



Вкусная газета

Романа Трусова

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

СЛОВО РЕДАКЦИИ

Редакция «Вкусной Газеты» приветствует своих читателей. В этом номере Вы узнаете о лучших ресторанах мира и талантливых шеф-поварах.

К вашему вниманию рецепты от профессионалов и любителей.

Вкусный мясной кроссворд.

Интересная информация о крымских винах и новых технологиях.

В рубрике здоровое питание мы расскажем о нитратах.

Новости кулинарного мира, мастер-классы и проблемы ресторанного бизнеса.

Читайте «Вкусную Газету» и заходите в гости на страницы официальной группы в контакте <http://vk.com/vkusnayagazeta>



Максим РЫБАКОВ

Альянс нужен для обмена информацией, идеями. Мне видится интересным такого формата сайт. Благодарю создателей!



Вино Массандры

... дивные ароматы и синее море — это Массандра. Маленький поселок на Южном берегу Крыма, известный во всем мире благодаря производству уникальных десертных вин.

стр. 6



Рецепты от Максима Рыбакова

стр. 4

Озонация – вопрос хранения продуктов

стр. 5

Нитраты

Нитраты — не польза и не вред. Это — необходимость. Они в равной степени нужны как растениям для активного развития, так и человеческому организму для участия в определенных физиологических процессах.

стр. 5



Рецепты читателей, Мясной кроссворд,

стр. 7



АНЕКДОТЫ

Утро. Жена готовит яичницу. Вдруг на кухню врывается муж: — Осторожно, кричит он, ОСТОРОЖНО! Масла положи больше! Боже мой! Ты жарить сразу очень

много яиц! СЛИШКОМ МНОГО!!! Переворачивай их! ПЕРЕВОРАЧИВАЙ ИХ ПРЯМО СЕЙЧАС!!! Масла нужно больше! О Господи! Они сейчас ПРИЛИПНУТ!!! Осторожнее! ОСТОРОЖНО! Я же сказал тебе Осторожно! Ты меня НИКОГ-

ДА не слушаешь когда готовишь яичницу!!! НИКОГДА!!! Переворачивай их! БЫСТРО ПЕРЕВОРАЧИВАЙ!!! Да ты что, психованная?! Совсем спятила?! Посолить не забудь! Ты всегда посолить забываешь! Используй СОЛЬ! СОЛЬ

ИСПОЛЬЗУЙ! С-О-О-О-О-ЛЬ!!! Жена в недоумении смотрит на мужа: — Да что это с тобой сегодня?! Ты считаешь я не в состоянии поджарить элементарную яичницу? Муж ей спокойно объясняет:

— Я просто хотел показать, что я испытываю, когда вожу машину. ***

В ресторане: — Извините, у вас еще работает тот официант, которому я заказал отбивную?

The Fat Duck – великий ресторан в Англии



Недалеко от Лондона в простом двухэтажном доме в городке Брэй расположена резиденция высшей кулинарии. The Fat Duck — один из лучших в мире ресторанов, повара которого являются самыми искусными кулинарами на планете. Шеф-повар ресторана The Fat Duck Хестон Блюменатль является не только способнейшим к приготовлению кулинарных шедевров человеком, но и изобретателем. В своём ресторане он старается готовить свои собственные блюда, рецепт которых получен при помощи химических правил, нежели

стандартные и известные всем вкусовые сочетания. Ресторан The Fat Duck радует своих гостей только лучшими, свежими, исключительно вкусными блюдами. Их готовят профессионалы своего дела, которые посвятили улучшению кулинарного мастерства не один год. В этом необыкновенном ресторане подают, казалось бы на первый взгляд, несоместимые друг с другом блюда. В The Fat Duck могут предложить знаменитый английский бекон с мороженым или нежнейший белый шоколад с икрой.

Стоит особенно выделить голубя без кожицы с фисташковым соусом. Это блюдо считается коронным в изысканном ресторане городка Брэй. В то же время, его ингредиенты практически не совместимы. Однако замечательные повара ресторана The Fat Duck смогли решить и эту задачу, завернув голубя в итальянский бекон. С недавних пор Хестон Блюменатль предлагает всем гостям The Fat Duck удивительное блюдо, состоящее из улиток с яйцами в кашеобразной форме. Это произведение кулинарного искусства олицетворяет то, что даже самое несочетаемое и невкусное в The Fat Duck превращается в изумительное блюдо. В этом превосходном ресторане к каждому гостю находят персональный подход. Для этого в The Fat Duck работают вежливые и доброжелательные официанты, которые готовы максимально качественно обслужить гостей и обеспечить им комфортное пребывание в ресторане.

Sergey Capper



↑ Шеф-повар The Fat Duck Хестон Блюменатль...

↓ ... и его блюда



Per Se США, Нью-Йорк

Попасть в ресторан можно забронировав столик за два месяца. Уже в названии ресторана кроется загадка. Латинский перевод per se подразумевает явление в чистом виде. Данный ресторан позиционирует себя как американо-французский, хотя в меню хватает и средиземноморских блюд. Добавьте сюда постоянные смелые эксперименты с новыми сочетаниями овощей, мяса и трав. Итак, несмотря на название, ни с каким явлением в чистом виде ресторан Per Se сравнить нельзя.

Привлечь внимание ньюйоркцев Томас Келлер смог благодаря удачному расположению (самый центр города, из окон видно Центральный парк) и эксклюзивности (всего 74 места, попасть можно только по двухмесячной брони с ее телефонным подтверждением за трое суток до визита). Каждый столик обслуживается командой из шести-семи официантов, появляющихся и исчезающих одновременно.

Порции младенческие. Они не превышают 10–20 грамм, соус дозируется чайными ложками, гарнир — столовыми, много

только хлеба. Все аккуратно и красиво раскладывается на огромных тарелках. Но голодным посетитель не уходит. Количество перемен блюд колеблется от пяти до двенадцати. Изменения в меню происходят каждый день, всегда есть вегетарианский вариант. Девизом Per Se является высказывание основателя Томаса Келлера, признанного лучшего повара в мире, о том что, уважая пищу, каждый уважает жизнь и самого себя. Дополняет кулинарные изыски дизайн Адама Тихани: плавные линии,

пастельные тона, неяркое освещение, природные текстуры, сад и камин. Итак, адрес ресторана: площадь Колумба, четвертый этаж центра Time Warner. Стоимость комплексного обеда с включенным обслуживанием — 295 долларов. Среди блюд: грибной суп-пюре, устрично-икорное желе, омары, заливная дичь, поджаренная индейка, паста, итальянские сыры. Калорийность и компоненты зависят от сезона. Если заказывается сразу несколько столиков, то гостям предоставляется возможность самостоятельно составить меню. Шеф-повара: Томас Келлер (владелец заведения) и Эли Каймех. Кроме основного зала есть бар, гостиная для коктейлей и винный погреб. Строгий дресс-

контроль посетителей на входе: категорическая недопустимость джинсовой ткани, мужчины только в строгих костюмах. Per Se получил три звезды от Мишлен и четыре от нью-йоркской Таймс. Разгадка названия проста. Перед открытием Келлера постоянно спрашивали, не будет ли новый ресторан похож на Французскую Прачечную, его более ранний, ошеломляюще успешный проект. Ответ был неизменен: «Похож, но не per se (не в чистом виде)». На самом деле от Прачечной остались синие двери и фартуки у поваров. А «per se» приклеилось к новому проекту Келлера так, что на момент открытия в 2004 году стало официальным названием.

Александр Санибуа



↑ Томас Келлер (владелец заведения)

АНЕКДОТЫ

Грузин продаёт на рынке сало. Рядышком со шматом сала лежит нож, отрезать и пробовать. Подошел мужик, отрезал, попробовал: — Ух ты, какое вкусное сало! Чем свинью кормил? — Как чэм!? Хлэбом кормил, с гордостью отвечает грузин. Мужик достаёт «ксиву» ОБХССника: — Кормить хлебом свинью нельзя, заплатите штраф! Заплатил грузин штраф, стоит злой. Подходит другой мужик. Отрезает сало, пробует. — Ух ты, какое вкусное сало! Чем свинью кормил? Грузин со злостью: — Гамном кармил!!! Тут достаёт мужик «ксиву» работника санэпидемиа: — Говном нельзя кормить свиней, плати штраф! Заплатил грузин штраф, еще сильнее разозлился. Тут третий мужик появился, пробует сало: — Ух ты, какое вкусное сало! Чем свинью кормил? — Чэм кармил?! А ничэм нэ кармил! Дэнги эму давал, он сам кушать хадыл! ***

— Дорогая, а что это за рыба плавает у нас в ухе? — Тебе что, не нравится моя уха? — Успокойся, дорогая, уха мне нравится. Мне не очень нравится, что рыба ее ест. ***

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

— Там, под лимоном...

Благотворительный мастер-класс детям



Мастер-класс по итальянской и японской кухне в школе для детей с девиантным поведением был проведён 3 ноября в Казани двумя бренд шефами. О целях мероприятия и об его итогах мы беседуем с основным организатором — профессионалом ресторанного бизнеса, президентом Международного Поварского Альянса Романом Трусовым.

— Роман, сейчас стало модно организовывать молодежные благотворительные акции, направленные на школьников и студентов. Почему вы решили провести мастер-класс именно

для детей закрытой школы с девиантным поведением?

— Этот выбор я сделал неслучайно. До этого мы провели около десяти мастер-классов в различных школах и колледжах. Но в этот раз все было немного особенным. Ведь детям, находящимся в подобной школе труднее, чем другим. Все они попали сюда по решению суда. Официально они считаются преступниками, однако я вижу в них, все-таки, прежде всего, детей, обделенных радостями жизни, родительским вниманием и считаю, что еще не поздно внести свет в детские сердца. Надеюсь, что время, проведенное с детьми из этой школы, не пройдет впустую для них. Ведь правильное воспитание ребят сейчас может значительно повлиять не только на снижение уровня преступности в будущем, но и на судьбу самих детей.

— Что вы им показали, чему научили? Смогут ли школьники оценить мастер-класс столь высокого уровня?

— Я и мой коллега Давран бренд шеф сети японских ресторанов «Евразия», приготовили для ре-

бят салат из рукколы с песто и лососем, показали технику приготовления роллов с угрём, морским окуном, лососем, с икрой летучей рыбы. А затем под нашим руководством ребята принялись готовить роллы сами. Было интересно наблюдать, как мальчишки сосредоточенно накладывали рис, приготавливая свой первый в жизни ролл, как горели при этом их глаза. Что же касается сложности мастер-класса, авторитет мужчины-кулинара, думаю, ока-



жет влияние на воспитанников, произведёт впечатление. Может

быть, настолько, что это станет чьей-то профессией. Ну, если не профессией, а хобби — тоже замечательно. И характер ребят, возможно, поменяется в лучшую сторону.

— Вы назвали столь экзотические и дорогие продукты, которые, скорее всего, многие наши сограждане даже в глаза не видели. В какую сумму Вам обошелся мастер-класс?

— Поверьте мне, когда вы увидите их улыбки, их позитивное настроение и радость по поводу удачно приготовленного блюда — забудете о деньгах, и потраченная сумма перестанет вас волновать. Тем более, ребята тоже не остались в долгу. В конце нашего знакомства они подарили поделки, созданные собственными руками. А это, согласитесь, дорогого стоит.

— Насколько школьникам удался их первый кулинарный опыт? Можете ли выделить самого старательного?

— У ребят для первого раза все получалось просто замечательно. Особенно мне запомнился мальчик Рома, мой тезка. Он очень внимательно, с не детской серьезностью подошел к самому процессу изготовления. И са-

мое главное — в свое блюдо он вкладывал любовь, что является неотъемлемым ингредиентом для настоящего кулинара. Мне сразу стало понятно, что у этого ребенка — поварской талант. А еще поразило, как достойно, без излишней надменности и хвастовства, он принял мою похвалу. Мне кажется, при правильном воспитании Роман вырастет замечательным человеком.

— Как вы считаете, достигли ли вы целей, которые перед собой поставили при проведении мастер-класса?

— Думаю, да. Во время нашего общения дети узнали много нового о профессии повара, задавали вопросы, смеялись, шутили. В этот миг 15 маленьких человечков забыли о своих проблемах, о пьяных родителях, тех преступлениях, которые когда-то сделали и вновь почувствовали себя детьми. И это — самое главное!



Повар не приходит с улицы

Проблема ресторанного бизнеса № 1 — плохо подготовленный персонал. Так считают большинство шеф-поваров.

Если на фото вы увидите молодого человека, застывшего в глубокомысленной позе перед столом с разложенными на нем корнеплодами, сможете ли вы наверняка судить о его профессии и мастерстве? Это вполне может быть разнорабочий на овощной базе, товаровед или повар. Белый халат вынудит нас склоняться ко второму варианту, а высокий накрахмаленный колпак — к третьему. Но понять по-настоящему, кто перед нами, можно лишь увидев юношу в деле. Постановочная фотография сама по себе ни о чем не говорит: нарядив поваром манекена, мы не дождемся от целлулоидного болванчика феерии восхитительных блюд.

Легко убедиться: в отчетах Казанского торгово-экономического техникума о проведенных мастер-классах на сайте КТЭТ в основном представлено такое, подобное манекенам, статичное стояние. Да, есть здесь повсеместно приветствуемые как «хороший тон для учебного заведения» команда КВН и благотворительные проекты.

Нам могут рассказать: четверокурсник КТЭТ занимает второе место на республиканском конкурсе мастерства «Моя будущая профессия», и его специализация — «Технология продуктов общественного питания», красноречиво говорит о том, что здесь готовят высококлассных поваров! Однако наш опыт близкого знакомства с положением дел в техникуме не дает оснований для подобного оптимизма. Либо призер — действительно выдающийся самородок, либо требования республиканско-

го конкурса не слишком высоки. Почему мы берем на себя смелость подобных утверждений? Во-первых, потому, что обнародованные на сайте заявления руководства КТЭТ расходятся с делом. Документы, размещенные в разделе «Инновации» — не что иное, как пыль в глаза вышестоящим инстанциям и проверяющим комиссиям. В представленных «бумагах» употреблено много новомодных педагогических выражений, их здесь целый цветник — «практикоориентированное обучение», «инновационная образовательная среда», «модульно-компетентный подход». Среди поставленных первоочередных целей — «обучение на рабочем месте или в лабораториях, максимально имитирующих трудовую среду». Но имитация на то и имитация, чтобы только лишь «давать приблизительное представление», а не формировать подлинные качества профессионала! Это робото-манекенное времяпровождение, не имеющее ни малейшего отношения к реальной жизни. И положение дел не спасает записанная в «Дорожной карте» КТЭТ возможность обучения студентов редким специальностям (чайная церемония, экспертиза редких вин, сомелье и т.д.) — пожалуй, единственное место в документах, где конкретно упоминается нечто, близкое по духу к поварскому искусству!

Как далеки их планы от реалий, руководство КТЭТ вряд ли предполагает. В документах записаны обязательства: обеспечить «качество знаний студентов не ниже 52%; уровень удовлетворенности работодателей качеством образовательных услуг техникума — не менее 70%». Вдумаемся: в самом крайнем случае едва полуобразованными выпускниками должны быть удовлетворены, по задумке



руководства техникума, две трети работодателей!

Справедливости ради скажем: самокритика присутствует. Проблема № 1, обозначенная в Плане мероприятий по улучшению деятельности КТЭТ на 2012–2013 учебный год — слабое взаимодействие с работодателями. Декларируется создание «условий для реализации творческого потенциала», необходимость «привлекать работодателей к созданию и реализации образовательных программ», «развивать взаимовыгодное сотрудничество и повышать экономическую эффективность сотрудничества с партнерами, в том числе работодателями».

Доверившись написанному слову, а еще и имени директора — Разия, которое, в переводе с арабского означает «приятная, довольная, избранная», мы с коллегой, бренд шефом сети японских ресторанов, отложив все дела, обратились с предложением организовать для студентов настоящий мастер-класс, когда молодежь не просто созерцает процесс со стороны, но получает настоящую возможность попробовать себя в деле. Благотворительный мастер-класс уже был проведен нами 3 ноября в Казани, в активе был и крайне позитивный опыт проведения

мастер-класса в Морском техническом колледже Санкт-Петербурга. Мы не были никому не известными «людьми с улицы», и вполне могли рассчитывать на понимание, заинтересованность и содействие ради общей цели: повышения уровня подготовки будущих поваров-профессионалов.

Однако Разия Фатыховна, будучи избранной, не выказала ни довольства, ни готовности к приятному общению. Более того, из беседы с зав. по производственной части мы уяснили, что основополагающим местом во вдохновивших нас документах было: «повышать экономическую эффективность сотрудничества», и предлагаемый нами мастер-класс должен оказаться с нашей стороны... платным! Вот к чему, оказывается, намереваются «привлекать» здесь работодателей!

Добро бы было, если бы студенты действительно были всему научены и не разочаровывали на практике рестораторов! Но как это возможно? Отношение к профессии повара просто-таки «сквозит» в самой ленте новостей сайта КТЭТ. Вот директор создает для укрепления связи с родителями «фокус-группу», выступая на заседании в качестве модератора. Естественно, для подтверждения всюду упоминаемой активной жизненной позиции Разии Фатыховны приведена масса снимков с проведенной церемонии. От чайной данная церемония далека, родителей не сочли нужным порадовать кулинарным искусством их детей. На тарелочках возлежат пирожки и конфеты, равно уместные в учебном заведении, выпускающем аптекарей, или, например, геодезистов. А вот анекдотический образчик отношения к продуктам общественного питания, с которыми, собственно, и имеют дело юные повара. В новостной ленте присутствует такая запись: «11–12 декабря 2012 г. студентам

групп 0-419, 0С-432 была представлена возможность проведения лабораторно-практических занятий по дисциплине «Организация и технология производства ПОП» в ресторане «Подворье замка». Остается только гадать, действительно ли нужны были ресторану ПОПы, да ещё и написанные заглавными буквами!

ПОСЛЕСЛОВИЕ, или АНЕКДОТ В ТЕМУ:

Мы живем в эпоху абсурда. Повсюду в сфере образования приветствуется, прежде всего, впечатляющее составление отчетно-плановой документации. Вот и Разия Фатыховна признана на очередном, недавно прошедшем в Набережных Челнах, республиканском конкурсе лучшим директором среди учреждений СПО. Как же обстоит дело в тех учебных заведениях, где директор — не «самый лучший»?

Канцелярское отношение к делу «для галочки» — убийственно! Не нужно ходить далеко, чтобы встретиться с бичуемыми на федеральном уровне образчиками бюрократизма и, более того — скрытой коррупции. Достаточно обратиться с предложением сотрудничества в КТЭТ...

У ресторанного бизнеса в России две проблемы. Первая: как не получить от производителей сельскохозяйственной продукции под видом курицы галочку, или, хуже того, ошпианную ворону. Вторая: как не получить из учебного заведения, подобного КТЭТ, вместо профессионала в белой поварской форме человека совершенно случайного, но уже наученного в стенах техникума корыстолюбию — человека, который окажется у плиты «белой вороной» в худшем смысле этого выражения, а ресторанное меню превратит в набор безвкусных отталкивающих «галочек»...

Алексеев В. А.

Лучший дизайн создает природа!

Я веган и глубоко убежден, что этот образ жизни и еды в частности, наиболее полезен — так свою жизненную позицию определит действующий шеф-повар ресторана «Мята» Максим Рыбаков.

Максим, с чего всё началось? Почему выбрали это направление?

Начиналось все случайно, как наверное у многих. Правда повезло с первыми шефами, были серьезные греки, потом Русские шефы Кирилл Синичкин (кстати тоже в альянсе) Ивлев Костя, Векшин Сергей, азиаты Эдди Чуа. Плюс мишленовские повара Кристина Синикроти, Чиприани..

Максим, какие наиболее яркие впечатления были в поварской и шеф-поварской карьере?

Яркие впечатления вспоминаются во времена работы с мишленовскими поварами (GQ bar)

Ваша скромность подкупает! Скажите, почему решили вступить в Альянс?

Альянс нужен для обмена информацией, идеями. Мне видится интересным такого формата сайт. Благодарю создателей!

Досье cook-alliance

Имя: Максим Павлович Рыбаков

Дата рождения: 1 января 1984

Работал с именитыми шеф-поварами в том числе мишленовскими наставниками. Пропаганда натуральных, био продуктов (bio, organic). Инновационные технологии в кулинарии. Автор книги: Кулинария нового времени.

Какие жизненные увлечения кроме кулинарии?

Фотографирую много. Акварелью чуть балуюсь. Люблю путешествовать. Спорт.

Что думаете об украшении блюд и дизайне в кулинарии?

Лучший дизайн создает природа!

Есть ли кулинарные кумиры?

Множество шефов в России, которых уже упоминал — так же Анатолий Комм, Адриан Кеттлас, Дмитрий Шуршаков, Мирко Дзаго, Валентино Бонтемпи, Ферран Адриа, Луис Адуриц, Хестон Блюменталь, Рене Редзепи, Хуан Мари Арзак, Аллен Дюкас, Флавио Бьязатти, Массимо Ботура и много других.

Почему био шеф?

Био- (от др.-греч. βίος — жизнь) — приставка, означающая отношение к жизни. Я веган и глубоко убежден, что этот образ жизни и еды в частности, наиболее полезен, для меня, по крайней мере, точно! Пропагандирую всячески эту сторону кулинарии. Живые, натуральные продукты (bio, organic) — это тренд и мой образ жизни!



РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФА

Миндальное молоко

с печеньем из миндаля и льна

Миндаль.....	200 гр.
Лен золотой.....	20 гр.
Мед.....	50 гр.
Сок лимона.....	20 гр.
Вода.....	500 гр.



Миндаль замочить в воде на сутки, протереть через соковыжималку ANGEL добавляя воду — получится само молочко и жмых.

Жмых соединить с предварительно замоченным льном, медом и лимонным соком. Сформовать через кольцо, сушить в дегидраторе (воздушная сушка) около 10 часов.

Миндальное молоко все это время держать в вакуумном пакете во льду. Печенье получается хрустящим за счет высушенной слизи, выделенной льном в процессе замачивания.

овощная икра

с чипсом из гречки

Баклажан.....	10 гр.
Цукини.....	10 гр.
Перец болгарский.....	20 гр.
Морковь.....	10 гр.

Лук репчатый.....	10 гр.
Шампиньоны.....	10 гр.
Томат паста.....	30 гр.
Томаты свежие.....	10 гр.
Орегано.....	2 гр.
Лавровый лист.....	1 гр.
Перец черный горошек.....	1 гр.
Соль морская.....	1 гр.
Масло оливковое рафинированное.....	30 гр.
Гречка.....	30 гр.
Чеснок.....	10 гр.
Петрушка.....	3 гр.
Сок лимона.....	5 гр.
Тимьян свеж.....	10 гр.



Гречку переварить со специями и частью чеснока, пробить блендером, процедить, намазать на силиконовый лист, сушить при 50 градусах, обжарить во фритюре.

Овощи мелко нарезанные обжарить и прогнать через мясорубку, довести до вкуса специями.

острый томатный суп

с авокадо и киноа крупой

Томаты свежие.....	100 гр.
Вода.....	100 гр.
Кинза.....	5 гр.
Чеснок.....	5 гр.
Соевый соус.....	10 гр.
Масло кунжутное.....	10 гр.
Авокадо.....	100 гр.
Сок лимона.....	10 гр.

Киноа.....	10 гр.
Проростки горошка.....	10 гр.
Перец болгарский.....	50 гр.
Перец чили стручковый.....	10 гр.



Кинзу отвариваем.

В блендере пробиваем томаты, воду, чили и болгарский перец, чеснок, часть авокадо, соевый соус, масло кунжутное и кинзу.

При подаче отварную киноа украшаем нарезанным авокадо и ростками зеленого горошка. Сверху кубиками болгарского перца с кунжутным маслом.

Суп вводится в блюдо на столе при госте.



почва из орехов

с овощами севиче и микрозеленью

Орех грецкий.....	50 гр.
Чеснок.....	5 гр.
Мед.....	3 гр.
Масло ореховое.....	5 гр.
Масло облепиховое.....	5 гр.
Соль морская.....	1 гр.

Перец черный горошек.....	1 гр.
Зерна томатов.....	20 гр.
Спаржа зеленая.....	20 гр.
Батат.....	20 гр.
Лук шалот.....	20 гр.
Оливки каламата.....	45 гр.
Масло зеленое.....	5 гр.
Руколла.....	3 гр.
Корн.....	3 гр.
Кунжут черный.....	1 гр.
Альтромерия.....	3 гр.
Ростки горошка.....	1 гр.
Ростки гороха Нут.....	1 гр.
Куриный бульон пф.....	20 гр.
Уксус винный.....	3 гр.
Уксус бальзамический.....	3 гр.
Соевый соус.....	5 гр.
Лавровый лист.....	1 гр.
Перец черный горошек.....	1 гр.
Редиска.....	20 гр.
Сок лимона.....	30 гр.
Сок апельсина.....	50 гр.



Предварительно замоченные орехи пробить в блендере с чесноком, медом, маслом облепихи, ореховым маслом и специями.

Лук шалот освободить от шелухи и довести до кипения в смеси соевого соуса, обоих уксусов, лаврового листа и перца. Настоять ночь.

Батат нарезать кубиком, спаржу очистить оставив только головки, редис нарезать пятачками — настоять пару часов в смеси лимонного и апельсинового сока.

Зеленое масло-масло оливковое, петрушка, базилик, шпинат свежий, чеснок, соль, перец пробить блендером до однородного состояния.

Мазком нанести на тарелку почву из орехов, украсить овощами севиче, оливками, микрозеленью.

яблочно-свекольный мармелад

с лепестками альтромерии как первое действие VEGAN SET

Яблочный фреш.....	350 гр.
Свекольный фреш.....	50 гр.
Клубника.....	50 гр.
Мед.....	50 гр.
Пектин.....	15 гр.
Агар-агар 900.....	10 гр.
Альтромерия.....	30 гр.



Яблочный и свекольный соки уварить с медом и ягодами в два раза, пробить блендером, процедить, довести до кипения добавив агар и пектин. Разлить по силиконовым формам, охладить.

При подаче украсить лепестками желтой альтромерии.

Нитраты



Нередко так происходит, что годами устоявшиеся убеждения, относительно какого — либо вопроса, в один миг опровергаются новыми знаниями. Но бывает, и наоборот, стереотипы устойчиво держатся на протяжении десятилетий, в значительной степени формируя наш жизненный уклад.

И вот очередная «страшилка» для обывателя — **нитраты**. Собственно говоря, не такая уже она и новая. Своего апогея нитратная тема достигла в годы перестройки и, не получив никакого рационального разрешения, потихоньку начала спускаться на тормозах. Однако актуальность не потеряла, потому как с одной стороны, выгодно многим, а с другой, — сама проблема, никуда не исчезла.

Все убеждены — нитраты существуют, уверены, что это плохо, но мало кто знает, что, собственно,

это такое. На фоне общественной истерии, плавно перешедшей в фобию, призывы людей трезво мыслящих и предлагающих аудитории хотя бы ознакомиться с азами химии и биологии, услышаны не были. А потому небольшой ликбез необходим.

Нитраты — не польза и не вред. Это — **необходимость**. Они в равной степени нужны как растениям для активного развития, так и человеческому организму для участия в определенных физиологических процессах.

Азотные соединения — именно так называется группа веществ, обобщенно именуемых в обиходе нитратами, — в природе встречаются повсеместно, помимо растений присутствуют в воде, входят в состав многих лекарственных препаратов и продуктов питания животного происхождения.

Нитраты, являясь солями азотной кислоты, совместно с калийными и фосфатными компонентами, выполняют у растений функцию основных питательных веществ, а потому крайне необходимы для них. Азотные соединения задействованы в образовании аминокислот, которые в свою очередь участвуют в биосинтезе растительных белков — строительном материале всей земной флоры.

Нитраты одинаково успешно привлекаются растениями как из минеральных, так и органических удобрений. А значит, — широко распространенная народная версия, гласящая, что «все нитраты от химии» и «никаких нитратов раньше не было» — просто миф. Однако на пустом месте мифы не рождаются. При неконтролируемом внесении в почву азотных удобрений эти вещества могут накапливаться в плодах, листьях, корневой системе растений. На протекание данных процессов влияет не только степень сбалансированности удобрений, но и особенности корневой системы, а также факторы освещенности, влажности, температуры.

Растениям нитраты идут только на пользу, а вот с человеческим организмом все не так однозначно. При этом проведенные многочисленные исследования подчас дают абсолютно противоречивые результаты.

До недавнего времени, да и большей частью сегодня, отношение к нитратам было и остается крайне негативным. И это вполне объяснимо. Считается, что главной причиной физиологических проблем,

связанных с нитратами, являются их производные — **нитриты**. Эта группа веществ, взаимодействуя с гемоглобином крови, образует **метгемоглобин**, неспособный переносить кислород, следствием чего является кислородное голодание. Кроме того, нитриты, при определенных условиях могут преобразовываться в **нитрозамины**, способные провоцировать онкологические заболевания.

Справедливости ради нужно заметить, что сложившееся представление о нитратах и воздействии их на организм человека в основном базируется на результатах, датированных серединой прошлого века.

Современное понимание механизмов влияния азотных соединений на физиологические процессы несколько иное. Так, в ходе ряда исследований было доказано, что в человеческом организме преобразование нитратов в опасные канцерогены — нитрозамины не происходит. Причина в том, что фрукты и овощи в большом количестве содержат **антиоксиданты**, блокирующие данный процесс. Вместо этого нитраты превращаются в оксид азота — крайне полезное вещество, способное стимулировать кровообращение в стенках желудка, защищать его от образования язв, развития воспалительных процессов и многих раздражающих факторов.

Есть подтвержденные данные о том, что нитраты способствуют стабилизации кровяного давления, обеспечивают здоровое пищеварение, стимулируют снабжение кислородом головного мозга. Какие же выводы можно сделать из всего вышесказанного? Скорее оптимистичные, но осторожные. Несомненно, причин для паники нет, но и серьезные исследования в данной области еще только набирают обороты, а потому никто не застрахован от какого — либо неожиданного сюрприза. Ученые сами признают факт того, что на данный момент недостаточно изучены свойства азотных соединений, попадающих в растения из удобрений. Так что расслабляться пока еще рано.

Что касается практических рекомендаций, то они вполне стандартные.

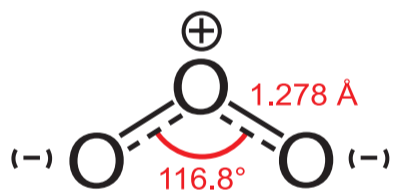
Покупать овощи и фрукты следует в местах организованной торговли — на рынках или в супермаркетах, где они проходят санитарный контроль и сопровождаются сертификатом качества. А пополнять недостаток витаминов ранней весной лучше медом, курагой, орехами, изюмом.

И еще, не стоит забывать голову страхами и ненужными мыслями. От них вреда намного больше, чем от нитратов.

Алексей Герасименко

Технология озонации при хранении продуктов

Вопрос хранения продуктов интересует многих людей. В



этом разделе мы детально рассмотрим, как влияет на продукты озон. Метод **озонации** применяется на предприятиях пищевой промышленности, на сыроварнях и молокозаводах, в хлебопекарнях и кондитерских производствах, мясоперерабатывающих цехах, овощехранилищах. Также при стерилизации ножей, кухонного инвентаря и даже питьевой воды.

Основным компонентом этой технологии является озон. Озон является **аллотропом** кислорода. Его молекулярная формула O_3 .



Это газ голубого цвета с резким запахом. Он тяжелее кислорода в 2.5 раза и является сильным окислителем. Озон образуется из кислорода под действием ультрафиолетового излучения, с помощью электролиза, путём химической реакции или при

электрическом разряде. В природе мы можем ощущать запах озона, особенно ярко, после грозы либо в местах богатыми кислородом, таких как лес, около водопада.

Кварцевание — обработка помещения ультрафиолетовым излучением кварцевой лампы.



Ультрафиолетовое излучение это электромагнитное излучение, занимающее диапазон между фиолетовой границей видимого излучения и рентгеновским излучением. Синтез состоит в том, что кислородсодержащий газ пропускается через охлаждаемый и прозрачный для ультрафиолетового излучения, например, кварцевый реактор, облучаемый источником ультрафиолетового излучения, имеющим подходящий спектр. В качестве газа, как правило, используется чистый кислород. В качестве источника ртутные лампы высокого давления.

Озон может быть получен при **электролизе**. В качестве электролита может использоваться, например, крепкий раствор хлорной кислоты. Процесс ведётся при низкой температуре, что существенно увеличивает производительность. Методом электролиза удаётся получать кислородно-озоновую смесь с

очень высоким содержанием озона.

Озон может образовываться при окислении некоторых веществ. К примеру, реакция окисления пинена кислородом воздуха, в результате которого образуется заметное количество озона.



Так же озон можно получать с помощью различных озонаторов на основе облучения кислорода энергетическими пучками, и различных электрических разрядов.

Озонация разлагает токсические примеси, обеззараживает воздух, способствует уничтожению грибов, бактерий, плесени. В разумном процентном соотношении озона в воздухе смесь является дезинфицирующим агентом и применяется для очистки воздуха, воды, детоксикации продуктов питания и их сохранения. Не стоит забывать, что в больших концентрациях озон является ядом и способен легко сжечь слизистую оболочку, привести к ожогу глаз. Поэтому при озонации следует соблюдать меры безопасности. Не стоит оставаться в помещении.

Включать приборы нужно на конкретный промежуток времени, отталкиваясь инструкции, чтоб избежать большой концентрации озона.

Прошедшая озонирование вода имеет отчетливый голубой оттенок, который свойственнее многим чистым природным источникам. В озонированной воде окисляются до неактивных соединений металлы, в том числе железо, марганец, алюминий, и пр. Окислы выпадают в осадок и легко фильтруются. Быстро распадаясь озон превращается в кислород, улучшая вкусовые и лечебные свойства озонированной воды. Так содержание кислорода в воде увеличивается в 12 раз. Концентрация озона в воде зависит от примесей, температуры, кислотности воды, материала и геометрии емкости.



Озонация позволяет очистить и понизить содержание нитратов и вредных примесей в продуктах питания, что продлевает срок их хранения, при этом питательные вещества не разрушаются.

При воздействии озона на микроорганизмы, в том числе на дрожжи, локально повреждается их клеточная мембрана, что приводит к их гибели. Озон реагирует с большинством ор-

ганических и неорганических веществ. В процессе реакций образуется кислород, вода, оксиды углерода и высшие оксиды других элементов.

Для озонирования используются растительные масла. Их применяют как наружно, так и внутрь. Масло внутри принимается по 1 ч.л. за 30 мин. до еды 2-3 раза в день. При различных поражениях кожи масло наносится в виде аппликаций. В холодильнике в темной стеклянной посуде масло сохраняет свое свойство до года.



Так же озонируют бульоны, для получения консоме. Обрабатывают овощи и фрукты, чтоб избавиться от нитратов. Для этого используют специальные приборы. К примеру, чтоб получить озонированное масло, в сосуд с маслом опускают распылитель и с помощью компрессора пропускают озон. Фрукты оставляют в озонированной воде на 15 минут. После работы с мясом или рыбой, рабочее место и разделочную доску следует промыть и сделать кварцевания.

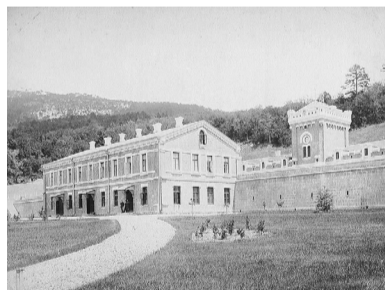
Роман Трусов

Сладкое чудо Массандры

Буйство зелени, ровные склоны виноградников на склонах и солнце, которое растекается по янтарным и темным гроздьям, питая их теплом и светом... дивные ароматы и синеющее вдали море — это Массандра. Маленький поселок на Южном берегу Крыма, известный во всем мире благодаря производству уникальных десертных вин.



Начало крымскому виноделию положил граф Воронцов, проделавший серьезную работу, ведь до его вмешательства здесь царил варварские представления о технологиях создания вина. Местные виноградари были абсолютно не в "теме", изготавливая вино как попало, совершенно не заботясь ни о качестве материала, ни о качестве готового продукта. Воронцов же, как истинный эстет, не мог потерпеть такого издевательства и, дабы обучить несведущих, принялся за дело. Пригласил известных виноделов, выписал самые лучшие виноградные лозы из Франции, Рейна, Испании, построил первый подвал для выдержки и хранения вина.



Таким образом, к началу 1834 года в поселке Массандра было высажено более пятнадцати тысяч кустов винограда, но не за количество боролся граф Воронцов. Он мечтал создать поистине уникальные вина и доказать миру, что существуют не только Шампань и Бордо. Граф добился своего, массандровские вина вышли на международную арену, правда, чуть позже, в 1890 годах, когда забота о крымских виноградниках была доверена князю Голицыну в должности главного винодела. За короткое время князь вывел на новый уровень производство массандровских вин.

Не секрет, что вкусовые свойства и качество вина зависят от щедрот матушки-природы. Климат, почва — все важно. От климата зависит и направление производства: будут ли выращиваться столовые, изюмные либо другие сорта винограда.

Природа не поспешила и одалжила южный берег полуострова замечательными условиями для создания особенных вин, таких же теплых и сладких как здешнее солнце. Мягкая зима, долгая теплая осень, определенная высота над уровнем моря и неожиданные сочетания пород почвы — это замечательные условия для создания оригинального вино материала. Почва ЮБК наиболее приспособлена для выращивания сладких сортов винограда, из которых получают десертные густые вина. А наличие сосновых лесов вблизи виноградников придает уже готовому вину мягкий нежный оттенок. На сегодняшний день на заводе Массандра выпускается более пятидесяти сортов вин. Особой гордостью считается производство марочных крепких, типажных и десертных вин: потрясающие мускаты, портвейны, херес, кагор и токайские вина прославили крымское виноделие на весь мир. Что неудивительно — крепкие массандровские вина не имеют аналогов. Ведь технология производства южнобережных десертных вин, созданная более сотни лет назад, была и остается уникальной. Что подтверждают многочисленные победы на международных конкурсах, сотни медалей, гран-при и экспозиции на знаменитом аукционе Сотби, где коллекционные вина продаются за большие деньги. Завод Массандра удостоился почетной строки и в книге рекордов Гиннеса: ведь в подвалах завода собрана самая большая коллекция в мире — более миллиона бутылок.

Рассказывая о винах Массандры, стоит уделить внимание шедевр коллекции —

знаменитому вину "Мускат белый Красного камня". Марочное вино было создано мастером советского виноделия Александром Егоровым в сороковых годах. Он первым обратил внимание, что сорт винограда "Мускат белый" особым образом проявляет себя



в десертном вине. Винодел вложил сердце и душу в разработку новой технологии, результатом которой стало уникальное вино, которое славится янтарным цветом, тонким оригинальным букетом с привкусом цитрона и медовыми ароматами крымского разнотравья. Выдержанное в дубовых бочках, со временем оно приобретает благородный букет "старого" аристократического вина. Обязательно стоит попробовать этот крымский нектар хотя бы раз в жизни.

Имя жемчужины крымского виноделия произошло от названия скалы "Красный камень", в окрестностях которой растет знаменитый сорт винограда. Местные жители, гордящиеся золотистым напитком, считают это место особенным. Ведь согласно легенде, скала была когда-то прекрасной девушкой, которая мчалась на быстром коне к любимому. Но волею злой судьбы в облике коварной ведьмы, девушка превратилась в твердую глыбу. С тех пор, все, что касается красного камня, становится волшебным.

Легенды легендами, но знавал и тяжелые времена завод "Массандра". Ужасы войны не обошли стороной и виноделие. В 1941 году был выдан приказ на подготовку коллекции вин срочной эвакуации. Кое-как упакованные и толком не промаркированные бутылки отправляли в контейнерах по морю, времени было мало, сам Егоров контролировал процесс отправки вина из Ялты. Но случилось худшее. В начале ноября в город вошли немцы и был выдан новый приказ: на уничтожение, — власти не собирались делиться вином



с захватчиками. Оно, конечно, правильно, но можно себе представить, как это ужасно — собственноручно уничтожить дело всей жизни. В те дни море Ялты окрасилось кроваво-бурым цветом — цветом человеческой крови и вина...

Следующей трагедией стала антиалкогольная компания восьмидесятых. Тогдашнее правительство не нашло способа гуманнее, чем уничтожение коллекционных сортов винограда. Виноградники уничтожались повсеместно, а селекционная работа подвергалась жестким гонениям. Не обошлось и без человеческих жертв. В результате травли покончил жизнь самоубийством доктор биологических наук, ведущий крымский ученый-селекционер Павел Голодрига.

К счастью, все плохое рано или поздно заканчивается. Сегодня завод "Массандра" переживает



подъем, расцвет и открыт для ценителей прекрасного напитка — вина. В этом можно убедиться, побывав на знаменитых экскурсиях, которые проводятся круглый год. Обрамленное зеленью вековых лип, здание завода напоминает средневековый замок с красивой башней и коваными воротами. В программу экскурсии входят демонстрация полного ассортимента продукции, спуск в подвалы и показ



уникальной редкой коллекции завода "Массандра". И на десерт, конечно же, приготовлен самый вкусный момент экскурсии — дегустация. Кроме возможности попробовать знаменитые вина, это отличный шанс узнать о правилах употребления и подачи массандровских вин.

Пить вино — это искусство и наука. Тем более марочное. А так как основной ассортимент завода — крепкие, десертные вина, то на дегустации вам обязательно раскроют главные секреты. Крепкие сладкие вина пьют после еды. Для того, чтобы раскрылся букет, вино должно быть определенной температуры. Для

останется пространство для концентрации аромата.

"Пей до дна" — здесь не работает. Массандровские вина нужно пить медленно, смакуя каждый глоток, каждую каплю. Только так можно почувствовать и понять уникальность вкуса и аромата южнобережного вина.

Стоит помнить, что массандровское вино — это не легкое, питкое столовое вино, бутылку которого можно запросто распить за обедом. Это десерт — по "чуть-чуть". Как выбирать. К сожалению, желающих нажиться на чужом труде всегда было предостаточно, поэтому массандровские вина сегодня подделывают. Чтобы не попасть впросак и не купить бутылку ужасного напитка, назвать вином которое не поворачивается язык, следует соблюдать такие правила:

Покупать вино в фирменных магазинах "Массандра". Рассматривать этикетки, особенно то, что написано на них маленькими буквами. Это поможет получить подробную информацию о происхождении вина, о вкусовых свойствах, о дате урожая. Обязательное условие — присутствие автоматической маркировки с датой разлива.

Осматривать пробку — она должна быть чистой (без плесени) и крепкой. На пробке массандровского вина стоят название производителя, символика или логотип.

Бойко Ольга



десертных и сладких вин — это 14-16 С. Специальные винные бокалы должны быть такой же температуры.

Наполнять бокал нужно без фанатизма, примерно на четверть. Тогда



Рецепты читателей

Рецепты взяты со страницы официальной группы <http://vk.com/vkusnayagazeta>

Картофельные корзиночки с грибочками



Корзиночка: Картофель вымыть, очистить и нарезать соломкой полученную массу хорошо отжать через сито. Для жарки во фритюре использовать два металлических сита разного диаметра. Разогреть растительное масло. Картофель заполнить до половины большое сито, маленькое сито положить сверху, прижав картофельную массу вовремя жаренья. Так чтобы она полу-

чилось похожа на корзиночку. Обжаривать около 8 мин до золотистой корочки.

Грибочки: Картофель очищают и варят в слабосоленой воде около 20 мин. Сливают воду, обсушивают картофель и протирают в картофельную массу. Из подготовленной картофельной массы формируем грибочки (шляпки и ножки). Шляпки обжариваем во фритюре до золотистой корочки. И соединяем с ножками из картофельной массы. Выкладывают на подготовленную тарелку с листьями салата.



Ольга Михина

Салат с кальмарами и рукколой



Кальмары молодые 3-5 шт. очищаем, солим, перчим, обжариваем на сковороде. Нарезаем помидоры 1-2 шт., лук репчатый, чеснок (на вкус), добавляем рукколу 30-40 гр. Солим, перчим, заливаем оливковым маслом, добавляем обжаренные кальмары.



Екатерина Зубачёва

Черничный пирог

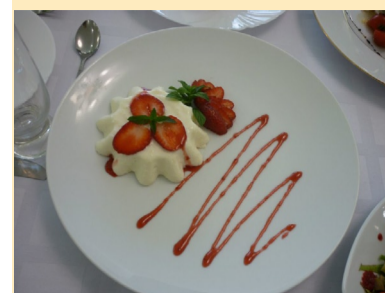


Раскатать слоёное (магазинное) тесто. Выложить в форму. 150 г. творога смешать с сахаром и 1 яйцом. Выложить на тесто, что бы черника "не текла". Сверху в этой творожной подложке "утопить" чернику грамм 500, густо, плотно, сантиметра 2. Поставить в духовку разогретую до 180-200 градусов на 20 минут. Сверху незначительная яично-молочно-сахарная заливка, для связки.

Игорь Дубровский



Крем с клубникой

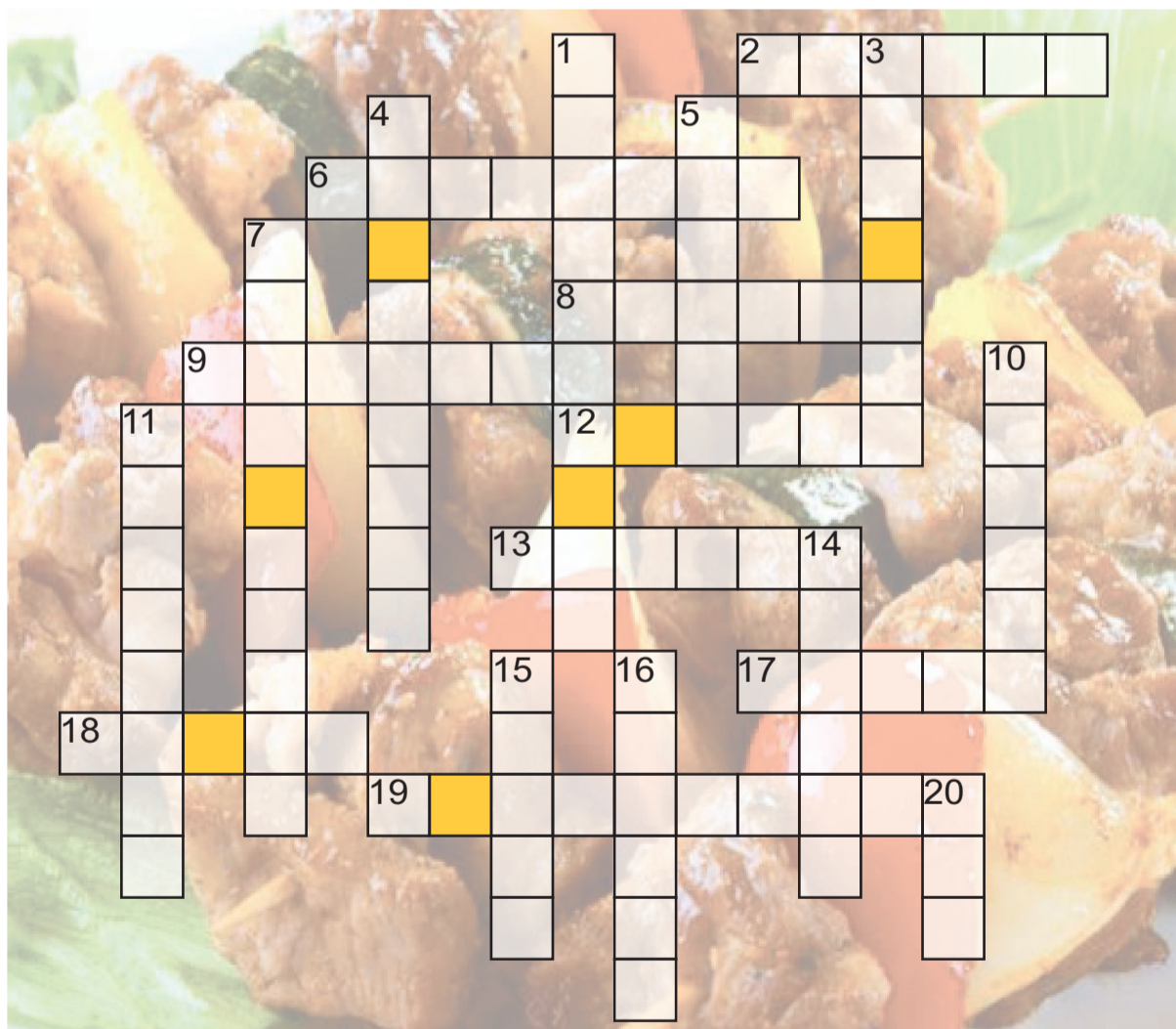


В сметану 30% вводят просеянную сахарную пудру и ванильный сахар, взбивают до однородной массы. Подготовленный желатин, разводят в горячей воде, добавляют его в сметану и взбивают 1 минуту. Подготовленную однородную массу разливают по формам. И ставим на 2 часа в холодильную камеру. Когда крем застыл, выкладываем с форм. Для этого формочки на несколько секунд в емкость с горячей водой, затем форму с кремом опрокидывают на блюдо. Украшаем клубникой, клубничным топингом и мятой.



Анастасия Волкова

МЯСНОЙ КРОССВОРД



По вертикали:

- Острый суп: свиной хребет, картофель, красный перец
- Тонкий пласт мяса, панированный (или не панированный), обжаренный во фритюре до хрустящей корочки
- Круглый кусок говяжьей вырезки, обворачивается тонкой полоской бекона и жарится
- Межреберная вырезка

воловьего мяса

- Тосканское блюдо: толстый кусок мяса, держат на жару не более трех минут, подают с кровью.
- Немецкое мясное блюдо, сварено на бульоне, подают с соусом
- Блюдо Молдавии и Румынии, придуманное как способ сохранения мяса

Французское блюдо, приготовленное в прямоугольной форме

- Национальное венгерское блюдо: кусочки говядины (телятины), картошка, лук, специи
- Блюдо из тонких (толщиной 15-20мм) внутренних поясничных мышц говядины
- Блюдо из обжаренных

кусочков мяса, тушенное с картошкой, помидорами, луком в остром соусе

По горизонтали:

- Кусочки мяса, обжаренные на вертеле (прутьях)
- Российские равиоли
- Русское блюдо, запеченное в духовом шкафу
- Обжаренное блюдо из фарша, панированное в сухарях
- Блюдо венгерской кухни: тонко нарезанное мясо продолговатыми кусочками, тушится с различными ингредиентами

Блюдо из смолотого тонкого мяса, запеченное в тесте

- Отбитое мясо с начинкой
- Еврейское мясное блюдо, тушится в горшке с фасолью, крупами и овощами
- Копченное филе говядины, свинины или конины

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: 1. Кокос 2. Платония 4. Актинидия 5. Тамарилло 7. Грейпфрут 9. Дуриан 10. Банан 15. Киви 16. Фейхоа 20. Папайя 21. Манго 22. Маракуйя 24. Салак 27. Гуава
По вертикали: 3. Карамбола 6. Мангостин 8. Авокадо 11. Ананас 12. Мандарин 13. Питайя 14. Кивано 17. Арбуз 18. Личи 19. Помело 23. Апельсин 25. Рамбутан 26. Гранат 28. Джекфрут 29. Кумкват 30. Дыня
Кодовое слово: **СОРБЕТ**.
Победителем кроссворда и обладателем приза от Вкусной Газеты стала **Эльвира Турчак**.

Как экономить деньги и время на продуктах?

Мало кто задумывается, сколько времени теряется в процессе закупки товаров для приготовления пищи. Социологические исследования показали, что среднестатистический городской житель тратит не менее 150 часов в год только для того, чтобы приобрести необходимые продукты. Именно поэтому, люди, рационально использующие свое время и материальные средства, выбирают такую услугу, как продукты с доставкой на дом и получают ряд очевидных достоинств от сотрудничества.

Преимущества доставки продуктов на дом.

Если рассматривать сервис компании, профессионально осуществляющей подобные услуги, то можно выделить следующие положительные стороны:

Экономия личного времени. Как говорилось ранее, существенный промежуток времени тратится на походы в стационарные торговые точки. Ценные часы проходят около витрин, выбирая тот или иной товар, в ожидании очереди, а также в процессе дороги домой. Все эти мероприятия становятся не актуальными, если просто оформить заказ, а свободное время подарить близким или самому себе, занявшись любым другим более интересным занятием.

Экономия материальных средств. Поездка в магазин, даже с относительно низкими ценами, может быть неоправданная, так как стоимость проезда или бензина перекроет первоначальную экономию. В связи с этим,

если подсчитать себестоимость продуктов, привезенных самостоятельно и доставленных курьером, то разница между ними будет незначительной.

Удобное время доставки. Не смотря на то, что в настоящее время существует большое количество круглосуточных магазинов, не всегда есть возможность их посетить. Это может быть связано с высокой занятостью человека, а также с непредвиденными обстоятельствами, например, с приходом неожиданных гостей. В таких случаях особенно удобно заказать продукты на дом, тем более, многие компании предоставляют услугу по срочной доставке, когда в течение часа любые заявленные продукты оказываются уже на столе.

Приобретение только запланированных покупок. Любой опытный маркетолог знает ряд приемов, провоцирующих покупателя приобрести незапланированный ранее товар. Это яркие ценники, где прежняя стоимость предмета перечеркнута и акцентировано внимание на существенную скидку, специальные акции, рекламные лозунги промоутеров и так далее. Все эти мероприятия ведут к покупкам товаров, которые в принципе, особенно бывают и не нужны, но психологическое влияние на подсознание делает свое дело. Такие необдуманные приобретения полностью исключаются при доставке продуктов на дом, так как в корзине будут присутствовать позиции, указанные при оформлении заказа.

Исключение физических нагрузок. Проблема поднятия тяжелых сумок и пакетов после посещения торговых точек становится актуальной, если эта обязанность возлагается на женщину, что чаще всего и бывает, или на человека, не обладающего достаточными физическими возможностями. В этом случае выход один — заказать доставку продуктов на дом, причем этаж или наличие лифта не имеет значения.

Разнообразный ассортимент товара. Большинство фирм практически не имеют ограничения в ассортименте продуктов питания. Это могут быть деликатесы, стандартные продуктовые наборы, алкоголь и так далее. **Качество продуктов и соответствие срока годности.** Для определения пригодности товара каждый руководствуется своими методами, но основные критерии заключаются в сроки годности, составе и фирме производителя. Доставка продуктов на дом проводится в соответствии с требованиями к годности продукта, а при широком ассортименте, выбрать наиболее предпочтительную позицию, не составит труда. Целевая аудитория сервиса по доставке продуктов на дом. Подобная услуга может быть удобной практически для каждого человека, ценящего свое время и убежденного в том, что жизнь должна быть максимально комфортной и насыщена положительными эмоциями.

Не менее полезной будет и доставка продуктов на дом для молодых мам, занятость кото-

рых сравнима с ответственной должностью на крупном предприятии. В принципе, любой человек может индивидуально распорядиться своим личным временем, которое он бы потратил на посещение магазина. Ведь вероятней всего, этот час или два, лучше посвятить более приятным занятиям, чем простаивание в очереди.

Незаменима доставка продуктов в указанное место и для людей, испытывающих трудности со здоровьем, когда поход в магазин, а тем более, поднятие тя-

желых пакетов, крайне не желательно, а иногда невозможно. Предпраздничные дни, организация корпоратива, незапланированный визит гостей или просто очередная закупка товаров для питания, все это легко и быстро осуществить с помощью фирмы, предоставляющей доставку продуктов на дом. Цените свое время и получайте комфорт, ведь сегодня это сделать очень просто.

Материал взят с ресурса <http://produkti-na-dom.ru>

Доставка продуктов на дом. г. Казань. Качественно, быстро и доступно.
тел. 226-56-36
с 10:00 до 21:00
Мы работаем с крупными компаниями поставщиков г. Москвы и Санкт-Петербурга

В НОВЫЕ РЕСТОРАНЫ ПРЕМИУМ КЛАССА ПРИ УЧАСТИИ СПЕЦИАЛИСТОВ МЕЖДУНАРОДНОГО ПОВАРСКОГО АЛЬЯНСА ПРОВОДИТСЯ НАБОР

- ПОВАРОВ
- МОЙЩИЦ КУХОННОЙ ПОСУДЫ
- КАЛЬКУЛЯТОРА
- КОНДИТЕРОВ



ПЕРСПЕКТИВЫ РОСТА, ОБУЧЕНИЕ, ДОСТОЙНАЯ ОПЛАТА.

+79196314761 Роман Владимирович

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 объёмом до 10 слов относящиеся к ресторанному бизнесу публикуются на страницы 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

ОБЪЯВЛЕНИЯ

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

УСЛУГИ

Распространяется бесплатно в общественных местах, отелях и ресторанах. 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.



АНЕКДОТЫ

— Перестань привередничать! — говорит жена мужу за обедом. — В понедельник ты ел гороховое пюре с удовольствием, во вторник и среду — тоже, в четверг не отказывался и вдруг сегодня заикался.

Жена на кухне поздно вечером в ожидании мужа рассматривает ряд скалок разного размера, висящих над столом. На каждой скалке надпись: «Полночь», «Час ночи», «Два часа ночи»...

Официант: — А это наш фирменный и очень популярный салат.

— На вкус что-то не очень. — Его главное достоинство в другом, он лицо не пачкает.

Что такое Актимель? Это умение продать 100 граммов обычного кефира по цене литра.

Жена, уходя на работу, говорит мужу:

— Водку, сок, мясо поджаришь на сковородке.

Муж (обалдело):

— Водку-то зачем?!

— Ты со своей водкой уже и мозги и слух пропил — я сказала: «Вот кусок мяса, поджаришь на сковородке!»

— Мама, этот не благодарный опять не хочет есть гречку!

— Доченька, а ты расскажи как ты старалась, когда ее варила!

— ВАРИЛА???. Так ее варить надо?!!.

— Как будет ОКРОШКА по-английски?

— Oh, baby!

Маска для лица: Берется квашеная капуста. Укладывается на тарелочку.

Проливается постным маслом.

Капустка съедается...

Лицо блаженно улыбается и свежее.

Мама собирает сына в поход:

— Вот положила тебе масло, хлеб и килограмм гвоздей.

— Но зачем?!

— Понятно зачем! Масло на хлеб намажь и поешь!

— А гвозди?!

— Ну вот же они, — положила!

— 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...

— Знаешь, что самое обидное, когда варишь пельмени?

— То, что они развариваются?

— Неа!

— А что?!

— Вскипела вода, ты открываешь холодильник, а пельменей-то нет!