

ДОМАШНИЙ ПОВАР

№6 / 2023

# НОВОГОДНЕЕ ЗАСТОЛЬЕ



12+

ISSN 2587-8816

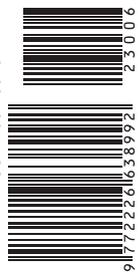


Фото: g.kir photo / Shutterstock.com

Подписной индекс в каталоге «Почта России» **П5927**

СЛЕДУЮЩИЙ ВЫПУСК  
ЖУРНАЛА «ДОМАШНИЙ ПОВАР»  
В ПРОДАЖЕ С 12 ЯНВАРЯ



**Дорогие читатели, друзья!**

Начинаем новую серию выпусков журнала «Домашний повар» в 2024 году со сборника «Рыбное ассорти».

Рыбные блюда обязательно должны присутствовать в рационе каждого человека. Рыба легко усваивается, богата ценными микроэлементами, да еще и готовится быстро, на радость хозяйкам.

**В этом выпуске «Домашнего повара»:**

- секреты выбора и приготовления полезного блюда из рыбы;
- советы по выбору специй к рыбе и морепродуктам;
- рецепты блюд – от закусок и салатов до супов и запеканок;
- различные варианты выпечки с рыбой.

**А также на страницах журнала вы найдете:**

- время приготовления блюд, их калорийность, количество порций;
- советы хозяйкам.

От редакции ..... 4

## САЛАТЫ

Салат с языком.....	6
Салат с курицей-гриль .....	7
Салат с курицей по-тайски .....	7
Мясной салат по-тайски.....	8
Теплый картофельный салат с беконом.....	9
Шопский салат с курицей.....	9
Таблица мер и весов .....	10
Швейцарский новогодний салат .....	12
Оливье с тамбовским окороком.....	13
Оливье диетический .....	13
Тимбал из тунца, авокадо и манго .....	14
Испанский салат с лососем .....	15
Греческий салат с крабовыми палочками .....	15
Салат из свеклы с яблоками.....	16
Салат из винограда с креветками .....	17
Салат с пекинской капустой .....	17

## ЗАКУСКИ

Пате из куриной печени с брусничным желе .....	20
Закусочные куриные маффины.....	21
Закуска греческая.....	21
Закуска из рыбы по-итальянски .....	22
Тарталетки со шпротами .....	23
Закусочные пирожки с начинкой из мясного фарша .....	23
Арабская закуска из баклажанов .....	24
Классические куриные крылышки Баффало .....	25
Куриные крылышки в кунжутной глазури .....	25

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Свинная шея в яблочном маринаде .....	28
Свинина под черепицей из картофеля .....	29
Свиной окорок по-немецки.....	30
Телятина в картофельной рубашке .....	31
Тирольское жаркое .....	31
Утка к празднику по-испански.....	32
Курица с печеными яблоками и сухофруктами.....	33

Рулетики с сыром из филе индейки ....	33
Курица «Пикассо» .....	34
Цыпленок, запеченный с овощами по-узбекски.....	35
Голень индейки по-пекински .....	35
Праздничный кролик по-голландски .....	36
Кролик в медовом соусе .....	37
Кролик под виноградным соусом .....	37
Тельное из судака .....	38
Горбуша, запеченная на картофельной подушке .....	39
Судак под сливочным соусом.....	39

## ВЫПЕЧКА И ТОРТЫ

Шоколадно-вишневый торт .....	42
Классический медовик .....	43
Венский пирог с вишней.....	44
Финский черничный пирог .....	45
Заливной пирог с абрикосами.....	45
Венские вафли .....	46
Сырные вафли .....	46
Бельгийские сливочные вафли .....	47
Французские шоколадные вафли .....	47
Торт «Пани Валевска» .....	48
Пандауди со сливами .....	49

## ДЕСЕРТЫ

Десерт «Павлова».....	52
Сливочный десерт с облепихой.....	53
Турецкий десерт «Куриная грудка» .....	54
Малиновая панна-котта.....	55
Мусс из печеной айвы.....	55
Сервировка новогоднего стола .....	56
Фруктово-ягодный сорбет .....	58
Десерт из тыквы.....	58
Сорбет из апельсина с зефиром .....	59
Шоколадный пудинг .....	59
Новогодняя граните .....	60

## НАПИТКИ

Сбитень с корицей.....	62
Морс из ягод.....	62
Напиток из барбариса .....	63
Розовый чай .....	63
Малиновый лимонад.....	64
Безалкогольная вишневая сангрия.....	65
Лимонад с мятой .....	65



Домашний повар, № 6 (63)/2023  
Новогоднее застолье

Журнал зарегистрирован Федеральной службой  
по надзору в сфере связи, информационных  
технологий и массовых коммуникаций  
Свидетельство ПИ № ФС 77-77744 от 29.01.2020 г.

**Учредитель, редакция и издатель:**

© ООО «Издательская группа «КАРДОС»

**Генеральный директор** ВАВИЛОВ А.Л.

**Адрес редакции:**

127018, Россия, г. Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4  
email: telek@kardos.ru

**Адрес издателя:** 111675, Россия, г. Москва, ул. Святоозерская,  
д. 13, этаж 1, пом. VII, ком. 4, офис 4.

**Главный редактор** ВАВИЛОВ А.Л.

Тел. 8-495-580-95-77

**зам. главного редактора** ЯШКОВА А.А.

**выпускающий редактор** ЖУЧКОВА С.С.

**билд-редактор** ТЮТЧЕВА Л.В.

**верстка-дизайн** НАЙДЕНОВ А.А.

**Заместитель генерального директора**

**по дистрибуции** ЗАВЬЯЛОВА О.А.

Тел. 8-495-937-95-77, доб. 220, e-mail: distrib@kardos.ru

**Менеджер по подписке** ГРИШИНА И.А.

тел. 8-495-937-95-77, доб. 237, e-mail: distrib@kardos.ru

**Заместитель генерального директора**

**по рекламе и PR**

ДАНДЫКИНА А.Л.

**Ведущий менеджер по работе  
с рекламными агентствами** ЖУЙКО О.В.,

телефон: +7 (495) 937-95-77, доб. 273

**Ведущий дизайнер:** НЕМЫКИН Н.Н.

Телефон департамента рекламы: +7 (495)-792-47-73,

e-mail: reklama@kardos.ru

Время подписания в печать по графику:

17.00 17.10.2023 г., фактическое: 17.00 17.10.2023 г.

Дата производства: 21.10.2023 г.

Дата выхода в свет: 03.11.2023 г.

Отпечатано в типографии

ЗАО «Дзержинская типография»,

606025, г. Дзержинск, пр. Циолковского, 15

Тираж 299 800 экз. Номер заказа 807.

Для читателей старше 12 лет. Объем 3 п. л.

Розничная цена свободная.

Фото предоставлены Shutterstock/FOTODOM

Редакция не несет ответственности за достоверность ре-  
кламных материалов. Сайт журнала [www.kardos.media](http://www.kardos.media)  
Подписной индекс П5927 в каталоге «Почта России»  
и на сайте <https://podpiska.pochta.ru>

Редакция имеет право публиковать любые присланные  
в свой адрес произведения, обращения читателей,  
письма, иллюстрационные материалы. Факт пересылки  
означает согласие их автора на использование присланных  
материалов в любой форме и любым способом в изданиях  
ООО «Издательская группа «КАРДОС».

Копирование без указания источника запрещено.

## ОТ РЕДАКЦИИ

### ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

К встрече новогодних и рождественских праздников по традиции готовятся заранее. Перед вами широчайшее поле для возможности приготовить вкусное и бюджетное блюдо. А мы постарались собрать в нашем сборнике рецептов варианты различных салатов, закусок, горячих блюд. Не обошли вниманием торты и выпечку, десерты и напитки. Блюда, приготовленные своими руками – гордость каждой хозяйки, а тем более те, в которых есть изюминка.

Кроме того, на страницах журнала вы най-  
дете:

- ✔ полезную таблицу мер и весов;
- ✔ время приготовления блюд, их калорийность, количество порций;
- ✔ советы по сервировке и украшению праздничного стола.

ВКУСНОГО И НАРЯДНОГО ЗАСТОЛЬЯ!





# Салат с языком

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 отварной говяжий язык
- 5 картофелин
- 5 свежих огурцов
- 2 ст. л. консервированной белой фасоли
- 4 яйца
- 170 г майонеза
- 3 ст. л. жирной сметаны от 20 %
- 1 ст. л. тертого хрена
- 1 небольшой пучок петрушки
- 1 ст. л. каперсов
- несколько перьев зеленого лука
- молотый черный перец
- соль



## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Картофель сварить в мундире, яйца – вкрутую.
- 2** Картофель, огурцы, язык (~250-300 г) и яйца нарезать небольшими кубиками, петрушку мелко порубить (несколько веточек оставить для украшения).
- 3** Лук и петрушку порезать.
- 4** Сделать заправку: соединить майонез, сметану и хрен, посолить, поперчить, перемешать до однородности.
- 5** Все ингредиенты салата сложить в одну миску, заправить, перемешать.
- 6** Выложить салат в салатницу, посыпать каперсами, украсить веточками петрушки и ломтиками языка.



## Салат с курицей-гриль

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г мяса курицы-гриль  
 2 свежих огурца  
 1 красная луковица  
 несколько маслин б/к  
 1 сладкий перец  
 10 помидорок черри  
 1-2 зубчика чеснока  
 1 небольшой пучок зелени (петрушка + зеленый базилик)  
 1 пучок салатных листьев  
 80 мл растительного масла, соль  
 7 мл винного уксуса  
 молотый черный перец



4  
порции



44  
кКал



15  
минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Куриное мясо нарезать крупными кусками или разобрать на волокна.
- 2 Огурцы и лук нарезать тонкими полукольцами, перец – тонкой соломкой, помидорки – пополам, зелень мелко порубить.
- 3 Сделать заправку: взбить растительное масло с уксусом, посолить, поперчить, добавить пропущенный через пресс чеснок и рубленую зелень, перемешать. Соединить куриное мясо, перец, помидорки, огурцы, маслины и лук, заправить, перемешать.
- 4 Порционные салатники выстлать листьями салата, сверху выложить приготовленный салат.



## Салат с курицей по-тайски

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 готовая куриная грудка (отварная, жареная, копченая и т.п.)  
 3 свежих огурца  
 50 г тертого сыра  
 2 ч. л. соевого соуса  
 1 ч. л. лимонного сока  
 1 ст. л. растительного масла



4  
порции



106  
кКал



15  
минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Огурцы нарезать соломкой, грудку нарезать произвольно и разобрать на волокна.
- 2 Смешать мясо, огурцы, тертый сыр, сбрызнуть лимонным соком, полить соевым соусом и маслом, перемешать.
- 3 Перед подачей дать постоять 5-10 минут.





# Мясной салат по-тайски

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г запеченного мяса
- 1 небольшой огурец
- 1/4 кочана пекинской капусты
- 2 черешка сельдерея
- 1-2 пера зеленого лука
- 1 небольшой пучок кинзы
- 0,5 небольшого перчика чили, 1 лимон
- 1 ст. л. коричневого сахара
- 1 ст. л. кунжута
- 1 ст. л. соевого соуса
- 1 ст. л. рисового уксуса
- 1 ст. л. кунжутного масла
- 1 ст. л. рыбного соуса



## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** С лимона снять цедру на мелкой терке, выжать сок.
- 2** Сельдерей и огурец нарезать очень тонкой соломкой, пекинскую капусту тонко нашинковать, перчик чили нарезать тонкими колечками, листья кинзы снять со стеблей, стебли нарезать произвольно.
- 3** Сделать заправку: в небольшой ковшик влить уксус, лимонный сок и 1 ст. л. воды, добавить сахар, нагревать до его полного растворения, снять с огня; добавить стебли кинзы, дать полностью остыть, переложить в блендер, взбить до однородности, добавить кунжутное масло, соевый и рыбный соусы, перемешать.
- 4** Мясо нарезать тонкой соломкой, залить половиной заправки, оставить мариноваться на 30 минут.
- 5** В большую миску сложить огурец, сельдерей и пекинскую капусту, заправить, перемешать, разложить по порционным салатникам; сверху разложить мясо, посыпать листиками кинзы и кунжутом.



калорийность указана на 100 г продукта

## Теплый картофельный салат с грудинкой

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г картофеля  
260 г грудинки  
1 красная луковица  
1 ст. л. растительного масла  
1 ст. л. белого винного уксуса  
2/3 ст. л. дижонской горчицы  
30 г сахара  
листья салата  
молотый черный перец  
соль



4 порции



153 ккал



30 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель очистить, нарезать кубиками, сварить в подсоленной воде до готовности (12-15 минут).
- 2 Бекон нарезать небольшими брусочками, лук – кубиками, петрушку некрупно нарубить.
- 3 Бекон пожарить на сухой сковороде до хруста, выложить на бумажное полотенце.
- 4 На жире от бекона пожарить лук до золотистого цвета, добавить масло, горчицу, сахар, уксус, перемешать, прогреть 1-2 минуты, снять с огня.
- 5 Картофель выложить в салатницу, полить луковым соусом, посыпать беконом, посолить, поперчить, перемешать.
- 6 Подавать теплым, на листьях салата.



вым соусом, посыпать беконом, посолить, поперчить, перемешать.  
6 Подавать теплым, на листьях салата.

## Шопский салат с курицей

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

0,5 готовой курицы (гриль, отварной, жареной и т.д.)  
2 сладких (болгарских) перца  
4 свежих огурца  
4 помидора  
1 красная луковица  
100 г брынзы  
1 лимон  
растительное масло  
молотый черный перец  
соль



6 порций



94 ккал



1 час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Перцы разрезать пополам, удалить семена, сбрызнуть растительным маслом, запечь в максимально разогретой духовке (или на гриле) до черных подпалин.
- 2 Запеченные перцы положить на 7-10 минут в полиэтиленовый пакет, после чего снять шкурку и нарезать соломкой.
- 3 Снять мясо с куриных костей, разобрать на волокна. Помидоры нарезать небольшими кубиками, брынзу – крупными кубиками, огурцы – соломкой, лук – тонкими перьями.
- 4 Соединить все ингредиенты в одной миске, посолить, поперчить, перемешать.
- 5 5 ст. л. оливкового масла взбить с 2 ст. л. лимонного сока, заправить салат и сразу подавать.



4 Соединить все ингредиенты в одной миске, посолить, поперчить, перемешать.  
5 5 ст. л. оливкового масла взбить с 2 ст. л. лимонного сока, заправить салат и сразу подавать.

# Таблица мер и весов

НАЗВАНИЕ	Тонкий стакан (250 см <sup>3</sup> )	Граненый стакан (200 см <sup>3</sup> )	Столовая ложка	Чайная ложка	1 штука
Арахис очищенный	175	140	25	8	
Варенье	330	270	50	17	
Вода	250	200	18	5	
Гвоздика молотая				3	
Горох лущеный	230	205	25	5	
Горчица				4	
Желатин гранулированный			15	5	
Изюм	190	155	25	7	
Капуста свежая (средняя)					1500
Картофель (средний)					100
Кислота лимонная сухая			25	8	
Клубника свежая	150	120	25	5	
Корица молотая			20	8	
Кофе молотый			20	7	
Крупа гречневая	210	165	25	7	
Крупа манная	200	160	25	8	
Крупа перловая	230	180	25	8	
Крупа ячневая	180	145	20	5	
Кукурузная мука	160	130	30	10	
Лук репчатый (средний)					75
Мак	155	135	18	5	
Малина свежая	140	110	20	5	
Маргарин растопленный	230	180	15	4	
Масло растительное	230	190	17	5	
Масло сливочное растопленное	240	185	20	8	
Мед (жидкий)	325	265	35	12	
Миндаль очищенный	160	130	30	10	
Молоко сгущенное	300	250	30	12	
Молоко сухое	120	100	20	5	
Молоко цельное	250	200	20	5	

НАЗВАНИЕ	Тонкий стакан (250 см <sup>3</sup> )	Граненый стакан (200 см <sup>3</sup> )	Столовая ложка	Чайная ложка	1 штука
Морковь (средняя)					75
Мука картофельная	180	150	30	10	
Мука пшеничная	160	130	30	10	
Огурец (средний)					100
Орех фундук очищенный	170	130	30	10	
Перец молотый			18	5	
Петрушка корень					150
Помидор (средний)					100
Пшено	220	200	25		
Пюре ягодное	350	290	50	17	
Рис	230	180	25	8	
Сахар кусковой	200	140			
Сахарная пудра	180	140	25	10	
Сахарный песок	200	180	25	8	
Свекла (средняя)					75
Сливки	250	210	25	10	
Сметана	250	210	25	10	
Сода питьевая			28	12	
Соль	320	220	30	10	
Сухари молотые	125	100	15	5	
Томат-пюре	300	250	30	10	
Уксус	250	200	15	5	
Хлопья кукурузные	50	40	7	2	
Хлопья овсяные	100	80	14	4	
Хлопья пшеничные	60	50	9	2	
Черная смородина	180	130	30		
Чечевица	210	190			
Яичный белок	11 шт.	9 шт.			23
Яичный желток	12 шт.	10 шт.			20
Яичный порошок	180	100	25	10	
Яйцо без скорлупы	6 шт.	4 шт.			43

Граненый стакан заполняется до риски.

Сыпучие продукты насыпать в стакан ложкой без утрамбовки.

При измерении продуктов ложкой их нужно зачерпывать так, чтобы образовывалась небольшая «горка». Это касается как сыпучих, так и вязких продуктов (сметана, майонез и т.д.).



# Швейцарский Новогодний салат

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г карбонада
- 200 г сервелата
- 200 г варено-копченого окорочка
- 1 свежий огурец
- 1 маринованный огурец
- 1 лимон
- 2 груши
- 1 веточка тархуна
- 3 ст. л. майонеза



4  
порции



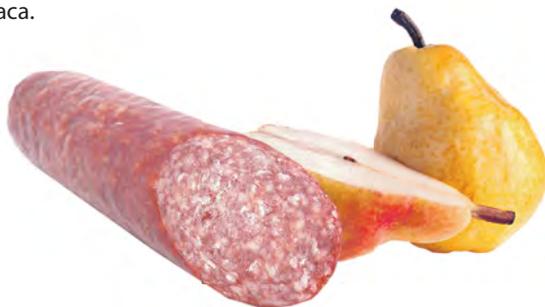
187  
кКал



20  
минут

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Выжать сок из половины лимона.
- 2** Оборвать с тархуна листики и измельчить их.
- 3** В майонез добавить лимонный сок и тархун, перемешать.
- 4** Огурцы и груши очистить от кожицы, у груш удалить сердцевину.
- 5** Все ингредиенты нарезать тонкой соломкой длиной 2,5-3 см, сложить в одну миску, заправить тархунным майонезом, перемешать, убрать в холодильник на 2-2,5 часа.



калорийность указана на 100 г продукта

## Оливье с тамбовским окороком

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г тамбовского окорока  
4 яйца  
4 свежих огурца  
1 морковь  
5 картофелин среднего размера  
1 небольшой пучок зелени  
1 банка консервированного зеленого горошка  
майонез  
соль



6 порций



124 ккал



1 час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель, яйца и морковь сварить, почистить, нарезать кубиками величиной с горошину.
- 2 Огурцы и окорок нарезать так же мелкими кубиками, зелень мелко порубить.
- 3 Соединить все ингредиенты, кроме зелени, посолить, заправить майонезом.
- 4 При подаче разложить по порционным салатникам, посыпать зеленью.



## Оливье диетический

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г вареной куриной грудки  
4 соленых огурца  
1 морковь  
3 яйца  
1 банка консервированного зеленого горошка  
100 г нежирной сметаны  
20 г горчицы  
4 перепелиных яйца  
соль



4 порции



75 ккал



1 час  
20 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Морковь и яйца сварить, почистить, нарезать кубиками величиной с горошину. Перепелиные яйца разрезать пополам.
- 2 Вареную грудку и огурцы нарезать такими же мелкими кубиками.
- 3 Сделать заправку: смешать сметану с горчицей.
- 4 Соединить все ингредиенты, посолить по вкусу, заправить, перемешать.
- 5 Выложить порционно в кулинарное кольцо, поставить на 40 минут в холодильник. Перед подачей украсить перепелиными яйцами.





# Тимбал из тунца, авокадо и манго

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 банки консервированного тунца
2 авокадо
1 манго
1 зубчик чеснока
1 ч. л. мака
1,5 ч. л. лимонного сока
2 ч. л. растительного масла
соль

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Чеснок пропустить через пресс, мак запарить кипятком. Мак выложить на бумажное полотенце.
- 2 Из авокадо извлечь мякоть, сбрызнуть лимонным соком, вилкой растереть в пюре, добавить чеснок и масло, перемешать.
- 3 Манго очистить, нарезать кубиками, как и тунца.
- 4 Манго и тунца аккуратно перемешать с заправкой.
- 5 С помощью колец для салата собрать тимбал: первый слой – авокадо, второй – манго и тунец, слегка уплотнить.
- 6 Готовое блюдо посыпать маком.



## Испанский салат с лососем

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

120 г слабосоленого лосося  
 10 помидорок черри  
 1 большой помидор  
 0,5 авокадо  
 0,5 ст. л. тертого сыра  
 1 ст. л. растительного масла  
 1 ч. л. горчицы  
 1 ч. л. лимонного сока  
 зелень



2  
порции



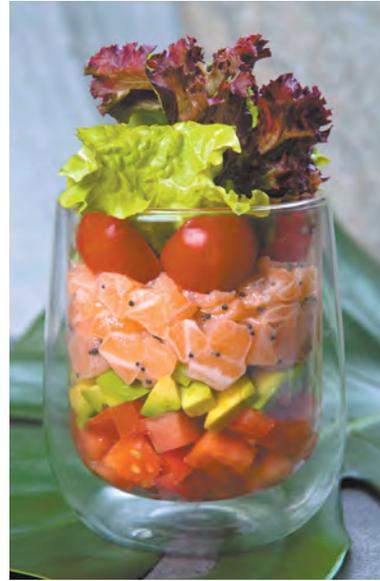
101  
кКал



20  
минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лосося нарезать небольшими кубиками, манго мелкими кусочками, помидорки черри разрезать пополам.
- 2 Сделать заправку: масло, горчицу и лимонный сок взбить до образования эмульсии.
- 3 Помидоры надсечь, опустить на 1 минуту в кипяток, обдать ледяной водой, снять шкурку, разрезать на 2-4 части, удалить семена, мякоть нарезать мелкими кубиками.
- 4 В порционные салатники разложить большой помидор, авокадо, лосося, полить заправкой, посыпать



тертым сыром, украсить зеленью.

## Греческий салат с крабовыми палочками

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г крабовых палочек  
 3 яйца  
 1 банка консервированной кукурузы  
 2 апельсина  
 1 зубчик чеснока  
 майонез



4  
порции



69  
кКал



30  
минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Крабовые палочки нарезать мелкими (размером с кукурузное зерно) кубиками.
- 2 Апельсины надрезать посередине, осторожно, стараясь не повредить, снять кожуру – чтобы получились «чашечки», в которые по желанию можно раскладывать салат.
- 3 Из апельсиновой мякоти аккуратно вырезать «мясо», разделить каждую дольку на 3-4 части.
- 4 Сделать заправку: чеснок пропустить через пресс, смешать с майонезом.



5 Соединить все ингредиенты, заправить, хорошо перемешать, украсить.



# Салат из свеклы с яблоками

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г свеклы
3 стебля сельдерея
300 г красных яблок
1 пучок салатных листьев
30 мл растительного масла
1 ст. л. меда
1 ст. л. соевого соуса
100 г замороженной клюквы
молотый черный перец
соль

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Свеклу вымыть, обсушить, сбрызнуть растительным маслом, завернуть в фольгу, запечь в разогретой до 200 градусов духовке до готовности (~1 час), дать остыть, очистить, нарезать небольшими ломтиками.
- 2 Яблоки нарезать пластинками (жесткую сердцевину вырезать), сельдерей – тонкими кусочками, листья салата нарвать руками крупно.
- 3 Сделать заправку: растительное масло и соевый соус соединить в ковшике, добавить клюкву, довести до кипения, остудить, ввести мед, взбить с помощью погружного блендера до однородности.
- 4 Разложить по порционным салатникам листья салата, сверху выложить свеклу, яблоки, сельдерей, посолить, поперчить, полить заправкой.



## Салат из винограда с креветками

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г замороженных  
креветок

200 г винограда

1 кочан салата Айсберг

3 ст. л. горчичного масла

300 г натурального  
йогурта

1 ч. л. сушеного орегано  
соль



4  
порции



69  
кКал



20  
минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Помидоры нарезать ломтиками, сложить в салатник, посыпать орегано, перемешать.

**2** Салат порвать руками.

**3** Креветки опустить на 1 минуту в кипяток, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.

**4** Каждую виноградину разрезать пополам, удалить косточки.

**5** В салатник с помидорами добавить креветки, виноград и салат, посолить, перемешать.

**6** Смешать с помощью венчика йогурт и масло, заправить салат.



## Салат с пекинской капустой

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 помидора

1 огурец

400 г пекинской капусты

1 сладкая луковича (шалот,  
белый, ялтинский)

четвертинка лимона

1 ст. л. горчицы

4 ст. л. растительного  
масла

молотый черный перец  
соль



4  
порции



41  
кКал



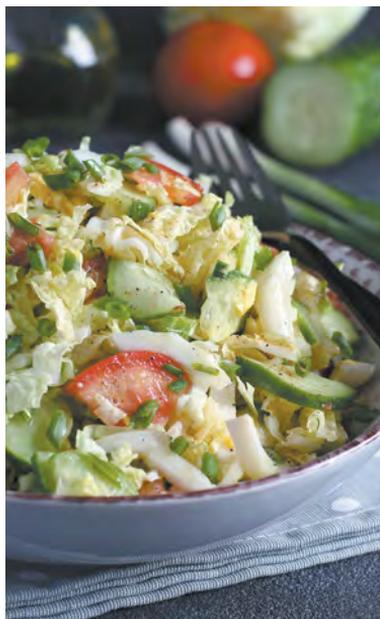
15  
минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Огурец нарезать кольцами, лук – тонкими перьями (или полукольцами), помидоры – небольшими кубиками, капусту тонко нашинковать.

**2** Сделать заправку: выжать сок из четвертинки лимона, соединить с горчицей и маслом, посолить, поперчить, взбить.

**3** Все овощи соединить, заправить и сразу подавать.





Реклама. 12+

## НОМЕР БОГАТО ИЛЛЮСТРИРОВАН. ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ!

- ✔ Более 100 проверенных хозяйками рецептов в каждом номере
- ✔ Каждый рецепт имеет информацию о калорийности и количестве персон
- ✔ Советы по выбору и хранению продуктов
- ✔ Интересные истории создания блюд, ставшие легендами кулинарного творчества
- ✔ Варианты меню для праздников
- ✔ Советы по приготовлению блюд для детей

## СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТАХ:



**OZON**  
ozon.ru<sup>1</sup>



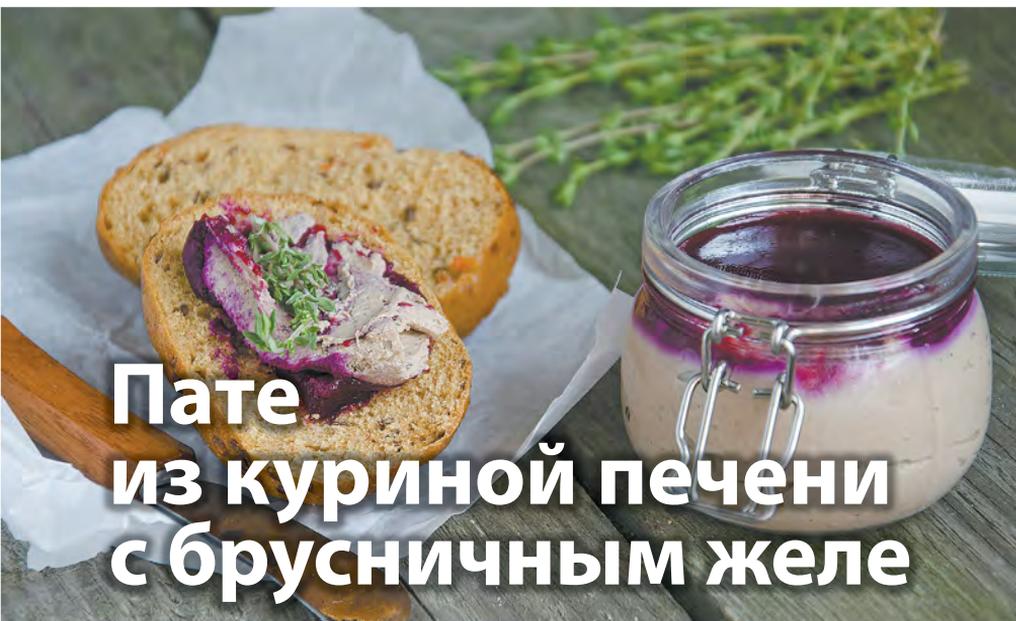
**WILDBERRIES**  
wildberries.ru<sup>2</sup>

На сайте маркетплейса наберите в поисковой строке полное наименование: **Журнал Домашний повар**

<sup>1</sup> 000 «Интернет решения». 123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 10, эт. 41, пом. 1, комн. 6. ОГРН 1027739244741.

<sup>2</sup> 000 «Вайлдберриз». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр. 1. ОГРН 1067746062449





# Пате из куриной печени с брусничным желе

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г куриной печени
200 г куриного филе
1 ст. л. сливочного масла
2 яйца
1 луковича
2 ст. л. панировочных сухарей
2 ст. л. жирных сливок (или сметаны)
300 г брусники
1,5 ст. л. сахара
1 ч. л. желатина
щепотка мускатного ореха
молотый черный перец
соль



6  
порций



110  
ккал



2  
часа

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, извлечь из сковороды, охладить.
- 2 На оставшемся масле слегка обжарить сухари.
- 3 Печень и филе нарезать произвольно, сложить в чашу блендера, взбить до однородности (или пропустить два раза через мясорубку).
- 4 Переложить мясную массу в большую миску, добавить яйца, лук, сухари, сливки, мускатный орех, посолить, поперчить, перемешать, пюрировать с помощью погружного блендера, выложить в форму для запекания, запечатать форму фольгой.
- 5 Поставить форму в форму большего размера (или глубокий противень), наполненную водой.
- 6 Запекать в разогретой до 200 градусов духовке ~1 час.
- 7 Сделать желе: бруснику залить 100 мл воды, довести до кипения, варить 5 минут, затем протереть через сито, вернуть на огонь, добавить сахар, перемешать до растворения, снять с огня, дать немного остыть, добавить желатин, дождаться его разбухания, хорошо перемешать.
- 8 Готовому пате дать остыть, залить брусничной смесью, убрать в холодильник до полного застывания.

калорийность указана на 100 г продукта

## Закусочные куриные маффины

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 куриных филе  
1 стакан муки  
200 мл молока  
4 яйца  
250 г сыра  
8 ст. л. сметаны  
1 пучок зелени  
специи  
соль



8  
порций



133  
кКал



1 час  
10 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Филе сварить до готовности, дать полностью остыть, нарезать мелкими кубиками.
- 2 Сыр натереть на мелкой терке, зелень мелко нарубить.
- 3 Соединить муку, молоко, яйца, сыр, сметану, хорошо перемешать, добавить филе и зелень, посолить, добавить специи, перемешать еще раз.
- 4 Разложить получившуюся смесь по формочкам.
- 5 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 15 минут.



## Закуска греческая

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 сладких (болгарских) перца (красный, желтый, зеленый)  
2 помидора  
150 г мягкого творога  
2-3 пера зеленого лука  
1 веточка укропа  
молотый черный перец  
соль



4  
порции



52  
кКал



20  
минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Красный и желтый перцы разрезать пополам, очистить от семян.
- 2 Помидоры и зеленый перец очистить от семян, нарезать мелкими кубиками.
- 3 Лук мелко порубить.
- 4 Переложить мелко нарезанные овощи в миску, добавить творог, посолить, поперчить, перемешать.
- 5 Наполнить творожной смесью половинки красного и желтого перцев, украсить мелко порезанным укропом.





# Закуска из рыбы по-итальянски

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г филе жирной рыбы (семга, форель)  
 200 г помидорок черри  
 2 зубчика чеснока  
 2 веточки свежего базилика (или 0,5 ч. л. сушеного)  
 60 г тертого сыра  
 100 г шпината  
 1 ч. л. белого бальзамического уксуса  
 1 ч. л. лимонного сока  
 растительное масло  
 молотый черный перец  
 соль  
 зелень



4  
порции



91  
ккал



1  
час

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Рыбу нарезать порционно, базилик (только листики) – соломкой, помидорки разрезать пополам, чеснок мелко нарубить.
- 2 Нагреть 2 ст. л. растительного масла, добавить чеснок (если используется сушеный базилик, то его тоже добавить), перемешать, дать немного остыть, залить помидорки черри; добавить свежий базилик и уксус, перемешать.
- 3 Рыбу посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, перемешать, оставить на 5-10 минут.
- 4 Соединить рыбу и черри, перемешать, разложить по порционным формочкам для запекания. На дно формочек уложить шпинат.
- 5 Запекать в разогретой до 200 градусов духовке 15 минут, посыпать сыром, запекать еще 5 минут.



калорийность указана на 100 г продукта

## Тарталетки со шпротами

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 банки шпрот  
4 яйца

1 пучок укропа

24 небольшие готовые  
тарталетки

клюква или зерна граната  
для украшения



12  
порций



153  
кКал



20  
минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, натереть на мелкой терке.
- 2 Шпроты размять вилкой.
- 3 Укроп мелко нарубить.
- 4 Шпроты, яйца и укроп перемешать, заполнить тарталетки.
- 5 Украсить ягодой и укропом.



## Закусочные пирожки с начинкой из мясного фарша

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г готового слоеного  
теста

400 г мясного фарша

1 луковица

1 яйцо

1 пучок зелени

1 ст. л. растительного  
масла

молотый черный перец

соль

мак



6  
порций



278  
кКал



1  
час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Лук мелко порубить, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить фарш, обжарить все вместе до готовности.
- 2 Добавить мелко порубленную зелень, посолить, поперчить, перемешать, остудить.
- 3 Тесто разрезать на 6 частей, каждую из которых раскатать в квадрат 10x10 см. Выложить на тесто фарш.
- 4 Отделить желток от белка; белком смазать края теста и залепить пирожки так, чтобы получились треугольники.
- 5 Желток слегка взбить с 1 ч. л. холодной воды, сма-



зать пирожки, посыпать маком. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке ~25 минут (до румяности).



# Арабская закуска из баклажан

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 баклажана  
 4 помидора, 1 луковица  
 1 перчик чили  
 4 зубчика чеснока  
 1 ч. л. тмина  
 1 ч. л. душистого перца  
 2 ст. л. молотого кориандра  
 4 ст. л. натурального йогурта  
 1 пучок свежей мяты  
 4 питы (или 4 куска хлеба для тостов)  
 растительное масло  
 молотый черный перец  
 соль

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Помидоры надсечь, опустить на 2 минуты в кипяток, обдать ледяной водой, снять кожицу, разрезать пополам, выложить на противень срезом вверх, сбрызнуть растительным маслом, запечь в разогретой до 230 градусов духовке до готовности (25 минут), остудить, нарезать небольшими кубиками.
- 2 Тмин и душистый перец подсушить на сухой сковороде, остудить, растолочь в ступке.
- 3 Чеснок нарезать тонкими слайсами, чили – тонкими колечками, мяту мелко порубить.
- 4 Баклажаны нарезать небольшими кубиками, обжарить на растительном масле до готовности.
- 5 На другой сковороде обжарить до золотистого цвета нарезанный небольшими кубиками лук, добавить чеснок и чили, жарить еще 1 минуту.
- 6 Добавить баклажаны и помидоры, все специи, посолить, поперчить, перемешать, оставить на самом малом огне на 5 минут.
- 7 Остывшую закуску переложить в салатник, накрыть его и убрать в холодильник на 24 часа.
- 8 При подаче на каждую тарелку возле закуски положить 1 ст. л. йогурта и подогретую питу.



4 порции



71 кКал



1 час  
30 минут

## Классические куриные крылышки Баффало

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг куриных крылышек
- 2-3 зубчика чеснока
- 4 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. яблочного уксуса
- 2 ст. л. меда
- 1 ст. л. вустерского соуса
- 2-3 капли перечного табаско
- 1 ч. л. молотого кориандра
- 1 ст. л. паприки
- соль



4 порции



385 ккал



3 часа

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Приготовить маринад: чеснок мелко порубить, добавить 2 ст. л. растительного масла, уксус, мед, вустерский соус, табаско, паприку, кориандр, соль, перемешать.

**2** Подготовленные крылья положить в маринад, перемешать, убрать в холодильник как минимум на 2 часа. Выложить крылышки в один слой на противень, маринад слить и сохранить.

**3** Запекать в разогретой до 160 градусов духовке 20 минут. Вынуть противень из духовки, перевернуть



крылышки, сбрызнуть оставшимся маслом, полить маринадом.

**4** Увеличить нагрев духовки до 200 градусов, запекать еще 15-20 минут.

## Куриные крылышки в кунжутной глазури

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг куриных крылышек
- 2 лимона
- 2 ст. л. кунжута
- 4 ст. л. меда
- 2 ст. л. растительного (кунжутного) масла
- 1 ч. л. сушеного орегано
- соль



4 порции



176 ккал



45 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Крылышки смазать маслом, выложить на противень, запекать в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут.

**2** С лимонов снять цедру на мелкой терке, из половины одного лимона выжать сок.

**3** Соединить в одной миске мед, цедру и сок лимона, кунжут и орегано, перемешать.

**4** Смазать крылышки медово-кунжутной смесью; запекать еще 10 минут.

**5** Перевернуть крылышки, снова смазать медово-кунжутной смесью, запекать еще 10 минут.



ДОМАШНИЙ ПОВАР СВ

№4 / 2023

# 100 ВКУСНЫХ РЕЦЕПТОВ

## НА ПРАЗДНИК



### ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ С БОГАТЫМИ ИЛЛЮСТРАЦИЯМИ И ПОШАГОВЫМ ОПИСАНИЕМ

- ✔ В каждом выпуске **100 вкусных рецептов** проверенных и популярных блюд
- ✔ Все блюда можно приготовить **из доступных продуктов**, купленных в обычном магазине
- ✔ Каждый рецепт **имеет информацию** о калорийности, количестве персон и времени приготовления блюда
- ✔ Каждый выпуск содержит **секреты и советы** по приготовлению

**В ПРОДАЖЕ С 1 ДЕКАБРЯ. СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ**

**ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТАХ:**



**OZON**  
ozon.ru<sup>1</sup>



**WILDBERRIES**  
wildberries.ru<sup>2</sup>

На сайте маркетплейса наберите в поисковой строке полное наименование:  
**Журнал Домашний повар**

<sup>1</sup> ООО «Интернет решения». 123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 10, эт. 41, пом. I, комн. 6. ОГРН 1027739244741.

<sup>2</sup> ООО «Вайлдбери». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр. 1. ОГРН 1067746062449



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Кульминация новогоднего застолья – горячее блюдо. Каким бы оно ни было, гости примут его с радостью и съедят с удовольствием. Поэтому смело подавайте и запеченную целиком курицу с аппетитной корочкой, и нарядную запеканку, и сочащийся ароматным соком румяный окорок. Дополните главное блюдо застолья свежей зеленью, яркими овощами или домашними соленьями – и успех вам гарантирован.

# Свиная шея в яблочном маринаде

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свиной шеи  
700 мл яблочного сока  
1,5 ст. л. меда  
1 ч. л. коричневого сахара  
1 ст. л. растительного  
масла  
2 лавровых листа  
3-4 горошины  
черного перца  
3-4 горошины  
душистого перца  
3-4 бутона гвоздики  
1 палочка корицы  
молотый черный перец  
соль



## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Свиную шею натереть солью и перцем, убрать в холодильник на 5-8 часов.
- 2 Сделать маринад: в яблочном соке размешать мед, добавить гвоздику, оба перца, лавровый лист, корицу.
- 3 Шею погрузить в маринад, убрать в холодильник еще на 5-8 часов.
- 4 Кастриюлю со свиной шеей поставить на слабый огонь, довести маринад до кипения, снять с огня, оставить под крышкой на 1-2 часа.
- 5 Подготовленное мясо положить на противень, поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 45 минут; каждые 10 минут поливать мясо маринадом.
- 6 Растворить сахар в 1 ч. л. горячей воды, добавить растительное масло, тщательно перемешать, смазать мясо.
- 7 Уменьшить температуру в духовке до 160 градусов, запекать еще 20 минут.
- 8 Готовую свиную шею накрыть фольгой, оставить на 10-15 минут.



калорийность указана на 100 г продукта



# Свинина под черепицей из картофеля

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Мясо нарезать ломтиками толщиной 1 см, картофель – тонкими слайсами, лук – перьями (или полукольцами), петрушку мелко нарубить, сыр натереть на терке.
- 2 Мясо слегка отбить, посолить, поперчить, обжарить на смеси масел (по 1 ст. л.) до румяности, отложить.
- 3 На той же сковороде, добавив сливочного масла, обжарить до золотистого цвета лук.
- 4 Добавить в сковороду муку, жарить, помешивая, 1 минуту, добавить листики тимьяна, сливки, бульон, довести до кипения, снять с огня.
- 5 В смазанную маслом форму для запекания выложить мясо.
- 6 Поверх мяса выложить плотной черепицей картофель, посолить, поперчить, посыпать петрушкой, залить луковым соусом, запечатать форму фольгой.
- 7 Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 1 час, снять фольгу, посыпать сыром, запекать до румяной корочки (10-15 минут).

## СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

- Это блюдо подают на стол прямо в форме, поэтому для праздничного стола лучше выбрать форму понаряднее.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г свинины (шейка, окорок, карбонад)  
 500 г картофеля  
 1 крупная луковица  
 80 г сливочного масла  
 150 мл сливок (или молока)  
 100 г сыра  
 3 ст. л. муки  
 1 стакан мясного бульона (или воды)  
 1 ст. л. растительного масла  
 2-3 веточки тимьяна  
 1 небольшой пучок петрушки  
 молотый черный перец  
 соль



6 порций



286 кКал



2 часа

# Свиной окорок по-немецки

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг свиного окорока
- 4 головки и 2 зубчика чеснока
- 1 пучок петрушки
- 1 лимон
- 5 лавровых листьев
- 1 ч. л. сушеного тимьяна
- растительное масло
- молотый черный перец
- соль

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Окорок натереть смесью соли, перца и тимьяна, обмазать растительным маслом, убрать в холодильник на 1-2 часа.
- 2** Обвязать окорок кулинарной нитью, под которую поместить лавровый лист.
- 3** Выложить окорок в форму для запекания, вокруг разложить 4 головки чеснока; запекать в разогретой до 200 градусов духовке 1 час.
- 4** Сделать соус: 2 зубчика чеснока растереть с солью, смешать с соком половины лимона; влить тонкой струйкой, постоянно взбивая венчиком, 50 мл растительного масла, добавить мелко нарубленную петрушку, перемешать.
- 5** Подавать окорок с печеным чесноком и чесночным соусом.



калорийность указана на 100 г продукта

## Телятина в картофельной рубашке

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г телятины  
2 картофелины  
1 небольшая луковица  
1-2 зубчика чеснока  
2 яйца, 2 ст. л. сметаны  
3 ст. л. муки  
1 пучок зелени  
1 стакан сливок  
80 г тертого сыра  
растительное масло  
специи  
соль



4 порции



219 ккал



30 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Картофель и лук натереть на терке (сок отжать), чеснок и зелень мелко нарубить.

**2** Соединить все овощи в одной емкости, добавить яйца, сметану, муку, соль и специи, хорошо перемешать.

**3** Мясо нарезать порционно, хорошо отбить, обвалять в сметанно-картофельной массе, обжарить на растительном масле с двух сторон до румяной корочки.

**4** Выложить обжаренное мясо в форму для запекания, залить сливками,



посыпать сыром. Запекать в разогретой до 200 градусов духовке 7-10 минут.

## Тирольское жаркое

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г картофеля  
1 луковица  
250 г отварного (или запеченного) мяса  
150 г бекона (или ветчины)  
4 яйца  
1 ст. л. сливочного масла  
2 ст. л. растительного масла  
1-2 зубчика чеснока  
1 пучок петрушки  
молотый черный перец  
соль



4 порции



224 ккал



1 час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Картофель почистить, нарезать крупными ломтиками, поджарить на растительном масле до подрумянивания.

**2** Мясо и бекон нарезать небольшими брусочками, лук – перьями, петрушку и чеснок мелко нарубить.

**3** В другой сковороде вытопить жир из бекона; бекон извлечь, добавить сливочное масло, поджарить 4 яичницы-глазуньи.

**4** Лук, мясо и бекон добавить к картофелю, посолить, поперчить, посыпать чесноком; жарить, часто перемешивая, до готовности картофеля.



**5** Разложить жаркое по тарелкам, посыпать петрушкой, сверху выложить глазунью.



# Утка к празднику по-испански

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тушка утки  
1 лимон  
1 пучок свежей мяты  
100 г сливочного масла  
2 ст. л. красного винного  
уксуса  
3-4 ч. л. меда  
2-3 ст. л. сахара  
молотый черный перец  
соль

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 С лимона снять цедру на мелкой терке, мякоть нарезать мелко.
- 2 Мята (только листики) мелко нарубить.
- 3 Соединить половину мяты, лимонную цедру и 80 г сливочного масла, посолить, поперчить, тщательно перемешать, убрать в морозилку на 10-15 минут.
- 4 Утку натереть солью и перцем, обмазать оставшимся маслом, внутрь положить мятную смесь; поместить утку в утятницу.
- 5 Запекать в разогретой до 200 градусов духовке до готовности (~ 1,5 часа).
- 6 Мякоть лимона смешать с сахаром и медом, довести до кипения на небольшом огне (сахар должен полностью раствориться), дать немного остыть, протереть через сито, вмешать оставшуюся мяту.
- 7 Готовую утку выложить на блюдо, полить мятно-медовым соусом; оставшийся соус подать отдельно.



калорийность указана на 100 г продукта

## Курица с печеными яблоками и сухофруктами

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тушка курицы  
100 г вареного риса  
6-8 крепких яблок  
40 г кураги  
40 г чернослива  
50 г грецких орехов  
растительное масло  
молотый черный перец  
соль



6 порций



195 кКал

1 час  
10 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Курагу, чернослив, орехи измельчить, смешать с рисом.
- 2 Яблока нарезать мелкими кубиками, добавить в рисовую смесь; остальные яблоки разрезать на 4-6 частей, удалив жесткую сердцевину.
- 3 Курицу натереть солью и перцем, брюшко начинить рисовой смесью, зашить кулинарной нитью (или заколоть зубочистками).
- 4 Выложить курицу в сбрызнутую маслом форму для запекания, обложить ломтиками яблок.
- 5 Запекать в разогретой до 200 градусов духовке до



готовности (~1 час), периодически поливая выделяющимся соком; подавать с печеными яблоками.

## Рулетики с сыром из филе индейки

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г филе индейки  
300 г твердого сыра  
1 крупное яйцо  
4 ст. л. панировочных сухарей  
растительное масло  
молотый черный перец  
соль



6 порций



127 кКал



30 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Филе нарезать ломтиками по 1-1,5 см, хорошо отбить, посолить, поперчить.
- 2 Сыр нарезать на 6 брусочков.
- 3 Яйцо слегка взбить (до однородности).
- 4 Сыр завернуть в филе, получившиеся рулетики обмакнуть в яйцо и обвалять в панировочных сухарях.
- 5 Жарить рулетики на растительном масле со всех сторон до румяной корочки.

Вместо филе индейки можно использовать куриное филе или телятину.





# Курица «Пикассо»

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 куриных филе
3 разноцветных сладких перца
300 г помидоров
2 луковицы
3 зубчика чеснока
100 г тертого сыра
100 мл сливок
30 г сливочного масла
2 ст. л. растительного масла
1 ст. л. сухих итальянских трав
щепотка мускатного ореха
молотый черный перец
соль



4 порции



109 ккал



1 час

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Перец нарезать кольцами, помидоры – небольшими кубиками, лук – полукольцами, чеснок измельчить.
- 2 Филе посолить, поперчить, обжарить на смеси масел до румяной корочки, переложить в форму для запекания.
- 3 В той же сковороде, где жарилось филе, обжарить до золотистого цвета лук, выложить в форму поверх филе.
- 4 Сделать соус: положить в сковороду чеснок, жарить 30 секунд, добавить помидоры, жарить, помешивая, 5-7 минут, добавить все специи, посолить, влить ~0,5 стакана горячей воды и сливок, хорошо перемешать, томить на слабом огне 5 минут.
- 5 В форму поверх лука выложить кольца перца, залить соусом; форму запечатать фольгой.
- 6 Запекать в разогретой до 200 градусов духовке 30 минут.
- 7 Достать форму из духовки, снять фольгу, посыпать сыром, запекать еще 10-15 минут.
- 8 Подавать к столу прямо в форме.



## Цыпленок с овощами по-узбекски

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 цыпленок  
400 г картофеля  
1 сладкая (белая или красная) луковица  
3 зубчика чеснока  
1 сладкий перец  
4 помидора  
1 перчик чили  
пучок зелени  
растительное масло  
молотый черный перец  
соль



6 порций



138 ккал



2 часа

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Овощи почистить, нарезать крупно; чеснок раздавить плоской стороной ножа; сложить все овощи в одну миску, сбрызнуть маслом, посолить, поперчить, перемешать.

**2** Цыпленка разделить на куски, натереть солью и перцем, обжарить на растительном масле.

**3** Выложить овощи в форму, сверху разложить куски цыпленка, запечатать форму фольгой.

**4** Запекать в разогретой до 200 градусов духовке 40-50 минут, снять фольгу и



запекать еще 7-10 минут до зарумянивания.

**5** При подаче посыпать рубленой зеленью.

## Голень индейки по-пекински

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 голени индейки  
1 лимон  
2-3 см корня имбиря  
1 ст. л. меда  
4 ст. л. соевого соуса  
4 ст. л. растительного (кунжутного) масла  
молотый черный перец



4 порции



142 ккал



2 часа

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Имбирь очистить, натереть на мелкой терке.

**2** С лимона снять цедру на мелкой терке, выжать сок.

**3** Смешать соевый соус, мед, растительное масло, имбирь, лимонный сок и цедру, замариновать голени индейки на 30-50 минут.

**4** Выложить голени в форму для запекания, залить маринадом, запечатать форму фольгой.

**5** Запекать в разогретой до 200 градусов духовке час.

### СОВЕТ

**Точно так же можно запечь куриные окорочка, сократив время запекания до 40-50 минут.**





# Праздничный кролик по-голландски

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тушка кролика  
 250 г подкопченного бекона  
 200 мл куриного бульона  
 2 моркови  
 3 помидора  
 1 крупная луковица  
 4-5 зубчиков чеснока  
 1 веточка розмарина  
 растительное масло  
 молотый черный перец  
 соль

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Кролика порубить на порционные куски, бекон нарезать тонкими ломтиками, помидоры – дольками, лук – мелкими кубиками, морковь натереть на крупной терке, чеснок раздавить плоской стороной ножа.
- 2 В глубоком сотейнике обжарить на растительном масле куски кролика до румяности, добавить лук, жарить еще 3 минуты, добавить морковь, жарить еще 3-5 минут, влить бульон (или горячую воду), посолить, поперчить, добавить розмарин, тушить под крышкой 1 ч.
- 3 Переложить куски кролика в форму для запекания, между ними разложить чеснок, ломтики бекона и дольки помидоров, залить получившимся соусом.
- 4 Запекать в разогретой до 200 градусов духовке (или под грилем) ~10 минут.



калорийность указана на 100 г продукта



6-8  
порций



141  
ккал



2  
часа

## Кролик в медовом соусе по-итальянски

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тушка кролика  
1 луковица  
1 крупная морковь  
2 болгарских перца  
5-7 зубчиков чеснока  
250 г сливок  
1 ст. л. меда  
растительное масло  
1 ч. л. итальянских трав  
1 ч. л. розового перца  
молотый черный перец  
соль



8 порций



128 ккал

1 час  
20 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Кролика разделить на порционные куски, обжарить каждый в глубоком сотейнике на растительном масле до золотистой корочки.  
**2** Лук нарезать тонкими перьями, перец и морковь – небольшими кубиками, чеснок измельчить.  
**3** В том же сотейнике, где жарился кролик, обжарить до прозрачности лук, добавить чеснок, жарить 30 секунд, добавить морковь и перец, жарить еще 5 минут.  
**4** Вернуть в сотейник куски кролика, влить сливки,



добавить мед и специи, посолить, тушить на небольшом огне до готовности (~ 1 час).

## Кролик под виноградным соусом

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тушка кролика  
2 грозди светлого винограда б/к  
3 см корня имбиря  
1 морковь  
2-3 зубчика чеснока  
150 мл светлого виноградного сока (без сахара)  
2 ст. л. сливочного масла  
2 ст. л. меда  
1/4 ч. л. корицы  
молотый черный перец  
соль



8 порций



157 ккал

1 час  
15 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Тушку разделить на куски, натереть их солью и перцем, выложить в форму для запекания, поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 40-50 минут.  
**2** Разрезать каждую виноградину пополам.  
**3** Чеснок и имбирь нарезать тонкой соломкой, морковь – кольцами.  
**4** В сковороде разогреть масло, обжарить чеснок и имбирь, добавить виноград, мед и корицу, влить сок, посолить, поперчить, перемешать, готовить на небольшом огне 15-20 минут.  
**5** Полученным соусом залить кролика, готовить еще 15-20 минут.





# Тельное из судака

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г филе судака
2 луковицы
4 яйца
50 мл сливок
50 г сливочного масла
20 мл растительного масла
небольшой пучок укропа
молотый черный перец
соль

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 2 яйца сварить вкрутую и мелко нарубить.
- Лук нарезать мелкими кубиками, укроп мелко нарубить.
- У оставшихся яиц отделить желтки от белков.
- Лук обжарить на растительном масле.
- Филе судака нарезать произвольно, пропустить 2 раза через мясорубку, добавить 3/4 лука, 2 желтка, посолить, поперчить, влить сливки, перемешать, пропустить еще 2 раза через мясорубку и убрать на полчаса в холодильник.
- Рубленые яйца смешать с оставшимся луком и укропом.
- Белки сырых яиц взбить со щепоткой соли до увеличения объема в 3 раза, добавить в остывший фарш, туда же натереть на терке замороженное масло, тщательно перемешать и отбить.
- Выложить фарш на сложенную в несколько слоев пищевую пленку, разровнять в форме прямоугольника, в середину выложить начинку из яиц и лука, свернуть фарш в виде колбаски, еще раз обернуть пленкой, концы пленки крепко завязать.
- Опустить тельное в сотейник с кипящей водой, варить на малом огне под крышкой 20 минут.
- При подаче аккуратно освободить тельное от пленки, нарезать небольшими кусочками.



4 порции



89 ккал



1 час

## Горбуша, запеченная на подушке

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г филе горбуши  
500 г картофеля  
1 луковица  
1 морковь  
1-2 зубчика чеснока  
3 ст. л. сметаны  
1 ч. л. горчицы  
1 ст. л. муки  
1 ст. л. сливочного масла  
растительное масло  
молотый черный перец  
соль



4 порции



129 ккал



1 час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель нарезать кружочками, отварить в подсоленной воде до полуготовности (5-7 минут), откинуть на дуршлаг.
- 2 Лук нарезать перьями, морковь – соломкой; припустить на смеси растительного и сливочного масел.
- 3 Чеснок пропустить через пресс, соединить со сметаной, горчицей и мукой, взбить до однородности.
- 4 Форму для запекания сбрызнуть растительным маслом, выложить слой картофеля, на картофель выложить филе горбуши, на



горбушу – жарку из моркови и лука; залить сметанно-чесночным соусом.  
5 Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 35-40 минут.

## Судак под сливочным соусом

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,2 кг филе судака (на коже)  
6 крупных яиц  
240 г сливочного масла  
1 большой пучок укропа  
молотый черный перец  
соль



6 порций



136 ккал



1 час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Кожу судака очистить, натереть солью и перцем, оставить при комнатной температуре.
- 2 Яйца сварить вкрутую, белки и 3 желтка нарезать мелкими кубиками.
- 3 Укроп мелко нарубить.
- 4 Половину масла растопить, растереть с целыми желтками и солью, добавить рубленые яйца и укроп, перемешать. Филе нарезать, приготовить на пару.
- 5 За 2 минуты до готовности судака соус подогреть, добавить оставшееся масло, дать ему растаять.
- 6 Готовое филе выложить на тарелки, полить сливочным соусом.



ВСЕ НОМЕРА ЖУРНАЛА «ДОМАШНИЙ ПОВАР  
СПЕЦВЫПУСК НОВОГОДНИЙ СТОЛ»  
**УЖЕ В ПРОДАЖЕ**



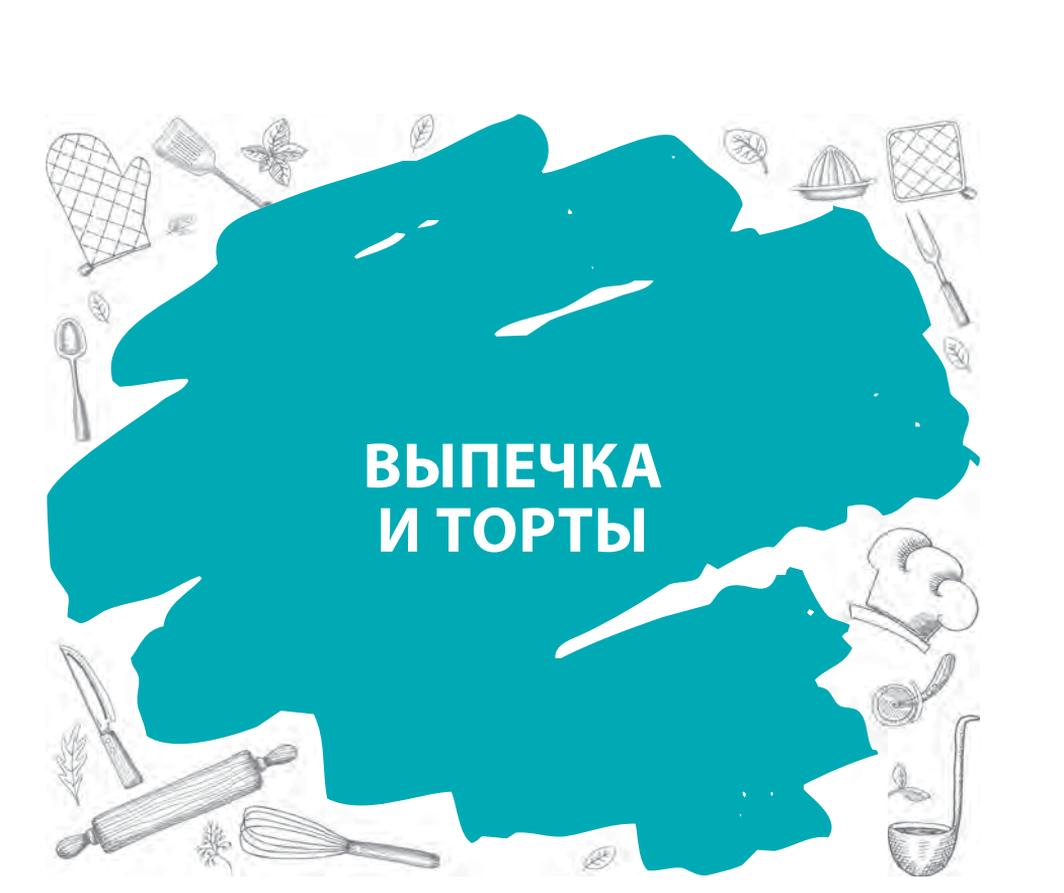
**К встрече новогодних и рождественских праздников мы начинаем готовиться заранее. В помощь хозяйкам мы подготовили новый спецпроект – «Новогодний стол». В него входят пять сборников рецептов:**

- ❄ Закуски и заливное
- ❄ Салаты и деликатесы
- ❄ Мясо и рыба
- ❄ Сладости и десерты
- ❄ Запеканки и гарниры

Сборники включают в себя не только традиционные блюда разных стран. Кроме них, в сборниках вы найдете блюда для фуршета, короткие рассказы о блюдах: терринах, гратенах, трайфлах и верринах. В советах хозяйке можно узнать о специях, которые подходят к мясным и рыбным блюдам, варианты подачи в стеклянной посуде: узких и широких, высоких и низких бокалах. Оригинальное оформление придаст изюминку даже привычному салату. Мы постарались собрать в нашем журнале немного идей для оформления именно таких блюд. И, конечно, выбрали рецепты простых в приготовлении блюд из недорогих продуктов, которые можно найти в супермаркете.

Надеемся, что новые идеи позволят создать атмосферу праздника.

Вкусных находок и аппетитного застолья!



# ВЫПЕЧКА И ТОРТЫ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Торт, сделанный своими руками, – это гордость каждой хозяйки. Однако ничуть не меньше порадует гостей ароматный пирог или выпечка – например, вафли, к которым можно подать домашнее варенье, джем или просто сгущенку. В этом разделе вы найдете рецепты тортов и выпечки, приготовление которых не требует каких-то особых навыков.



# Шоколадно-вишневый торт

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки  
 200 г свежей вишни  
 (или 150 г замороженной б/к)  
 400 г горького шоколада  
 100 г молочного  
 (или белого) шоколада  
 12 яиц  
 2 стакана + 2 ч. л. сахара  
 350 г + 1 ч. л. сливочного  
 масла  
 50 мл сливок 20 %  
 1 апельсин  
 соль

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Ягоды вымыть, обсушить, извлечь косточки; если вишня замороженная, разморозить и откинуть на сито, чтобы стек весь сок.
- 2 Горький шоколад разломать, растопить со сливками на водяной бане, перемешать до однородности, снять с огня, дать остыть.
- 3 Отделить желтки от белков, с апельсина снять 2 ч. л. цедры с помощью мелкой терки.
- 4 Желтки взбить с 2 стакана сахара добела, добавить 350 г размягченного масла, апельсиновую цедру, просеянную муку и растопленный шоколад, перемешать до однородности.
- 5 Белки взбить со щепоткой соли в стойкую пену (до твердых пиков), аккуратно ввести в тесто, перемешивая снизу вверх.
- 6 Добавить в тесто вишню (отложить немного ягод для украшения), осторожно перемешать.
- 7 Форму для выпечки смазать оставшимся маслом, посыпать оставшимся сахаром, влить тесто.
- 8 Выпекать в разогретой до 160 градусов духовке 80-90 минут; готовому торту дать полностью остыть.
- 9 Выложить сверху вишни, молочный (или белый) шоколад растопить и полить торт.



10 порций



431 ккал



2 часа



# Классический медовик

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 На водяной бане растопить мед со сливочным маслом, оставить на небольшом огне до приобретения коричневого оттенка.
- 2 Яйца взбить с сахаром добела.
- 3 Медовую смесь снять с огня, ввести в нее яичную смесь; добавить просеянную муку с содой, все хорошо перемешать.
- 4 Разделить тесто на 6 частей, каждый из которых раскатать в корж и выпекать в разогретой до максимальной температуры духовке 3-4 минуты; готовые коржи остудить и обрезать с помощью круглой формы (или тарелки) до диаметра 20 см.
- 5 Сделать крем: сметану взбить с сахарной пудрой до однородности.
- 6 Собрать торт, промазывая коржи кремом; обрезки коржей размолоть в крошку и обсыпать торт.
- 7 Готовый торт убрать в холодильник на 8-12 часов.



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 стакана муки
1 стакан меда
4 яйца
3 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. сахара
1 ч. л. соды
500 г жирной сметаны
80 г сахарной пудры



8 порций



478 ккал



1 час  
20 минут



# Венский пирог с вишней

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки
1,5 ч. л. разрыхлителя
450 г вишни б/к
200 г (+1 ч. л. для смазывания формы) размягченного сливочного масла
4 яйца
180 г сахара
пакетик ванильного сахара
1 ст. л. сахарной пудры
2 ст. л. миндальных лепестков
соль



8 порций



360 ккал



1 час

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Масло взбить с сахаром (включая ванильный) и щепоткой соли добела.
- 2 Добавить по одному яйца, каждый раз взбивая до однородности.
- 3 В несколько приемов добавить просеянную с разрыхлителем муку.
- 4 В готовое тесто добавить вишню, аккуратно перемешать.
- 5 Форму для выпечки (лучше разъемную) смазать сливочным маслом, обсыпать мукой (лишнюю муку стряхнуть).
- 6 Выложить тесто в форму для выпечки, разровнять, посыпать миндальными лепестками.
- 7 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке ~45 минут (готовность проверять деревянной шпажкой или зубочисткой).
- 8 Готовому пирогу дать полностью остыть, посыпать сахарной пудрой.



калорийность указана на 100 г продукта

## Финский черничный пирог

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки
1 ч. л. разрыхлителя
120 г сахарной пудры
100 г размягченного сливочного масла
200 г жирных сливок
2 яйца
1 кг черники (свежей или замороженной)



8 порций



358 кКал



1 час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Масло взбить с половиной сахарной пудры до состояния крема, добавить 1 яйцо, взбить до однородности; добавить в несколько приемов просеянную с разрыхлителем муку.

**2** Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для выпечки, равномерно распределить по дну и стенкам, формируя бортики.

**3** Сделать начинку: второе яйцо слегка взбить с оставшейся сахарной пудрой, добавить сливки, перемешать до однородности, добавить чернику, аккуратно перемешать.



**4** Выложить начинку на тесто, разровнять.

**5** Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке 25-30 минут.

## Заливной пирог с абрикосами

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг абрикосов
230 г муки
2 ч. л. разрыхлителя
200 г сметаны 10-15 %
150 г сливочного масла (+ 1 ч. л. для смазывания формы)
3 яйца
110 г сахара
пакетик ванильного сахара
1 ст. л. крахмала



8 порций



317 кКал



1 час 15 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Абрикосы вымыть, обсушить, разделить пополам, удалить косточки.

**2** Масло растопить, остудить, смешать со сметаной.

**3** Яйца взбить с сахаром до бела, ввести в сметанно-масляную смесь, перемешать, добавить просеянную с разрыхлителем муку, перемешать до однородности.

**4** Абрикосы выложить в смазанную маслом форму, посыпать ванильным сахаром и крахмалом, залить тестом.

**5** Выпекать в разогретой до 180-190 градусов духовке 40-50 минут.





## Венские вафли

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Масло растереть с сахаром (включая ванильный), вбить яйца, влить молоко, перемешать до однородности.
- 2 Всыпать просеянную с разрыхлителем муку, замесить однородное тесто.
- 3 Накрывать емкость с тестом крышкой, оставить в теплом месте на полчаса.
- 4 Вафельницу раскалить, смазать растительным маслом.
- 5 Ложкой выложить тесто, запекать до золотистого цвета (3-5 минут).
- 6 Остывшие вафли посыпать сахарной пудрой.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки
0,5 ч. л. разрыхлителя
3 яйца
150 г размягченного сливочного масла
1,5 ст. л. сахара
пакетик ванильного сахара
250 мл молока
растительное масло
сахарная пудра



4 порции



316 кКал



1 час



## Сырные вафли

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Муку просеять в миску вместе с разрыхлителем, добавить щепотку соли, перемешать.
- 2 Маргарин растопить, сыр натереть на мелкой терке, добавить сахар и яйца, хорошо перемешать.
- 3 Перемешать все ингредиенты, добавив газированной воды. Тесто должно быть консистенции густой сметаны.
- 4 Выпекать вафли в хорошо разогретой вафельнице приблизительно 1 минуту.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

250-300 г муки
180 г сливочного маргарина
200 г твердого сыра
1 ч. л. разрыхлителя
2 яйца
180 мл газированной воды
40 г сахара
соль



6 порций



251 кКал



30 минут

## Бельгийские сливочные вафли

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки  
1 ч. л. разрыхлителя  
1 яйцо  
250 мл сливок  
3 ст. л. размягченного сливочного масла  
40 г сахара  
соль



4 порции



263 кКал



30 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Муку просеять в миску вместе с разрыхлителем, добавить щепотку соли, перемешать.
- 2 Добавить масло, сахар и яйцо, хорошо перемешать.
- 3 Сливки взбить, аккуратно ввести в тесто.
- 4 Выпекать вафли в хорошо разогретой вафельнице 2-4 минуты.



## Французские шоколадные вафли

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

190 г муки  
1 ч. л. разрыхлителя  
1 ст. л. (с горкой) какао-порошка  
3 ст. л. сахара  
90 г сахарной пудры  
пакетик ванильного сахара  
240 мл молока  
70 г сливочного масла  
растительное масло  
соль



6 порций



328 кКал



30 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сделать соус: 15 г сливочного масла взбить с сахарной пудрой, ванильным сахаром и 1 ст. л. молока.
- 2 В одной миске смешать все оставшиеся сухие ингредиенты.
- 3 Добавить яйца, оставшееся молоко и растопленное масло; перемешать до однородности.
- 4 Выпекать вафли в хорошо разогретой вафельнице до золотистого цвета (3-5 минут).
- 5 Подавать горячими, полив соусом.





# Торт «Пани Валеvска»

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
200 г размягченного сливочного масла
300 мл сливок 33 %
400 г ягодного джема
4 яйца
220 г сахара
пакетик ванильного сахара
1 ч. л. крахмала
50 г миндаля
соль

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- Орехи подсушить на сухой сковороде (или в духовке), остудить, некрупно порубить.
- Отделить желтки от белков.
- Масло взбить с сахаром (180 г) и щепоткой соли до пышной пены; не переставая взбивать, ввести по одному желтки.
- Ввести небольшими порциями просеянную с разрыхлителем муку, замесить однородное тесто, убрать в холодильник на 20 минут.
- Белки взбить с оставшимся сахаром до твердых пиков.
- Тесто разделить на 2 равных части, каждую из которых раскатать в прямоугольник 20x30 см.
- Каждый пласт теста смазать джемом, на джем выложить ровным слоем белки, посыпать орехами.
- Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 35-40 минут.
- Сливки взбить с ванильным сахаром, выложить на остывший корж, накрыть вторым коржом, убрать в холодильник на 3 ч.



8 порций



319 ккал



2 часа  
30 минут



# Пандауди со сливами

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сливы разрезать пополам, извлечь косточку; яблоки почистить, извлечь жесткую сердцевину, нарезать крупными дольками.
- 2 В сотейнике растопить масло, выложить сливы и яблоки, слегка притомить, посыпать сахаром и кардамоном, перемешать (сахар должен раствориться), вмешать мед, снять с огня.
- 3 Смешать муку и сахар, добавить нарезанное на маленькие кусочки (или натертое на терке) холодное масло, очень быстро перетереть руками в крошку, влить холодное молоко, замесить однородное тесто, раскатать его в круг.
- 4 Форму для выпечки смазать маслом, выложить начинку, накрыть кругом из теста (проколоть в нескольких местах вилкой).
- 5 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до золотистой корочки (~40 минут).
- 6 Аккуратно вынуть форму с пирогом из духовки, осторожно разломать корочку из теста (постукивая по ней ложкой или пестиком), слегка утопить куски теста в сиропе; вернуть пирог в духовку еще на 5 минут.
- 7 Подавать пандиауди горячим с шариком мороженого.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

### Для теста:

- 260 г муки
- 200 г сахара
- 80 г сливочного масла
- 120 мл молока

### Для начинки:

- 15 крупных слив
- 2 яблока
- 50 г сахара
- 1 ст. л. меда
- 0,5 ч. л. кардамона
- 15 г сливочного масла



8 порций



318 ккал



1 час  
20 минут

ДОМАШНИЙ ПОВАР<sup>СВ</sup>

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

## Новогоднее меню со всего света



Реклама. 12+

## НОМЕР БОГАТО ИЛЛЮСТРИРОВАН. ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ!

- ✔ Более 100 рецептов самых популярных национальных блюд в каждом номере
- ✔ Каждый рецепт имеет информацию о калорийности и количестве порцион
- ✔ Рассказы о том, как эти блюда появились и какими стали в наши дни
- ✔ Советы по приготовлению
- ✔ Секреты национальных приправ
- ✔ Подробности выбора посуды для приготовления и подачи национальных блюд

## СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

### ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТАХ:



**OZON**  
ozon.ru<sup>1</sup>



**WILDBERRIES**  
wildberries.ru<sup>2</sup>

На сайте маркетплейса  
наберите в поисковой  
строке полное  
наименование:  
**Журнал Домашний  
повар**

<sup>1</sup> 000 «Интернет решения». 123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 10, эт. 41, пом. I, комн. 6. ОГРН 1027739244741.

<sup>2</sup> 000 «Вайлдберриз». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр. 1. ОГРН 1067746062449





# Десерт «Павлова»

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 яиц
300 г мелкого сахара
100 г сахарной пудры
5 мл ванильного экстракта
1,5 ст. л. крахмала
0,5 ч. л. лимонного сока
400 мл сливок 35 %
250 г свежих ягод
соль



8  
порций



235  
ккал



2  
часа

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Разогреть духовку до 200 градусов.
- 2 Отделить белки от желтков (желтки не понадобятся), взбить со щепоткой соли до мягких пиков, добавить сахар и взбить до твердых пиков.
- 3 Добавить лимонный сок и очень осторожно вмешать.
- 4 Всыпать просеянный крахмал, осторожно вмешать его лопаткой.
- 5 Выложить меренгу в форме круга на противень, выстланный пекарской бумагой, в середине сделать углубление.
- 6 Поставить противень в духовку и сразу убрать температуру в ней до 120 градусов.
- 7 Запекать меренгу 1,5 часа, после чего вынуть из духовки, дать полностью остыть и переложить на блюдо.
- 8 Сливки взбить с сахарной пудрой и ванильным экстрактом до крепкой пены.
- 9 Выложить взбитые сливки в середину меренги, сверху разложить ягоды.

## СОВЕТ

**Вместо свежих можно использовать ягоды из компота или замороженные.**

калорийность указана на 100 г продукта



# Сливочный десерт с облепихой

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Желатин замочить в 80 мл воды на 10-15 минут.
- 2** В ковшике нагреть сливки (не доводя до кипения), добавить 70 г сахара и половину ванильного сахара, размешать до полного растворения, добавить половину желатина, размешать до его растворения.
- 3** Дать сливочной массе немного остыть, разлить по креманкам (стаканам, бокалам и т.п.), убрать в холодильник до застывания (~30 минут).
- 4** Облепиху положить в ковшик, добавить оставшийся сахар (включая ванильный), влить 60 мл воды, довести до кипения, варить 5 минут, снять с огня, пюрировать с помощью блендера, добавить корицу и оставшийся желатин, размешать до его полного растворения.
- 5** Дать облепиховой смеси немного остыть и аккуратно разлить ее поверх сливочной по креманкам; убрать в холодильник до полного застывания (4-6 часов).



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г ягод облепихи (свежих или замороженных)
- 120 г сахара
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 0,5 ч. л. корицы
- 300 мл сливок 20 %
- 14 г желатина



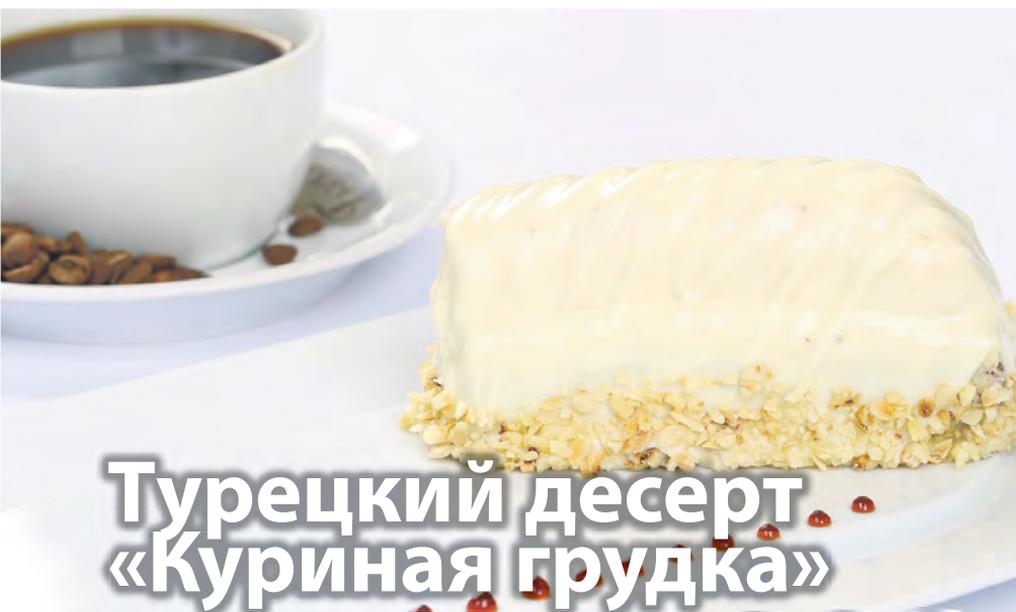
4 порции



187 ккал



1 час



# Турецкий десерт «Куриная грудка»

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 куриное филе
1 л молока жирностью не менее 3,5 %
100 г рисовой муки
40 г кукурузного крахмала
180 г сахара
пакетик ванильного сахара
молотая корица
грецкие орехи



4 порции



217 ккал



2 часа

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Филе сварить в небольшом количестве воды до готовности (~20-25 минут).
- 2 Готовому филе дать остыть, разобрать на мелкие волокна, промыть холодной водой, отжать, залить водой, оставить на 10 минут, снова отжать; сделать так 3 раза.
- 3 Рисовую муку, крахмал и 100 мл молока взбить венчиком до однородности.
- 4 Оставшееся молоко нагреть до закипания, влить смесь с рисовой мукой; варить на слабом огне, постоянно помешивая, до загустения (5-10 минут).
- 5 Добавить к филе 4 ст. л. молочной массы (горячей), хорошо перемешать, выложить в емкость с оставшейся массой, взбить венчиком, не снимая с огня, всыпать сахар (включая ванильный), готовить до полного его растворения (~1 минуту).
- 6 Разложить по формочкам, дать полностью остыть, убрать в холодильник на 1-3 ч.
- 7 При подаче посыпать корицей и рублеными грецкими орехами.



## Малиновая панна-котта

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 мл молока  
500 мл жирных сливок  
200 г сахара  
пакетик ванильного сахара  
20 г желатина  
(1 ст. л. + 1 ч. л.)  
1 стакан замороженной малины  
свежие ягоды для украшения



4 порции



221 кКал



2 часа

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Малину разморозить, взбить с 100 г сахара, протереть через сито (для удаления косточек).

**2** Молоко соединить со сливками, оставшимся сахаром (включая ванильный), нагреть (но не кипятить!), добавить желатин, размешать до полного растворения, разлить по формочкам, дать полностью остыть, убрать в холодильник на 2-4 ч.

**3** При подаче извлечь панна-котту из формочек, полить малиновым соусом, украсить ягодами.



## Мусс из печеной айвы

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г айвы  
2 ст. л. меда  
1 ст. л. лимонного сока  
1 лист желатина  
200 мл сливок 33 %  
1 ст. л. сахара  
1 ст. л. сливочного масла



4 порции



75 кКал



1 час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Айву разрезать на 6-8 частей (сердцевину удалить), смазать растопленным маслом, выложить на противень, присыпать сахаром.

**2** Запекать в разогретой до 200 градусов духовке 30-35 минут.

**3** Желатин замочить в холодной воде на 10 минут.

**4** Мед с лимонным соком нагреть (но не кипятить), добавить отжатый желатин, размешать до полного растворения.

**5** Ломтики айвы поместить в чашу блендера, взбить до состояния пюре, добавить мед с желатином, перемешать.



**6** Сливки хорошо взбить, аккуратно вмешать в пюре; полученную массу разложить по креманкам и убрать в холодильник на 4 часа.

# Сервировка новогоднего стола



**Новогодний стол должен быть в первую очередь нарядным, ведь его задача – не только накормить, но и создать праздничное настроение. К тому же красиво сервированные блюда кажутся нам вкуснее, об этом тоже не стоит забывать.**

**Т**радиционно основными цветами Нового года считаются белый, красный и зеленый. Самое простое решение – украсить стол еловыми лапами с красными и белыми шариками или атласными лентами. Причем, ставить в вазу их необязательно и даже нежелательно, чтобы гости могли видеть друг друга. Либо можно поставить вазу с еловыми ветками или даже небольшую нарядную елочку в той части стола, где она никому не помешает.

Очень желательно, чтобы на столе или в непосредственной близости от него присутствовали элементы, обозначающие, что стол накрыт именно к Новому году. Это могут быть свечи, елочные игрушки или мишура, уже упомянутые еловые ветки или шишки, фигурки животных или снежинки. Можно просто разложить их по поверхности стола как бы в произвольном порядке. А можно, например, положить маленькую еловую веточку с красным бантом или небольшой елочной игрушкой возле каждого прибора.

**Также прекрасно подойдут для новогоднего стола бело-серебристая, сине-голубая и красно-золотая цветовые гаммы. Все три сочетания выглядят очень нарядно и празднично.**

Очень мило выглядят сложенные елочкой или просто перевязанные атласными лентами салфетки. Вместо скатерти или поверх скатерти в центре стола можно положить нарядный раннер (узкая скатерть или полоска ткани для украшения стола).



Не менее нарядно выглядят салаты, сервированные в креманках или широких бокалах.



Закуски, которые можно брать поштучно – например, куриные крылышки – можно подавать на большом красивом блюде, украсив их зеленью и свежими овощами.



Исключительно важна сервировка блюд, особенно салатов и закусок, которые начинают застолье. Салаты лучше подавать в индивидуальной посуде – в порционных салатницах или на десертных тарелках. Если салат подается в большой салатнице, к нему необходимо подать ложку. Вязкие салаты – например, заправленные майонезом – можно красиво оформить с помощью специальных колец, формируя ровный плотный столбик. На выложенный таким образом салат достаточно положить веточку любой зелени – и очень аппетитное блюдо готово.





## Фруктово-ягодный сорбет

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Бананы и персик нарезать произвольно.
- 2 Чернику, куски бананов и персика сложить в чашу блендера, добавить лимонный сок, взбить до однородности.
- 3 Переложить смесь в контейнер с герметичной крышкой, убрать в морозилку на 4 часа.
- 4 Каждые 20 минут доставать контейнер из морозилки и взбивать содержимое погружным блендером.

### СОВЕТЫ

- Вместо свежей черники можно использовать любые другие ягоды – свежие или замороженные.
- Сорбет можно сделать более сладким, для этого перед заморозкой в массу нужно добавить сахарный сироп.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 банана
- 130 г свежей черники
- 1 спелый персик
- 1 ст. л. лимонного сока



4 порции



72 кКал



4 часа



## Десерт из тыквы

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Тыкву нарезать небольшими кубиками, посыпать сахаром (включая ванильный), залить водой (100–150 мл), добавить лимон, варить до готовности.
- 2 Орехи подсушить на сухой сковороде, некрупно нарубить.
- 3 Готовой тыкве дать полностью остыть, разложить с помощью шумовки по креманкам, полить медом, посыпать орехами.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 600 г мякоти тыквы
- 3 ст. л. сахара
- 2 ч. л. ванильного сахара
- 1/4 лимона
- горсть грецких орехов
- 2 ст. л. меда



4 порции



74 кКал



1 час 20 минут

## Сорбет из апельсина с зефиром

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 апельсина  
8 штук зефира



4  
порции



87  
ккал



4  
часа

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отжать сок из апельсинов.
- 2 В чашу блендера поместить сок и порезанный на части зефир. Перемешать до однородности.
- 3 Переложить смесь в контейнер с герметичной крышкой, убрать в морозилку на 3-4 часа.
- 4 Каждые полчаса доставать контейнер из морозилки и взбивать содержимое погружным блендером, чтобы смесь не расслаивалась.



## Шоколадный пудинг

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

80 г темного шоколада  
2 стакана жирных сливок  
2 ст. л. сахара  
пакетик ванильного сахара  
1/3 стакана какао-порошка  
3 ст. л. кукурузного крахмала  
щепотка соли



6  
порций



162  
ккал



20  
минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Смешать все сухие ингредиенты (кроме шоколада), добавить сливки, перемешать, поставить на средний огонь, готовить, помешивая, до загустения (5-7 минут).
- 2 Снять смесь с огня, добавить разломанный шоколад, оставить на 5-7 минут (до его растворения), перемешать до однородности.
- 3 Разложить полученную смесь по порционным формочкам или креманкам, убрать до подачи в холодильник.

### СОВЕТ

**Вместо кукурузного крахмала можно использовать картофельный.**





# Новогодняя граните

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г сахара

500 мл воды

1 ст. л. меда

1 ст. л. апельсинового сока

50 г молочного шоколада

1 веточка свежей мяты

1 ст. л. мятного сиропа

50 г желе быстрого приготовления (сухая смесь)



4 порции



112 ккал



4 часа

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Шоколад положить в морозилку на 3-4 часа.
- 2 Воду довести до кипения с сахаром и мятным сиропом. Снять с огня, добавить мед, апельсиновый сок. Смесь взбить блендером и процедить через сито.
- 3 Переложить смесь в форму для приготовления льда и оставить в морозилке на 4 часа.
- 4 Шоколад достать из морозилки и измельчить ножом.
- 5 Лед из формочек измельчить в мелкую крошку с помощью ножа или блендера. Смешать с шоколадом.
- 6 Сформовать шарики, перед подачей украсить листочками мяты.

## СОВЕТ

Такой лед можно сделать из ягодного или фруктового сиропа. Десерт будет смотреться оригинально, если, например, разложить его в «формочки» из апельсина.

## НАША СПРАВКА

Граните пришла к нам из Сицилии. Этот десерт готовят из сиропа и фруктового или ягодного пюре. Структура у граните грубее, чем у сорбета, потому что дробят уже готовый продукт. Граните и переводится как «дробить».





## Сбитень с корицей

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Корень имбиря очистить, нарезать тонкими кружочками, залить 1,2 л холодной воды, добавить корицу и гвоздику, поставить на огонь.

**2** Когда вода прогреется, добавить сахар и мед, размешать до полного растворения.

**3** Довести до кипения, убрать огонь до минимального, варить, снимая периодически пену, 7-10 минут, после чего снять с огня и дать настояться.

**4** Через 30 минут сбитень процедить; подавать горячим.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 палочки корицы

4-5 см свежего корня имбиря

6 ст. л. меда

6 ст. л. сахара

5-6 бутонов гвоздики



6 порций



58 кКал



40 минут



## Морс из ягод

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Ягоды вымыть, засыпать половиной сахара, оставить на 5-8 часов, после чего протереть через сито.

**2** Оставшуюся в сите мезгу залить водой (2 л), довести до кипения, варить на небольшом огне 10 минут.

**3** Готовый отвар процедить, вернуть на огонь, добавить оставшийся сахар и еще раз довести до кипения.

**4** Отвар охладить, влить в него ягодный сок, перемешать, убрать в холодильник до полного охлаждения.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г любых ягод

150-200 г сахара



4 порции



41 кКал



1 час

## Напиток из барбариса

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 ст. л. барбариса  
4 ч. л. сахара  
1 л воды



4 порции



29 ккал



30 минут

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Довести до кипения 1 стакан воды, всыпать ягоды, еще раз довести до кипения, снять с огня, накрыть емкость с ягодами крышкой, оставить на 5-10 минут.

**2** Размять ягоды (ложкой или с помощью погружного блендера).

**3** В кастрюле нагреть оставшуюся воду, всыпать и развести до полного растворения сахар.

**4** Добавить размятые ягоды, довести до кипения, накрыть крышкой, снять с огня.

**5** Когда напиток полностью остынет, процедить, перелить в кувшин и убрать в холодильник.



## Розовый чай

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 горсти свежих лепестков роз (или 2 ст. л. сушеных)  
8-9 листьев малины или лесной земляники  
сахар (или мед)  
лед



2 порции



12 ккал



1 час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Розовые лепестки залить холодной водой, перемешать, откинуть на дуршлаг. Подсушить, часть для украшения отложить.

**2** Вторую часть розовых лепестков и листья малины положить в чайник, залить 500 мл кипятка.

**3** Когда чай заварится, добавить по желанию сахар, размешать до растворения, дать остыть.

**4** Отложенные лепестки и лед (по желанию) разложить по стаканам, добавить чай.





# Малиновый лимонад

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 стакана замороженной малины  
200 г сахара  
2 лимона  
лед



6 порций



38 ккал



20 минут

## КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Из лимонов выжать сок.
- 2 Малину разморозить, переложить в блендер, добавить 1 стакан чистой воды, взбить до однородности (если нет блендера, можно просто размять ягоды ложкой, а затем залить водой).
- 3 Переложить получившееся пюре в кувшин, долить еще 2 стакана воды, добавить лимонный сок, перемешать.
- 4 Отдельно нагреть еще 1 стакан воды, размешать в нем сахар до полного растворения, остудить.
- 5 Влить сахарный сироп в кувшин с малиновым напитком, перемешать, убрать в холодильник; при подаче в каждый стакан добавить лед.

## СОВЕТ

По такому рецепту можно готовить лимонад из ягод, которые выросли на вашем дачном участке, лесных ягод. Ягоды можно смешивать в любой пропорции. Важно, чтобы вкус получившегося лимонада был для вас приятен.



калорийность указана на 100 г продукта

## Безалкогольная вишневая сангрия

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 мл вишневого сока  
1 л апельсинового сока  
2 стакана вишни б/к  
180 мл вишневого сиропа  
(или варенья)  
2 апельсина  
лед



10  
порций



79  
ккал



1  
час

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Соединить оба сока и сироп, размешать до растворения, добавить вишню, убрать в холодильник как минимум на 5 часов.

**2** Апельсины очистить, тонким ножом срезать пленку, аккуратно вырезать «мясо».

**3** Перед подачей добавить в сангрию лед и апельсины.



## Лимонад с мятой

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

8 лимонов  
200 г сахара  
4-5 веточек мяты



8  
порций



41  
ккал



6  
часов

### КАК ПРИГОТОВИТЬ:

**1** Лимоны тщательно вымыть, один отложить.

**2** С трех лимонов ножом снять цедру, из всех выжать сок.

**3** В кастрюлю налить 1,5 л чистой воды, довести до кипения, снять с огня, добавить сахар и цедру, размешать до полного растворения сахара, дать остыть, влить лимонный сок, убрать в холодильник как минимум на 6 часов.

**4** Отложенный лимон нарезать кружочками.

**5** Перед подачей лимонад процедить, добавить кружки лимона и листики мяты.





ЖУРНАЛЫ  
В ПРОДАЖЕ  
С 17 НОЯБРЯ.  
СПРАШИВАЙТЕ  
В КИОСКАХ,  
СУПЕРМАРКЕТАХ  
И ПОЧТОВЫХ  
ОТДЕЛЕНИЯХ

Реклама

ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТАХ:



**OZON**  
ozon.ru<sup>1</sup>



**WILDBERRIES**  
wildberries.ru<sup>2</sup>

На сайте маркетплейса  
наберите в поисковой строке  
полное наименование:  
Журнал 100 самураев,  
Наш размер КАРДОС,  
Наш сканворд КАРДОС

<sup>1</sup> 000 «Интернет решения». 123112, г. Москва, Пресненская наб., д. 10, эт. 41, пом. I, комн. 6. ОГРН 1027739244741.

<sup>2</sup> 000 «Вайлдбери». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр. 1. ОГРН 1067746062449

# ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 1-е полугодие 2024 года на журнал «Домашний повар». Оформить подписку до почтового ящика можно во всех почтовых отделениях.



## Стоимость ПОДПИСКИ на журнал «ДОМАШНИЙ ПОВАР» на 1-е полугодие 2024 года

на 2 месяца (за 1 номер)	на 4 месяца (за 2 номера)	на 6 месяцев (за 3 номера)
47,20 ₺ *	94,40 ₺ *	141,60 ₺ *

Журнал выходит 3 раза в полугодие  
Подписной индекс **П5927**  
в каталоге «Почта России»

**ВНИМАНИЕ:** подписку можно оформить на любые понравившиеся вам номера (для этого при оформлении подписки выберите соответствующие месяцы). \* Цены указаны по каталогу «Почта России» для жителей г. Москвы (с доставкой до почтового ящика). Цена может незначительно меняться в зависимости от региона доставки. Уточняйте стоимость подписки в отделениях связи и на сайте <https://podpiska.pochta.ru> \*\*Редакция имеет право изменить тему журнала

## ОФОРМИТЬ ПОДПИСКУ до почтового ящика можно также НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА

как подписаться, сидя дома или на даче, без посещения почтового отделения

Онлайн на сайте Почты России <https://podpiska.pochta.ru> или через мобильное приложение «Почта России»



инструкция онлайн-подписки на сайте [podpiska.pochta.ru](https://podpiska.pochta.ru) и через мобильное приложение «Почта России»

- Выберите город, чтобы узнать цену на подписку для данного населенного пункта.
- Выберите журнал (по индексу – П5927 или названию – «ДОМАШНИЙ ПОВАР»).
- Выберите способ доставки.
- Введите данные получателя: адрес доставки, ФИО.
- Выберите период подписки.
- Пройдите простую процедуру регистрации, если оформляете подписку на сайте впервые, или авторизуйтесь на сайте.
- Оплатите заказ банковской картой.

Отсканируйте QR-код, перейдите на сайт Почты России и оформите подписку на издание «Домашний повар»



**ПОДПИСКА – ЭТО ЗАБОТА О СЕБЕ И СВОИХ БЛИЗКИХ!**

Возникли вопросы по подписке? Звоните в редакцию: 8 (495) 937-95-77 (доб.237)

# Готовимся к зиме! СКИДКИ НА ХИТЫ И ЛИДЕРЫ ПРОДАЖ ДО -75%

Размеры  
37-45



## Теплые ботинки «Комфорт Норд»

Защитят от осенней непогоды. Широкий проём с фиксирующей резинкой комфортен для ног с любой полнотой и подъемом. На застёжке-липучке. Антискользящая подошва с протектором, амортизирующая пяточная вставка.

Материал: верх – полиэстер 100%, внутри иск. мех. Подошва ПВХ. КНР. Спрашивайте Ваш размер при заказе!

Лот 137 0832 Черные

Лот 137 0784 Бордо

скидка  
50%

2990<sup>Р</sup>

1490<sup>Р</sup>



**ЧАСЫ В ПОДАРОК**  
при покупке от 1000 р.

## Часы «Карнавал»

Ваш подарок – роскошные часы «Карнавал» в корпусе цвета золота, украшенные стразами.

Кварцевый механизм с дискретным ходом. Дизайн часов может отличаться от фото. Батарейка в комплекте. КНР.

ПО ПРОМОКОДУ:

При заказе на сайте MOY.MI.RU

**23ZIM**



## Мужская сумка

Компактная, но очень вместительная, из мягкой кожи. Одно основное отделение и два передних кармана на молнии. Регулируемый плечевой ремень.

Материал: натуральная кожа, полиэстер, металл. Размер: 25x8x26 см. КНР.

скидка 65%

Лот 200 53578

2990<sup>Р</sup>

990<sup>Р</sup>



## Сумка «Шоколад»

2 больших отделения на молниях, 5 карманов снаружи, крепкие ручки и съемный ремень на плечо.

Материал: кожа, ПВХ.

Размер: 31x24,5x10,5 см. КНР.

скидка 75%

Лот 200 47520  
Коричневый

3990<sup>Р</sup>

990<sup>Р</sup>



Материал: полиэстер, экомех. Размер универсальный 56-62. КНР.

## Зимняя шапка «Норд»

Для вашего тепла и комфорта даже в морозы (до -45°С). Верх из мембранной ткани со вставками стрейч. На затылочной части утеплена экомехом.

Лот 200 50457

скидка 65%

1990<sup>Р</sup>

690<sup>Р</sup>

**МОЙ МИР**

Звонок по России и с городского, и с мобильного **БЕСПЛАТНЫЙ.**

**8 (800) 350-35-73**

код заказа:  
Тел\_569\_23\_ZIM

Минимальная сумма заказа составляет 400 рублей без учета сервисного сбора. Сервисный сбор, стоимость доставки и пересылка перевода наложенным платежом оплачиваются дополнительно. Сервисный сбор составляет 179 руб. Стоимость почтовой доставки соответствует тарифам АО «Почта России». Стоимость пересылки перевода наложенным платежом соответствует 2,5% от суммы перевода, но не менее 50 руб. Продавец: ООО «Хом шоппинг раша», ОГРН 1137746372290, адрес: РФ, 111024, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Лефортово, ул. 2-я Кабельная, д. 2, стр. 6, этаж 4, помещ. 2. Товар, требующий сертификации, сертифицирован. Гарантийный срок, срок службы, срок годности в данном товарном предложении не более 1 года (если не указан иной срок). Срок действия акции с 01.11.2023 г. до 15.01.2024 г. при условии наличия товара на складе. Информация об организаторе акции, о правилах ее проведения, количестве призов или выигрышей по результатам акции, сроках, месте и порядке их получения уточняйте по тел. 8 (800) 350-35-73 и на сайте [www.moymir.ru](http://www.moymir.ru). Цена предложения действительна только при заказе по телефону и указании кода Тел\_569\_23\_ZIM. Реклама.