



Кешка·сладкоежка

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



Штрихи к портрету

**Валерия Пахтаева:
«Я бы хотела
видеть Россию,
общенациональная
идея которой –
счастье каждого
человека»**

Новогодние и рождественские праздники – традиционное время сюрпризов. Вот и наша газета решила поддержать традицию и как следует удивить своих читателей!

В канун Нового года мы взяли интервью не у кого-нибудь, а у собственного редактора и самой главной сладкоежки Сургута – основательницы известной кондитерской марки «Кешка-сладкоежка» и бессменного руководителя одноименной фирмы Валерии Альбер-

товны Пахтаевой. Ведь наверняка нашим читателям интересно, как ей удастся совмещать два столь разноплановых занятия: серьезную политическую журналистику и создание умопомрачительно вкусных пирожных и тортов, которые давно уже стали

еще одной «визитной карточкой» нашего северного города. А ведь здесь знают толк в отменном застолье! Кроме того, всегда полезно убедиться, что пищу, которую мы вкушаем – как телесную, так и духовную – готовит человек, которому хочется доверять

буквально с первой минуты знакомства. Что у нашей собеседницы искренняя и открытая улыбка – делать с такой что-то невкусное просто невозможно! И что везет от нее уверенностью и душевным покоем, которые дают только профессионализм и талант.

– Кто вы изначально по профессии?

– Музыкант. Режиссер. Историк.

– Сколько работали в таком качестве?

– Двадцать лет. В том числе и в Сургуте.

– Что же перевернуло вашу жизнь на 180 градусов?

– Перестройка.

– Что конкретно?

– Потеря работы. Тогда многие потеряли работу.

– Как вашим выбором стало кондитерство?

– Совсем случайно. Начала с торговли. Потом захотелось что-то делать, создавать.

– Свой бизнес начинают при наличии какого-то начального капитала. С чем вы начали?

– Какие деньги у учителя? Сначала залезла в долги. Потом, когда дела пошли, стала брать кредиты. До сих пор отдаю.

– Из тех структур, которые сегодня действуют в округе – торгово-промышленная палата, бизнес-инкубатор, фонд поддержки предпринимательства, – какая-то помогла вам встать на ноги?

– Работали плотно с торгово-промышленной палатой. Кроме того, я попала в одну из программ поддержки предпринимательства городской администрации. Чего греха таить: просто повезло.

– Хотя «Кешка-сладкоежка» у сургутян сегодня на устах, часто на прилавках видишь иногороднюю, привозную продукцию. Чем это объяснить? Не рискованно ли покупать торты недельной или даже месячной давности?

– У некоторых «умельцев» бывает и полугодовой срок годности тортов. У меня это вообще в голове не укладывается. Но я бы сказала так: хозяин – барин. Хочешь – рискуй здоровьем, не хочешь – не рискуй. Любой товар имеет право быть на прилавке магазина. Но выбирает-то человек.

Радует другое: люди наконец начали понимать разницу между свежим продуктом и несвежим.

Окончание на стр. 2.

Валерия Пахтаева: «Я бы хотела видеть Россию, общенациональная идея которой – счастье каждого человека»

Начало на стр. 1.

Ещё великий Булгаков писал: «Не бывает осетрины второй свежести». Это смело можно отнести к любому продукту, а уж к такой нежнейшей категории, как тортик – в первую очередь. Для меня, как для профессионала, эта разница всегда была очевидна, но сургутяне только недавно начали делать выбор в пользу свежих продуктов.

Меня очень радует, что у нас в городе появилось множество отделов по продаже парного мяса и курочки. И то, что эти продукты разлетаются как горячие пирожки – факт абсолютно замечательный! Люди стали заботиться о своём здоровье.

Может, наконец, станет меньше заболеваний связанных с неправильным питанием.

А молоко!.. Ведь не так давно самым продаваемым продуктом было молоко длительных сроков хранения – до полугода. А сейчас сургутяне не мыслят себя без цельного молока сроком годности до пяти дней. Того молочка, в котором сохранены все полезные свойства этого животворящего продукта. А уж если горлачане задумались о масле и мясе, я думаю, что о свежести тортиков (которые в первую очередь состоят из молочных продуктов) и подавно задумаются. Ведь это по большей части продукт для детей. Да и себя, любимого, тоже, на минуточку, жалко: второй-то жизни никто по благу не подгонит.

На мой взгляд, есть определённые категории продуктов, и в первую очередь – торты, которые надо выбирать по принципу: «сегодня сделал – завтра съел». А ещё лучше – съел прямо сегодня. Без всякого риска для здоровья.

Хотя есть, конечно, любители экстрима. И рыбу «фугу» стрескают, и в русскую рулетку поиграют. И «кока-колы» попьют. Как я уже сказала: хозяин – барин. Наше дело – предложить здоровый продукт, ваше право – выбирать всё, что вашей душе угодно. Хотя прилично иногда наблюдать, как в магазине человек покупает свежую пятидневную курочку и замороженный полугодовой тортик, привезенный чётре отсюда. Чудны дела Твои, Господи...

– **Обыкновенно говорят: «Читайте этикетку»...**

– А я говорю: «НЕ читайте этикетку!» Там может быть

написано все что угодно. И за расхождение между тем, что написано, и тем, что на самом деле – практически никакой ответственности.

Запомните закон бизнеса: «Чем хуже продукт – тем лучше реклама!»

– **Существует ли ГОСТ на кондитерские изделия?**

– Нет! Мы работаем, ориентируясь на ОСТ, который старше нас по возрасту. Продуктов того качества и состава уже просто нет в природе. Сегодня практически все кондитерские производства работают с новым сырьём, по техническим условиям производителей сырья. Я сама являюсь членом всероссийской ассоциации Асконд и членом группы разрабатчиков технического регламента Российской Федерации по кондитерским изделиям.

Три года назад я даже каждый месяц летала в Москву на заседания этой группы и принимала очень активное участие. Потом бросила это безнадёжное дело... Не вдаваясь в детали, могу сказать следующее: государство на сегодня полностью отказалось от серьёзного подхода к разработке нормативных документов по кондитерскому производству. Государству не до этого, пробить через бюрократические барьеры не удалось даже мне. Хотя, уверяю вас, я была очень настойчива, практически до рукопашной. Кто меня знает – понимает, что это значит.

Так что в ближайшие лет десять у нас не появится никакой толковой нормативной документации, всё брошено на самотёк. В СССР такое в страшном сне бы не привиделось. Хотя чего вы хотите? Уж если космические спутники у нас теперь, в основном, не летают, а падают, то уж до наших плечиков и подавно руки не скоро дойдут. Если вообще дойдут...

– **Кроме как «Кешка-Сладкоежка», производящая всякую вкуснятину, вы известны сургутянам и как политика...**

– Я не считаю себя политиком. Я просто человек с активной гражданской позицией. Таких у нас много, и слава Богу. А политики – это совсем другое. Вряд ли я когда-нибудь стану политиком. Меня это совсем не привлекает.

– **Своему непосредственному сопернику на выборах в городскую Думу, который получил мандат, вы проиграли**

26 голосов при 115 действительных бюллетенях. Так что если объективно визуально просмотреть эти бюллетени, не исключено, что депутатом должны быть как раз вы.

– Ой, да что вы! Таких как я «не берут в космонавты»... К тому же, я считаю, что мне крупно повезло в том, что я осталась непричастна ни к какой власти.

– **Что вас толкнуло принять участие в выборах в городскую Думу?**

– Тогда я ещё верила, что если побольше приличных людей придёт в старые застеноческие структуры, можно что-то изменить и наладить в городе, в округе, в стране.

Из редакционного досье

- По гороскопу – Стрелец.
- Цвет глаз – зеленый.
- Любимая книга – «За миллиард лет до конца света» Аркадия и Бориса Стругацких.
- Любимые места отдыха – горы Кавказа и Греция.
- Места в России, где хотела бы попутешествовать – Алтай и Байкал.
- Любимые семей блюда в ее исполнении – борщ и лагман.
- Любимый цвет – алых парусов.
- Любимый сериал – «Ликвидация».
- Любимый кинофильм – «Обыкновенное чудо».
- Если бы выбрала, кого назначить Президентом РФ на ближайшие десять лет, выбрала бы Анжелу Меркель.
- Мечта – проспать хотя бы одну ночь спокойно, зная, что все кредиты погашены и налоги уплачены.
- Любимых политиков нет. Зато есть две любимые дочери – Нина и Кристина.

– А что, сейчас не верите?

– Не только я... В это уже никто не верит. Подкорректировать, подлатать, подмазать и подкрасить уже ничего невозможно. Нужно стирать и писать всё заново. Митинги на Болотной и Сахарова тому подтверждение. То ли ещё будет...

– **Вы выдвигались от «Справедливой России». Что помогло определиться с выбором политической партии? Или, что называется, «сикурой» почувствовали своих?**



– Сразу оговорюсь, что я не являюсь членом никакой партии. «Своей» я никогда не буду ни в одной партии, как та Баба-Яга, которая всегда «против». Но от «Справедливой России» хотя бы не стыдно было выдвигаться. На тот момент от этой партии выдвигалось немало ПРИЛИЧНЫХ людей нашего города, в компании которых я чувствовала себя комфортно.

А стать кандидатом-самовыдвиженцем у нас, в России, нереально. Это уже даже дети понимают.

– **Какой вы хотели бы видеть Россию?**

– Свободной! Я хотела бы видеть Россию, у которой общенациональной идеей было бы счастье каждого отдельного человека.

– **А Югру?**

– Такой как Россия. Свободной!

– **А Сургут?**

– Таким как Россия. Свободным!

– **Какой вы хотели бы видеть свою семью?**

– Такой, какая она есть... Здесь мне нечего больше желать. У меня надёжный муж, прекрасные дочери, зять, которого я нежно люблю как родного сына. И горжусь почётным званием «любимой тещи». В нашей семье это совсем не ругательное слово...

– **Вы выдвигались от «Справедливой России». Что помогло определиться с выбором политической партии? Или, что называется, «сикурой» почувствовали своих?**

– **Ваши дети являются вашими единомышленниками?**

– Безусловно! Те ещё «волчата» выросли...

– **Что бы вы пожелали сургутянам?**

– Всем сургутянам пожелаю бы любить... сургутян. Не делиться на какие-то непонятные группы: на нефтяников и бюджетников, газпромовцев и ларёчников, чиновников и бизнесменов, русских и нерусских, на малых и больших, на сильных и слабых, на нужных и ненужных.

Желаю относится друг к другу по-доброму и беречь друг друга, неважно, какой вы национальности, профессии или социального положения. У нас у всех одна национальность и один статус – мы СУРГУТЯНЕ.

Город – это не наличие широких проспектов, красивых клумб, развлекательных центров и прочей недвижимости, радующей глаз и эстетические чувства.

Город – это люди. Мы все – один город. У городов, как и у людей, есть душа.

И каждый из нас – часть Души Нашего Города.

Так давайте хранить её изо всех сил...

Беседовали Атанас Атанасов и Татьяна Турагина в специально для газеты «Кешка-сладкоежка».



• **Фирменный магазин «Кешка-сладкоежка»** №2: ул. Майская, 13/1; тел. 28-53-54

• **Фирменный отдел «Кешка-сладкоежка»:** г. Сургут, пос. Снежный, ул. Гайдара, 27; тел. 51-88-20

• **Фирменный отдел «Кешка-сладкоежка» в магазине «Продукты»:** ул. Мира, 36

• **Фирменный отдел «Кешка-сладкоежка» в магазине «Продукты»:** ул. Федорова, 69

• **Фирменный отдел «Кешка-сладкоежка» в магазине «Янтарь»:** ул. Островского, 22

Доброе утро!

Товары и цены у нас на любой вкус и кошелек. Здесь рыбу и мясо порежут, как вам удобно: на стейки или гуляши, и в стоимость товара это не включают. И консультацию дадут по продуктам, и пенсионеру помогут их выбрать по размеру кошелька. И девочки-продавцы у нас очень симпатичные, приятельные, настоящие профессионалы – убедитесь сами!

Валерия Пахтаева, директор фирмы.

Чай в каждом доме заваривают по-разному. Одна хозяйка непременно положит в заварной чайник кусочек сахара для усиления вкуса, другая – лимонную корочку для придания антарного оттенка. А сколько найдется еще интересных секретов! Существует чай не только на любой вкус, но и для любого времени суток. Есть «повседневные» сорта для всех и изысканные – для гурманов. Есть элитный чай, который можно сравнить с самыми дорогими винами. Есть белый чай – один из наиболее редких сортов – его оценят разве что знатоки.

Подарите кусочек счастья!

Любой праздник – бенифис этого восхитительного лакомства. Маленький кусочек счастья – вот что такое шоколадка!

Возможно, не все признаются в этом. Но факт остается фактом: какие бы подарки нам не вручили, если среди них не окажется заветной коробочки шоколада (а еще лучше – новогоднего детского подарка с целым ворохом разнообразных конфет, шоколадок и тачушек) – это уже будет не праздник. В каникулы любого праздника выбору шоколадных изысков стоит уделить самое пристальное внимание!

Ах, эти волшебные бобы...

Ученые постоянно находят в шоколаде новые полезные свойства. Какао-бобы являются богатейшим источником биологически активных веществ, таких как витамины В1, В2, РР, провитамин А, микроэлементы: магний, калий, натрий, железо, кальций; теобромин, фенилэтиламин, растительные протеины, фитостеринны. Содержащиеся в какао флавоноиды снижают кровяное давление, понижают уровень холестерина и повышают способность организма усваивать сахар, т.е. обладают антидиабетическим действием.

Так что если хочется сладкого – лучше съесть шоколадку, чем карамель, содержащийся в нем сахар не отложится на бедрах.

Шоколад – отличный антиоксидант, который препятствует появлению свободных радикалов и борется со старением. А недавно группа английских ученых обнаружила, что шоколад – еще и прекрасное средство от кашля, причем гораздо более эффективное, чем те, которые продаются в аптеках.

Правда, все полезные свойства относятся к темному шоколаду



с большим содержанием какао-бобов. В молочном шоколаде какао меньше, зато больше сахара, а белый шоколад и вовсе состоит только из молока и масла какао. Кроме того, по некоторым данным, молоко уменьшает полезные свойства какао. Так что, как всегда, мы стоим перед выбором – либо сладко, либо полезно.

Мифы о шоколаде

Давайте попробуем их развеять.

«От шоколада толстеют»

Да, приходится признать, что калорийность плитки шоколада никак не меньше 500 ккал. С другой стороны, в день человеку необходимо 1800-2000 ккал. Так что если, например, заменить весь хлеб одной плиткой шоколада, то ощутимо ваш вес не прибавится.

В Испании один из женских журналов даже предлагал своим читательницам «шоколадную диету», в которую входили три чашки густого какао и 100 г горького шоколада в день. Потеря веса могла составить до 2 кг в день...

«Шоколад вреден для сердца»

Этот миф основан на том, что шоколад считается продуктом с высоким содержанием кофеина. На самом деле все с точностью до наоборот: в одной плитке шоколада кофеина содержится всего 30 мг, а в чашке кофе – 180 мг. К тому же, ученые подтвердили, что какао уменьшает выработку холестерина, вредного для сердца и артерий.

Исследования, представленные в Европейское общество кардиологов, показывают, что содержащиеся в какао полифенолы оказывают благоприятное действие на сердечно-сосудистую систему. Они способствуют более эффективному кровотоку, сокращая таким образом нагрузку на сердце. Так что употре-

бление шоколада – хорошее средство сохранить сердце здоровым.

«Белый шоколад полезнее»

Черный горький шоколад без всяких начинок и добавок – самый полезный. В нем больше фенолов, которые связывают вредные свободные радикалы, и в то же время он содержит значительно меньше жира, чем молочный и белый.

По заверениям диетологов, горький шоколад наименее вреден, так как в нем содержится больше какао, чем сахара. Следом за горьким по степени вредности следует белый.

А больше всего талии вредит так называемый молочный шоколад, в котором какао-бобы сочетаются с какао-маслом и сухим молоком, не говоря про дополнительные радости в лице орехов или изюма.

Ученые даже утверждают, что темный шоколад не влияет на вес и не портит кожу.

Важно помнить при покупке

1. В состав натурального шоколада входят 4 компонента: какао-масло; какао тертое; лецитин; сахарная пудра. Если в составе шоколада есть заменитель какао-масла, т.е. жир элексана, соевое, подсолнечное, пальмовое или хлопковое масла, то натуральность тут и не пахнет.

2. Покупая шоколад наразвес, изучите его поверхность: натуральный продукт имеет блестящую и гладкую поверхность.

3. Шоколад не стоит покупать и употреблять, если:

- на нем белый налет, что говорит о нарушениях в технологии изготовления, о неправильном хранении или подходящем к завершению сроку годности;
- поверхность шоколада неоднородного цвета: это производственный брак;
- на шоколаде сероватый налет, что означает нарушение технологии изготовления.

4. На поверхности шоколада могут быть потеки начинки – это лишь недостаток внешности, который допускается стандартом качества.

5. Продукт, в составе которого есть эквиваленты какао-масла, называется кондитерской плиткой; если в составе вы обнаружили заменители какао-масла – это просто сладкая плитка, а не шоколад!

6. Признаки натурального шоколада:

- производится из какао-бобов;
- не может долго храниться;
- при разломе видна матовость, а сама поверхность блестящая;
- тает во рту, в руках не размывается;
- при разламывании слышен характерный хруст;
- упаковка хорошо и плотно закрыта, оформление качественное, шрифт легко читаем, с отсутствием грамматических ошибок.

7. Проверьте срок годности: импортный шоколад может храниться около года, отечественный от 3 до 6 месяцев.

8. Важный показатель натуральности шоколада и качества является цена. Дешевый не может быть из натурального сырья.

9. За настоящим, вкусным и полезным шоколадом следует идти в заслуживающие доверия магазины: такие, где заботятся о здоровье покупателей. Например, в фирменные магазины и отделы «Кешки-сладкоежки»!



Шоколадные изыскания проводила Татьяна ТУРАГИНА.

Советы к чайной церемонии

• **Самая подходящая посуда для чая – фарфоровая. В любой другой из напитков появляется посторонний привкус.**

• **Японцы советуют: не оттирай темный налет внутри чайника, он обостряет аромат.**

• **Идеальное количество заварки – 1 чайная ложка с горкой на одну чашку. Время для настоя – 6-7 минут. Чай будет иметь нужный аромат и вкус и не выделит дубильные вещества.**

• **Китайцы хранят чай в деревянных икатушках с**

замками. В стеклянной банке чай теряет свой аромат и цвет.

• **Если чай долго не использовался, у него появляется странный запах. Смело высвобождайте чай на кухонный стол, пусть полегает часок-другой, запах исчезнет и прежний аромат чая вернется.**

• **Наибольшая польза – от зеленого чая. Врачи Китая утверждают – в провинциях, где чай употребляется повсеместно и в больших количествах, народ чае равется 300!**

Купеческий бальзам
Возьмите 250 гр. крупнолистового чая, добавьте в него две ст. ложки зверобоя, две ст. ложки мяты и по одной ст. ложке чабреца и корня валерианы. Полученную смесь тщательно перемешать и



засыпать в стеклянную банку с плотной крышкой. Заваривать смесь как обычный чай: на стакан кипятка – одна ч. ложка с горкой. Залить крутым кипятком и накрыть салфеткой. Через 8-10 минут бальзам готов.

Чайный коктейль

Смешать три ч. ложки индийского чая «Сафар», две ч. ложки зеленого китайского чая «Батыр» (в магазинах эти сорта чая есть) и залить литром свежего крутого кипятка. Наставить 5 минут. В чашку положить ломтик лимона, что придаст напитку изысканный вкус.

Пряный чай

Чтобы приготовить одну чашку чая, в чайник положить 1 ч. ложку заварки, кусочек палочки корицы и гвоздику. Залейте бурлящим кипятком. Наставить 5 минут. Налить в теплую чашку, добавить сок лимона, сахар.

Торт «Пицца богов» – для тихого зимнего вечерка с семьей

Новый год, Рождество, Крещение – в каждый из этих праздников непременно выпекается большой красивый торт. Даже примета соответствует: каким получится у хозяйки торт, таким и год будет. Торт – это символ, настроение праздника.

Попробуйте сделать изумительно вкусный и достаточно простой торт под заманчивым названием «Пицца богов». Главное – строго следуйте предписаниям. И считайте, что успех у вас в кармане!

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Яйца – 20 шт.,
- сахар – 5 стаканов,
- очищенные грецкие орехи – 2 стакана,
- сливочное масло – 1,5 стакана,
- ванилин – 3 гр.,
- какао – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Первый корж (бисквитный): 6 яиц взбить с одним стаканом сахара, постепенно добавив 1 стакан муки, выпекать при 220°C до готовности.



Второй корж (бисквитно-ореховый): 6 яиц взбить с одним стаканом сахара, добавить 1 стакан пропущенных через мясорубку орехов, один неполный стакан муки. Выпекать так же, как и первый корж.

Третий корж (безе): аккуратно отделить 6 белков, взбить с двумя стаканами сахара. Выпекать при 110°C три часа.

Крем: 6 желтков и 2 яйца растереть с одним стаканом сахара, добавить ванилин и молоко, одну столовую ложку муки, все перемешать и поставить на водяную баню. Постоянно помешивать, пока крем не загустеет. Затем дать крему остыть и добавить 200 гр. отдельно взбитого миксером масла.

Готовым кремом прослоить коржи. Часть крема оставить для украшения верхней части торта. Для этого добавить в него какао, а затем старательно обмазать торт со всех сторон, не забыв посыпать орехами.

Этот торт необходимо готовить за сутки до праздника, чтобы он успел пропитаться.



Кешка·сладкоежка

- медовые торты
- бисквитные торты
- творожные торты
- авторские торты
- бисквитные пироги
- бисквитные рулеты
- пирожные
- птифуры
- торты на заказ

Любой торт по собственному эскизу или из каталога фирмы Вы можете заказать по телефонам:

51-88-20,
51-88-25.

Виртуальный каталог на сайте www.keshkasurgut.ru

ТЕРРИТОРИЯ ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩИ ИДЕИ «КЕШКИ» ДЛЯ ЗИМНЕГО ЗАСТОЛЬЯ!



Заливное из языка по-боярки

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 язык весом около 1 кг, 20-25 гр. желатина (для желе к заливному), корень петрушки, 1 головка лука, 1 морковь.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свежий язык сварить. Чтобы бульон получился вкусным, (а это для заливного очень важно), добавим морковь, головки 2 лука, перец горошком, лавровый лист, специи по желанию и по вашему вкусу. Пробуйте, контролируйте вкус до тех пор, пока он вам не покажется приятным. Подсаливайте, перчите и т.д., добавляйте прованские травы.

Готовый язык на несколько минут положите в холодную воду, чтобы легче было удалить с него кожу (кожу снимают, начиная с тонкого конца).

Очищенный язык положить в отвар, в котором он варился, и охладить.

Затем нарезать язык одинако-

выми по толщине пластинками. Выложите их на красивое блюдо и начинайте украшать.

В бульоне комнатной температуры разведите желатин в бокале, дайте часик постоять, пока не разбухнет. Затем соедините с небольшим количеством оставшегося бульона. Это, примерно, еще 2 бокала бульона (если используете весь бульон, желе может не застыть, будет жидковатым). Поставьте на огонь и доведите до кипения, но ни в коем случае не кипятить, иначе желатин потеряет силу и не застынет.

Затем осторожно, в несколько приемов, влейте бульон в блюдо.



Утка под пивом

ИНГРЕДИЕНТЫ

Утка среднего размера, темное пиво, перец, соль, тмин, пять кислых зеленых яблок.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Утку, не разрезая брюшка, обильно натереть внутри и снаружи солью, перцем и тмином.

Яблоки разрезать на 4 части и плотно уложить в животик утки. Зашить, посыпать солью с тмином.

Положить утку на противень, налить пиво (любое), чтобы покрыло лист и немного утку. В духовку на медленный огонь на 2-3 часа, периодически, примерно каждые полчаса, поливая утку образовавшимся соком. Первые 10 минут держим при температуре 200°C, остальное время – на 150°.

Когда достанете утку из духовки, посыпьте ее зеленью.

Шоколадный миньон

ИНГРЕДИЕНТЫ

150 гр. хорошего шоколада, 150 гр. любых молотых орехов, 150 гр. сахарного песка (а еще лучше – сахарной пудры), 1 яйцо, 50 гр. рома, вишня (можно из компота или домашней наливки), немного тертого шоколада.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Растопить шоколад на водяной бане, смешать его с молотыми орехами и сахарной пудрой. Добавить яйцо и ром.

Из этой массы сформировать шарики, сверху положить, вдавив, по одной вишне в сиропе Вишня из компота или домашней наливки подойдет лучше, чем свежая ягода.

Шарики смазать яичным белком, слегка взбитым, и обвалять в тертом шоколаде. Оставить на сутки. Подавать в фольге или без нее.



Салат «Нега»

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 гр. сыра «мацарелла», 2 свежих персика, 2-3 ломтика вареной ветчины, 2 ломтика отварного мяса (любого, главное – постного), 2 ломтика сырокопченой колбаски, 2-3 веточки любого листового салата (лучше разного), листья базилика, сок лимона, оливковое масло, перец, соль.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все порезать тонкой соломкой. На блюдо выложить листья салата, на них – нарезанные персики, ветчину, колбасу, сыр, листья базилика. Посолить, поперчить. Сбрызнуть соком лимона, заправить маслом и перемешать.



Паштет «Сибирский»

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг говяжьей печени, 250 гр. копченой грудки, 4 ломтика сала, 1 зубок чеснока, 100 гр. репчатого лука, черный перец, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка коньяка.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Порезать печень кубиками, покрошить грудку, чеснок, лук. Обжарить до полуготовности. Охладить, пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец, коньяк.

Выложить паштет в форму, сверху разложить сало, накрыть пергаментом и запекать 1 час в духовке. Охладить в форме.

Ирина Цешковская, автор книги «Дамы, к плите!» – специально для читателей газеты «Кешка-Сладкоежка».