораторных исследованиях Сент-Дьёрди помогал продукт, который он любил и знал с самого детства — паприка. Вот так иногда еда приводит к Нобелевской премии.

Паприка — это плоды однолетнего травянистого растения, родом с Американского континента, выращивается повсюду в мире. Основным поставщиком паприки — Венгрия, там её производится 12–13 тонн в год. Туда этот продукт был завезён турками.

Чем краснее и ярче паприка, тем она более сладкая. На вкус она может быть и совсем сладкой, и огненно-острой. Аромат — сладковато-пряный.

Паприку уважают в Балканских странах, особенно в Венгрии, а так же в Австрии, Португалии и Испании. Её добавляют в супы и блюда из мяса и птицы с густой подливой (гуляши и паприкаши), добавляют в холодные соусы, кладут в колбасы (особенно в чоризо).

Простейший способ испортить блюдо с паприкой — это дать специи поджариться, тогда она тут же станет горькой. Паприкой приправляют овощи, мясо или рыбу так, чтобы она по возможности меньше соприкасалась с дном кастрюли или сковородки — или там было бы уже достаточно жидкости.

Лучшей в мире считается венгерская паприка. Надо всегда читать упаковку и пробовать, потому что паприка бывает острая, как кайенский перец. Есть паприка: сладкая с лёгкой остротой, розовато-рыжего цвета; сладкая, очень ароматная, очень насыщенного красного цвета; менее ароматная; довольно острая, красновато-коричневая. Самый острый сорт — светло-коричневого цвета. Покупать молотую паприку за пределами Венгрии нужно в герметичной упаковке, так как она сохраняет аромат и вкус около 6 месяцев. В самой Венгрии её продают традиционно в жестяных банках и в небольших расшитых холщовых мешочках.

Паприка — источник витамина С, да ещё и согревающая специя, что делает её хорошим антипростудным средством. Кроме того, она стимулирует пищеварение, помогает в лечении болезней жёлчного пузыря. Острая паприка наружно используется в мазях как средство от ревматизма.

Перец сычуаньский

Это совсем не перец, но уже занял своё место в умах поклонников гастрономического искусства. Ещё несколько лет назад у нас в стране был известен только один выходец из Сычуани (или Сесуана) — человек. Пьеса «Добрый человек из Сесуана» — Бертольда Брехта, с триумфом шедшая на Таганке времён Высоцкого. Сычуаньский перец — это зрелые раскрытые плоды растения семейства цитрусовых родом из китайской провинции Сычуань. Раньше росли как деревья, а теперь их культивируют скорее



как большие кусты, не давая им вырастать до естественных размеров. Урожай от этого не уменьшается, а собирать плоды значительно легче. В Древнем Китае приносили на алтарь богам пищу и вино сдобренные сычуаньским перцем.

Весь аромат и острота сычуаньского перца содержатся не в самих семенах, а в их оболочке. Семена горчат и не используются, поэтому горошины выглядят как раскрытая пустая оболочка. Горошины снаружи красновато-коричневые, а внутри оболочка желтоватая. Запах у перца лимонно-камфарный. Вкус островатый, с лимонной нотой, а послевкусие у него, как у мяты: холодок и лёгкое онемение.

Этот перец широко используется в сычуаньской кухне, а так же его любят добавлять в фарш к пельменям и в острые соусы к лапше в тибетской, бутанской и непальской кухне. В Японии молотый сычуаньский перец так же кладут в лапшу и супы и добавляют в пряную смесь шичими тогараша. В Китае его в одиночку или в составе смеси «5 специй» чаще всего кладут в блюда из свинины и птицы (особенно утки), добавляют в густые и жирные соусы и супы, сочетая с имбирем и бадьяном, а так же с чили — чтобы они легче усваивались.

В Китае сычуаньский перец издавна используется как стимулирующее средство, способное избавить человека от хандры и наладить пищеварение. Настой перца может снизить высокое кровяное давление, улучшить самочувствие во время простуды. Паста из сычуаньского перца используется наружно как местное анестезирующее и антибактериальное средство.

Чёрный перец

Чёрный перец, наверное — самая важная и многострадальная специя на свете. За ним в первую очередь охотились монахи. В честь него главный морской порт в Александрии был назван «Перечными воротами». Его вечно путали с какими то другими пря-

ностями. Чёрный перец ценили в два раза дороже золота. А в СССР его обесценили, продавая разломленным, помола пятилетней давности. Мы тогда и не знали, что чёрный перец может быть белым и даже зелёным.

Родина настоящего перца — Индия. Его название пришло из санскрита и относилось к длинному перцу, напоминающему ольховые серёжки, сладко-острому на вкус. В наше время, этот перец стал совсем не популярен. Чёрные горошины — плоды древовидной лианы. Сначала они зелёные, потом краснеют и, наконец, желтеют. Срывают их недозрелыми, потому что, созревая натуральным образом, они теряют свой аромат. Вначале на лиане начинают краснеть нижние ягоды, их можно собирать. Плоды сушат на солнце, пока они не сморщатся и не станут коричневого цвета. Зелёный перец — это не зрелый чёрный перец. Собирают его с веточками и дальше обычно замораживают, а потом сушат, солят или маринуют. Белый перец получается так: красные зрелые горошины кладут в мешки и оставляют их под медленной струёй воды — шелуха у ягод отслаивается и легко удаляется.

Горошины чёрного перца — шарики диаметром 2–6 мм, сморщенные, темно-коричневого или чёрного цвета. Горошины белого перца — мельче и не белые, а ближе к грязно-жёлтому цвету с коричневыми пятнышками. Вкус немного отдаёт лавровым листом. Зелёный перец — пряный, но не острый.

Сложно найти блюдо, с которым не едят чёрный перец. Им приправляют салаты, супы, блюда из овощей и фруктов, птицы, мяса, выпечку, мороженое. Белый перец лучше сочетается с рыбными блюдами и блюдами из морепродуктов, с белыми соусами и овощными пюре. Зелёный перец предпочтительнее к птице, паштетам и кремовым соусам.

Настоящий тест перца — это аро-



мат размолотой горошины (он должен быть сильным) и острота — она должна быть существенной. Это касается и чёрного и белого перца. Чем крупнее и ярче перец, тем он лучше. У молотого чёрного перца — цвет ближе к чёрному, чем к серому. А у белого — скорее к белому, чем к серому. И молотый перец должен быть герметично упакован. У свежего зелёного перца горошины должны быть гладкими и упругими, а в консервированном не должно быть видно никаких хлопьев или примесей.

Чёрный перец стимулирует пищеварение, разжижает застоявшуюся кровь и в небольших дозах облегчает кашель при бронхите.

Рецепты читателей

Творожные домики



3. В миску кладём творог, мягкое масло и сахар (я брала 4 ложки). Добавляем мак, карамелизованную смесь, растираем всё тщательно... Я использовала миксер.
4. Творожная масса-начинка готова...
5. Начинаем сборку! На одну печенюшку кладём ложку массы...

6. Далее второй печенюшкой прижимаем массу под углом и выравниваем начинку. Закрываем третью сторону печенюшкой. Первый домик готов!
7. Таких домиков у меня вышло семь.
8. Осталось растопить шоколад (удобным для вас способом), покрыть им домики и украсить на свой вкус!
9. Отправляем домики в холодильник, минимум на 2 часа. Можно подавать!

Ингредиенты:

- 21 шт печенья (квадратное)
- 360 гр творога
- 10 ст. ложки сахара (коричневый)
- 50 гр сливочного масла (мягкое)
- 50 гр фундука
- 3 ст. ложки отрубей (овсяные)
- 3 ст. ложки мака
- 100 гр темного шоколада

Приготовление:

1. Сначала приготовим карамелизированные орехи с отрубями. На сухой сковороде обжарим орехи и отруби.
2. Затем понемногу добавляем сахар (6 ст. ложек) и ждём пока он растает, не переставая при этом постоянно помешивать. Готово.



Вера Волох

Фуршетный суп

Ингредиенты:



паста томатная – 2 ст. л.
коньяк (или бренди) – 50 мл
сладкий перец разного цвета – 3 шт
морковь – 1 шт
сливки жирностью 20% – 500 мл
соль, перец по вкусу
лук репчатый – 2 шт
креветки в панцирях – 500 г
масло растительное – 3 ст. л.

Приготовление:

Креветки вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде, 3 мин. Отбросить на дуршлаг и дать остыть. Очистить от голов и панцирей. Панцири и головы сложить в сухую сковороду и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 мин.

Лук и морковь очистить и крупно порезать. В кастрюле разогреть 1 ст. л. масла и обжарить овощи, 4 мин. Добавить креветочные панцири и головы, готовить 2 мин. Влить коньяк и поджечь его. Ког-

да коньяк прогорит, добавить в кастрюлю томатную пасту и 1 стакан воды. Варить на небольшом огне 2 ч, время от времени подливая горячую воду.

Процедить суп через сито, с силой прижимая гущу ложкой. Вернуть кастрюлю с биском на огонь, довести до кипения.

Сливки довести до кипения, но не кипятить. Тонкой струйкой влить их в суп, приправить солью и перцем, дать закипеть и сразу же снять с огня.

Пока варится биск, перцы вымыть, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Положить на противень, сбрызнуть оставшимся растительным маслом и запечь в разогретой до 200 °С духовке, 20 мин. Переложить перцы в миску, накрыть и дать остыть, после чего снять с них кожицу.

По отдельности нарезать перцы маленькими кусочками. Приправить солью и перцем. На дно очень маленьких стаканчиков разложить по 1 ч. л. нарезанных перцев. Сверху налить биск и украсить креветкой.



Вера Волох

НОВОСТИ

Умная посуда для вина



Бренд Savino представил потребительской аудитории эффективную стеклянную посуду для хранения вина. Обычно мы отпиваем из бутылки один-два бокала, после чего возникает необходимость ее закупорки с целью дальнейшего хранения. Инновационная технология посуды Savino позволяет контролировать окружающую среду, в которой находится вино. Для этого нужно перелить в посуду оставшееся вино и вставить специальный поплавок, который создает барьер между вином и кислородом, после чего закрыть сверху крышкой. Таким образом, вино может храниться около 1 недели. При разливании вина поплавок автоматически поворачивается при наклоне. Приобрести новинку можно в интернет-магазинах за 49,95\$.

Съедобные бокалы



Мексиканский дизайнер Фернандо Лапоссе создал из сахара и воды необычные бокалы Sugar Glass, которые после использования по прямому назначению можно с удовольствием съесть. Чтобы придать бокалам яркую расцветку, дизайнер использует органические красители, создавая причудливые разводы на поверхности сладкой посуды. Форма бокалов, созданных Фернандо Лапоссе, разнообразна, как и диапазон рекомендуемых напитков, но все же дизайнер советует использовать их для коктейлей и мороженого. Основной задачей проекта было добиться сохранности бокалов в течение длительного времени, чтобы можно было транспортировать их для различных мероприятий. Благодаря специальной упаковке, защищающей от влажности, Sugar Glass при хороших условиях могут храниться до 6 недель.

Ультразвуковая подставка для пива



Японский дизайнер Такара Томи создал ультразвуковую подставку для пива под названием Sonic Hour. В то время как многим пивная пена кажется ненужным пивным атрибутом, большинство рассматривает пивную шапку как неотъемлемую часть пивного напитка. Sonic Hour использует вибрацию, чтобы заставить пузырьки образовывать на поверхности напитка объемную пенную шапку. Для этого всего лишь нужно поместить стакан с пивом на подставку. Чтобы создать нужное настроение, в подставке имеется 8 цветов освещения, с помощью которых можно организовать световое шоу.

Вкусный кроссворд

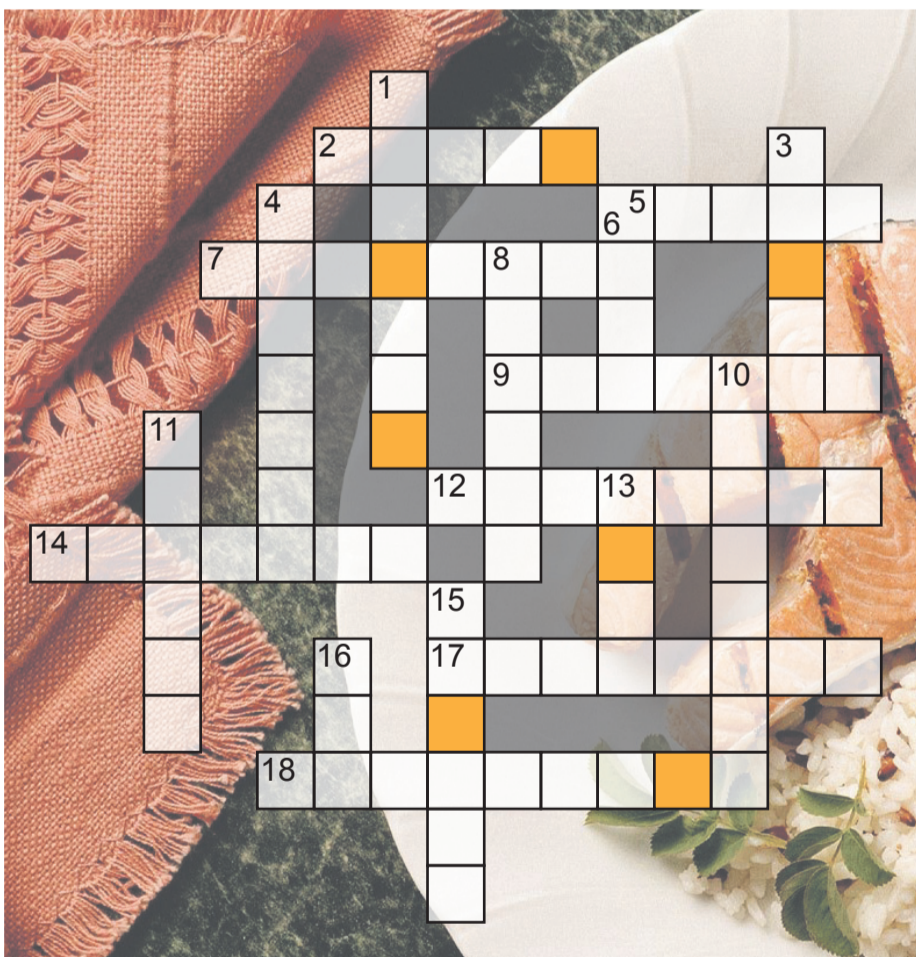
По вертикали:

1. Азиатское травянистое растение семейства имбирных, оранжевый корень которого обладает острым горьким вкусом, сильным мускусным запахом и используется как специя или пищевой краситель
3. Минеральный тонизирующий напиток, содержащий небольшое количество хинина
4. Распространенное блюдо из риса, кремовой консистенции
6. Легкое вино из яблочного сока
8. Продукт из сквашенного молока, освобожденный от сыворотки
10. Кондитерское изделие из недрожжевого теста в виде свернутого рулета
11. Блюдо из рыбы или морепродуктов, представляет собой мелко нарезанную сырую рыбу различных сортов, маринованную в течение 15 минут в соке лайма
13. Многолетнее растение с сильным ароматом, содержит ментол
15. Спиртной напиток, полынная настойка
16. Крепкий спиртной напиток из перебродившего сока или патоки сахарного тростника

По горизонтали:

2. Неперебродивший навар на муке и солоде, используемый при производстве пива, кваса
5. Вскипяченный концентрированный раствор сахара с водой (часто с добавлением фруктовых соков)
7. Итальянское печенье со вкусом аниса
9. Холодный суп
12. Входит в классические французские пряные смеси «травы Прованса» и «букет гарни», на его основе готовят ароматный уксус
14. Блюдо итальянской кухни: в форме полумесяца или эллипса с разнообразной начинкой из мяса, рыбы, птицы, овощей
17. Базовый белый соус, в состав которого входит молоко и мучная пассировка. Используется во многих блюдах и как основа в других соусах
18. Высококачественный швейцарский сыр

Кроссворд подготовила
Екатерина Зубачёва



КОНКУРС!

Для всех читателей «Вкусной Газеты» мы разыгрываем 250 рублей на счёт мобильного телефона, первому отгадавшему кодовое слово. Для этого нужно разгадать кроссворд и написать на форум Международного Поварского Альянса <http://cook-alliance.ru/forum/topic.php?tid=40> кодовое слово из выделенных квадратиков. Желаем удачи.

Ответы на предыдущий кроссворд:

По горизонтали: По вертикали: 1. Портвейн, 2. Глясе, 3. Желатин, 5. Агаран, 7. Меланж, 8. Пикули, 9. Буженина, 13. Мортаделла, 14. Рокфор, 16. Риссоли, 19. Гренки

По горизонтали: 4. Фрикасе, 6. Сомелье, 10. Суфле, 11. Руккола, 12. Манты, 15. Фризе, 17. Ригатоне, 18. Берси, 20. Пассерование

Кодовое слово: **Васаби.**

ОБЪЯВЛЕНИЯ

РАБОТА

«Вкусной газете» требуется менеджер по продажам и продвижению. Опыт работы в СМИ обязателен. Тел.: 89196314761

Требуется шеф-повар в новый караоке бар. Тел.: 8 9600 55 55 75, Александр Иванович

Требуется повара-универсалы. Тел.: 8 9600 55 55 75, Александр Иванович

Старший смены производства, и.о. завпроизводством, нужна работа Питер. В личку. Подробности в официальной группе <http://vk.com/vkusnayagazeta>

Требуется уборщица-посудомойщица, в ресторан в центре города Казань. Зар. плата 10 тыс. руб. при графике 2/2, с 11:00-23:00. Вечерний развоз. Бесплатное питание. Тел. 236-16-94, 8 (937) 61-63-67-9. Ул. Галактионова, дом 6. Ресторан «НАО»

В ресторан «Иерусалим» требуются повар и официант!! ЗП высокая, по сравнению с другими заведениями!!! в ЛС!! Подробности в официальной группе <http://vk.com/vkusnayagazeta>

Санкт-Петербург! Требуется повар проживающие в Зеленогорске или Сестрорецке для работы в пляжном ресторане в Дюнах, писать в личку или звонить по тел.8(981)742-27-50 Наташа

Проводится новый набор персонала на все вакансии на круизные суда - лето 2013 г! Официальное трудоустройство. Работа на круизных судах немецкой компании "AIDA Cruises" (Германия) - и аме-

В ресторан премиум-класса требуются:

- повара;
- мойщицы;
- официанты;
- бармены;



Новый ресторан, находится в центре г. Казани (ост. Университет).

Тел: 8919-63-14-761 Роман Владимирович

риканской компании "Princess Cruises" (США) (суда работают во всех регионах мира, включая Австралию). Подробности в официальной группе <http://vk.com/vkusnayagazeta>

В новый ресторан премиум класса, в центре города, проводится набор поваров, су шефов, мясников, кондитеров, мойщиц кухонной и зальной посуды, официантов, хостесов, барменов. Достойная оплата труда, перспективы роста. 89196314761 Роман Владимирович. Звонить с 10:00 до 16:00.

УСЛУГИ

Пошив качественной формы для шеф-поваров и работников кухни. Уникальный дизайн, долговечный, дышащий и удобный материал. Спецдежда премиум класса. +79062256597

Дизайн меню, рекламы. Обработка фото. Быстро, в срок, недорого. Действует система скидок при большом заказе. 89503273235.



РЕСТОРАН "НАО" ПРИГЛАШАЕТ КАЗАНЦЕВ И ГОСТЕЙ ГОРОДА ОТВЕДАТЬ БЛЮДА ЕВРОПЕЙСКОЙ И ЯПОНСКОЙ КУХНИ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА ПО ПРИЯТНЫМ ЦЕНАМ!

Ресторан НАО, доставка блюд ресторанного качества на дом и в офис.

Европейская/ Японская кухня.

Тел. 236-16-94 ул. Галактионова д.6



Международный поварской альянс предлагает услуги!

Вам нужно профессиональное фото блюд? Разработка меню? Концепция? Макет меню для ресторана или кафе? Мы вам поможем! Качественно и в срок! Действует система СКИДОК!

ТЕЛЕФОН: 89872-751-777

АНЕКДОТЫ

— Слышь, Петрович, ты не в курсе, когда у нас пост заканчивается?

— Неа, не знаю, а зачем тебе?

— Ну, чтобы можно было спокойно мясо есть.

— А ты его не ешь чтоль?

— Ем конечно, но как-то неспокойно...

Если в мохито мяту заменить коноплей, то получится — хихито.

Умение накормить мужчину делает женщину в 2 раза красивее, в 3 раза сексуальнее и увеличивает размер груди на 1 размер.

А умение напоить мужчину — повышает перечисленные характеристики примерно в пять раз!

Весь холодильник перерыл в поисках сосисок, но так их и не нашел.

шел. Потом посмотрел на довольное лицо тестя и понял: сосиски в тесте...

— Русская кухня: приготовьте что угодно, лишь бы получилась закуска.

— Грузинская кухня: приготовьте что-нибудь, засыпьте кинзой, залейте «Киндзмараули».

— Французская кухня: как-нибудь поджарьте мясо, залейте его соусом, с которым вы мучались 4 часа, украсьте шалотом.

— Итальянская кухня: соберите все остатки еды из холодильника, разогрейте, посыпьте моцареллой.

— Китайская кухня: соберите мух и тараканов, нарвите травы, обжарьте на быстром огне с горой специй и литром соевого соуса.

— Японская кухня: поймите что-нибудь в море, немедленно разделайте, подайте к столу трес-

пещущим и с васаби.

— Мексиканская кухня: добавьте перца. Все остальное можете не добавлять.

— Индийская кухня: смешайте карри с перцем, перцем и перцем. Добавьте к карри.

Астрологи судят о людях, как о консервах — по дате изготовления.

Он сказал, если я еще раз приготовлю пельмени — жестоко изнасилует. Вот сижу жду..

— Бог еды и плодородия у народов крайнего севера, 8 букв? — Вертолет.

Особо длинные макароны могут достичь естественного выхода, еще до того их полностью проглотили.

Наши женщины настолько суровы, что пьют чай для похудения вместе с тортом.

Под русскую водку легко заходит любая национальная кухня.

Миксер — это устройство, приводящее продукты в замешательство.

Колбасу, которая стоит меньше 200 руб за кг можно есть в пост!

Продавец шаурмы, меняя пеленки своему ребёнку, по привычке добавил салат и майонез.

Увидев во дворе дома мангал, свинья начала ловить мышей и лаять на прохожих!

За неимением ложки, я доставала вилкой готовые макароны из кастрюли. Такое чувство, что я зна-

Как попасть на страницы Вкусной Газеты?

Уважаемые читатели Вкусной Газеты, если Вы хотите поместить объявление открытой вакансии, дать объявление о покупке или продаже кухонного оборудования или инвентаря, представить свою организацию, рассказать о доставке своей продукции или предоставить свою информацию, Вы можете написать нам на почту: gazeta@cook-alliance.ru или позвонить по телефону +79196314761.

Все объявления о поиске работы в г. Казань объемом до 10 слов относящиеся к ресторанному бизнесу публикуются на страницах Вкусной Газеты БЕСПЛАТНО. Для этого нужно написать своё объявление в официальную группу <http://vk.com/vkusnayagazeta> Мы поможем Вам найти достойную работу!

Ваши рецепты и отзывы о ресторанах, которые Вы оставляете в нашей официальной группе <http://vk.com/vkusnayagazeta> мы публикуем на страницах Вкусной Газеты.

Так же вы можете БЕСПЛАТНО скачать нашу газету на сайте Международного Поварского Альянса: <http://www.cook-alliance.ru/library/section.php?sid=4>

Дорогие читатели. Если Вы хотите опубликовать свою статью, по тематике совпадающей с нашими разделами, материалы отправляйте на нашу почту: gazeta@cook-alliance.ru

Печатную версию нашей газеты вы всегда сможете найти:

Ресторан «НАО» — ул. Галактионова д. 6

Отель «Булгар» — ул. Вишневого д. 21

Гостиница «Татарстан» — ул. Пушкина 4

ла каждую в лицо.

Съев банку шпрот и выпив литр молока, он сел в автобус.

На Первом канале сегодня смотрите «Остановка по требованию»!

— Официант! Я заказывал мясо под лимоном, ну и где же здесь мясо?

— Там, под лимоном...

— Папа, папа, я кушать хочу!

— Я в твои годы хотел стать космонавтом!

— Дорогая, сегодня ко мне придут мои сослуживцы, ты приготовь чего-нибудь.

— Хорошо, дорогой. А как приготовить, чтобы они еще пришли или чтоб больше не приходили?