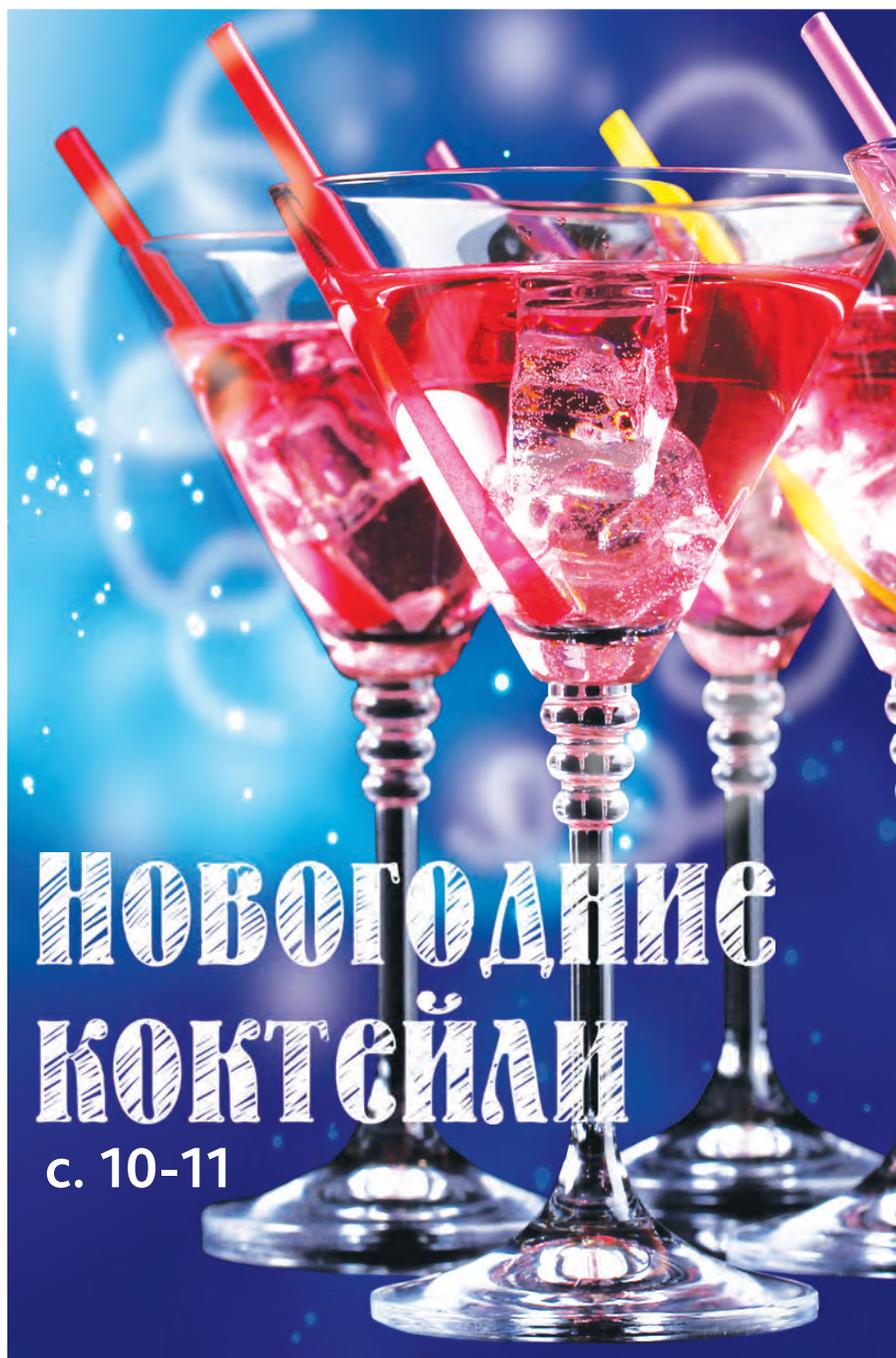


Репортаж из салуна «Дикий мустанг» с. 16-17

18+ декабрь 2013

№ 12(30)

# ПИТАНИЕ.РФ



## НОВОГОДИНИЕ КОКТЕЙЛИ

с. 10-11



5 способов приготовить  
пельмени с. 4-5



Угощение  
для любимых с. 7



Вкусная ёлка с. 18

Наш сайт: ПИТАНИЕ.РФ



## 2 ПИТАНИЕ.РФ

Пусть в этот щедрый новый год  
Икра дорогу к нам найдет,  
Шампанское в ведерке льда  
Нас не покинет никогда,  
И этот спелый ананас  
Украсит пир наш в сотый раз.  
Но главное, на самом деле,  
Чтоб за столом ДРУЗЬЯ сидели!

*Редакция Питание.РФ*



# СТЕРЛЯДЬ — РЫБА ЦАРСКАЯ



Пусть в наступающем году вам  
всегда и везде будет вкусно и весело!

*В детстве не раз слышал легенду: мол, возили живую стерлядь из Томи к столу самого Ивана Грозного, и отличалась стерлядочка та особо нежным вкусом.*

*Так или нет, но стерлядь на столах государей занимала весьма достойное место. Вкус у нее таков, что особо и готовить не нужно, сам по себе раскроется.*

*Понятно, что при немалых достоинствах и недостатки присутствуют.*

Первый из них: пять рядов колючих шипов по всей длине стерлядки. Удалять их к тому же мешает скользкая слизь. С последней обычно борются так: густо обсыпают рыбину солью, дают ей впитать слизь, а затем смывают. «Жучки» эти затем либо попросту срезают тонким острым ножом от хвоста к голове, либо ошпаривают стерлядь кипятком, после чего они снимаются пальцами.

После избавления от шипов рыбу потрошат, удаляют жабры и выскабливают пленку, покрывающую чрево. В целом процесс не особо отличается от потрошения любой рыбы.

Но помимо прочего

рыбу можно заранее разрезать на порционные куски. Из них удалять визигу намного проще. А по готовности вполне можно «собрать» рыбу на блюде. К тому же, у готовой стерляди мясо столь нежное, что аккуратно нарезать его будет сложно.

Дальше остается только при-

## СТЕРЛЯДЬ, ПРИПУЩЕННАЯ В ШАМПАНСКОМ

Стерлядь укладываем в сотейник, заливаем шампанским (любим, на ваш вкус) - так, чтобы оно покрывало рыбу примерно на треть или наполовину (мы не варим, а припускаем!). Добавляем несколько горошин перца белого и черного, половинку лаврового листа, веточку укропа или листик петрушки, приличный кусок сливочного масла, солим по вкусу.

Все. Накрываем крышкой, припускаем до готовности - примерно с четверть часа после закипания для килограммовой рыбины.

Из оставшегося бульона легко приготовить соус: достаточно добавить сливки и дать соусу загустеть.

**ЗНАМЕНИТАЯ ЦАРСКАЯ УХА ГОТОВИТСЯ С ОТВАРИВАНИЕМ ВНАЧАЛЕ МЕЛКОЙ РЫБКИ, ЗАТЕМ ОСОБЕЙ ПОКРУПНЕЕ, А ПОТОМ И ГЛАВНОЙ РЫБЫ - СТЕРЛЯДИ. В ЭТУ УХУ ДОБАВЛЯЮТ ИНОГДА ИКРУ, А ИНОЙ РАЗ И БОКАЛ ИГРИСТОГО ВИНА**

необходимо удалить визигу - хрящевой хребет всех осетровых рыб. При приготовлении визига имеет свойство сжиматься и вылезать наружу, чем нередко портит всю картину. А рыба ведь дорогая, хочется, чтобы и выглядела она на столе по-царски.

Кстати, крупную

готовить рыбу. Сделать заливное. Запечь (лучше в фольге). Сварить. Припустить на пару душистого бульона. Припустить в шампанском!

Позволю высказать свое мнение. Вкус стерляди хорош сам по себе, и очень важно не испортить его резкими специями, изобилием трав или чеснока, лимона и всем прочим. Все имеет право присутствовать, но понемногу, чтобы лишь слегка оттенить вкус.

Владимир Кузьмин





# 5 СПОСОБОВ ПРИГОТОВИТЬ ПЕЛЬМЕНИ

## ОТ «ДЕТЕЙ ЛЕЙТЕНАНТА ШМИДТА»

*В чем только и как мы не готовили пельмени в общаге, а позже на гастролях. Даже в электрических чайниках или используя кипяtilник. Хорошо, если соль и лаврушка были.*

*Но ведь и дома пельмени, особенно домашние, — блюдо востребованное и частый гость на столах. А на новогоднем столе традиционное, ведь их можно не просто сварить в подсоленной воде, но и приготовить многими другими способами.*

## ВАРИМ



*Варка — это самый привычный и основной способ приготовления пельменей. Но в зависимости от того, в чем вы их сварите: в бульоне, овощном отваре, молоке, просто в воде или с добавлением пива, кваса, белого вина, etc — вы получите различные вкусовые варианты.*

Ниже приведены достаточно традиционные способы, как и в чем можно сварить пельмени:

*Употребление соли, лаврового листа, перца-горошка и прочих специй опущены, как само собой разумеющиеся.*

**1.** Грибной бульон. Тут и в фарш неплохо грибы добавить.

**2.** Говяжий или куриный бульон с добавлением молока (в том числе топленого).

**3.** Картофельный отвар, или попросту та вода, где варился картофель (либо другие овощи). Особенно подходит для пельменей, если в фарш добавлялся тертый картофель или мелко нашинкованная капуста. Тут неплохо еще при варке добавить ложку топленого масла.

**4.** Вода + плавленый сыр или крем-сыр. Сыр легко растворяется и придает пельменям дополнительные вкусовые нотки. Хорошо сочетается с обилием зелени в том же бульоне или при подаче.

## ЖАРИМ



Кто там сказал что пельмени — это маленькие вареные пирожки? Раз пирожки, то и жареные могут быть, и запеченные.

*При жарке важно не переборщить с температурой, чтобы не подгорели, и не забывать накрывать сковороду крышкой, дабы ценный продукт еще и пропарился.*

Жарим хоть на растительном (в том числе во фритюре), хоть на сливочном масле, хоть на сале.

Неплохой вкус создается и при жарке вместе с овощами. Лук, перец, капуста и прочее, кому что в голову придет.

Обжаривают как сырые, так и вареные (или сваренные до полуготовности) пельмени. А также пельмени, сваренные, но не съеденные накануне.

Можно в конце чуток пропарить или даже протушить жареные пельмени, добавив бульона, сливок, вина, пива или просто водички.

*На смальце или с беконом очень вкусно получаются пельмешки с начинкой из говядины и капусты, со свиным или куриным фаршем.*

**Холостяцкий новогодний пирог:  
ЗВУЧИТ, БЕРЕМ КИЛОГРАММ ПЕЛЬМЕНЕЙ.**





Пусть в этом году все курильщики бросят курить! Вред от курения абсолютно реальный: выходишь покурить, а за это время те, кто не курит, съели все пельмени!

**Пельменная в Одессе:**  
 - Официант, еще порцию!  
 - Таки я не понял, Вы не наелись или Вам понравилось?



## ПАРМ



*Чем пельмени хуже мантов? Значит, и на пару их можно готовить.*

Но стоит в самом начале сбрызнуть растительным или смазать сливочным маслом (меньше прикипят к решетке, и соль-перец не сразу смоеются паром), и заранее присолить и поперчить.

*Хороши в таком виде пельмени с нежными фаршами: куриным, рыбным.*



Просто выкладываем пельмешки на смазанный маслом противень или в форму, посыпаем репчатым луком колечками, заливаем сметаной, смешанной с солью, чесночком, специями и капелькой горчицы. Ставим в духовку, разогретую до 200 градусов, и запекаем до готовности (минут 10-15 проваренные, 25-30 – замороженные).

*Тут и сыром не грех посыпать, но лучше не сразу, а в ходе процесса.*

*Вкусненько получается запечь пельмени под суфле. Яйцо взбить и смешать с крем-сыром (все остальное на ваш вкус) и незадолго до готовности залить этой смесью пельмени.*

*Особенно хорошо под суфле выглядят пельмени с семгой или осетриной, с другой рыбой и даже с морепродуктами.*

В качестве заливки для таких запеканок можно также использовать любые соусы, которые вам нравятся. В заливку добавляют помидоры, лук, морковь, перец, чеснок и другие овощи, а также зелень. То же касается и различных специй.

Но вполне возможно запечь пельмени просто, как пирожки, каковыми они и являются.

**Пельмени можно как фрикадельки или клецки (а пельмени ведь совмещают в себе и то, и другое) отварить в любом из супов. Хоть в овощном, хоть в рыбном (для рыбного супа пельмени желательны рыбные или из куриного фарша, но и со свиной-говядиной подойдут), хоть на мясном или грибном бульоне.**

**Пельмени по-китайски: готовить любым способом, но обязательно полтора миллиарда штук.**

## ТУШИМ В ГОРШОЧКАХ



Полупроваренные или слегка прожаренные пельмешки складываем в горшочки, заливаем крепким бульоном (можно и с мучной подболткой) или соусом. И тушим в духовке.

*Для этой цели соусов существует огромное множество.*

*Но можно и на ходу сочинить:*

Ложку муки смешиваем с ложкой разогретого сливочного масла, добавляем в эту массу стакан бульона, полстакана пива, полстакана жирных сливок. Соль, специи, зелень по вашему вкусу – соус готов. При желании можно добавить овощи, лук, чеснок, грибы, кусочки бекона...

*Можно и чуток клюквы или брусники положить. Или крохотный кусочек лимона.*

Мне тут подсказали, что кое-что я упустил. Ничего не сказал о пельменях на шампурах, а также о пельменях горячего и холодного копчения.

Что ж, в каждой шутке есть доля правды.

Владимир Кузьмин





# Как победить силу привычки и похудеть?



Пусть в новом году мы, милые женщины, будем как Снегурочки – в богатой шубе и с мешком подарков!



## Юлия Резникова

Натуропат. Руководитель медицинского центра «VitaTeva».

Член Израильской коллегии натуропатов.

Автор метода психорефлексологии.

Ведущий преподаватель организации «Игуд» от МИДа Израиля.

**Принципы здорового питания, основы диетологии и интернет-курсы консультантов по лечебному питанию и ортомолекулярной медицине на сайте [vitateva.com](http://vitateva.com)**

Почему все-таки нам так трудно сказать «НЕТ» манящей и завлекающей нас еде? Причина в том, что специалисты называют условно-рефлекторным перееданием. Это «автоматическое отношение к еде, когда стимул, приносящий удовольствие, становится привычкой, без участия сознания». Пока еще не пришли к однозначному выводу, что это такое - болезнь или состояние души?

**Основные характеристики условно-рефлекторного переедания:**

1. Утрата самоконтроля во время еды.
2. Отсутствие чувства насыщения.
3. Постоянная поглощенность мыслями о еде.

Кстати, это не имеет никакого отношения к весу. Такое состояние может быть и у полных, и у худых людей. И с этим очень тяжело бороться, когда везде еда, такая доступная и манящая, а в голове возникают мысли «я так тяжело работаю, я так устала, я этого заслуживаю» или «какая разница, все и так плохо»?

Как с этим бороться? Нужно выработать у себя особый алго-

ритм поведения по схеме «если..., то...». Это дает возможность иметь домашнюю заготовку на случай самых разных ситуаций.

Например, «если я буду ужинать в ресторане, то на десерт возьму просто несладкий чай», «если моя свекровь выведет меня из себя, то я выпью стакан воды и съем яблоко». То есть, никакая ситуация уже не может заставить нас врасплох. И это дает чувство контроля над своей жизнью.

Кроме того, мы должны научиться проигрывать ситуацию до конца. Наш мозг позволяет нам сделать это. Но так было не всегда. Дело в том, что в процессе эволюции наши мозги выросли втрое, но они не просто стали в три раза больше, а обзавелись новыми структурами. Появилась новая часть мозга, которая называется лобной долей.

Эта новая часть мозга выполняет множество функций, но то, что нас интересует применительно к диетам,

– это способность симулировать ситуации. Мы физиологически обладаем способностью мысленно прокручивать сценарий событий перед тем, как в реальной жизни выполнить эти действия!

Что нам дает эта возможность? Мы можем смотреть дальше сиюминутного удовольствия. То есть, представьте себе, что съели этот торт, кусок сыра или булочку. И что вы будете ощущать потом: пару минут хорошо, а затем чувство тяжести, злость на себя и так далее по списку, который у каждого свой...

Тем, у кого очень развито логическое мышление, полезно анализировать, из чего состоят лакомства – из калорийного жира, вредного сахара... И тогда красивый торт будет ассоциироваться у вас уже не с удовольствием, а с опасностью и риском развития хронических болезней.

Задумайтесь об этом, и пусть эти идеи станут для вас отправной точкой на пути к стройности.

**«Если я буду ужинать в ресторане, то на десерт возьму просто несладкий чай», «если моя свекровь выведет меня из себя, то я выпью стакан воды и съем яблоко»**



# Чем угостить любимого на Новый год?

**Элеонора Гинзбург**  
Эксклюзивно для ПИТАНИЕ.РФ

[www.ginzburg.pro](http://www.ginzburg.pro)

Профессиональный астролог, практикующий психолог, автор многочисленных астрологических прогнозов, астропортретов, статей по астрологии и психологии. Лауреат премии им. А.П. Чехова Союза писателей России «За высокие профессиональные достижения» (2011 г.)

Горячий и пылкий **Овен** оценит качественный шоколад, но обязательно с добавлением специй. Например, жгучий вкус кайенского перца позволит ему ощутить себя в самой гуще военного сражения и победить соперников.

Веселому **Льву** подойдет солнечный, разноцветный мармелад в форме фруктов и ягод. Особенно хороши лимонные и апельсиновые дольки, которые в любое время года напомнят о летнем солнышке и поднимут настроение.

**Стрелец** привык, чтобы вкусенького на столе было много, при этом он совершенно не заботится о лишнем весе. Пышные сдобные булочки, эклеры и колечки с кремом помогут ему почувствовать себя на вершине блаженства.

**Тельцу**, истинному гурману, который при этом привык нежиться на диване, предложите пирожное со взбитыми сливками и свежими ягодами. Разумеется, крема должно быть много, именно в нем заключается волшебная сила!

**Дева** практична и ценит все полезное. Предложите ей халву, ведь орехи или семечки — кладезь необходимых витаминов. Важно, что сей продукт долго не портится — ведь Дева вряд ли способна умять все за один присест.

**Козерог** — самый аскетичный из зодиакальной компании, но и он не устоит перед своим любимым лакомством: мороженое символизирует зиму, на родственные вибрации которой представитель этого знака настроен круглый год.

**Близнецы** легкие и воздушные по природе и сладости предпочитают такие же — например, им подойдет пирожное-безе, невесомое, хрупкое и нежное, которое моментально тает во рту. А вот незабываемое ощущение романтики останется надолго!

**Весы** — существа утонченные, с развитым художественным вкусом, поэтому представителю Весов подойдет печенье, лучше всего хрустящее, разнообразных форм, с добавлением шоколада, цукатов, орехов — и непременно в красивой коробочке!

**Водолей** — любитель экзотики, так что вам придется побегать по кондитерским лавочкам в поисках восточных сладостей. Смело берите рахат-лукум, пахлаву и им подобные штучки, да не забудьте сказать, что угощение прибыло издалека.

**Рак** — любитель традиционных вкусов, и что может быть лучше, чем баночка сгущенки, которую вы поставите перед ним на стол. Он будет просто счастлив окунуться в детские воспоминания, когда его кормила этим лакомством любимая бабушка.

**Скорпион** — любит очень концентрированные, «термоядерные» вещества, которые снабдят его необходимой энергией. Густой горячий шоколад, да еще с добавлением корицы, имбиря и прочих согревающих специй — то, что надо!

**Рыбы** в каждую минуту готовы погрузиться в океан своих снов и фантазий. Пусть прозрачное и чистое, как морская вода, фруктовое желе поможет им почувствовать себя в родной стихии и уплыть навстречу мечте.





# Следствие ведут Жорж Семенов и Агафья Кристи

Детектив Жорж Семенов отодвинул от себя тарелку, не удержался и облизал ложечку.

- Хм, - сказал он и придавил кнопку селектора. - Агафью Кристи ко мне. Срочно.

Агафья, одна из лучших сотрудниц его агентства, появилась тремя секундами спустя.

- Садись. Беспokoит меня одна вещь.

- Ограбление банка «Сукин и сыновья»?

- Там как раз все яснее ясного. Есть у нас клиент, жуткий сладкоежка.

«Вот кто бы говорил!» - подумала Кристи, но тактично промолчала.

- Так он никак сообразить не может, что же такое мусс, хоть и трескает его ежедневно. Рецепты и вкус вроде разные...

- Но во всех есть нечто общее!  
- На лету схватываешь. За что и цену.

Семенов еще раз облизал ложку, но это его не смутило.

- Поручаю тебе разгадать эту тайну. Подробности нас не волнуют, тут главное суть уловить!

Действуй!

Семенов произнес последние слова так, что Агафье захотелось вытянуться в струнку и щелкнуть каблуками. Но девятисантиметровыми шпильками она рисковать не стала.

Вечером, с трудом добравшись до дивана, Агафья, прежде чем потянуться к пульту телевизора, заставила себя перелистать рабочий блокнот.

18 кондитерских, 4 ресторана, 3 кафе. Во всех готовят мусс, но вызвать на откровенный разговор удалось далеко не каждому повара. Тем не менее материала для анализа достаточно.

Итак, сразу бросается в глаза следующее:

Основной технологический прием: взбивание с последующим охлаждением. Взбиваем, взбиваем, охлаждаем.

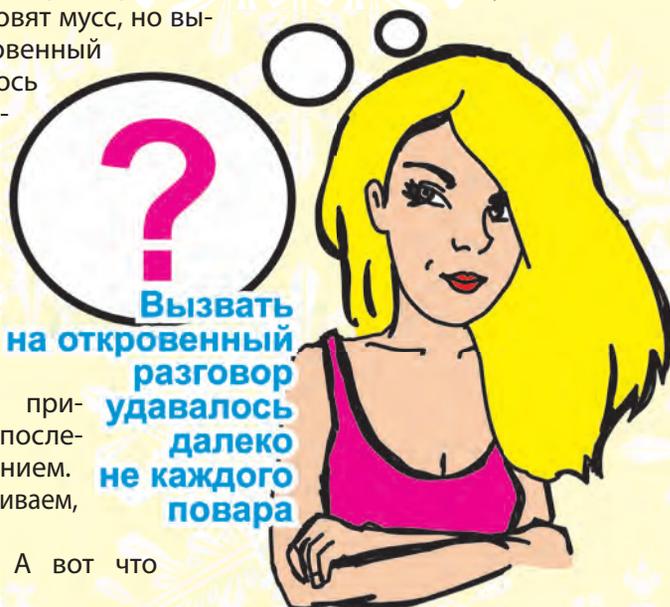
Это понятно. А вот что взбиваем?

Не вопрос, много чего. Выпишем-ка все подряд:

**Основой для муссов служат соки, фруктовое и овощное пюре, шоколад, какао, кофе, сливки... Часто встречается яичный желток.**

И уж наверное многое другое и в самых разнообразных сочетаниях.

Ну, зачем взбивать – понятнее понятного. Все любят что-то нежненькое, воздушненькое,





**Пусть следующий год будет полон приятных сюрпризов, в том числе и кулинарных!**

пенистое. А мусс в переводе с французского и значит «пена».

Стоп! Пена имеет свойство быстро опадать, следовательно, ее нужно чем-то скрепить.

Посмотрим, может, в моих записях скрыта подсказка? Так и есть! Яичные белки!

Агаша, не утерпев, сунула ноги в шлепанцы и отправилась на кухню.

**Что тут у нас? Большая, стограммовая плитка шоколада. Пара яиц. Коньяк на дне бутылки, тоже грамм сто. Пакетик сахарной пудры (50 грамм).**

Исходя из этого, она выбрала рецепт и принялась за дело.

### Что там едят?

1. Растопить шоколад. Хорошо. Поломала, кладу в миску, миску водружаю на кастрюлю – для водяной бани. Водичку делаю просто горячей, таять дольше – остужать быстрее!

2. Отделить белки от желтков. Отделяю, сыплю сахарную пудру в желтки и взбиваю венчиком. Как долго? До бледно-лимонного цвета! Ура, получается! Дальше коньяк... Упс, получилось чуть больше, чем в рецепте. Ну и бог с ними, с этими лишними каплями.

3. Что там дальше? Продолжить взбивать на водяной бане? Да на вас, господа, посуды не напасешься. Ладно, шоколад в сторону отставлю, все равно растаял. Взбиваем... загустело... Что там написано? Вот те раз! Переставить на лед и дальше взбивать... ох-о-хо... взбиваем-взбиваем-взбиваем. Все! Приличная пенистая и прохладная масса. Терпение и труд... ну и т. д. Стоп, еще не все!

Лист блокнота коварно перевернулся...

4. Ага, вот где. Добавить в массу с желтками чуть те-

**пленький шоколад и... тут не записала. Наверняка еще раз взбить? Пробуем! Хм! Может, щепотку ванилина добавить? Или цедру с той половинки лимона натереть? Сделаем и то, и другое. Вкусняшка!**

**5. Осталось немного. Взбить белки. А их в миксере! Взбиваем-взбиваем... а не взбиваются, чтоб их...**

Раздался телефонный звонок, пришлось идти в комнату.

- Кристи у телефона!

- Ну что, белки не взбиваются?

- Откуда вы знаете, Жорж Игоревич? А! Диверсант проклятый!

Агафья кинулась в кухню, где кот Соломон, удачно расположившись на столе и свесив хвост, лизал из миски.

- А ну брысь! На чем мы остановились, Жорж Игоревич?

- Откуда я знаю все, про твои белки, в частности?!

Дедуктивный метод! Ты добавь соли на кончике ножа. И еще. Вводи их после в основную массу осторожно, по одной ложечке. Положила, потихоньку размешала, клади вторую ложку.

- Поняла.

- Завтра сравним, у кого вкуснее.

Агафья быстро завершила работу, с сожалением глянула на результат эксперимента – молочно-шоколадную пену в креманках – и со вздохом поставила их в холодильник.

- Завтра пробовать станем, - сказала она коту.

В окончательном успехе Агаша была уверена, но перед сном еще

раз пробежалась по сегодняшним записям. Вот! Вот что ее беспокоит. Желатин! Глянув на часы, она набрала номер начальника.

- Желатин, говоришь? – зевнул в трубку шеф. - А ты попробуй рассуждать логически. И в историческом разрезе.

- Ну, конечно! Яйцо известно с самых древних времен. А всякие желатины...

- Вот это верно про всякие. Рыбий клей, желатин, агар...

- ...Были изобретены позже. Но пользоваться ими легче. Так что порой их добавляют в белок, а то и вовсе один желатин используют, нарушая исторически традиционные рецепты.

- Э... Не все. В Германии делали взбитые желе на основе ягод и фруктов. Так их и называли, но позже стали путать с муссами. Все, спокойной ночи.

- А самбук?

- Самбук тот же самый мусс. Все! Спать, спать!

Владимир Кузьмин

Читайте в следующих номерах «дело английского пудинга»



# 10 ПИТАНИЕ.РФ



## История

Итальянская компания Martini, одним из совладельцев которой стал Алессандро Мартини, была основана в 1847 году, и уже через пару лет ее продукция завоевала рынки Европы. В 1893 году вермуты Martini стали поставлять королевским дворам Великобритании, Дании, Бельгии и других стран. В XX веке в арсенале компании были 40 медалей и победы на выставках. Martini стал символом роскоши и богатства. В 1992 году компания вошла в холдинг BACARDI-MARTINI.

«Короли ночи» – так их с почетом Короли соперничают вот уже более сотни столетий. Они оба итальянцы - солнечный и изысканным вкусом. Безумно нравятся да торге от них! Сеньоры и сеньориты, per favore!

Вермут — (нем. Wermut, полынь) — микс из разных и лекарственных растениями. Со временем, который лечил людей вином, на протяжении 460-ым годом до нашей эры.

«Rosso» - первый вермут Martini, сладкий, с горькой ноткой полыни, темно-медового цвета.

«Bianco» - светло-желтый, с нотками пряностей и ванили, без горечи.

«Rosato» - союз белого и красного вина с нотками пряностей.

«D'Oro» - белый, со вкусом фруктов, цитрусовых, меда и пряностей.

«Fiero» - с ароматом красного апельсина

«Extra Dry» - золотистого цвета, с ароматом малины, ириса и лимона.

«Bitter» - целый спектр трав, фруктов, цветов и 18 градусусов.

«Rose» - новое нежное вино (2009 г.) из разных сортов винограда.

«Gold» - самый гламурный вермут из трав, фруктов, пряностей со всего мира. Шедевр, созданный в 2010 году вместе с Dolce & Gabbana.

«Spirito» - первый мужской вермут бренда. С ароматом полыни, с перчиком, 33 градуса.

## Martini



Пусть в новом году все ваши проблемы растают, как этот лёд в Martini



В новогодний коктейль с Martini добавьте шампанское этого же бренда

## Home Bar

Гламурный коктейль

«Золотое шампанское»

Martini Gold - 50 мл.

Шампанское - 50 мл.

Ликер Crème de Cassis - 1 дэш

Хайболл (высокий бокал) наполнить льдом, добавить ингредиенты, украсить ягодками ежевики. Дэш – это один «плюх» или одна порция из дозатора, который обычно стоит на бутылках с ликером (никак не больше половинки чайной ложки). Ликер «Крем де Кассис» сладкий, красивого красного цвета, у него вкус черной смородины.

## Закуска к Martini



Розовый Martini Rose обычно подают к курице, красный Martini Rosso - к мясу, белый Martini Bianco и сухой Martini Extra Dry - к рыбе. Однако его истинное предназначение – аперитив, который достаточно закусить оливкой или кусочком твердого сыра.



Итак, Martini или Cinzano? Каждый из них истинный родоначальник семейства тер 100 лет. Да и стоит он в России как мини

КОРОЛИ РОДОНОЧАЛЬНИКОВ





называют профессиональные бармены. лет. Они благородны, горды и полны до-е, страстные натуры. Обладают тонким, амам – женщины всего мира просто в вос-ore, grandi re della notte Martini e Cinzano! крепленое вино, ароматизированное пря-здателем вермутов считают самого Гип-стоянным на полыни. Рецепт датируется

Семейство Чинзано, владеющее огромными ви-ноградниками, начало заниматься вином в далеком XVII веке. Ароматизированное вино получилось та-ким вкусным и ярким, что его начали поставлять к королевскому двору. Братья Чинзано закончили уни-верситет, стали дипломированными виноделами и в 1757 году основали компанию Cinzano. В ее арсенале – золотые медали на престижных выставках. Пик популярности Cinzano - 70-е годы, после чего пошел спад. В 1999 году Cinzano была куплена компанией Campari, его былая слава возвращается.

История

КОРОЛИ БОЛШЕГО ПОУЧ



Cinzano

У Cinzano – более души-стый букет трав и мягкий вкус. Martini – чуть крепче (особен-но Bitter) и энергичнее.

У Martini много верму-тов, у Cinzano – большой список игристых вин

«Bianco» - нежный вкус пряностей и ванили. Очень популярный вермут.

«Rosso» - первый вермут Cinzano. Красный, с насы-щенным ароматом.

«Extra Dry» - сухой вермут с нотками цитрусовых и ягод.

«Rose» - розовый, нежный, фруктовый.

«Orancio» - янтарный цвет, нотки цитрусовых, ваниль, карамель.

«Limetto» - бледно-желтый, вкус лимона и лайма.

А также 5 видов отличных игристых вин.

Коктейль «Casanova»

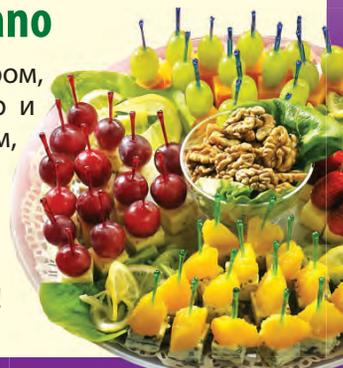
Home Bar

Cinzano Extra Dry – 60 мл  
Клубника – 3 шт  
Лайм – 0,5 шт  
Сахар – 2 ч.л.

Лайм нарезать на кусочки, клубнику размять, все смешать с сахаром, добавить льда, налить вермут. Аккуратно переме-шать, украсить клубничкой и долькой лайма.

→ Закуска к Cinzano

Отличный вариант - канапе с сыром, зеленым салатом и ананасом. Сыр и ананас нарезают кубиками по 3 см, нанизывают на шпажки, перемежая сложенным вдвое листиком салата. Вариант более основательной за-куски на шпажках – сыр, буженина, виноградинка. Изысканно и вкусно!



ыбирает для себя! Но все же именно Cinzano рпких вермутов - он старше Martini на целых мум на 25% дешевле Martini.



# 12 ПИТАНИЕ.РФ



## Лавка НОВОГОДНИХ ПОДАРКОВ

Интернет-магазин ParLamar.ru представляет:  
У Алладина – волшебная лампа,  
У магазина – волшебная лавка,  
Сотни подарков полезных – смотри!  
Близким, любимым их подари!

магазинклетчатки.рф  
или parlamar.ru  
+7 913 887 72 11

С клетчаткой конфеты  
Для сладкой диеты!  
Ешь-худеешь-молодеешь!



Вес- 180 грамм,  
цена – 75 рублей

Иван-чай целебный  
Достоин речей хвалебных  
От ста болезней спасет,  
Счастье в дом принесет!



СКОРО В ПРОДАЖЕ  
цена – 130 рублей

Алтайские бальзамы  
Для бабушки и мамы  
Для знакомых,  
друзей и прочих  
Вкусные,  
полезные  
очень!



Вес- 250 грамм,  
цена со скидкой 10% – 144 рубля

Щетки зубные  
для малых детей  
Щетки с игрушкой,  
купи поскорей!



цена со скидкой 20% –  
100 рублей

А вот подушка кедровая,  
Мягче, чем перовая!  
Для сладких снов и лечения,  
Для бодрого настроения!



СКОРО В ПРОДАЖЕ

Кедровые орешки -  
Лакомство знатное  
Полезное и приватное  
«Царскими» орешки зовут  
И в чудо-салаты кладут!



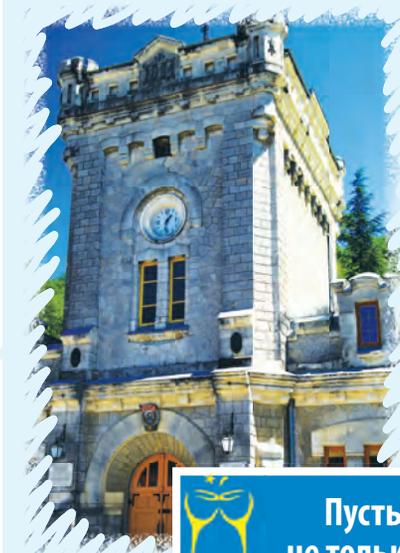
Вес- 200 грамм,  
цена – 350 рублей

Добро пожаловать в наш интернет-магазин.  
До 20 декабря в магазине **ParLamar.ru**  
большие скидки на новогодние подарки!



# ОСОБЕННОСТИ НОВОГОДНЕГО

## “КОКУРА”



**Пусть на праздники нам всегда будет не только чем закусить, но и что закусить!**

Осенью, будучи отправлен добрыми людьми на лечение, я находился на Южном берегу Крыма. В санатории “Ливадия”, о котором чего ни скажешь, всё равно мало. Ведь не зря господа Романовы, русские цари, назначили Ливадию своей резиденцией, ведь не зря Иосиф Джугашвили выбрал именно ее для проведения судьбоносной конференции.

Посмотреть хотелось всё, но особо хотелось побывать в местечке, которому Крым обязан своей винодельческой славой,

(война – войной, а обед по расписанию), сажусь на маршрутку №5 и еду в Массандру. И вот она – «вулиця Винороба Егорова», и дегустационный комплекс, где находятся кассы.

Всё невероятно интересно! Рассказ экскурсовода, музей виноделия, бочка со стеклянным дном, спуск в подвалы, специальная плесень на стенах, которую нельзя трогать, огромные бочки с вином, так называемый Средний подвал, и, наконец, Царский подвал.

Старые бутылки надо видеть, рассказывать о них бессмысленно. Достаточно упомянуть, что самое старое вино, хранящееся здесь – «Херес Де Ля Фронтера» – датировано 1775 годом!

После осмотра – танцы, то бишь, дегустация.

Как эпилог – заход в фирменный магазин, и вот он, “КОКУР”! Лучшее десертное вино на свете, которое пил!

Накатывает дежа вю: это уже было, было, правда, давно и не здесь...

брались в комнате вполне приличной квартиры, у Тани, тогда Гирёвой. В наше распоряжение попала пара бутылок марочного Массандровского “КОКУРА”. Не зная, что для десертного вина температура распития должна быть в пределах 14-16 градусов, мы решили вино охладить, как следует, и поставили бутылки между балконных дверей.

За развлечениями и подготовкой время пролетело быстро. Новый год – настает! Открываем дверную створку и видим страшную картину... Вино замёрзло, да так, что лопнули бутылки! Конец света, то есть праздника...

Но мы – оптимисты! Осторожно удаляем стекло, а винные сосульки выкладываем в тазик!!! Между тем, Новый год бочком, бочком - и мимо...

По прошествии времени вино тает. И вот попробуйте представить картину: марочный «КОКУР», звезду мирового виноделия, зачерпывают из тазика!

А что Новый год? Вся жизнь была впереди и ещё много-много Новых годов...

*Николай Косицин*



**В 2001 году на аукционе Sotheby's бутылка «Херес де ла Фронтера» 1775 года была продана за сорок три с половиной тысячи долларов США. Предварительный анализ показал – вино ЖИВОЕ!**

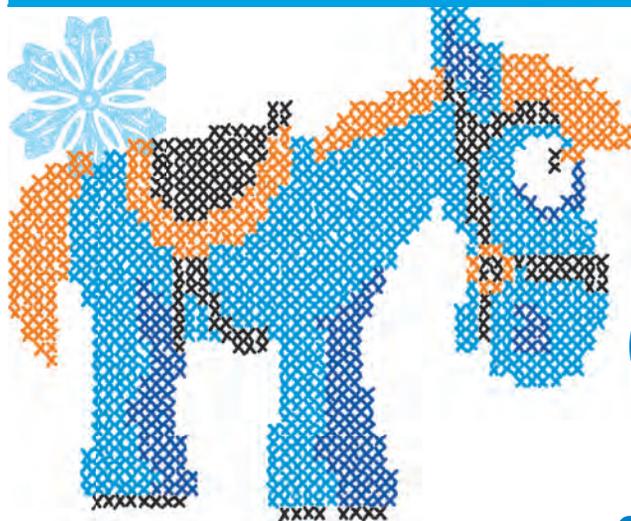
там, где светлейший князь Михаил Семёнович Воронцов начал ставить кустарное производство на промышленную основу.

И вот после процедур и обеда

Компания старших, но всё ещё школьников, решила вместе отметить Новый Год... Мы со-



Пусть в новом году под шубой будет ваша жена, а не селёдка!



**У кого-то, друзья, будет Синяя Деревянная Лошадь, у кого-то блистательный Изумрудный Конь, а кто-то будет пахать весь год, как Сивка-Бурка... Нда, для каждого из нас наступит свой 2014-й, однако же есть у Лошадок и общие предпочтения и пожелания. Что ж, прислушаемся к ним - каурым, гнедым и вороным!**

# Что любит Синяя Лошадка

Кстати, выражение «пьет, как лошадь» совершенно несправедливо: лошади не любят тех, кто изрядно навеселе. Так что предпочтите легкие коктейли, вино и шампанское.

— лошадь не терпит ничего искусственного. Она аристократка, благородных кровей. Украсьте свою персону изысканным ожерельем (типа уздечкой), подберите кольца и брошь с натуральными каменья-

**Особое внимание уделите десертам, ведь лошадка обожает сладкое**

## Где встречать?

В своем домашнем стойле, господа. До блеска вычищенном и наряженном стойле. Да-да, и учтите, что нынче слово «стойло» в чести, поскольку Лошадь любит дом, тепло, уют и торбу, полную овса.

## Что готовить?

Неужто торбу, полную овса?! Ну, что-то в этом роде, то бишь, стол должен ломиться от яств. Но — вегетарианских. Так-то, мясоеды...

Лошадь любит сыр, подайте для нее изысканную сырную тарелку с виноградом и грушами. Она благосклонно отнесется к запеченным кабачкам и баклажанам с томатами, а также к «Цезарю» с хрустящими сухариками. Пусть на столе будет много вкусного пахучего сена! То есть, свежей зелени.

Лошадка обожает сладкое, поэтому десерты должны быть восхитительны. Очень понравятся ей яблоки, запеченные с медом и корицей, или воздушное яблочное суфле.

## Как украшать стол?

Цвета года — синий, зеленый, бирюзовый, фиолетовый, а также белоснежный для контраста. Соответственно, возможен такой вариант: скатерть основная белая, декоративная — синяя, салфетки зеленые, тарелки ослепительно белые. В центре — деревянная фигурка лошади и очаровательный букет живых цветов.

## Как украшать дом?

Елочку, братцы, всенепрременно живую ставьте. В год, символом которого является Дерево, о мертвых елках как-то даже неловко упоминать... А на входную дверь повесьте подкову с бубенцами. Теперь каждого гостя мы услышим, встретим и приголубим.

## Как украшать самих себя?

С любовью и радостью, друзья. Никакой синтетики, только натуральные качественные ткани

ми. Макияж приветствуется легкий, «а-ля натюрель». Прическа — «конский хвост». Каблук, конечно же, высокий — цокайте на здоровье.

## Как украшать жизнь?

Громкой песней, дружным хороводом, веселыми конкурсами (например, на самую смешную лошадь) и хорошим настроением. И будете вы весь год на коне!

Анна Карелина

## Салат «Подкова на счастье»

Копченый язык (окорок) и груши режем кубиками, сыр натираем, в легкий майонез добавляем давленого чесночку и толченых грецких орехов. Перемешиваем, выкладываем в виде подковы, украшаем виноградом.





# Бар-фуршет на Новый год

посуду на него. Кресло рядом поставили. А еще притащили в комнату небольшой холодильник, который летом на даче стоит.

Назначили молодых барменами, наказали выучить 5-6 рецептов популярных коктейлей. Впрочем, парни и без того были в курсе. Младшие меню писали. Придумывали напиткам и закускам разные красивые названия: то «Новогодняя загадка» у них, то «Волшебные огни»... Меню потом раздали гостям, и те, сидя за столом, с энтузиазмом заказывали

## Сырные шарики «Принцесса на горошине»

**300 г мелко натертого твердого сыра, 4 ст.л. толченых грецких орехов, 1 ч.л. майонеза, 20 фаршированных оливок.**

Сыр соединить с майонезом. Скатать шарики, положив внутрь оливку. Обвалить их в грецком орехе. Воткнуть шпажки, разложить на листьях салата. Красиво и пикантно!

**Вы можете организовать на Новый год модный Candy bar. Это десертный стол, на котором стоят всевозможные сладости: пирожные, мини-маффины, конфеты ручной работы.**

красивые экзотические коктейли. Как в ресторане!

Мужчины вскоре облюбовали барный уголок – беседовали там «за жизнь» и канапешки наши умиляли. А потом конкурсы пошли, да с огоньком, креативно, потому что начало было необычное. И стол наш получился – как на картинке!

Анна Карелина




**Пусть ваше здоровье никогда не требует выбирать между вкусным и полезным!**

**Мы с сестрой всегда встречаем Новый год вместе. Их в семье четверо, и нас столько же. Да еще и общих друзей позовем – компания приличная получится. Елка у нас всегда красавица – живая, пахучая, только что из леса. А вот стол... Он никогда не получается таким же красивым, как на картинках.**

И вот мы снова купили новогоднюю скатерть, нарядные салфетки, шпажки, «соломинки», эффектные свечи, новые бокалы и рюмочки... Выложили все из пакетов и поняли – с этим что-то надо делать. То, чего не было раньше. И мы организовали на Новый год домашний бар-фуршет!

Есть такая русская традиция, называется – «чтобы стол ломился». Так и получается – вкусно, много, но

некрасиво. Поэтому наша главная задача – разгрузить праздничный стол. Ведерко со льдом переедет в барную зону. Сладости и фрукты, порезанный лимончик – туда же. И шампанское, и ликеры. Ура, простор, свобода! Наконец-то ряды бутылок не будут загораживать гостей напротив.

Для бара мы сделали многоярусный стол – положили на него стопки книг, задрапировали их тканью, расставили на возвышениях блюда с закусками, тяжелые вазы с мандаринами и виноградом. Придвинули журнальный столик, накрытый белоснежной скатертью в пол – всю

## Что в домашнем баре?

- Спиртное, соки, тоники, сироп
- Лёд, лимон, лайм, оливки, вишенки, «зонтики» для коктейлей
- Шейкер, джиггер (мерный стаканчик), гейзер (насадка на бутылку), соковыжималка для цитрусовых, штопор.
- Бокалы – для коньяка, сока, мартини, вина, шампанского
- Чистые тарелки и приборы
- Фрукты и сладости
- Легкие закуски

16 ПИТАНИЕ.РФ



# Ждет нас у порога Конь-Огонь – 2014 год. Собирайтесь, наряжайтесь, мы отправляемся встречать Новый Год в салун «Дикий мустанг»

Быстро превращаем офис в салун времен «золотой лихорадки», утверждаем дресс-код - ковбойские сапоги, джинсы, клетчатые рубашки и шейные платки, индейские перья и мокасины.

Ха! Вы посмотрите, кто пожаловал в наш салун:

**Менеджеры:** индейцы из племени Сиу-Сиу - Хитрый Лис, Большой Пень, Черный Нал, Крутая Скво.

**Управляющее звено:** ковбои - Хромой Джим, Бродяга Сэм, Красавчик Бобби, Картавый Джо.

**Директор:** хозяин салуна Свирепый Билл. Самый свирепый из всех Биллов на сотню миль вокруг.

**Секретарша:** только певичка салуна Красотка Сью умеет успокоить Свирепого Билла.

**Бухгалтер:** Большая Мэри, у которой всегда водится золотишко.

**Начальник службы безопасности:** шериф Быстрый Кольт - любитель промочить горло хорошей порцией виски.

А где же Женя Котелков, который каждый день исправно кормит «офисный планктон»? О, sorry, суровый bean-master Джонни-котелок! И сегодня он должен приготовить фирменное ковбойское блюдо!



Веселье начинается! Но Джонни-котелок в панике – что же выбрать? Бобы тушеные «Айда за ранчо», бифштекс «Большой каньон», кукуруза «Заварушка», жаркое «Дикий койот»... , кажется, нашел! Фасолевый пирог «Луна над прерией»! А гости все прибывают...



Звучит торжественная речь Свирепого Билла. Вечеринка набирает обороты, в ход пошли коктейль «Техас вечерний» (со вкусом кактуса), «Ночной вигвам» (с ароматом пончо), виски «Томагавк» (бьет в голову), Текила-Бум (ваще снимает скальп).





Ковбои пьют виски и устраивают скачки на диких мустангах... Свирепый Билл берет в плен Красотку Сью. Быстрый Кольт выхватывает свой быстрый кольт, но падает замертво (до утра). Скво шепчутся с ветром, со звездами и Луной (сплетничают про начальника и секретаршу).

## Фасолевый пирог «Луна над прерией»

*Настоящий рецепт 1875 года*

1 большая чашка приготовленной и растолченной фасоли, 1 чашка сахара, 3 взбитых желтка, 1 чашка молока, 1 ч. л. мускатного ореха, немного ванили.

**Смешать все ингредиенты и положить их в форму для пирога. Запекать при 180° С в течение 30 мин. Обмазать оставшимся белком и подогреть до образования коричневой корочки.**



Джонни надевает свой самый нарядный колпак и торжественно вносит фирменный фасолевый пирог. Но, кажется, в этом году его уже никто не попробует...



Часы бьют двенадцать, и Джонни поднимает свой бокал. Он счастлив, ведь фасолевый пирог получился просто великолепным, и на его вкусный запах спешит Красотка Сью... Что ж, похоже, Новый год у Джонни все же удался! Пусть же и у нас он будет веселым и необычным!

# Вкусная ёлка



Пусть в новом году сбудется наконец мечта всех-всех женщин: есть все, что хочешь, и не толстеть!



**димировна Душечкина**  
в книге «Русская ёлка:  
История, мифология, ли-  
тература».

Первое письменное свидетельство о праздничной ёлке относится к 1605 году. Вот что писал об этом некий немецкий путеше-

елка в Москве, на следующий год — в петербургском Аничковом дворце. Но традиция эта в России прижилась не сразу.

В 1842 году журнал для детей «Звездочка» сообщал своим читателям: «Теперь во многих домах русских принят обычай немецкий: накануне праздника, тихонько от детей, готовят елку; это значит: украшают это вечно-зеленое деревцо как только возможно лучше, цветами и лентами, навешивают на ветки грецкие вызолоченные орехи, красненькие,

**Очень красивые елочные бусы и снежинки получаются из... макарон. Используйте для этого клей, шнурок, золотую и серебряную краску-спрей.**

ственник: «В Страсбурге на Рождество приносят в дома еловые деревья, и на эти деревья кладут розы, сделанные из цветной бумаги, яблоки, вафли, золотую фольгу, сахар и другие вещи». Постепенно обычай наряжать елку распро-

самые красивые яблоки, кисти вкусного винограда и разного рода искусно сделанные конфеты. Все это освещается множеством разноцветных восковых свеч, прилепленных к веткам дерева, а иногда и разноцветными фонариками».

Поначалу рождественская ель находилась в доме всего один вечер. Тайно нарядив лесную красавицу, взрослые затем приводили детей. Ёлка предстала во всем своем блеске. Крикам восторга не было конца. В конце вечера дети получали ёлку в полное своё распоряжение.

**...Все мы ждем Нового года. Не будем его торопить, а лучше соберем родственников и детей, чтобы вместе сделать вкусные игрушки на елку. Устроим еще один веселый праздник!**

**Наступил декабрь – значит, пора подумать о встрече Нового года, о подарках, нарядах, праздничном меню и об укра-**

**Сегодня съедобные елочные игрушки можно приготовить так: вырезать фигурки из готовых листовых вафель для торта, а затем раскрасить их цветной глазурью.**

шени елки. Кстати, почему бы часть новогоднего угощения не разместить на нашей зеленой красавице? Тем более что обычай украшать новогоднее дерево сладостями уходит своими корнями в глубь веков. Об этом и о многих других интересных фактах написала Елена Вла-

странилась по всей Европе.

В России елка как рождественское дерево появилась в начале XIX века в домах петербургских немцев. В 1818 году по инициативе великой княгини Александры Федоровны (урожденной Фридерики Луизы Шарлотты Вильгельмины Прусской) была устроена

Любовь Рыбина



# Кофе-гляссе – Симфония наслаждения

**Даже и не знаю что люблю больше - Новый год или День Рождения? В детстве точно больше ждала Новый год! Еще бы – всю ночь можно не спать. А проснувшись 1 января, пока отсыпаются взрослые, насмотреться мультиков и сказок!**

А еще был кофе. В детстве я не понимала маминой любви к черному кофе, который она пила без сахара. Но в новогоднюю ночь все становилось волшебным, и кофе не был исключением! Лет в пять бабушка открыла для меня значение невероятно таинственного названия «кофе-гляссе».

ные Дедом Морозом, накатавшись с детьми с городской (а лучше бы и с настоящей - деревенской) горки, засыпьте свежемолотый кофе в турку, добавьте чуть-чуть сахара (не для сладости, а для усиления вкуса), налейте холодной воды и поставьте на горячую плиту. Доведите кофе до кипения (ни в коем случае не давайте ему закипеть) и снимите турку с огня. Дайте постоять минутку-другую и вдохните возбуждающий, зовущий и сильнейший аромат, который невозможно ни с чем перепутать!

Затем разлейте кофе по

нию! Кто-то добавит щепотку корицы, а кто-то тертый шоколад. Кто-то клубничный сироп, а кто-то - взбитые сливки или яичный желток! Вариаций масса! Пробуйте, фантазируйте, экспериментируйте...

*Татьяна Аксиненко*



*- Официант, кофе был совершенно холодный!*

*- Хорошо, что вы мне об этом сказали. Охлажденный кофе стоит дороже.*

**Пусть в следующем году вместе с ароматом кофе в ваш дом войдут благополучие, достаток и отличное настроение!**



**И это было чудо! Пить ночью вместе со взрослыми кофе с мороженым! Подозреваю, что в те годы в мою чашечку попадало скорее мороженое с кофе, но какое это имело значение? Завораживающее название, аромат кофе, мерцание новогодних игрушек в свете елочных фонариков и магия невероятной ночи удесят�еряется!**

Не верите? Попробуйте сами! Встретив Новый год, получив все подарки, припасен-

чашечкам, заполняя их примерно на 2/3, и разложите мороженое. Все, можно подавать!

Все? Да нет же... Это только начало нового дня, нового года и новой жизни, насыщенной радостными событиями, встречами и удачами. Ах, оставьте! Что значит «ничего особенного - просто кофе с мороженым»? Вспомните: человечеству известно всего семь нот! Но кто-то устроит из них какофонию, а кто-то создаст симфо-



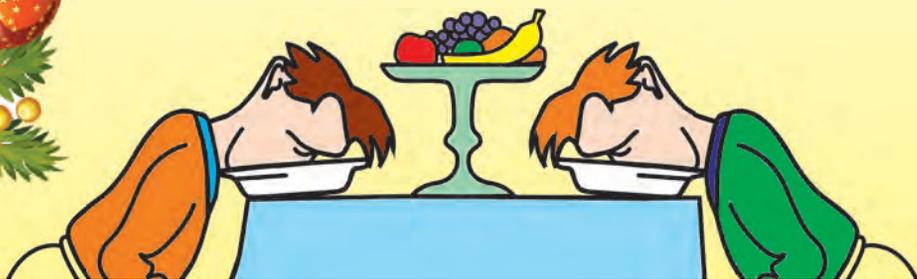


# НОВОГОДНЕЕ ГАДАНИЕ ДЛЯ МУЖЧИН

**Присмотритесь внимательно,  
в каком блюде вы проснулись:**

1. В «Оливье» - значит, год пройдет спокойно и традиционно.
2. В винегрете – год обещает быть пестрым и разнообразным
3. В «Мимозе» – в этом году вероятны новые знакомства (скорее всего, 8 Марта).
4. В «Селёдке под шубой» - год не предвещает ничего хорошего: вам всё-таки придется купить в этом году жене шубу.
5. В салате «Греческом» – какая радость, вас ожидает чудесный отдых за границей!
6. В заливной рыбе – какая гадость, скоро вас зальют соседи!
7. В «Цезаре с курицей» – похоже, в этом году вас все-таки женят...
8. В салате «Столичном» - собирайте чемоданы, вас переводят в Москву!
9. В холодце – судя по всему, остаток зимы будет холодным
10. В «Наполеоне» - вас ожидает повышение по службе.

**Если вы промахнулись и никуда  
не попали - год будет счастливым  
и непредсказуемым!**



Питание

питание.рф

наберите по-русски

**Редакция "Питание.РФ"**  
+7 (983) 232 55 99, [pitanie.rf@gmail.com](mailto:pitanie.rf@gmail.com)  
634021, Россия, г. Томск, пр. Фрунзе, 109, оф. 114



Учредитель: ИП Черников А.В.  
Главный редактор: Аксиненко Т.Н.  
Редактор-корректор: Косицин А.Н.  
Отдел дизайна, набора и верстки: Козырева Е.В.  
Адрес издателя: 634021, Россия, г. Томск, пр. Фрунзе, 109, оф. 114.  
E-mail: [pitanie.rf@gmail.com](mailto:pitanie.rf@gmail.com) **питание.рф** +7 (983) 232 55 99.

Отпечатано в типографии ЗАО "ПРЕССА",  
ТОМСКАЯ ГОРОДСКАЯ ТИПОГРАФИЯ,  
634003, г. Томск, ул. Д. Ключевская, 62.  
Газета зарегистрирована в МПТР России,  
свидетельство ПИ № ФС 77 от 08.02.2012.  
Заказ №4727 К3. 25.11.2013г.  
Тираж 15 000 экз. Цена свободная.

