



№ 7 (5)
март
2011 г.

Это теплое
слово
«глинтвейн»



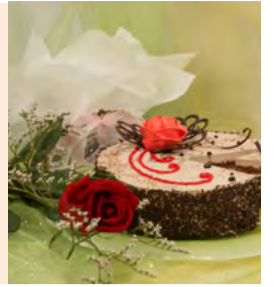
с.2

Полезный
гость
из Индии



с.3

Торт
к весеннему
празднику



с.4

Газета для тех, кто любит себя, свой дом и вкусно поесть

Кешка·сладкоежка

*С 8 марта,
сладкоежки!*



На фото: этот торт выполнен кондитерами «Кешки-Сладкоежки». Любой торт – из каталога фирмы или по вашему собственному эскизу – вы всегда можете заказать по телефонам 51-88-20, 51-88-25.

Кешка открывает секреты

Торт «Кармен»

Кармен – торт, который предпочитают мужчины, так как они большие любители шоколада. Взбитые сливки с шоколадом в сочетании с шоколадно-медовыми коржами – Вам обязательно понравится!

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для коржей: маргарин – 50 гр., мед – 100 гр., сахар – 125 гр., сода – 10 гр., сметана – 50 гр., какао – 50 гр.

Для глазури: Шоколад – 60 гр., натуральные питьевые сливки 40 гр. (20% жирности), Для крема: натуральные сливки – 500 гр. (25-38% жирности), сахар – 100 гр.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Коржи: маргарин, мед, сахар разогреваем на водяной бане до появления пузырьков на поверхности. После того, как масса станет однородным, снимаем ее с огня и даем слегка остыть.

Добавляем 10 гр. соды (0,5 чайной ложки), гашеную кислоту сметаной. Перемешиваем. Добавляем в полученную массу 1 яйцо, и еще раз хорошенько перемешиваем. После этого смешиваем 400 гр. (1,5 стакана) муки с 50 гр. какао, и постепенно вводим в тесто.



Тесто должно получиться мягкое, но в тоже время крутое, не липнуть к рукам, и легко раскатываться скалкой.

Полученное тесто делим на 5 частей. Слегка посыпая стол и тесто мукой, раскатываем коржи толщиной 0,5 см.

Выпекаем коржи при температуре 180-200 °С, 7-8 минут до румяного цвета. Даем коржам остыть.

Глазурь для крема: шоколад 60 гр. и натуральные питьевые сливки 40 гр. (20% жирности) растапливаем на водяной бане хорошо перемешиваем (шоколад с начало начнет сворачиваться, а затем распотиться и станет глазурью. прим ред) охлаждаем.

Крем: натуральные сливки 500 гр. (25-38% жирности) с сахаром 100 гр. взбить миксером до кон-

систенции густой сметаны В полученный крем добавить готовую охлажденную шоколадную глазурь. Хорошо перемешать. Намазать коржи и собрать торт. Сверху, торт посыпать тертым шоколадом.

Дорогие мужчины! Избавьте своих любимых от лишних хлопот в этот чудесный праздник Весны. Купите торт «Кармен» в любом магазине города!



Советы хозяйке

1. Бульон лучше варить в эмалированной кастрюле. Для приготовления прозрачного бульона берутся мозговые трубчатые кости; позвоночные для бульона не годятся – он получится мутным и невкусным.

2. Перед варкой бульона кости следует разбить на части и промыть холодной водой (телячьи и свиные, кроме того, рекомендуется поджарить в духовке).

3. Чтобы бульон при разогревании сохранил прозрачность, нагревайте его в открытой посуде на слабом огне. Как только он закипит, немедленно снимите его с огня. Если его долго сохранять горячим – ухудшается вкус.

4. При варке бульона нужно помнить: только при медленном кипении он получается ароматным, калорийным и вкусным.

5. Мясной бульон солите за 30 мин до окончания варки, рыбный – в начале варки, грибной – в конце.

6. Суп рисовый будет прозрачным, если перебраный и промытый рис на 3-5 мин положить в кипящую воду, а затем откинуть на сито. Когда вода стечет, переложить рис в суп и варить до готовности.



Бутерброд с крабами по-тайски

Сытный открытый сэндвич с начинкой из классических тайских ингредиентов – крабы, авокадо и имбирь. Прекрасно подходит для весеннего обеда.

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 2 бутерброда: 2 столовые ложки сока лайма, немного тертого корня имбиря (по вкусу), 5 столовых ложек майонеза, 1 спелый авокадо, 2 больших куска хлеба с хрустящей корочкой, 150 грамм готового мяса краба, черный перец молотый, веточку петрушки для украшения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Соединить половину сока лайма с имбирем. Добавить майонез и перемешать. Намазать хлеб майонезом. Порезать авокадо пополам, достать косточку. Очистить от кожуры и нарезать мякоть тонкими дольками. Разложить на кусочках хлеба. Побрызгать сверху соком лайма. Сверху выложить ложкой готовое мясо краба, затем добавить оставшийся сок лайма. Сверху

выложить оставшийся майонез и посыпать черным перцем, украсить свежей петрушкой и подавать.



Свинина в имбирном маринаде

ИНГРЕДИЕНТЫ

20-30 грамм свежего имбиря, 6 столовых ложек соевого соуса, 6 столовых ложек воды, 100 грамм белого сухого вина, 2 чайной ложки крахмала, 500 грамм мякоти свинины, 1-2 моркови, 100 грамм сахарного горошка в стручках или стручковой зеленой фасоли, 3-5 столовой ложки оливкового масла, соль, перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Имбирь почистить и сначала порезать на тонкие пластинки, затем на маленькие кубики и смешать с соевым соусом, вином, водой и крахмалом. Свинину порезать на небольшие шницели и смешать с маринадом. Оставить на 30-40 минут мариноваться. Морковь и стручки горошка нарезать соломкой. Мясо вынуть из маринада и обжарить с двух сторон на сильно

разогретой сковороде с оливковым маслом до румяной корочки, вынуть со сковороды и обжарить в этом же жире морковь с горошком около 3 минут, вернуть мясо в сковороду, влить маринад, дать закипеть и потушить минут 5. Поперчить по вкусу, при необходимости подсолить. На гарнир идеально подойдет рис.

Приятного аппетита!



Мясной рулет с перепелиными яйцами

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг говяжьего фарша, 250 г белого хлеба, 0,5 л молока, 2 белка, 1 большая луковица, 2-3 зубчика чеснока, 1 средняя морковь, 4 столовой ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, 20 перепелиных яиц, соль, перец по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Фарш выложить в большую миску. Хлеб размочить в молоке, слегка отжать и добавить в фарш. Белки взбить и, перемешивая, ввести в фарш. Поставить миску с фаршем в холодильник.

Перепелиные яйца сварить вкрутую, очистить от скорлупы. Зелень вымыть, обсушить и

мелко нарезать. Лук, морковь и чеснок нашинковать. Разогреть в сковороде 2 столовой ложки растительного масла. Обжарить овощи (минут 5). Добавить вместе с маслом в фарш. Посолить, поперчить. Всыпать зелень и перемешать.

Лист пергамента размером с противень слегка смазать растительным маслом.

Выложить на него фарш и придать ему продолговатую форму. На фарш поместить оставшимся растительным маслом, завернуть в пергамент и выпекать 35-40 мин. За 15 минут до готовности разрезать пергамент, чтобы рулет подрумянился.

Приятного аппетита!

Приятного аппетита!



Грибной суп

ИНГРЕДИЕНТЫ

Грибы (любые свежие или замороженные) 500 грамм, мясной бульон, растительное масло, картофель, лук репчатый, сметана, специи по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Грибы отвариваем в воде 10 минут, сливаем воду. Отваренные грибы режим мелко. Затем выкладываем их на сковороду и обжариваем вместе с луком на растительном масле до золотистого цвета.

Отдельно варим картофель в мясном бульоне. За 5 минут до готовности картофеля, добавляем грибы с луком в мясной бульон.

Доводим до готовности.

Суп получается прозрачный и ароматный, потому что при отваривании грибов в воде из них удаляются клейкие фрагменты. Суп подается обязательно со сметаной.



Лаймовый майонез с имбирем

Чтобы приготовить этот особенный майонез, нужно соединить в блендере 2 яичных желтка, 1 ст л сока лайма и 1/2 ч л тертого корня имбиря. Включить мотор и влить аккуратно 300 мл оливкового масла, буквально по капле, пока майонез не загустеет. Приправить солью и перцем.