



Вкусная Газета

16+

Романа Трусова
№11, сентябрь 2016



Слово редакции:

«Хорошо, есть осень, она нежно и аккуратно готовит нас к холодам.

Любимая осень. Время размышлений, рук в карманах, глинтвейна по вечерам и приятной меланхолии...»

Эльчин Сафарли

Наша редакция желает вам именно такой мягкой осени, вечерами с чашечкой глинтвейна и близкого человека, с которым можно разделить свою меланхолию. А мы подготовили для вас много информации в мире кулинарии. Итак, начнем с мишленовского ресторана **Le Calandre**, его месторасположение, его особенности, средний чек.

Затем переместимся в столицу России, и расскажем об **одном из лучших ресторанов Москвы**. Еще мы подготовили для вас перечень **ближайших кулинарных фестивалей и выставок**, интересные рецепты, новые гаджеты и как всегда вкусный кроссворд. Но это еще не все, оказывается в нашей стране начали производить **сыр Камбер** собственного производства, и мы подготовили для вас статью об истории возникновения этого сыра, технологии приготовления, как и с чем его принято подавать. Также поговорим о здоровом питании,



точно о том,

как вредна лапша и пюре быстрого приготовления.



Ресторан «Le Calandre»



Элегантность, уникальность и изысканность – вот отличительные черты известного в Италии ресторана «Le Calandre». Кажущаяся простота интерьера, отсутствие скатертей на столах, мебель и посуда ручной работы придают заведению уют и оригинальность. Посетители чувствуют себя здесь комфортно и спокойно.

Талантливый шеф

Балуящий своих гостей высокой кухней, шеф-повар Массимилиано Алаймо, получил третью звезду Мишлена всего в 28 лет (серьезное достижение для повара в этом возрасте). Учитывая изысканность и вкус, предлагаемых в ресторане блюд, это совсем неудивительно. Сам Массимилиано является наследником целой ди-



настии поваров. Возможно, поэтому он и стал настоящим виртуозом на кухне.

Изысканная кухня

Традиционные итальянские блюда в этом заведении получили новое творческое воплощение. Для их приго-

товления используются современные методы. Ресторан премиум-класса, цены высоки, но это оправданно.

Готовят свои шедевры повар только из свежих и сезонных продуктов. Крем-суп из тыквы, мясо с трюфелями, которое необходимо есть исключи-



тельно руками – вкуснейшие произведения кулинарного искусства. Команда во главе с шеф-поваром в своей работе активно использует приемы молекулярной кухни, в этом тоже изюминка блюд, подаваемых в «Le Calandre».

Эксперименты Алаймо

Молодой и креативный шеф, которого называют «Моцарт в кулинарии», угощает гостей ресторана необычно приготовленными блюдами и поразительными сладостями. Соску, на-

полненную белым шоколадом, перченое мороженое, эклеры, начиненные баклажанным суфле или картофельный капучино с каракатицей можно не только заказать в самом заведении, но и купить в кондитерской, расположенной здесь же. Все блюда от шефа необычны, состоят из неожиданных ингредиентов, удивляют гостей своим внешним видом и особенностями вкуса. Судя по многочисленным отзывам людей, посетивших любопытное заведение, вся еда в нем невероятно красивая и безумно вкусная.

Детали

Интересный ресторан расположен в провинции Венет, в городе Падуя, удален от центра почти на 6 км. Он успешно принимает своих гостей уже больше века. В нем удобно проводить деловые или романтические встречи, приятно поужинать с семьей. Средний чек составляет 100 \$. Принимает гостей «Le Calandre» со вторника по субботу, открывается в полдень и заканчивает свою работу за два часа до полуночи. Кстати, заведение завоевало почетное 27 место среди 50 лучших ресторанов мира.

Автор: Зубачева Е.А.

АНЕКДОТЫ:

— Сегодня на кухне поставил новую раковину... — А старая чем не угодила? — Слишком маленькая! Пони-маешь, чтобы воды в чайник набрать, приходилось сначала всю посуду перемыть.

Ресторан «CIPOLLINO»

Находящийся в центре Москвы, ресторан «CIPOLLINO» поражает своих гостей не только великолепным ви-



есть отдельный зал, в котором с ними будет заниматься веселый аниматор или они самостоятельно поиграют в развивающие игрушки. Детское меню в ресторане представлено в нескольких вариантах.

дом на храм Христа Спасителя, замечательной авторской кухней, но и притягательным интерьером. Его авторы известные российские архитекторы-дизайнеры создали уникальное оформление каждого из четырех залов.

Все в шоколаде

В интерьере присутствуют почти все оттенки шоколада. Роскошно выглядят зеркально-шоколадные стены зала для VIP-персон, дарят уют шоколадные оттенки в лобби. Зал для караоке с мягкими стенами и большим видеозэкраном выглядит впечатляюще. В заведении нет жестких стульев, только мягкие кресла и диваны, часть из которых антикварные. Музыкальный фон в дневное время дополняет комфортную атмосферу своим звучанием в формате Lounge. По вечерам гостей развлекают модные диджеи Москвы музыкой стиля House.

Место для детей и взрослых

Особенностью ресторана является то, что в нем можно не только насладиться вкусом блюд итальянской кухни, но и отлично провести время. Взрослым будет интересно провести время в караоке или посмотреть в большой компании спортивные трансляции. Можно сыграть в домино, шахматы, нарды или другие настольные игры. Для детей в «CIPOLLINO»

Звездный шеф и изысканная кухня

Заведение, открывшееся в 2005 году, славится уникальной средиземноморской кухней. Шеф-повар Адриан Кетглас получил опыт во многих французских и испанских ресторанах, стал обладателем Мишленовской звезды. Он работал в заведении с момента его открытия в паре с еще одним звездным поваром, Марком Фошем. Затем, открыл собственное заведение, Марк Фош остался шефом «CIPOLLINO». Его нестандартные и смелые кулинарные эксперименты очень нравятся посетителям ресторана. Повар предлагает гостям авторские блюда с интеле-



ресными вкусами и непередаваемыми ароматами душистых трав и пряностей. Вкуснейшая пицца, удивительные паста и ризотто, аппетитные холодные и горячие закуски, соусы, разнообразные напитки - все богатство итальянской кухни к услугам гостей ресторана.

Детали

«CIPOLLINO» работает ежедневно с 12:00 и до 06 утра. На дневное меню в будние дни скидка 20%. Средний счет в заведении составляет 3000–4000 рублей. Есть доставка блюд.

Альтернативная система автоматизации ресторана от Романа Трусова

Грамотный шеф-повар понимает, что система автоматизации ресторана один из главных его помощников в организационной работе. Отлично, если в заведении программное обеспечение установлено и облегчает работу многих сотрудников. Однако, альтернативная система шефу не мешает.

• Нет системы автоматизации. Тогда шеф-повару не обойтись без альтернативной системы автоматизации ресторана. Не фиксировать же все данные в тетрадке? Вдруг она потеряется или деформируется? Онлайн-система в современных условиях надежнее бумаги.

ра (которому просто можно дать пароль для входа).
• Невысокая стоимость. Только абонентская плата за пользование системой. Реально низкая и доступная.

Система альтернативной автоматизации заведения общепита, созданная шеф-поваром Романом Трусовым, является удобным средством контроля работы кухни и дополнительным инструментом учета.



Зачем шеф-повару альтернативная система автоматизации ресторана?

Для собственной финансовой безопасности. Существуют разные ситуации, при которых шефу просто необходимо вести двойной учет.

- Нет полного доступа к установленной программе. Собственник бизнеса может намеренно ограничить доступ шефа ко всем блокам системы. Как тогда повару проверить верность данных? А если недостатки будут серьезные? Их спишут на кухню и вычтут из зарплаты. Альтернативный учет поможет избежать таких проблем.
- Доступ к системе есть у многих сотрудников. Когда несколько разных сотрудников имеют полный доступ к данным системы и могут вносить изменения и корректировки, то итоговые цифры могут оказаться неправильными. А как все перепроверить? Онлайн-система учета станет палочкой-выручалочкой.

В чем плюсы альтернативной системы автоматизации Романа Трусова?

- Удобство и простота. Программа понятная, есть инструкции. Всегда можно задать вопрос автору приложения.
- Легкость доступа. Система работает в режиме онлайн. Зайти в нее можно с любого устройства, включая сотовый телефон. Требуется только интернет. Пользоваться услугами системы можно в любое время.
- Полезные функции. В программе есть удобные для шефа функции. Например, система оперативно производит расчет заказа продуктов для проведения мероприятий, сигнализирует о том, каких продуктов не хватает.
- Экономия времени. Система действует оперативно и слаженно. Если у шефа нет времени вносить большое количество данных, то за него это могут делать системные операторы или помощник шеф-повара.

Список ближайших кулинарных событий

1-4 сентября
WorldFood Istanbul 2016 - международная выставка пищевой промышленности (Стамбул, Турция). На выставке будет представлено огромное количество продуктов питания, пищевых добавок и пряностей из разных стран. Планируются специальные мероприятия на темы ресторанное дело, кейтеринг, гастрономия.

11-21 сентября
Фестиваль пиццы «Pizzafest» (Неаполь, Италия). Главный фестиваль для любителей лепешки с начинкой. Лучшие мастера по приготовлению пиццы участвуют в битве на звание лучшего. Здесь же проводятся мастер-классы для поваров и посетителей. Можно научиться не только отлично готовить пиццу, но и правильно

ее кушать. Повсеместно проводятся дегустации, на которых можно попробовать разные виды пиццы. Длится фестиваль 11 дней.

18 сентября
Сырная ярмарка в городе Бра (Италия). Является популярным кулинарным событием у гурманов всего мира. На улицах города выставляются шатры, в которых можно несколько часов подряд дегустировать различные сорта сыра, закусывая их маслинами и запивая лучшими итальянскими винами. Шеф-повара поделятся любопытными рецептами приготовления вкуснейших блюд с использованием сыра.

20-21 сентября
Фестиваль еды (Абергавенни, Уэльс). Крупное кулинарное событие, собирающее всех производителей продуктов и рестораторов Уэльса. В программе соревнования поваров и заведений, мастер-классы и показательные выступления мастеров гастрономического дела, конкурсы и дегустации.

24-25 сентября
Фестиваль фудтраков на ВДНХ (Москва, Россия). Фургоны с едой будут ждать посетителей в Парке ремесел. Организаторы обещают авторские бургеры, молекулярное мороженое, пиццерию на колесах, барбекю, лимонадные вагончики, передвижные кафе и рестораны.

25-28 сентября
Праздник устриц (Галвей, Ирландия). Знаменитый ирландский фестиваль, на котором можно веселиться, дегустировать устриц и танцевать на вечернем балу.

26 сентября
Гастрономический фестиваль в Педрогано (Португалия). Проводится в местечке Педрогано де Алентежу. Славится интересной кухней, блюда которой будут представлены на фестивале. В программе также гонки на каноэ и соревнования среди рыбаков.

26-28 сентября
Праздник еды (Нантвич, Великобритания). На трехдневный фестиваль съедутся производители английского продуктового рынка. Пройдут традиционные дегустации, кулинарные демонстрации, обучения приготовлению коктейлей. В этом году особенное внимание будет уделено пекарским приемам.

ТАДЖЕТЫ

Упаковка для шампанского, трансформирующаяся в ведро для льда

Престижный винный дом Veuve Clicquot выпустил ограниченную серию шампанского в оригинальной упаковке, которая на первый взгляд напоминает элегантный тубус, а затем трансформируется в функциональное ведро для льда. Модная желтая упаковка состоит из двух частей, верхняя цилиндрическая крышка и нижняя часть изготовлены из бумаги. После снятия крышки плиссированные части упаковки разворачиваются, превращаясь в ведро, напоминающее юбку. Внутренняя часть упаковки имеет водонепроницаемое покрытие, чтобы предотвратить утечку жидкости. Такая креативная упаковка помогает уменьшить количество отходов и в то же время позволяет легко транспортировать бутылку и быстро охладить шампанское. Цена на лимитированный напиток составляет около 80\$.



Мишель Бра – феноменальный французский шеф-повар

В мировом рейтинге лучших шеф-поваров, который составлен в начале 2016 году журналом «Chef», имя Мишеля Бра по праву стоит на первом месте. Признали его невероятный талант и профессионализм в работе коллеги, которые и сами считаются непревзойденными мастерами кулинарного искусства, обладают знаменитыми

Мишленовскими звездами. Талантливый французский повар слывет самым необычным, креативным и скромным шефом.

Гастрономические проекты Бра

Вместе с сыном Мишель Бра содержит ресторанно-гостиничный комплекс в местечке Лагиоль, который носит имя основателя «Michel Bras». В полупрозрачном здании на холме размещаются небольшой отель (всего 15 номеров) и уникальный ресторан. У заведения есть в наличии три звезды Мишлена и всеобщее признание. Здесь месье Бра строгий шеф, приветливый хозяин, кулинарный эксперт, кудесник и мастер вкуса. Работает комплекс с апреля по октябрь. Зимние месяцы Мишель Бра проводит в Японии. На острове Хоккайдо он превращает свои кулинарные фантазии в изысканные блюда в ресторане Michel Bras Toya Japou, находящейся на 12 этаже известного отеля.

Путь от ботаника к шефу

Династия Бра практически вся состоит из специалистов по кулинарному мастерству. Хотя сам повар называет себя сыном кузнеца, но во всех источниках сообщается, что отец Мишеля был конди-

тером, а мама пекла вкуснейшие пирожки. Сын Бра свою жизнь тоже посвятил кухне, он постигает повар-



ское искусство, работая в ресторане вместе с папой. Стать прославленным поваром Мишель Бра не планировал, его больше интересовала наука. Растения он изучал профессионально. Однако, обстоятельства сложились так, что будущему гастрономическому гению пришлось возглавить семейный ресторанный бизнес. Учиться поварскому делу ему пришлось с самых азов. Но Мишель оказался трудолюбивым и одаренным поваром. Он не боялся экспериментов и выкладывал в работу душу. Годами Бра совершенствовался и заслужил свои высокие награды и звания ежедневным трудом, любовью природе и кулинарии.

Необычная кухня

В чем особенность его чудесной кухни? Все продукты, из которых Бра готовит свои волшебные блюда, он



выращивает сам на своем участке. Каждое утро Мишеля начинается там. Овощи, травы, фрукты, цветы, украшающие его сад, являются ингредиентами для его вкусных экспериментов. Образование ботаника позволяет не только быть прекрасным огородником, но и собирать разные съедобные травы и корни с пиринейских лугов. Он приучил своих клиентов кушать травы и съедобные цветы. Кулинарный волшебник готовит вегетарианскую еду так, что она становится вкуснее стейка или рыбы.

Принцип Бра: вкушай и созерцай

Яркой иллюстрацией соответствия этому принципу стали отель и ресторан Мишеля Бра. Комплекс на-



ходится на юге Франции, построен на одной из возвышенностей. Он всегда полон гостей, хоть и расположен вдали от городского шума. Здесь великолепный повар воплотил свою мечту о гармоничном сочетании двух вещей: созерцания красивейших природных ландшафтов и поглощения гастрономических изысков. Здание имеет внешний вид кристалла, в нем много про-

зрачных стен, которые позволяют гостям любоваться роскошной природой. Все блюда, которые готовит для посетителей знаменитый повар и его команда, обладают необыкновенным вку-



сом. Вдохновение не покидает Мишеля ни на минуту, он создает кулинарную сказку каждый день. Приготовление всех блюд в ресторане он контролирует лично.

Не забывает Бра выходить в зал к своим гостям. Шеф всегда доброжелателен и готов дать совет гостю по выбору подходящего блюда.

Шедевры мастера

Самое известное блюдо Бра — салат «Гаргуйлу» приготовленный из свежих молодых овощей. Уникальность его в том, что он может включать в свой состав до 60 разных необычных ингредиентов. Каждый продукт для салата готовится отдельно специальным образом. Состав его периодически меняется, завися от фантазии автора. Но всегда это блюдо получается потрясающе вкусным. «Гаргуйлу» не зря вошел в список самых красивых блюд мира. Знаковым изобретением Бра стал десерт, который мы знаем под названием шоколадный фондан. Хи-

трость его приготовления в том, чтобы снаружи он был пропечен, а внутри остался жидким как лава. Не зря великий француз работал над созданием шедевра на протяжении двух лет,

десерт получился восхитительным. Гениальный повар придумал, что нужно положить замороженный шоколадный соус в бисквит, при запекании тесто идеально пропечется, а соус только расплавится и станет лавообразным. Нежнейшее шоколадное пирожное завоевало сердца многих гурманов.

Мишель Бра настоящий кулинарный виртуоз, преданный своему делу, мастер. Его уважают, ему подражают, его кухню называют «творческой», «невероятной», «волшебной». Он строгий и требовательный шеф, внимательный к деталям. При всей своей известности и статусности, это невероятно скромный человек, живущий в гармонии с природой.

Автор: Зубачева Е.А.

АНЕКДОТЫ:

Жена говорит мужу: — Милый, так хочется романтики... Как раньше. Пригласи меня на свидание! — Ладно! Приходи в 22:00 на кухню... Чаю попьём!

Муж жене: — Перестань называть меня «Котя»! Потому что когда ты орешь с кухни: «Котя, иди кушать!», мы с котом бежим и сталкиваемся...

Камамбер – сырная нежность из нормандской деревни

Великолепный мягкий сыр сливочного цвета, покрытый бархатной белой корочкой, с нежным грибным привкусом подарили миру французы. Легендарный ка-

нии. Во времена революционной Франции многие монахи, подвергшиеся преследованиям, прятались в домах крестьян. Одного из священников укрыла в сво-

регулярно. Так как деревня, в которой семья Мари производила прекрасный сыр называлась Камамбер, то и продукт стал носить одноименное название. Первое время сыр делали только во Франции. Транспортировка продукта была

пасности пастеризуется.

Каков процесс приготовления уникального сыра?

- Производят камамбер сезонно, в период с сентября по май. Молоко для получения этого сыра берется только цельное, никаких порошков. Добавив в него специальные бактерии, его немного подогревают, вводят нужный фермент и оставляют смесь сворачиваться. Периодически массу аккуратно перемешивают.
- По прошествии не более полутора часов, нежные сгустки перекалывают в специальные формы. В таком виде сырье оставляют на ночь, чтобы стекла лишняя жидкость, а сгустки превратились в мягкую сырную массу. Через сутки сыр переворачивают, проверяют легко ли он отделяется от формы. Затем, в будущий камамбер добавляют соль, обрабатывают поверхность раствором плесневых грибков.

нормандский сыр с орехами, зеленью, оливками, помидорами, теплым багетом, ароматными травами. К камамберу подходят практически любые фрукты – виноград, киви, ананас, апельсин, груша. Перед подачей, его нужно достать из холодильника и дать полежать несколько минут, затем, разрезать. Однако, если сыр передержать в тепле, то разрезать его будет сложно, сердцевина подтекает и вытечет.

Камамбер используют для приготовления супов соусов, добавляют в горячие блюда. Интересный вкус сыр придаст пирогам, пицце, бутербродам. Можно запечь в духовке целый круг сыра, добавив зелень или фрукты. Замечательно камамбер сочетается с белыми и розовыми винами. Вкус и терпкость красных молодых вин сливочный сыр тоже прекрасно подчеркнет.

Где купить?

- После всех манипуляций сыр остается созревать как минимум три недели. Камамбер считается готовым, когда сверху появилась белая твердая

Приобрести качественный камамбер сейчас непросто. Введенные санкции несколько ограничили возможности покупки настоя-



мамбер ценился с начала своего появления, ему посвящали строки в своих произведениях знаменитые французские писатели, о нем размышлял удивительный Сальвадор Дали. Чудесному сыру в начале прошлого века в городе Вимутье даже был возведен памятник. Чем же камамбер заслужил повсеместную любовь? Кто придумал нежнейший деликатесный сыр? Где и как его делают? С какими напитками приятнее употреблять? На все вопросы есть интересные и подробные ответы.

По страницам истории

Временем «рождения» камамбера считается 1971 год. Существует любопытная легенда о его появле-

ем доме добрая женщина по имени Мари. Монах был настолько благодарен нормандской крестьянке, что поделился с ней рецептом роскошного нежного сыра, который умеют готовить только на его родной земле. Был тот священнослужитель родом из провинции Бри. Однако, состав молока и условия, в которых Мари готовила сыр, отличались от исходных, поэтому продукт получился гораздо жирнее и мягче, чем сыр Бри. Вкус и внешний вид были иными хотя и похожими, а называли его в те времена просто нормандским сыром. История популяризации камамбера началась с того момента, как его попробовал Наполеон III. Монарх распорядился подавать вкуснейший сыр к своему столу

невозможна, он быстро таял и портился. Лишь в конце XIX века инженер по фамилии Ридель предложил использовать для перемещения камамбера специальные деревянные коробки. Так о сыре узнал весь мир и полюбили многие гурманы.

Особенности производства

Камамбер производится не только во Франции, теперь его выпускают



в разных странах также и в России. Французский сыр встретить в продаже непросто, однако, легко можно найти его аналоги, произведенные в Италии, Германии, Швейцарии, Бразилии. Современная фабричная технология производства отличается от исходной нормандской. Раньше при изготовлении камамбера использовали коровье молоко не пастеризованное, сейчас все оно для безо-

плесневая корочка, а внутри сыр стал тягучим и мягким. Готовый продукт требуется завернуть в бумагу и упаковать в деревянную коробочку. Именно так камамбер экспортируется и поступает в продажу.

Как и с чем едят?

Камамбер можно кушать без всяких дополнений, его вкус великолепен и нежен. Традиционно подают

щего нормандского сыра. В приобретении аналогов проблем нет. Камамбер поставляется из Татарстана, в России тоже есть несколько производителей аналогов знаменитого сыра. Поставляют сыр с белой плесенью также с Кубани и из Белгородской области.

Автор: Зубачева Е.А.



Лапша и пюре быстрого приготовления: история, процесс изготовления и вред быстрорастворимых.

Большинство людей всегда торопятся на работу, на деловую встречу, домой, в гости, на обед. Блюда, ко-

и дешевый продукт, мечта спасти мир от глобального голода. Мир Андо не спас, зато завоевал своим бы-

в двух видах: сублимированном и дегидрированном (высушенном). Второй вид при производстве пюре используется чаще всего, потому что этот способ дешевый и быстрый. Высушенные продукты первой стала делать компания Nestle, еще в конце XIX века.

водству этого быстрого-автоматизированы. Картофельный полуфабрикат делают немного иначе. Свежий картофель режется ломтиками, опускается в специальный аппарат для бланшировки, затем, охлаждается. Получившиеся кусочки превращают в пюре и высушивают в сушильной машине, добавляя соль и другие вкусовые ингредиенты. В завершение процесса смесь кладут в прибор для изготовления хлопьев, где и происходит окончательное превращение продукта в быстрорастворимое пюре.

исследования подтверждают ее негативное влияние на человеческий организм. Продукты быстрой готовности однозначно влияют и появление лишних килограмм. Причиной являются усилители вкуса, которые всегда присутствуют в быстрой еде. Они заставляют человека съесть гораздо больше, чем ему нужно. Есть еще одна причина. Если еда быстрая, то и кушают ее чаще торопливо. Слишком быстрый процесс поглощения любых продуктов чреват проблемами с желудком и ожирением.

Опасные Ешки

Есть ли польза?

Учитывая, что продукт, предназначенный для мгновенного приготовления, создан путем термической обработки высокими температурами и из него выпарили всю влагу, то пользы в нем не осталось. Исчезли харак-

Что касается добавок, обозначаемых буквой Е, то пользы от них тоже нет, но и смертельной опасности они не представляют. Однако, вызывают сильное привыкание к быстрорастворимым. Например, Е-621, искусственный заменитель глутамата



терные можно приготовить быстро многими людьми востребованы и привлекательны. Почти каждый человек хоть раз попробовал быстрорастворимую лапшу или пюре.

Кто придумал лапшу мгновенной готовности?

Ответ на этот вопрос логичен. Жители какой страны являются любителями лапши? Правильно, обитатели прекрасной страны самураев, чудесной Японии. Изобретательности японцев можно лишь позавидовать, они придумали караоке, робота Ансимо, уникальные фейерверки, автоматы по продаже всякой всячины и лапшу быстрого приготовления. Первую моментально приготавливаемую лапшу Ромен сделал Момофуку Андо, теперь его имя в Японии знают практически все. Много лет он пытался создать уникальный быстрый, сытный

стрым и вкусным вариантом компактного питания. Когда трансформированная лапша вышла на рынок, то сразу стала невероятно популярна у японцев. Через несколько лет компания Андо, производящая лапшу мгновенной готовности, смогла предложить экономичный и вкусный продукт американцам. Правда, для этого потребовалось 5 лет доработок. Завоевав США, быстрорастворимая лапша, покорила и весь мир. Ежегодно она продается в количестве 94 миллиарда штук. Самая знаменитая компания-производитель быстрой лапши «Доширак». Она производит и другие продукты мгновенного приготовления, в том числе и картофельное пюре.

Откуда появилось быстрорастворимое пюре?

Пришло оно в наш рацион

Специалисты концерна разработали и выпустили в свет картофельное пюре, которые разводились кипятком за несколько минут. Сублимированные продукты изобретены в России, придумал их ученый по фамилии Лаппа—Стерженецкий в 1929 году. Правда, он использовал технологию сублимации не в пищевой промышленности, а совсем для других целей. Еду стали сублимировать только в середине прошлого века. Процесс очень дорогой, поэтому делались продукты лишь для космонавтов.

Технология производства

Лапшу производят в несколько этапов. Процесс изготовления таков:

- Замешивается тесто из особых сортов муки
- Изготавливаются тонкие макароны
- Они обрабатываются паром
- Сушатся
- Жарятся (обычно, на пальмовом масле)
- Фасуются (с добавлением пакетиков с приправами)

Продукт готов к продаже. Все линии по произ-



терный запах, вкус и цвет. Что осталось? Масса для заполнения желудка, напичканная искусственными добавками, создающими ненатуральный вкус и запах.

Сколько быстрая еда принесет вреда?

Фастфуд считается очень вредной едой. Продукты быстрого приготовления – тот же фастфуд, не приносящий человеческого организму ничего полезного. Помимо множества химических добавок, самый опасный комплект приправ, добавляемых в «ускоренную еду», обыкновенная соль. Ее в них катастрофически много. О вреде соли ведется большое количество дискуссий,

натрия. Самое плохое, что этот заменитель токсичный, он потихоньку губит клетки организма человека, приводя к разным заболеваниям. Аллергии, почечная недостаточность, астма, ожирение могут возникнуть от переизбытка Е-621.

Кушать или нет продукты быстрого приготовления, каждый решает сам. Бывают в жизни ситуации, когда съесть быстрорастворимую лапшу или пюре лучше, чем остаться голодным. Однако, злоупотреблять быстрой едой определенно не стоит.

Автор: Зубачева Е.А.

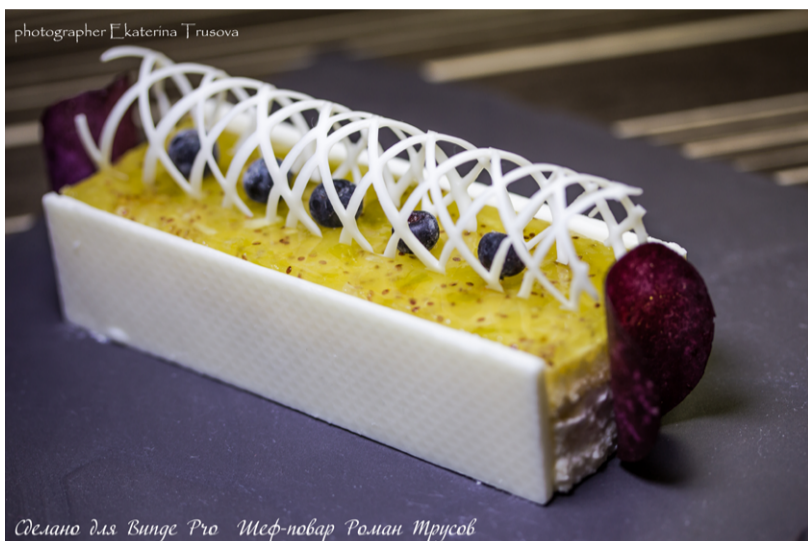


РЕЦЕПТЫ РОМАНА ТРУСОВА

Бисквитный торт со сметанным кремом
и белым шоколадом

Ингредиенты

Бисквит 33гр.
Сметана 25% 22гр.
Сахар 15гр.
Варенье из актинидии 21гр.
Желатин 2гр.
Чипсы из черники 2шт.
Черника мороженая 16гр.
Глазурь белая или шоколад 33гр.



Приготовление:

Через форму залить тёплое варенье из актинидии с размоченным желатином. Дать остыть. Сверху выложить вырезанный под размер слайс бисквита. Остальной бисквит покрошить и измельчить со сметаной, сахаром, черникой. Выложить в форму. Перевернуть форму и достать торт. Из шоколада сделать две плитки и декор с помощью кондитерской ленты и корнетика. Украсить чипсами.

Бисквит. Белки взбить с сахаром, добавить желтки муку, рыхлитель. Выпекать при 190С* - 30мин.

Чипсы из черники. Из спринг ролла нарезать круги с помощью пластиковых резаков, замочить в черничном соке. Подсушить. Обжарить во фритюре.

Ингредиенты

Куриное филе 100гр.
Соус чесночно-анчоусный 33гр.
Лимон 11гр.
Мёд 11гр.
Яйцо 22гр.
Мука 11гр.

Приготовление:

Куриное филе солить, перчить, вакуумировать с маслом готовить в воде 2 часа при 70С*. Нарезать бруназ, смешать с чесночно-анчоусным соусом. Выложить через кольцо. Из репы вырезать шато, отварить, мариновать с мёдом и лимоном. Панировать, обжарить. Сливочный сыр смешать с фрешем зелени, отсадить через кондитерский мешок. Украсить.

Соус анчоусно-чесночный. Желток взбить венчиком постепенно добавляя смесь, взбитую блендером из анчоусов, чеснока, пармезана, масла. Смешать с майонезом.

Сухари панировочные 11гр.
Огурец свежий 3гр.
Редиска 11гр.
Сливочный сыр 13гр.
Земля из маслин 1гр.
Цветы, микрозелень
Масло растительное



Хрустящий сливочный сыр с вяленой вишней и мёдом

Ингредиенты

Сливочный сыр 18гр.
Яйцо, мука, сухари
Вишня 2гр.
Мёд 3гр.
Масло фритюрное
Цветы, микрозелень

Приготовление:

Сыр, панировать в муке, льезоне, сухарях (двойная панировка). Обжарить во фритюре. Вишню подсушить на силиконовом коврик при 80С*, смазать мёдом. Украсить.



ТАДЖЕТЫ

Кольца с рюмками

Дизайнер Мерве Караман создала для французского производителя коньяка Remy Martin серию необычных бокалов в виде колец с рюмками. Проект под названием Seduction Series («Серия соблазнения») не только красив и необычен, но и в меру функционален. Бокалы, надетые на пальцы женской руки, выглядят



весьма изящно. К тому же перебрать лишнего с такими бокалами практически нереально. В наборе с кольцами идет кожаный браслет-футляр, где можно носить мини-бокалы, доставая их при необходимости. Браслет можно надевать на руку или бедро. Коллекция Seduction Series выпущена ограниченным тиражом и вряд ли поступит в широкую продажу, потому что ориентирована на коллекционеров и предназначена для частных презентаций, дегустаций и вечеринок.

Разделочная доска превращается в сковороду

Китайские дизайнеры Lee Jee Won и Lee Juan совместили два наиболее часто используемых кухонных инструмента и изобрели Curling Pan – гибрид разделочной доски и сковороды. На нём можно и нарезать продукты, и обжарить. На столе Curling Pan имеет плоскую поверхность, как и



полагается разделочной доске, но попадая на горячую плиту, она поднимает края и превращается в сковороду, что существенно экономит время, сокращает количество грязной посуды и сохраняет аккуратный внешний вид нарезанных ингредиентов. Чтобы у пользователя не возникало сомнений, что находится перед ним в данный момент – доска или сковорода – боковые поверхности при нагревании меняют цвет с зелёного на красный. Изобретение находится на стадии концепта. В 2013 году оно было отмечено премией Red dot award.

Самый быстрый способ приготовить чай

Китайский дизайнер Соми Чой (Somi Choi) изобрёл устройство, облегчающее жизнь любителям чая, которые вечно спешат. Его чайная капсула Ocha позволяет заваривать чай в любой пластиковой бутылке. Достаточно положить щепотку чайных листьев в капсулу,



накрутить ее на бутылку с горячей водой, потрясти – и ароматный напиток готов. Его можно разлить по чашкам, а можно пить прямо из бутылки – 2 тонких фильтра задержат даже мелкие чайники. А если наполнить бутылку с капсулой Ocha холодной водой и взять с собой на работу или в спортзал, то через несколько часов можно получить бодрящий и полезный холодный чай.

Новый кухонный гаджет – мисоварка

В Японии утро начинается не с кофе, а с тарелки горячего супа мисо. Но только в январе 2014 года на японском рынке появился прибор «One Shot», умеющий готовить мисо суп по принципу кофеварки. Мисоварка «One Shot» за несколько секунд приготовит горячий суп, по желанию пользователя регулируя его плотность и добавляя дополнительные ингредиенты вроде сушеных овощей и морепродуктов. Одного картриджа мисоварки хватает на 75 порций. Розничная цена прибора – 94 доллара, а стоимость порции супа, приготовленного с его использованием варьируется от 9,4 до 14,2 долларов.



ВКУСНЫЙ КРОССВОРД

По вертикали:

1. Общее название блюд, полученных путем консервирования продуктов в соли или солевом растворе – рассоле. 3. Тонкий стеклянный сосуд для напитков, имеющий чашу, ножку и подставку. Имеет различные вариации по форме в зависимости от вида напитков. 4. Мясо овец. 6. Блюдо грузинской кухни: мучное изделие, напоминающее ватрушку, с большим количеством тертого рассольного сыра. 8. Низкий и полый сосуд большого или маленького размера, предназначенный исключительно для горячих напитков. 10. Твердый ломкий итальянский сыр. Его стружку широко используют как элемент заправки для соусов, салатов и вторых блюд, а ломтики как самостоятельное блюдо, подаваемое зачастую с медом и орехами. 14. Блюдо английской кухни, представляющее собой десерт из бисквитного теста. 15. Закупорка для бутылок из коры дуба.

По горизонтали:

2. Популярное на востоке блюдо из мясного фарша приготовленное на мангале. 5. Коктейль на основе светлого рома и листьев мяты. 7. Разновидность тунца, отличается белым мясом и большим содержанием жира. 9. Внутренний орган животного, употребляемый в пищу. Очень полезна и богата ценными веществами, используется в диетологии для повышения уровня гемоглобина. 11. Густой суп из рыбы или мяса

(реже грибов) с добавлением значительного количества огуречного рассола, соленых огурцов, лука, маслин, каперсов, лимонов. 12. Соленое свиное сало. Им начиняют мясо, добавляют в супы и вторые блюда. Для посола используют простые пряности – перец, соль, лавр. 13. Растение из семейства подсолнечников, имеющие съедобные сладкие клубни, по вкусу напоминающие картофель. 16. Плоский кусок обычно из свиной или телячьей вырезки.

Кухни народов мира Украинская: в качестве начинки для торта возьмите две свиных отбивных и сальные шкварки. Русская: приготовьте что угодно, лишь бы получилась закуска. Залейте майонезом. Грузинская: приготовьте что-нибудь, засыпьте кинзой, залейте кинзмараули, добавьте сулугуни. Французская: как-нибудь поджарьте мясо, залейте его соусом, с которым вы напарились 3,5 часа, украсьте шалотом. Итальянская: соберите все остатки еды из холодильника, разогрейте, посыпьте моцареллой. Подавать на блине или с макаронами. Китайская: соберите умерших мух и тараканов, нарвите травы во дворе, обжарьте на быстром огне с го-

рой специй и литром соевого соуса. Японская: поймите что-нибудь живое в море, немедленно разделайте на куски, подайте к столу трепещущим и с васаби. Мексиканская: добавьте перца. Все остальное можете не добавлять. Литванская: намазать кунжутным маслом, залить лимонным соком. Подать к столу через 20 минут, чтобы не все поняли, что там было в начале. Индийская: смешайте карри с перцем, перцем и перцем. Добавьте к карри. Украсьте горошком. Греческая: подайте к столу дешевые продукты, просто нарубленные кусками и даже не смешанные. Гордо повторяйте: «Натур продукт!»

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 в официальную группу в контакте <http://vk.com/vkusnayagazeta> или позвонить по телефону +79062256597. Все объявления о поиске работы объемом до 10 слов относящиеся к ресторанному бизнесу публикуются на странице 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 совпадающую с нашими разделами, материалы отправляйте на нашу почту: gazeta@cook-alliance.ru

АНЕКДОТЫ:

«Вкусная газета Романа Трусова» № 11 от 01.09.2016.

Директор: Трусов Р.В.

Дизайн, вёрстка: Зубачева Е.А.

Главный редактор: Зубачева Е.А.

Телефон редакции 89062256597

Тираж: 999 экз. Распространяется бесплатно в общественных местах, отелях и ресторанах.

Адрес редакции и издателя: г. Санкт-Петербург ул. Бадаева 7/2

Электронную версию газеты можно скачать на сайте Международного Поварского Альянса <http://cook-alliance.ru/library/section.php?sid=4>

Мнение редакции может не совпадать с позицией автора публикации. При перепечатке ссылка на газету «Вкусная газета Романа Трусова» обязательна. За содержание рекламных материалов редакция ответственности не несёт.