

Кулинарный журнал

КОРОНА

*Шоколадный
кекс, 33*

26

**ЭКСКЛЮЗИВНЫХ
рецептов**

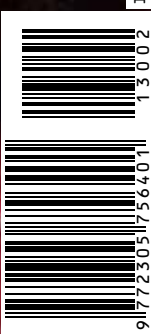
Готовим романтический ужин

ТОММАЗО Д'АМАТО:

«Главное - приготовить блюдо с любовью...»

ISSN 2305-7564

1 3 0 0 2





Домина злаков

ХЛЕБЦЫ
ржаные
с пектиносодержащей
клетчаткой



СОДЕРЖАНИЕ

6 УМЕЙТЕ УДИВЛЯТЬСЯ

8 НОВОСТИ

10 ИНТЕРЕСНО

12 НОВИНКИ

Продукты, которые появились на прилавке

14 ЗАВТРАКИ

С чего начинается день?

20 FOOD – ИСТОРИИ

22 ИНТЕРЕСНОЕ О ПРОДУКТЕ

Царский плод

24 О СПЕЦИЯХ

Куркума, багьян, шафран и др.

26 ЗИМА

Рецепты глинтвейнов

30 ВЫПЕЧКА

Новые рецепты домашних пирогов

36 ВЕЛИКИЕ И ЗНАМЕНИТЫЕ

38 У НАС В «КОРОНЕ»

Вкусные и простые рецепты

46 ПЕРСОНА

Томмазо Д'Амато:

«Главное – приготовить блюдо с любовью»

52 ДЕТИ

Съедобные «валентинки»

54 FOOD – ИСТОРИИ

56 СИЛЬНЫЙ ПОЛ

Еда с мужским характером

62 ДЕТАЛИ

Готовим романтический ужин



НАСТРАИВАЙСЯ. ЛЕТО ЖДЕТ!

АКЦИЯ "Раннее бронирование"
СКИДКИ до 30% на проживание
ТУРЦИЯ, БОЛГАРИЯ, ГРЕЦИЯ, ИСПАНИЯ

Новинки 2013: Родос, Майорка

ЗАБРОНИРОВАНО



Умейте удивлять

За окном еще властвует последний зимний месяц, но в душе уже все ожидают теплого солнца и свежего дыхания весны. А приближающиеся праздники поднимают настроение задолго до календарной смены времени года.

Впереди — день всех влюбленных и главный мужской праздник — 23 февраля! Каждый из этих дней — отличный повод для подарков и поздравлений. Кулинарный журнал «Корона» поможет настроиться вам на нужную волну и заранее продумать, чем же удивить своих родных и близких.

В этом номере вас ждут рецепты «мужских» блюд, новые идеи для завтраков и для романтического ужина, истории о великих и знаменитых, а также масса полезной информации, в том числе и о том, как приготовить «валентинки»...

Читайте и вдохновляйтесь!

Ваша «Корона»



ЭКСПРЕССИВНЫЙ СТИЛЬ И ВЫДАЮЩИЕСЯ ВНЕДОРОЖНЫЕ КАЧЕСТВА

V40 Cross Country демонстрирует стильный дизайн и атлетические формы наряду с уникальными функциями. Пятидверный внедорожник на пять посадочных мест наделен изысканными деталями: блестящая черная рамка окаймляет стекла автомобиля, внешние зеркала скрыты в черных корпусах, а на крыше разместились элегантные рейлинги. Обширная функциональность, удобные отделения для хранения вещей, семь вариантов освещения, экономичные дизельные двигатели, функция Start-stop на всех версиях, система контроля на спуске и другие возможности этого автомобиля выводит новый Volvo V40 Cross Country на новый уровень, открывая для моделей Cross Country премиальный сегмент класса C.

**VOLVO V40
CROSS COUNTRY**

VOLVOCARS.COM/BY

ELITEAUTO

Официальный дилер VOLVO в Республике Беларусь, г. Минск, пр. Независимости, 169 (бизнес-центр «XXI век») Салон /017/ 218 10 27, Запчасти /017/ 218 10 25, Сервис /017/ 218 10 24 www.eliteauto.by

НАСТРАИВАЙСЯ. ЛЕТО ЖДЕТ!

Все чаще мечтаете о лете, но календарь возвращает вас в действительность? Не нужно расстраиваться – пора настраиваться на яркое солнце, теплое море и новые впечатления! И в этом вам поможет акция “Раннее бронирование”, которая стартовала у туроператора **TEZ TOUR**. Уже сейчас, в разгар зимы, вы можете купить себе летний отпуск на курорты Турции, Болгарии, Испании и Греции, при этом – со скидками до 30% на проживание! В новом сезоне компания **TEZ TOUR** предлагает острова Родос и Майорка, расширенную базу в Болгарии, Испании и Греции.

Как известно, мечты становятся реальностью только тогда, когда мысли превращаются в действия. Подобрать тур, который соответствует вашим представлениям об идеальном отдыхе, поможет менеджер уполномоченного агентства по телефону колл-центра или в виртуальном офисе, продемонстрировав презентации и каталоги с отелями.

Колл-центр **TEZ TOUR**:

+375 (17) 210-10-10

Веб колл-центр **TEZ TOUR**:

www.2101010.by

(онлайн общение с менеджером)

ВСЕ ХУДЕЮТ! ПРОВЕРЕНО!

Вакуумный тренажер «VacuFit» – лучший против целлюлита!

Тонусные столы – современные велнес-тренажеры, которые выполняют всю работу за Вас!

Инфракрасные штаны – безопасная альтернатива липосакции!

Теперь время, потраченное на тренировку, работает на вас гораздо дольше! Один час тренировки приравнивается к 7 часам занятия обычным фитнесом! За месяц вы можете сбросить до 10кг лишнего веса!!!

Именно за простоту и эффективность эта методика была взята на вооружение многими западными звездами кино и шоу-бизнеса. Подобные тренажеры стоят в личных домах Анжелины Джоли, Деми Мур и Мадонны: регулярные занятия вакуумным фитнесом помогают им поддерживать прекрасную форму!

фитнес-студия «Кипарис»

г. Минск, ул. Нововиленская, 10

8 (029) 607 22 47

8 (017) 335 47 27

www.cypress.by

Кипарис
ФИТНЕС-СТУДИЯ



Красота

ЗАЖДАЛИСЬ? ОНИ ПРИШЛИ!

Мода



Мороз, гололеда, серое небо и однотонная одежда... Все это уже можно оставить позади, так как большие и согревающие душу скидки уже объявлены в «МОДНОМ МОЛЛЕ»!

Сезон скидок в «МОДНОМ МОЛЛЕ» — это хорошая возможность обновить свой гардероб модной качественной одеждой, обувью и аксессуарами по приемлемым ценам.

Ассортимент магазинов «МОДНОГО МОЛЛА» порадует любого. Разные ценовые категории, различные по стилю коллекции – уверены, каждый найдет что-то свое.

В бутиках до сих пор представлен широкий выбор теплой одежды для студеного февраля и слякотного марта, вечерней одежды для праздников, и, конечно, интересной и стильной одежды на каждый день. Долгожданные скидки уже в «Модном Молле»!

Модный Молл. Особенное удовольствие...

Модный Молл. Особенное удовольствие...

ООО «ТехноНика»
г. Минск, ул. Тимирязева, 65А, 1-й этаж
8 (029) 601 66 33, 8 (029) 507 48 37
www.technonika.shop.by

ТЕХНО
НИКА
СОЗДАВАЯ ЭМОЦИИ



KEF Reference 201/2

Полочная акустическая система **KEF Reference 201/2** нисколько не уступает своим напольным собратьям. Она оснащена сенсорным излучателем Uni-Q и низкочастотным динамиком со сверхнизкими искажениями для уверенного воспроизведения баса. В результате звучание остается четким и чистым, практически ничем не отличающимся от напольных, больших систем.



KEF Reference 205/2

Модель **KEF Reference 205/2** выполнена в строгом стиле. Акустическая система ориентирована на точное воспроизведение музыки любого жанра и в точности передает все нюансы записи. Устройство обеспечивает полнокровное, энергичное и точное в деталях звучание без каких-либо компромиссов, безошибочно достоверное в воспроизведении любого, даже самого сложного произведения.



KEF Reference – легенда – роскошная, как Bentley, высокотехнологичная, как гоночные болиды McLaren, и революционная, как интернет. Это сочетание дизайна и технологий, созданное для максимальной точного воспроизведения оригинального замысла автора, передающее всю гамму эмоций, заставляющее человека, откинувшегося на спинку кресла у себя дома, перенестись в концертный зал или самую гущу событий, происходящих на экране.

Легенда в мире звука

Британские акустические системы KEF Reference уже полвека считаются эталоном точности и чистоты воспроизведения звука. Их правильные, законченные линии, строгая, но одновременно с этим элегантная форма придется по вкусу как консерваторам, так и любителям смелых, современных решений в дизайне.

В KEF Reference предусмотрены различные виды колонок: напольная, полочная, настенная, дипольная, сабвуфер и колонка центрального канала. Каждая пара собирается вручную и тщательно подбирается по параметрам на заводе в графстве Кент в Англии.

О чем свидетельствует сертификат с результатами измерений и подписью мастера-сборщика.



KEF Reference 207/2

Флагман линейки – напольная модель **KEF Reference 207/2**, созданная для воспроизведения абсолютно естественного звучания. Наиболее точное выражение всех новейших технологий, высокое качество звучания, широкая полоса воспроизводимых частот и великолепная динамика – отличительные черты этой напольной акустической системы.

Тщательно продуманные технологии приводят к ощущению практически полного исчезновения самих акустических систем. А слушатель ощущает только естественное оригинальное звучание.



Reference 203/2

Конструкция трехполосной акустической системы **Reference 203/2** объединяет в компактном корпусе технологии и самый высокий уровень качества звучания. Стерефонический звуковой образ остается безукоризненным в любом месте прослушивания. Независимо от того, используется ли эта акустика в музыкальных системах или домашнем кинотеатре, она сохраняет великолепный баланс между размером и функциональными возможностями.

Говорят, клиент всегда прав. В 1853 году в ресторане г. Саратога, штат Нью-Йорк, особо капризный клиент – железнодорожный магнат Корнелиус Вандербильт, отказался есть картофель фри, который ему подали.

Он пожаловался, что тот был слишком толсто порезан и казался влажным. Шеф-повар ресторана Джордж Крам послушал гостя и переделал заказ, но клиент снова отказался. После нескольких неудачных попыток исправить блюдо по желанию гостя шеф-повар не выдержал и решил отомстить: он нарезал картофель ломтиками толщиной чуть ли не в лист бумаги. Сначала Вандербильт поморщился, потому что последняя попытка показалась ему слишком тонкой, ведь такой картофель нельзя наколоть на вилку, но когда попробовал несколько штук, то остался очень доволен. Все посетители ресторана захотели того же самого! Удачное блюдо появилось в меню под названием «Saratoga chips» (Саратогские чипсы) и вскоре стало популярно во всем мире.

Появление
чипсов



Самый
дорогой
сыр в мире

Один килограмм сыра под названием «Пуле» стоит 1300 долларов! Его производят на ослиной ферме в Сербии. Столь высокая цена сыра объясняется простыми подсчетами: на приготовление одного килограмма сыра уходит 25 литров свежего ослиного молока, литр которого стоит целых 40 евро! Интересно, что за сутки ослица может дать не более 200 миллилитров молока. Сыр «Пуле» из ослиного молока теперь входит в список самых дорогих деликатесов мира, располагаясь теперь рядом с омлетом с черной икрой из Нью-Йоркского отеля, самым дорогим гамбургером из ресторана в Лас-Вегасе за 5000 долларов и итальянскими трюфелями.

Вафель-
ный рожок



Даже программа 63-го берлинского кинофестиваля Берлинале, который будет проходить в немецкой столице с 7 по 17 февраля, включает в себя кулинарную тематику. На кинофестивале будет представлена картина итальянского режиссера, актера и сценариста Стефано Сардо «Slow Food Story». В фильме рассказывается об истории движения слоуфуд. Так называемое «медленное питание» зародилось в 1986 году в Италии, его поддержали во многих странах. Участники движения отрицают фастфуд и борются за сохранение национальных и региональных кулинарных традиций. А красным винам режиссеры Уорвик Росса и Дэвид Роуч даже посвятили целый фильм «Red Obsession». Каждый просмотр на кинофестивале будет сопровождаться кулинарными «постановками»: звездные шеф-повара угостят зрителей обедом, меню которого составят специально для каждого заявленного фильма.

Еда
становит-
ся одной
из главных
мировых
тем

В 1904 году в г. Сент-Луис проходила всемирная ярмарка, которая подарила миру одно из самых вкусных кулинарных сочетаний. Праздничный день выдался жарким, посетители ярмарки с удовольствием покупали мороженое. Клиентов было так много, что тарелок не хватало. К слову, именно в них до этого дня подавали сладкое лакомство. А вот у палатки, расположенной по соседству, в которой Эрнест Хамви, эмигрант из Сирии, продавал вафли, клиентов было немного. Он предложил делать из своих вафель рожки и туда накладывать мороженое. Так, придумав новое вкусное лакомство, он выручил продавца мороженого и хорошо заработал. Воодушевившись первым успехом, Хамви начал выпускать рожки в промышленных масштабах: сначала их делали вручную, а после 1921 года была придумана специальная машина.

Утка с яблоками

1 утка (весом 2-2,5 кг)
50 г масла сливочного
3 ч.л. меда
1 ст. красного сухого вина
500 г некрупных яблок
Соль, черный перец - по вкусу.

1. Вино смешать в сотейнике с медом, поставить на небольшой огонь и уваривать, пока объем жидкости не уменьшится в 2 раза, примерно 10 мин. Добавить сливочное масло, перемешать и снять с огня. Посолить, поперчить по вкусу.

2. Яблоки вымыть, разрезать на четвертинки, удалив сердцевинки. Сложить нарезанные яблоки в миску, добавить половину подготовленного соуса, перемешать.

3. Утку вымыть, обсушить, при необходимости опалить, кожу натереть солью, внутрь поместить яблоки. Разрез скрепить деревянными шпажками.

4. Оставшимся соусом смазать утку со всех сторон. Уложить птицу на противень грудкой вверх, налить на противень 50 мл воды. Поместить в разогретую до 200 °С духовку на 1,5 ч.

5. Готовую утку переложить на блюдо, накрыть фольгой и дать постоять 10 мин. Оставшуюся на противне жидкость перелить в сотейник. Поставить сотейник на сильный огонь. Довести до кипения и подать к утке.

Многофункциональный духовой шкаф GEFEST ДА 622-03РНЗМ достойно справится с приготовлением блюд различной сложности благодаря равномерному распределению температуры.

Характеристики:

- Сенсорный таймер-программатор
- Турбо-гриль
- Вертел
- Шашлычница
- Объемная подсветка
- Жировой фильтр
- Телескопические направляющие



GEFEST

Фирменные салоны GEFEST:

г. Минск, ул. Осипенко, 2
г. Минск, пр-т Партизанский, 18а
г. Барановичи, ул. Комсомольская, 9
г. Борисов, ул. Лопатина, 36
г. Брест, ул. Горького, 4

г. Витебск, ул. Жесткова, 8/1
г. Гродно, ул. К. Маркса, 42
г. Лида, ул. Советская, 29
г. Молодечно, ул. Б. Хмельницкого, 3
г. Пинск, ул. Ленина, 4

А также в магазинах «Корона ТЕХНО»

А знаете ли вы, что йогурт может быть оптимальным? Знакомьтесь! Компания «Савушкин продукт» представляет **йогурт, обогащенный бифидобактериями – «Оптималь»**. Институтом физиологии НАН РБ подтверждено, что **йогурты «Оптималь» способствуют нормализации обмена веществ и микрофлоры кишечника**, а значит, являются незаменимым и простым способом для решения проблем, связанных с пищеварением. И еще одна новинка! **Обезжиренные йогурты «Оптималь. Ничего лишнего!»** - низкокалорийные йогурты, предназначенные для тех, кто следит за своей фигурой, хочет выглядеть привлекательно, и при этом быть здоровым и успешным! Ищите йогурты с бифидобактериями «Оптималь» на полках магазинов вашего города.

ПИКАНТНЫЙ
МИКС



Фетакса пикантный микс - это удивительное сочетание нежного солоноватого вкуса феты и острых маринированных перчиков. Идеальное дополнение к вашему любимому салату. Придаст оригинальность и яркий вкус любому блюду!

НОВЫЙ
ОПТИМАЛЬНЫЙ
ВАРИАНТ!

Еще одна новинка от бренда РЕНЬ - семечки полосатые с солью! Уникальность данного продукта заключается в засолке с кристалликами соли на семечке и использовании особого сорта полосатой семечки.

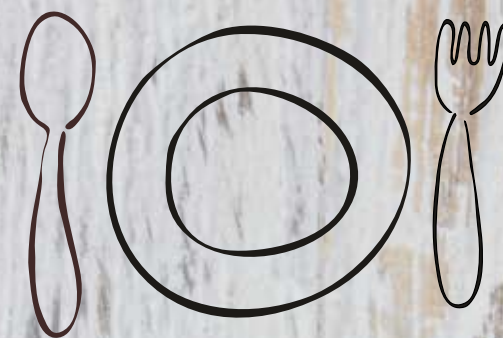
Мы используем самые крупные высококачественные семечки!

НОВИНКА
ОТ БРЕНДА
РЕНЬ



Йогурт Оптималь – это естественный комфорт!

С чего
начинается
день?



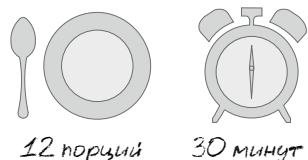
Маффины с ореховой пастой «Dorati»

- 200 г муки
- 100 г сахара
- 1 яйцо
- 150 мл кефира
- 50 мл растительного масла
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 0,5 ч.л. соды
- 120 г ореховой пасты «Dorati»
- щепотка соли

- 1 Разогреть духовку до 180 °С. В каждую ячейку формы поставить пергаментные формочки для маффинов.
- 2 Смешать муку, сахар, разрыхлитель, соду и щепотку соли.
- 3 В отдельной миске взбить до однородной массы яйцо, кефир и растительное масло, после чего вылить содержимое в мучную смесь.
- 4 Перемешать тесто ложкой до увлажнения муки. Не следует добиваться однородности теста, т.к. для маффинов характерна комковатость теста.
- 5 Распределить по 1,5-2 ч.л. теста в каждую формочку. Положить на середину по 1 ч.л. ореховой пасты «Dorati». Сверху закрыть еще 2 ч.л. теста. Выпекать 20 минут.



Маффины – небольшие порционные кексы. Такая выпечка станет прекрасным дополнением к чаю или кофе. Однако маффины могут быть не только сладкими. Их также готовят с начинкой из овощей, сыра, грибов, рыбы или ветчины.



12 порций

30 минут

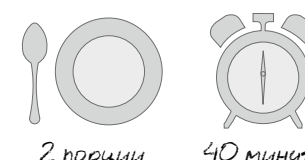


Домашняя гранола

Более здоровую еду, чем домашняя гранола, и не придумаешь. В отличие от магазинных вариантов в домашней нет трансжиров и искусственных добавок, и вы сами регулируете количество сахара. Можно добавлять свежие ягоды и фрукты, заливать йогуртом или горячим молоком.

- 200 г овсяных хлопьев
- 40 г жидкого меда
- 30 г оливкового масла
- 100 г орехов
- 100 г сухофруктов

- 1 Высыпать сухие овсяные хлопья в миску. Добавить мед и оливковое масло. Хорошо перемешать их до увлажнения.
- 2 Переложить хлопья на противень. Поставить в предварительно разогретую до 150 °С духовку. Готовить гранолу 40 минут, периодически помешивая.
- 3 После этого дать немного остыть и смешать с поджаренными орехами и сухофруктами.
- 4 Хранить в герметично закрытой банке. Подавать гранолу с йогуртом, свежими фруктами или ягодами.



2 порции

40 минут

Панкейки с клубнично- имбирным соусом

Для панкейков:

- 1 стакан муки
- 1 яйцо
- 1 стакан молока
- 2 ст.л. сахара
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 2 ст.л. растительного масла
- щепотка соли

Для соуса:

- 120 г клубники мороженой
- 1-3 ч.л. имбиря
- 2 ст.л. сахара
- 1 ч.л. крахмала

1 Для начала необходимо приготовить соус. Для этого клубнику засыпать сахаром, добавить 50 грамм холодной воды и, поставив на огонь, довести до кипения. Затем уменьшить нагрев и готовить пару минут, пока клубника не станет мягкой. После этого пюрировать соус.

2 Тем временем развести крахмал в 30 граммах холодной воды и влить его тонкой струйкой в клубничный соус, постоянно помешивая. Проварив пару минут, снять с огня.

3 Для панкейков взбить яйцо с молоком и растительным маслом при помощи венчика или миксера.

4 В отдельной миске смешать муку с сахаром, разрыхлителем и щепоткой соли.

5 Влить туда яично-молочную смесь и перемешать до однородного состояния.

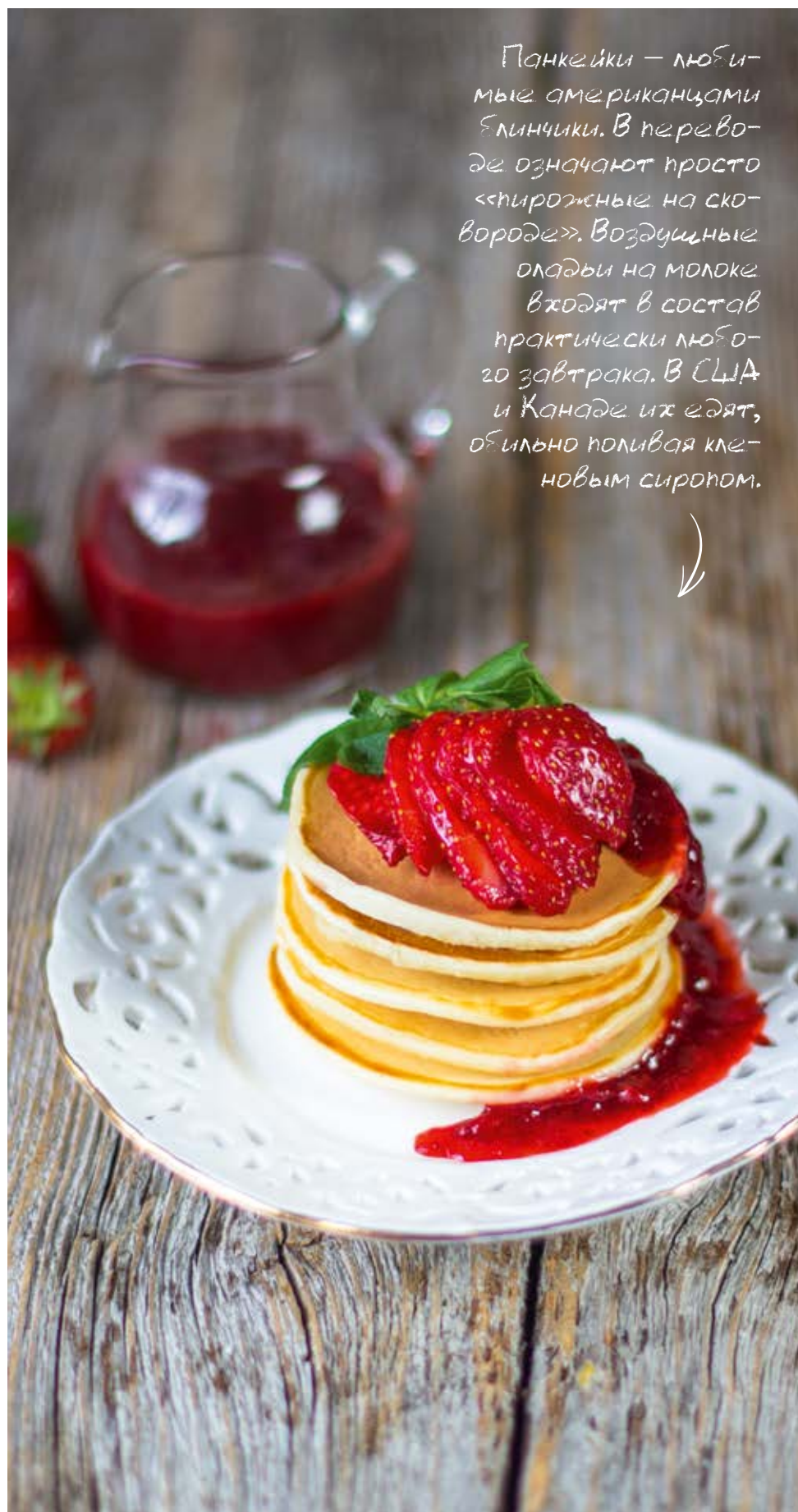
6 Жарить панкейки на хорошо разогретой сковороде с антипригарным покрытием (1-2 минуты с каждой стороны). Подавать с соусом.



3 порции



30 минут



Панкейки – любимые американцами блинчики. В переводе означают просто «пирожные на сковородке». Воздушные оладьи на молоке входят в состав практически любого завтрака. В США и Канаде их едят, обильно поливая кленовым сиропом.



ОДЮ-БЕЛЕСЕРВИСЦОВАГ 3 НИИ 101465075 - Лицензия Министерства финансов РБ №0230021-00006 от 20.10.2006., от 27.11.2013.

САЛОН ОБРУЧАЛЬНЫХ КОЛЕЦ Линии Любви

г.Минск

ул.Куйбышева 69

напротив Комаровского рынка

тел.: 335-21-18

WWW.RINGS.BY

САМЫЙ БОЛЬШОЙ ВЫБОР ОБРУЧАЛЬНЫХ КОЛЕЦ
НИЗКИЕ ЦЕНЫ. СКИДКИ

WWW.SVADBAMINSK.BY

тел.: 328-66-75

г.Минск

ул.К.Маркса 21

ЮВЕЛИРНЫЙ МАГАЗИН
Свадьба
ОБРУЧАЛЬНЫЕ КОЛЬЦА
И АКСЕССУАРЫ

Картофельная тортилья



Картофельная тортилья – традиционное блюдо в Испании и Мексике. Это компромисс между омлетом и запеканкой. Отличный вариант для сытного завтрака.

- 3 яйца
- 2 картофеля
- 1 репчатый лук
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст. л. растительного масла
- 2 веточки тимьяна
- соль, перец — по вкусу



2 порции



30 минут

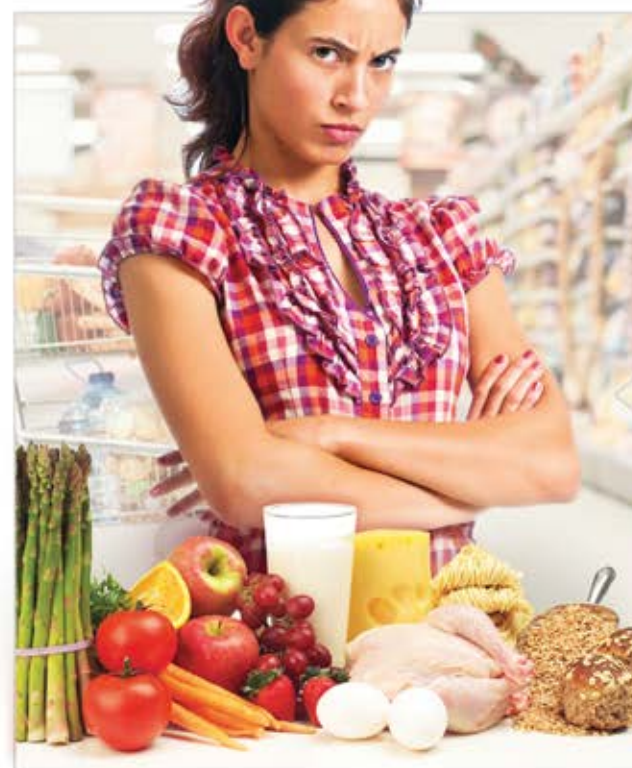
- 1 Картофель очистить и нарезать кружочками около 8 мм толщиной.
- 2 На сковороде разогреть масло, положить картофель и жарить на среднем огне 10–15 минут.
- 3 Тем временем нарезать лук полукольцами и измельчить чеснок.
- 4 Добавив к картофелю лук, жарить его еще 5–7 минут. В конце положить измельченный чеснок и тимьян.
- 5 Разбить яйца, вылить их в миску, посолить, поперчить и взбить вилкой до однородной консистенции.
- 6 Вылить яичную массу на сковороду. Жарить на небольшом огне с двух сторон до полной готовности. Готовую тортилью разделить на две порции и сразу же подавать.



Веб

www.oede.by

Oede!by



Вам продали некачественный товар?



Недосчитались продуктов в упаковке?



Поразила невежливость продавца?

Теперь все свои обиды вы сможете высказать в нашем разделе

«Добро пожаловать!»



Заходите и жалуйтесь! Выскажитесь – и вам станет легче! А мы поможем разобраться в создавшейся ситуации. Вместе мы сделаем наш город лучше!



Пакетики для сахара

Пакетики с сахаром – красивая и удобная вещь. Придумал ее Бенджамин Эйзенштадт, владелец кофейни в Нью-Йорке. Когда дела у заведения пошли неважно, ему на ум пришла идея расфасовать сахар в порционные пакетики, чтобы минимизировать затраты, ведь сахар таким образом не просыпался. Однако, понадеявшись на честность людей, Эйзенштадт, не запатентовав изобретение, поделился своей идеей с компаниями-производителями сахара, и те сразу же ухватились за нее. Денег горе-изобретатель, конечно, не получил. Но это не самое грустное во всей истории. Ведь по замыслу автора пакетики с сахаром должны были еще и помочь уменьшить количество мусора на столе. Эйзенштадт предполагал, что посетитель возьмет пакетик, поднесет к чашке, разломит его по середине. В руке у клиента окажется аккуратный фантик, а весь сахар попадет в горячий напиток. К сожалению, великолепная задумка редко работает так, как хотел того автор. Вместо этого люди до сих пор с упорством продолжают стряхивать сахар в одну часть пакетика, а затем другой рукой отрывают противоположный уголок.

Кукурузные хлопья

Как ни удивительно, но хрустящий завтрак придумал суровый человек – американец Джон Келлог, управляющий пансионом. Он был борцом за правильное питание и проповедовал не только здоровый образ жизни, но и отказ от плотских забав. Джон был одержим идеей создать альтернативу традиционному американскому завтраку. Однажды Джон и его брат Уильям в очередной раз увлеклись экспериментами с продуктами. Одна легенда гласит, что Джон забыл про замоченные зерна пшеницы, другая – что он не убрал остатки зерновой смеси и она засохла на плите. Главное, что в результате получились хлопья – отличный новый вид завтрака. Вот только мужчины потом разошлись во мнениях: Уильям считал, что столь удачный продукт нужно подсластить, а второй брат решил, что сахар – лишнее.

Мужчины почти всю жизнь провели в ссоре, но свою общую фамилию прославили. Уильям занялся производством придуманного братом продукта, и концерн Kellogg's долгое время занимал лидирующие позиции по производству хрустящих хлопьев.

фото: Caman Steiner, shutterstock



СЕЗОННАЯ
РАСПРОДАЖА
КОМКЕЦИЙ
осень/зима 2012/13

UNITED COLORS OF BENETTON SISLEY
SILVIAN HEACH mötivi
TATWM LTB
ADILISIK house

www.korona.by

Модный Могу

ООО «Табак-инвест» УНП 101333138

AXE

СДЕЛАЙ ПОДАРОК
СВОЕМУ ГЕРОЮ
И ПОЛУЧИ ПОДАРОК СЕБЕ!

КУПИ 2 ЛЮБЫХ ПРОДУКТА
AXE И ПОЛУЧИ
ДЕЗОДОРАНТ REXONA
В ПОДАРОК!

Организатор акции - ООО «Сальвин» (при совместном участии ООО «Табак-инвест») Место проведения акции: филиалы ООО «Табак-инвест» Торговые центры «Корона» УНП 101333138

Правила акции: с 04.02.2013 г. по 04.03.2013 г. купите 2 любых продукта AXE мужской серии и получите в подарок женский дезодорант торговой марки Rexona. Подарок можно получить в торговых центрах «Корона», в которых была сделана покупка. За 1 час можно получить только 1 подарок. Количество подарков ограничено. Денежный эквивалент подарка не выдается. Внешний вид подарка может отличаться от изображенного в рекламных материалах. ООО «Сальвин» УНП 100819821

КОРОНА



ЦАРСКИЙ ПЛОД

Гранат считают царским плодом. Существует легенда о том, что первое гранатовое дерево посадила на Кипре богиня любви Афродита. У многих народов его цветки и плоды до сих пор считают символом богатства, изобилия и плодородия. В круглом, ярком, красивом гранате с чашелистиками в форме короны чувствуется аристократичность.

Кстати, гранат является ягодой. Его широко применяют в кулинарии и ценят за удивительные лечебные свойства. В кавказской кухне популярен уваренный сок граната, который служит приправой к различным блюдам. Особый вкус приобретают мясо или овощи, если добавить к ним чуть-чуть такого соуса.

В восточной кухне используется сахар гранадин, который получают из молодых корней гранатового дерева. Высушенные зерна полюбили в Индии и используются как приправа. Из плодов граната готовятся различные напитки: вино, пунш, сироп гранадин.

Гранаты богаты витаминами С, В₁, В₂ и бета-каротином. Высоко содержание в них кальция, калия и железа. А по благотворному воздействию антиоксидантов гранаты превосходят чернику, красное вино и зеленый чай! И дело даже не в ценности отдельных веществ, что содержатся в гранате, секрет целебной силы заложен в гармоничном сочетании полезных элементов. Даже белые перемычки, разделяющие зерна, можно высушить и добавлять в чай. Это поможет уравновесить нервную систему, снимет тревогу и избавит вас от бессонницы. Диетологи советуют употреблять гранат в пищу как можно чаще, поскольку этот продукт нормализует обмен веществ и оказывает общеукрепляющее действие.

Спелые гранаты – самые вкусные. В каждом из земных полушарий свой гранатовый сезон. В северном – плоды созревают преимущественно с сентября по январь, в южном – с марта по май.

Качественные гранаты должны быть большими, тяжелыми и блестящими. Выбирайте плоды без повреждений и коричневых пятен. Чтобы надолго сохранить гранаты, замораживайте их целиком в пакете для заморозки.

Можно использовать гранат в свежем виде, как специю или для приготовления соуса. Главное – не лишать себя чудесного кисло-сладкого вкуса и полезных для организма элементов, которые щедро дарит нам царский плод.



Большой выбор кондитерских изделий собственного производства на любой вкус!

Изготовление тортов на заказ.



КОРОНА
ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР

МАГАЗИН ПРИЯТНЫХ ПОКУПОК

Лицензия № 50000/1351 выдана Мингорисполкомом от 29.01.04 г., действительна по 28.01.2014 г. ООО «Табак-инвест» УНП 101333138



Куркума

Уроженка Индии и Индокитая. Куркума имеет ярко-желтый или оранжево-желтый цвет, который придает блюдам красивый оттенок. В повседневной индийской кухне эту пряность используют как замену дорогому шафрану. Класть в блюдо куркуму нужно «на кончике ножа». Пряность используют в диетах для снижения веса. Она способствует усилению обмена веществ и снижает уровень холестерина в крови.

Бадьян

В переводе с китайского означает «восемь углов». Специю добавляют в выпечку и кондитерские изделия. В древние времена считалось, что бадьян способен очистить человеческие мысли. Интересно, что эти семена освежают дыхание не хуже жевательной резинки.



Шафран

Пряность, получаемая из тычинок цветков крокуса. Чтобы получить 1 кг шафрана, необходимо вручную собрать 170 000 цветков! Сама царица Клеопатра любила эту пряность: принимала ванны с шафраном перед романтическим свиданием. Шафран – самая дорогая пряность в мире. Килограмм может стоить несколько тысяч долларов.

Кориандр

Считается самой распространенной в мире пряностью, поскольку он неприхотлив к условиям произрастания. Его добавляют во многие блюда. В древности высушенные семена кориандра были известны как афродизиак. А в средние века это пряное растение входило в рецептуру приворотных зелий.



Кардамон

Считается одной из самых древних и самых ценных специй в мире. Согласно легенде, его история начинается еще во времена правления царицы Вавилона Семирамиды. В наши дни в кулинарии кардамон используют в виде высушенных семян. Они обладают приятным ароматом и сладковатым вкусом.



Паприка

Получают ее путем высушивания и перемалывания стручков красного сладкого перца особых сортов. Ее добавляют практически во все мясные блюда, хорошо сочетается с курицей или свининой. Недавние научные исследования показали, что паприка содержит больше аскорбиновой кислоты, чем цитрусовые.

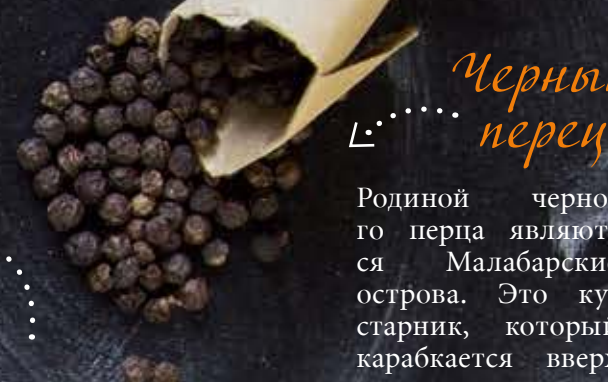
Карри

Смесь пряностей на основе корня куркумы. Родиной является Индия. В карри обычно сочетается 5-12 компонентов. Эта пряная смесь способствует очищению крови, обладает противовоспалительными качествами, выводит токсины.



Корица

Ее получают из коры вечнозеленого коричневого дерева. Эта специя считается одной из самых праздничных и входит в тройку рождественских запахов. Она является одним из средств против депрессии: ее аромат бодрит и повышает настроение. Корица ускоряет обмен веществ, тонизирует и согревает организм.



Черный перец

Родиной черного перца являются Малабарские острова. Это кустарник, который карабкается вверх по деревьям, как виноград. Горошинки собирают недозревшими и высушивают их на солнце. Плоды морщатся и чернеют. В древние времена горшки с перцем стоили огромных денег и их принимали в оплату налогов и в качестве приданого.



Белый перец

Дает то же растение, что и черный. С кустарника собирают зрелые плоды и обрабатывают. Специю чаще используют для нежирных блюд и рыбы. Интересно, что Марк Аврелий обязал таможенно Александрии взимать с купцов налог белым перцем.



Красный перец

Хорошо сочетается с мясом. Он способствует сжиганию калорий в организме, поэтому его стоит применять для похудения. При добавлении небольшого количества чили в любые блюда «гасится» примерно 45 калорий.



Кумин (зира)

Семена с пряным запахом и ореховым привкусом. Цельные зернышки добавляют в плов или хлеб, а молотый хорош для мясных изделий. В средние века существовало поверье, по которому жених и невеста, которые пронесут через всю церемонию бракосочетания зерно зиры, будут непременно счастливы.

Когда наступает холодная пора года, хочется закутаться в плед и выпить что-то горячее, чтобы жар шел изнутри. Все рекорды по популярности в зимнее время бьет чудесный ароматный напиток глинтвейн. Он согревает не только тело, но и душу.



В переводе с немецкого глинтвейн означает «пылающее вино». Откуда появился этот напиток - никто точно сказать не может. В кулинарной книге древнеримского кулинара Апициуса, в разделе винопития, рассказывалось о специях, которые могут облагородить и подчеркнуть вкус вина. Однако никто не думал о том, чтобы подать эту смесь горячей. Прошло время, Римская империя пала. Изменились характеры и вкусы людей, но рецепт пряного вина сохранили. В период средневековья напиток стали нагревать.

Наибольшую популярность глинтвейн приобрел в странах с холодным климатом. Это отличное средство от переохлаждения, которое тонизирует и является, пожалуй, самым вкусным лекарством от простуды.

Процесс приготовления глинтвейна – дело интересное и увлекательное. Вы можете импровизировать с крепостью напитка и вкусовыми оттенками, добавляя специи по своему усмотрению и регулируя сахар до нужного вкуса. Подавайте глинтвейн в высоких прозрачных стаканах или керамических чашках. К глинтвейну можно поставить на стол любимое печенье, тарелку с фруктами и сыром. Голландцы, например, закусывают пончиками, а немцы – пирожками. А на одном итальянском курорте подают вкусную закуску мустачьоли – тончайшее печенье в форме ромбиков.



На 3 порции,
время приготовления:
20 мин.

ГЛИНТВЕЙН С ЯБЛОЧНЫМ СОКОМ

- 500 мл белого сухого вина
- 250 мл яблочного сока
- 4 палочки корицы
- 10 бутонов гвоздики
- 1 звездочка аниса
- 1/4 апельсина
- щепотка мускатного ореха

Влить вино и яблочный сок в кастрюлю. Добавить дольки апельсина, специи и поставить на огонь. Нагревать на среднем огне, не доводя до кипения. Затем процедить глинтвейн и подавать.



ГЛИНТВЕЙН С КОНЬЯКОМ

- 500 мл красного полусухого вина
- 100 мл коньяка
- 1,5 ст.л. сахара
- 1/2 лимона
- 8 бутонов гвоздики
- 1 звездочка аниса
- 2 шт. кардамона

Перелить вино в кастрюлю, добавить лимон, сахар и специи. Поставить на плиту и нагревать на среднем огне минут 10. После чего влить коньяк, отставить глинтвейн в сторону и дать постоять минут 5. Затем процедить и подавать.



На 3 порции,
время приготовления:
20 мин.



ГЛИНТВЕЙН С АПЕЛЬСИНОМ

- 500 мл красного полусладкого вина
- 1 ст.л. сахара
- 1/2 апельсина
- 1/2 лимона
- 2–4 ломтика имбиря
- 2–3 палочки корицы
- 8–10 бутонов гвоздики

Снять цедру с апельсина и выдавить сок. В кастрюлю влить вино, добавить сахар, лимон, цедру апельсина, корицу, ломтики имбиря и бутоны гвоздики. Нагревать на среднем огне около 10 минут, не доводя при этом до кипения. В конце влить апельсиновый сок, перемешать. После чего процедить глнтвейн и подавать.



Приготовьте чудесный ароматный напиток и согрейте своих близких. Глнтвейн – напиток, тепло которого совершает чудеса в холодные и неуютные дни.



На 3 порции,
время приготовления:
20 мин

Домашняя выпечка



Киш с грибами

Для теста:
150 г муки
150 г сливочного масла

Для начинки:
200 г шампиньонов
50 мл растительного масла
1 шт репчатого лука
3 яйца
200 г твердого сыра
2 зубчика чеснока
1 ст.л. растительного масла
Соль, перец — по вкусу.



1. Для начала приготовим тесто. Для этого смешаем муку со щепоткой соли, добавим охлажденное сливочное масло, нарезанное небольшими кубиками. Перетрем руками в крошку.

2. Затем нужно влить 2-3 ст.л. холодной воды и замесить тесто. Обернуть пленкой и поставить в холодильник минут на 30.

3. Тем временем займемся начинкой. Шампиньоны и репчатый лук нарезать ломтиками.

4. Разогреть масло в сковороде, обжарить

лук с грибами до золотистого цвета. В конце добавить измельченный чеснок, соль и перец. Дать остыть.

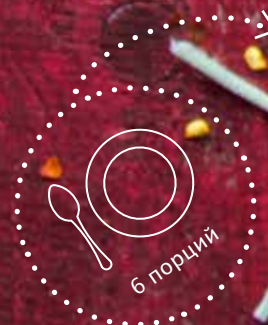
5. Яйца взбить вилкой или венчиком, добавить натертый на мелкой терке сыр и грибы с луком. Перемешать начинку.

6. Тесто достать из холодильника, раскатать в круг толщиной около 4-5 мм и уложить в форму. Наколеть тесто вилкой в нескольких местах.

7. Выложить начинку и запекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке минут 25-30. Подавать пирог можно в теплом и холодном виде.

Кекс с сыром и травами

Для теста:
360 г муки
300 мл молока
200 г твердого сыра
2 яйца
2-3 зубчика чеснока
3 ч.л. разрыхлителя
3-4 ч.л. прованских трав
1/3 ч.л. сушеного перца чили
1/3 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли



1. Смешать муку с травами, разрыхлителем, солью и специями.

2. В отдельной миске смешать яйца и молоко.

3. Влить яично-молочную смесь в мучную и перемешать.

4. Добавить измельченный чеснок и тертый сыр, еще раз хорошо перемешать.

5. Выложить тесто в форму и выпекать в предварительно разогретой до 170 °С духовке минут 40-50.

Цитрусовый тарт с сыром Almette

Для теста:

200 г муки
100 г сливочного масла
1 яйцо
1-2 ст.л. холодной воды
щепотка соли

Для крема:

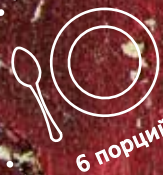
70 мл лимонного сока
3 желтка
60 г сливочного масла
90 г сахара
400 г творожного сыра «Альметте» Сливочный
1 ст.л. сахарной пудры
1 красный грейпфрут
1 зеленый грейпфрут
1 апельсин



*Тарт (фр. tarte) – открытый пирог с начинкой, представитель традиционной кухни южных областей Франции.



1 час 10 минут



6 порций

1. Приготовить тесто. Для этого смешать муку с солью, добавить охлажденное сливочное масло. Перетереть руками в крошку. Затем добавить яйцо и воду, замесить тесто. Обернуть пленкой и поставить в холодильник на полчаса.

2. Тем временем приготовить крем. Смешать лимонный сок с сахаром, добавить желтки и быстро перемешать, пока они не свернулись. Поставить смесь на водяную баню и, помешивая, варить до загустения. В процессе варки добавлять небольшими кусочками сливочное масло. В итоге у нас получится заварной цитрусовый крем. Дать ему остыть.

3. Взбить творожный сыр «Альметте» Сливочный с сахарной пудрой до пышности. Добавить цитрусовый крем и перемешать.

4. Достать тесто, раскатать, придав ему форму прямоугольника толщиной около 4 мм. Уложить тесто в квадратную или прямоугольную форму, наколоть вилкой. На тесто положить пергаментную бумагу, а на нее насыпать «груз» (это может быть любая крупа) — для того, чтобы тесто в процессе выпечки не деформировалось, а осталось ровным. Поставить в предварительно разогретую до 200 °C духовку минут на 20-30.

5. После этого дать остыть основе, а затем извлечь из формы.

6. Заполнить песочную основу цитрусовым кремом и украсить дольками грейпфрутов и апельсина.

Тарталетки с Almette

Приготовление:

Выберите один из семи вкусов творожного сыра «Альметте» Сливочный. Аккуратно заполните им тарталетки. При этом постарайтесь не уплотнять сыр, чтобы он не потерял своей воздушности. Сверху тарталетки можно украсить зеленью, листьями мяты, помидорами черри или оливками.

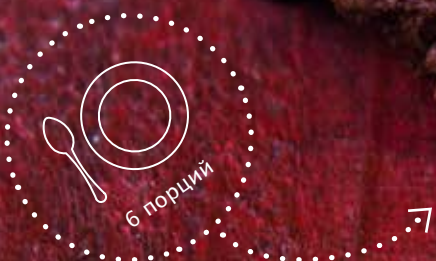
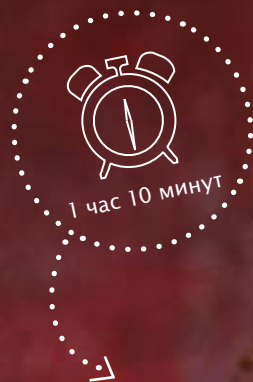
Не бойтесь экспериментировать и со сладкими добавками. Для этого особенно подходит «Альметте» с йогуртом или со сливочным вкусом. Выложенный в тарталетки сыр можно полить медом и добавить кедровых орешков. Украшением могут послужить любые ягоды: клубника, малина, голубика, виноград.

Ингредиенты:

творожный сыр «Альметте» Сливочный
тарталетки
помидоры черри
кедровые орешки
мед
мята
зелень



Шоколадный кекс



1. Смешать муку с какао, разрыхлителем и щепоткой соли.
2. Размягченное масло взбить с сахаром до пышной массы. Затем по одному ввести яйца, продолжая взбивать.
3. Всыпать в яично-масляную массу муку с какао. Перемешать и вылить в форму.
4. Выпекать при температуре 160°C 40 минут. Затем дать кексу остыть и извлечь из формы.
5. Пока кекс остывает, растопить на водяной бане шоколад в сливках, хорошо перемешать.
6. Покрыть кекс шоколадом, посыпать рублеными орехами.

Для теста:
 350 г муки
 80 г какао
 200 г сахара
 200 г сливочного масла
 4 яйца
 1 ч.л. разрыхлителя
 щепотка соли

Для глазури:
 100 г горького шоколада
 70 мл жирных сливок
 50 г рубленых орехов

Умная техника по легким ценам!

КОРОНА

ТЕХНО



PHILCO

ВИННЫЙ ШКАФ PW19 BI

- Защита от УФ
- Поддержание влажности 50-80%
- Поддержание темп-ры +5 - +22С°
- Бесшумная работа
- Деревянные полки

4 600 000

Цвета:



SENCOR

ВЕСЫ КУХОННЫЕ SKS 5011

- Ультратонкий дизайн

99 900



SENCOR

ЭЛЕКТРОЧАЙНИК SWK 1900

- Установка температуры (5 режимов)
- Сенсорное электронное управление
- Функция поддержания температуры

549 000



PHILCO

ВИННЫЙ ШКАФ PW12

- Вертикальное и горизонтальное хранение
- Поддержание темп-ры +8 - +18С°
- Бесшумная работа

1 490 000

Подробности на сайте www.korona.by и в сети супермаркетов "Корона ТЕХНО":

ТЦ "Корона"
г. Минск,
ул. Кальварийская, 24

ТЦ "Замок"
г. Минск,
пр. Победителей, 65

ТЦ "Корона"
г. Витебск,
Бешенковичское шоссе, 3-1

ТЦ "Корона"
г. Брест,
ул. Московская, 210

ТЦ "Корона"
г. Бобруйск,
ул. 50 лет ВЛКСМ, 33

Джентльмены не будут голодать – они научились готовить

«Ваш пудинг, сэръ!»

Мишленовские звезды с завидной регулярностью завоевываются Гордоном Рамзи. Он стал единственным шотландцем, ресторан которого удостоивался трех звезд. Пройдя путь от скромного чистильщика овощей до одного из самых влиятельных людей своей страны, Гордон Рамзи представляет сейчас около десяти ресторанов в Великобритании, из которых почти все имеют хотя бы одну звезду Мишлен, владеет 3 пабами и 12 заведениями за пределами Соединенного Королевства. Он вспыльчив и требователен, считая, что все должно выполняться четко и правильно, а блюдо должно быть простым и понятным. Свои строгие правила Рамзи прививает другим, а если кто-то не в силах усвоить его поучения с первого раза, тогда – «пошел к черту!». О его кухонных «разборках» снято несколько шоу (самое известное из них – «Адская кухня»). Гордон Рамзи – скандалист, благодаря которому любимая еда британцев – овсянка, пудинг и рыба с картошкой наконец-таки ушли из анекдотов.



Что важнее?

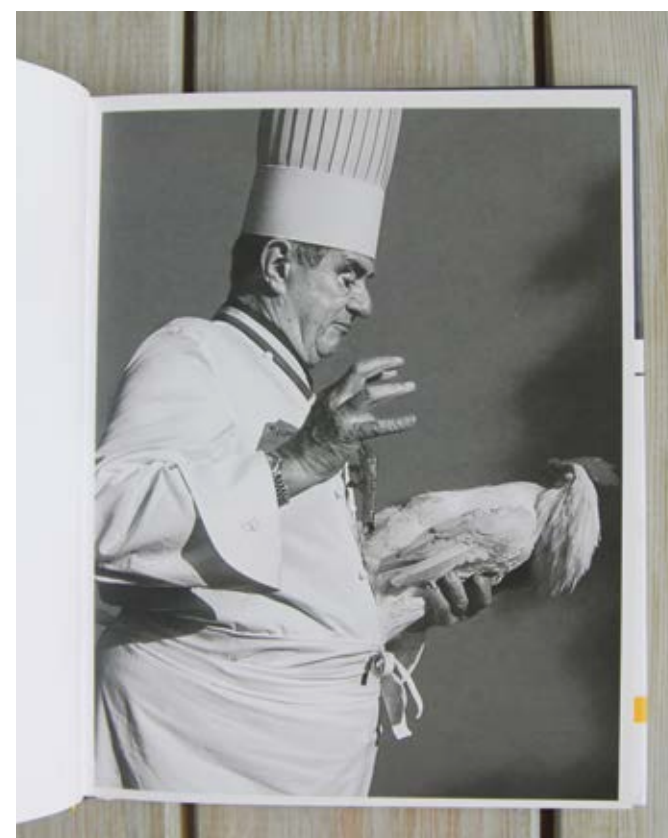
Великолепные шеф-повара – мужчины завоевали первые места. Они приводят аргументы, почему женщинам в этом ряду не место: у дам вкусовые чувства менее развиты (хотя ученые в суждениях расходятся), леди не столь выносливы, способность управлять людьми у представительниц слабого пола хуже. К тому же женщины при приготовлении пищи рассматривают как что-то личное, а мужчины гордятся самой едой, могут отдаваться своему труду во имя результата, признания, награды. Но если на все вышеперечисленных аргументы можно найти весомые слова «против», то одна деталь действительно ставит сильный пол на одну позицию впереди женщин. За почетные награды в области кулинарии мужчины борются ничуть не хуже, чем за футбольный кубок на Чемпионате Мира. Искусство угодить гурману они осваивают с упорством. Мужчины готовят ради искусства, а женщины – чтобы накормить любимых. Хотя иногда трудно сказать, что важнее.

Кого выбирают президенты?

Фернан Пуана – учитель таких знаменитостей, как Поль Бокюз, Жан Труагруа и Ален Шапель, никогда не соглашался брать в обучение женщин. Когда у него спрашивали, почему, он отвечал: «Предназначение женщин – украшать профессиональные кухни». К слову, Поль Бокюз подтвердил слова наставника, отметив, что «шеф-повар, называющий блюда в честь женщины, – джентльмен и дипломат, а шеф-повар, который приглашает эту женщину на свою кухню в качестве коллеги, – просто дурак». Что касается высокой кухни, – тут можно вспомнить американских президентов, начиная с Томаса Джефферсона, который взял на работу французского шеф-повара – мужчину. Большинство последующих президентов Америки следовали этому примеру и приглашали управлять кухней Белого Дома именно мужчин. В Англии для работы на королевской кухне тоже отбирались представители сильного пола (англичане, как мы знаем, отличаются своими консервативными взглядами).

Повар века

Синонимом высокой кухни стало имя легендарного француза Поля Бокюза. Хранительницей кулинарных традиций в его семье была прабабушка. Сам Поль, который хотел во что бы то ни стало научиться поварскому искусству, решил не путаться на кухне у отца и отправился постигать азы ремесла в другое заведение. Сначала его даже не подпускали к дверям, разрешая лишь ездить на рынок и помогать с выбором продуктов. Уже тогда Поль твердо усвоил: качественные ингредиенты – главное, с чего нужно начинать. Поработав еще в нескольких заведениях, поучившись у самого Фернанда Пуана, отца современной французской кухни, Поль Бокюз вернулся в ресторан отца. Через несколько лет это заведение стало носить три звезды Мишлен. Находясь на вершине славы, Поль Бокюз не мог не вернуть семейную реликвию – название «Ресторан Бокюз», которое продал в свое время его дед вместе с принадлежавшим семье заведением. За свою 87-летнюю жизнь Поль Бокюз открыл несколько ресторанов и учредил кулинарную премию «Золотой Бокюз», которая стала самой высокой наградой в кулинарном мире. Организовывал торжественные президентские приемы, наладил выпуск собственного вина, был награжден орденом Почетного легиона. Великий Поль Бокюз провозглашен «Поваром века».



Любимчик королевы

Среди знаменитостей Великобритании никак нельзя не заметить Джейми Оливера. Молодой, смешной и энергичный парень, впервые появившийся на телеканале в интерьере собственной кухни с задачей приготовить что-то легкое для своих друзей, покорила сердца многих англичанок и завоевал всемирную любовь. Приготовление обеда за 30 минут, борьба с неправильным питанием – что бы ни делал Джейми Оливер, это дается ему с фантастической легкостью. Он начал карьеру в качестве чистильщика картошки, и вот уже 37-летний мужчина завоевывает народное звание «самый любимый шеф-повар». Его проекты выходят за рамки кухни. Джейми Оливер который год борется за улучшение питания в школах, отвергает фаст-фуд, а его благотворительные проекты «Fifteen» ценятся особо. Шеф-повар ведет подготовку 15 молодых людей из неблагополучных семей к работе в ресторанах. К слову, заслуги Джейми оценила сама королева. В 2003 году она наградила повара рыцарским орденом.

Крем-суп

из цветной капусты
с шафраном и беконом



Ингредиенты:
800 мл воды
400 г цветной капусты
1 шт. репчатого лука
200 мл 20% сливок
30 г сливочного масла
2 ч.л. муки
1/2 ч.л. шафрана
80 г бекона

1. В кипящей подсоленной воде отварить цветную капусту до полуготовности.

2. Тем временем нарезать репчатый лук небольшими ломтиками и пассеровать на сливочном масле до прозрачности.

3. Затем всыпать муку и держать еще на небольшом огне до исчезновения запаха сырой муки.

4. Добавить пассерованный лук и шафран в кастрюлю с капустой, варить еще 5 минут.

5. Суп протереть через сито или пюрировать блендером. Влить сливки, посолить, поперчить по вкусу и довести до кипения.

6. После снять с огня и подавать с поджаренным беконом.



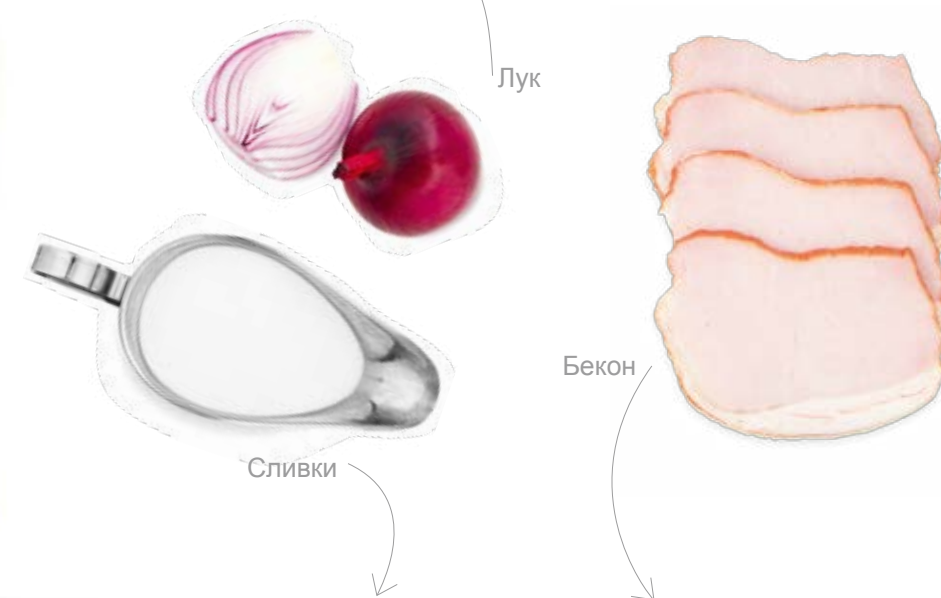
Цветная капуста



Лук

Сливки

Бекон



4



5



6





Паста

с томатным соусом
и мясными шариками

Ингредиенты:

160 г спагетти
200 г помидоров
в собственном соку
1 шт. репчатого лука
2 зубчика чеснока
250 г мясного фарша
50 г твердого сыра
1 ст.л. растительного масла
2 веточки базилика
Соль, перец – по вкусу.



1. Нарезать лук ломтиком и обжарить вместе с измельченным чесноком на растительном масле.

2. Затем добавить помидоры в собственном соку и тушить минут 20, разминая при этом томаты лопаткой. Фарш посолить и поперчить.

3. Сформовать небольшие фрикадельки и обжарить до золотистого цвета.

4. Положить фрикадельки в томатный соус, добавить несколько измельченных листиков базилика, посолить и поперчить по вкусу и тушить еще минут 10.

5. Тем временем отварить пасту, согласно инструкции на упаковке. Сцедить воду и подать с томатным соусом и фрикадельками, щедро посыпав тертым сыром.



Спагетти



Томатная паста

Оливковое масло

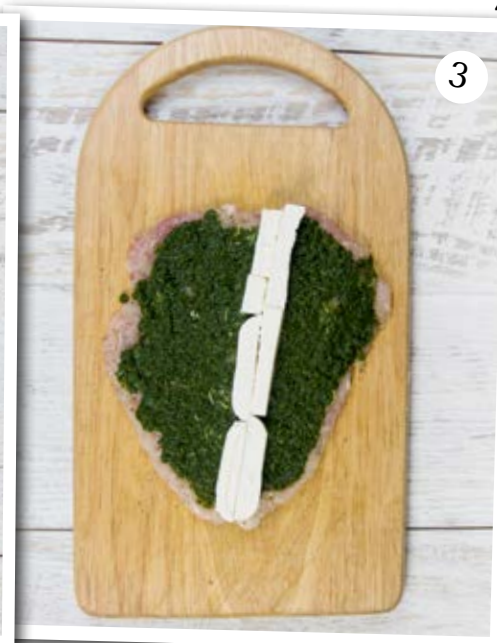
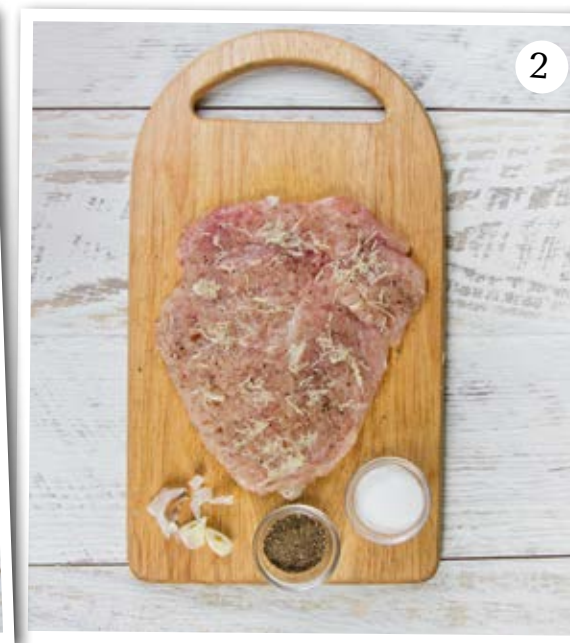
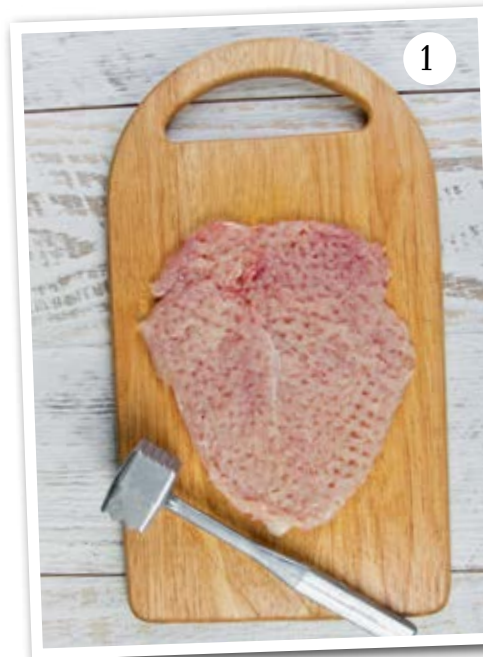




Куриные рулетики со шпинатом замороженным и сыром

Ингредиенты:
50 г замороженного шпината
230 г куриного филе
1 ст.л. растительного масла
50 г сыра фета
1-2 зубчика чеснока
 Соль, перец – по вкусу.

1. Куриное филе накрыть пищевой пленкой и отбить в достаточно тонкий пласт.
2. Посолить и поперчить, смазать измельченным чесноком.
3. Распределить по всей поверхности филе размороженный шпинат. По центру выложить сыр фета.
4. Затем свернуть в плотный рулетик, перевязать нитью.
5. Обжарить на растительном масле со всех сторон до готовности.



Чеснок



Куриное филе



Оливковое масло

Замороженный шпинат

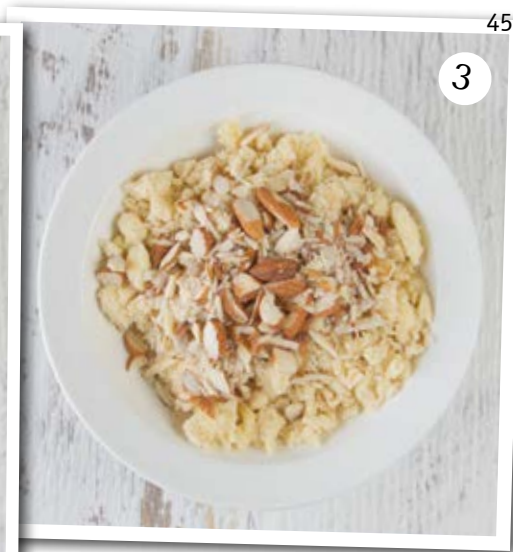
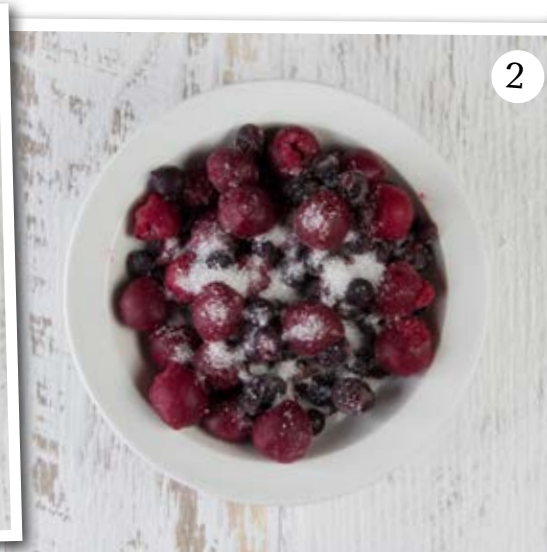




Крембль ягодный

Ингредиенты:
200 г замороженных ягод
50 г муки
50 г сливочного масла
50 г сахара
50 г орехов
 щепотка соли

1. Замороженные ягоды перемешать с 20 г сахара и выложить в жаропрочную форму.
2. Муку смешать с оставшимся сахаром и щепоткой соли.
3. Добавить охлажденное масло и перетереть все в крошку.
4. Затем перемешать с рублеными орехами и распределить крошку поверх ягод. Запекать при 180 °С 20-25 минут.



*«Кухня
требует
любви...»*



Это монументальное здание по улице Ленина, вход в которое охраняют львы, знают многие минчане. Большие окна, открывая взгляду пространство на кухне, привлекают внимание случайных прохожих. Что касается завсегдатаев заведения — они точно знают: недостаточно просто увидеть, нужно обязательно попробовать создаваемые там кулинарные шедевры.

Grand Cafe

*Знакомьтесь:
шеф-повар
Томмазо Д'Амато*

Меню в Grand Cafe создает итальянский шеф-повар ресторана Томмазо Д'Амато. Он старается подобрать слова на русском, потом переходит на английский, чтобы перечислить все составляющие особенного блюда, в состав которого входят не только продукты....



— Скажите, пожалуйста, вы давно работаете у нас в Беларуси?

— Впервые приехал сюда три года назад. Главной моей задачей была помощь при открытии Grand Cafe. Так я открыл для себя и полюбил Минск. Провожу здесь несколько месяцев, потом возвращаюсь обратно в Италию. Моя задача — устраивать мастер-классы для шеф-поваров, обучать их тонкостям итальянской кухни. Своего заведения в Италии у меня нет. Я — «свободный художник». В основном обучаю других шеф-поваров и только летом, когда приостанавливаются все образовательные программы, работаю в определенном ресторане.

— Где вы постигали поварское искусство?

— Мне 33 года. Я родился в Италии. Из своего родного местечка переехал в Тоскану, чтобы поступить в кулинарную школу. После обучения работал в ресторанах, накапливал опыт. Шеф-поваром стал, когда мне исполнился 21 год. Много путешествовал по Италии, изучая кулинарные традиции того или иного региона, был в Европе. Получается, в общей сложности провел на кухне вот уже 18 лет.

— Существует мнение, что в Италии готовят каждый итальянец....

— Действительно, у нас все хотят и любят готовить. Даже если итальянец не является дипломированным специалистом, он с удовольствием готовит что-то для своей девушки или старается удивить членов своей семьи. Но, разумеется, далеко не каждый итальянец — шеф-повар. Чтобы стать шеф-поваром, необходимо любить свою работу. Ведь часто приходится жертвовать семьей, друзьями, личной жизнью. Проводим на кухне по десять или одиннадцать часов шесть дней в неделю, несмотря на то, что один из этих дней — твой собственный день рождения или другой семейный праздник. Но я люблю свою работу и скучаю по кухне, если долго там не бываю.

— Вы сами выбираете продукты для своих блюд?

— Когда я приехал в Беларусь впервые — две недели потратил только на то, чтобы изучить имеющиеся продукты и рынки. В итоге теперь половину необходимого покупаю здесь, другую половину составляют импортные ингредиенты.

— Устраивают ли вас потребительские свойства того, что у нас продается?

— В первое время было несколько проблем. Главная — продукты не всегда одинакового качества. Сегодня мясо вкусное, а завтра — нет. Рыба и морепродукты составляют в Италии 70 процентов рациона — сказывается близость моря, а в Беларуси качественные морские дары сложно приобрести. Мне понадобилось три года, чтобы найти поставщиков, которые теперь знают меня в лицо и предлагают лучшее.

«ГЛАВНОЕ — ПРИГОТОВИТЬ БЛЮДО С ЛЮБОВЬЮ»

— Какие белорусские продукты вам особенно нравятся?

— У вас неплохое мясо, телятина, например. С говядиной сложнее: то есть, то нет мяса необходимого качества. Выбор продуктов — важная часть моей работы. Сначала я придумываю блюдо, а потом ищу подходящие ингредиенты. Черная икра у вас хороша!

— Икра, к сожалению, привозной продукт. Вам понравилась, как ее подавали в наших заведениях?

— Я считаю, что картофельные блины с черной икрой, приправленные сметаной, луком и петрушкой, являются лучшим вариантом подачи столь дорогостоящего продукта. Еще мне нравится ваша картофельная бабка, мочанка с блинами. Белорусские блюда отличаются от того, что я привык видеть у себя в Италии на столе.

— Ваши домашние наверняка рады, что вы стали шеф-поваром. Часто готовите дома?

— Мне, конечно же, хочется порадовать семью, но я много работаю. В Италии рабочий день длится примерно десять часов в день. Шеф-повара приходят в девять утра и работают примерно до трех. Потом перерыв до шести вечера — небольшой традиционный послеобеденный отдых от жары. Заканчивается рабочий день около одиннадцати. А вот в Минске могу работать пятнадцать часов в день. Нужно постоянно все контролировать, чтобы был порядок.

— Скоро 14 февраля — День святого Валентина. Подскажите, пожалуйста, какими блюдами влюбленным порадовать друг друга?

— На самом деле не столь важно, какие ингредиенты вы выберете или какое блюдо решите подать. Главное — приготовить его с любовью. Тогда самое простое блюдо будет вкуснее многих изысканных и сложных.

— Должно быть, это верно и в других случаях?

— Мне кажется, что любое дело нужно делать с удовольствием. Повар должен ценить продукты, знать, что и как лучше использовать. Нельзя делать только для того, чтобы сделать. Когда вы готовите — забудьте обо всем. Пусть только процесс приготовления занимает ваши мысли. Будьте спокойны. Стрессы, нервы, злость — все это как бы проецируется на блюдо. Может быть, в другой профессии это не так важно, но кухня требует любви и полной самоотдачи.



ЧЕРНАЯ ТРЕСКА С МАРИНОВАННЫМ КИСЛО-СЛАДКИМ ЛУКОМ, ПОЛЕНТОЙ И ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ ОТ ТОММАЗО Д'АМАТО

Ингредиенты:

Черная треска – 140 г

Полента – 30 г

Красный лук – 50 г

Оливковое масло – 50 г

Соль – 10 г

Сахар – 30 г

Изюм – 20 г

Зеленая фасоль – 50 г

Кедровые орехи – 20 г

Белое вино – 20 г

Бальзамический уксус – 5 г

Лук-порей – 5 г

1) Обжарить на оливковом масле лук, добавить белый винный уксус и немного вина. Всыпать кедровые орехи, изюм, соль и сахар. Готовить 5-10 минут, пока вино и уксус не выпарятся.

2) В кипящую воду положить зеленую фасоль на несколько минут, затем быстро опустить в холодную, чтобы не потерять насыщенный зеленый цвет. Так же поступить с луком-пореем.

3) Черную треску со стороны мякоти обвалить в поленте, выложить на горячую сковороду и обжарить на оливковом масле по 4 минуты с каждой стороны. Красиво сервировать блюдо, сбрызнуть оливковым маслом и бальзамическим уксусом.



Чем удивить любимого человека?

СДЕЛАТЬ НЕЗАБЫВАЕМЫЙ ПОДАРОК ПРОСТО!

«Подарочный сертификат на мастер-классы от лучших шеф-поваров г.Минска»

УЛ. ГИКАЛО, 1 (017) 290-23-75 (029)/(044) 570-10-56
www.school.oede.by

УНП 191285502, 000 «ОЕДЕ»

Конфеты
из белого
шоколада
с миндалем
и вишней



Время приготовления:
50 минут, порций: 15

150 г белого шоколада
50 г 10% сливок
150 г молотого миндаля
50 г сушеной вишни

Для глазури:
50 г темного шоколада
50 г белого шоколада
100 г 10% сливок



Для начала нужно пригото-
вить массу для конфет. Для
этого растопить на водя-
ной бане 150 г белого шо-
колада вместе с 50 г сли-
вок. Дать немного остыть,
а затем всыпать молотый
миндаль. Хорошо переме-
шать и охладить массу.
Из нее сформовать не-
большие лепешки, на се-
редину положить сушеную
вишню и скатать шарики.
Отправить конфеты в мо-
розильник на 10 минут.



В это время приготовить
глазурь. Влить по 50 г сли-
вок в емкость с темным и
белым шоколадом и
растопить на водяной
бане. Если глазурь будет
густой, добавить еще не-
много сливок.
Конфеты нанизать на
шпатель и окунуть в
глазурь, дать стечь лиш-
нему шоколаду, а затем
отправить в морозильник
еще на 10 минут.



Печенье с шоколадной крошкой



Одним из самых популярных видов печенья в США является печенье с шоколадной крошкой. Его изобрела еще в 30-е годы XIX века Рут Вейкфилд. Однажды дама решила порадовать гостей шоколадным печеньем, но совсем забыла, что жидкий шоколад у нее закончился. Тогда Рут, не догадываясь, взяла твердый, немного измельчила плитку и смешала с тестом. Вопреки ее ожиданиям шоколад не растекся по выпечке, а остался каплями в некоторых местах и затвердел, когда выпечка остыла. Рут попробовала новинку и пришла в восторг. Столь вкусного печенья она еще ни разу не пробовала! Гости тоже оценили изобретение. Дама быстренько взяла рецепт «на заметку» и продала его одной известной кондитерской компании, заручившись обещанием снабжать ее любимым печеньем до конца дней.

Шоколадная паста

В 1946 году Пьетро Ферреро по наследству от родителей перешла небольшая булочная в городе Альба на севере Италии. Молодой человек очень любил экспериментировать и превратил лавку в кондитерский магазинчик с небольшой мастерской. Там и был придуман вкусный мягкий шоколадный батончик из лесных орехов и какао-масла. Сладость дешево стоила, поэтому была доступна даже самым бедным слоям населения. В один из жарких летних дней в лавку семьи Ферреро поступил важный заказ от мэрии города. У Пьетро заказали крупную партию батончиков для городского праздника. Кондитер вместе со своими верными помощниками подготовил сотни вкуснейших ореховых пирожных для торжества и с легким сердцем отправился спать. Но на утро выяснилось, что вся огромная партия расплавилась от жары! Пьетро был в ужасе и не знал, что ему делать. И тут экспериментатора осенила потрясающая идея! Через час кондитер уже угощал гостей праздника «шоколадным бутербродом»: он намазал растекшийся мягкий шоколадный батончик на хлеб! Новое лакомство всем очень понравилось. Несколько растаявших пирожных Пьетро оставил, чтобы изучить и понять, как повторить точно такое же лакомство. Спустя какое-то время его кондитерская выпустила шоколадную пасту нежной консистенции со вкусом лесных орехов, которая вскоре завоевала любовь сладкоежек по всему миру.

Фото: Ellen Schweizer, shutterstock

Для твоей
красоты!



MUESLI
Lunch





Если необходимо приготовить мясо, можно ли отдать предпочтение женщине? Мы решили выяснить это у су-шефа одного из минских ресторанов Романа Шуста.

ЕДА С МУЖСКИМ ХАРАКТЕРОМ

– Роман, как вы считаете, почему большинство шеф-поваров – мужчины, а не женщины?

– Знаете, я действительно нахожу, что это мужская профессия. Тут дело даже не в физической выносливости. Есть девушки, которые заняты физическим трудом, иногда даже более нелегким, чем мужчины. Но, мне кажется, у этой профессии мужской характер.

– Вам приходилось работать с поварами – женщинами?

– Конечно. В моей команде их немало. Не могу сказать, кто более ответственный. Тут дело в самих людях, как они относятся к тому, что делают. Хотя лично мне легче работать, когда в команде больше ребят. Мужская солидарность, знаете ли.

– Гоша из фильма «Москва слезам не верит», помнится, сказал: «Шашлык женских рук не терпит!» Вы тоже так считаете?

– Про шашлык - это правда! Мне кажется, с мясом должен работать именно мужчина, да и с рыбой тоже. Хотя бывают дамы, которые ничуть не уступают мужчинам в силе и способны справиться даже с тяжелой кулинарной разделкой. У меня в команде большинство девушек работают в холодном цехе: готовят закуски, салаты.

– Существует мнение, что женщины больше сверяются с рецептом, а мужчины полагаются на свое чутье. Вы, когда готовите, часто экспериментируете?

– Есть рецепты, не адаптированные к нашим условиям и возможностям, приходится искать варианты, как приготовить блюдо. Иногда в процессе таких по-

исков появляется новый рецепт. Много блюд в ресторане мы готовим заранее, строго соблюдая технологию приготовления в вакууме при низкой температуре. Так максимально сохраняются вкусовые качества и полезный состав продукта. Главное – определить правильную температуру. Например, стейки нужно готовить в соответствии с желаемой степенью прожарки: хорошо прожаренный стейк или «с кровью». Кусок мяса в 200-300 грамм нужно готовить минут сорок, а если тазобедренная часть более жесткая – то лучше при низкой температуре пять часов.

– Жарить мясо на гриле гораздо быстрее...

– Да, быстрее, но если мы сразу подвергаем мясо такой интенсивной тепловой обработке, то белок сворачивается. Получаем более жесткое мясо серого цвета. Если вы хотите пожарить стейк дома, то сначала выберите хороший кусок в магазине. Промаринуйте мясо, присыпав перцем. Только не солите заранее: соль вытягивает жидкость. Выложите кусок мяса на хорошо разогретую сковороду, обжаривайте на довольно сильном огне. Должна появиться корочка, которая не будет давать соку вытекать, затем переверните и посолите обжаренную сторону. Уменьшите огонь и готовьте до нужной вам прожарки, не закрывайте сковороду крышкой.

– Мужской совет о мужской еде. А у вас дома кто хозяйничает на кухне?

– Сложно сказать: когда я знаю, что придет много гостей, за плиту становлюсь я. В обычный день, когда никого не ждем, – на кухне не появляюсь.

– Многим женщинам свойственно выискивать какие-то сложные рецепты, выдумывать интересную подачу блюд. Домашние удивляют вас кулинарными изысками?

– Бывает, но чаще мы готовим простую домашнюю еду. По-моему, все блюда хороши, если правильно, а значит, вкусно их приготовить. Лично мне очень нравится борщ, драники, домашние пельмени.

– А в ресторане что вы любите готовить?

– Так сразу и не скажешь. Пожалуй, особенно нравится работать с охлажденной экзотической рыбой, омарами. Иногда приходится готовить что-то необычное по желанию клиента. Представьте: человек приходит в ресторан, а у него аллергия на какой-то компонент. Естественно, приходится изменять рецепт. Хотя привередливые гурманы тоже встречаются. Однажды к нам пришел клиент, который просто попросил не добавлять в соус чеснок – ему он просто не нравился из-за запаха. Стараясь быстрее обслужить клиента, официант засуетился и забыл предупредить работников кухни, поэтому соус подали обычный. Каково же было удивление, когда гость с аппетитом съел и даже похвалил блюдо. С тех пор приходится все время подавать ему с чесноком.





«Ароматные тосты и хрустящий бекон, ветчина, свежие томаты и листья сочного салата – что может быть лучше для хорошего мужского завтрака? Сэндвич и чашечка кофе – энергия на весь день обеспечена!»



ДВОЙНОЙ СЭНДВИЧ

Ингредиенты:

3 ломтика тостового хлеба
1 зубчик чеснока
6 ломтиков ветчины
6 ломтиков бекона
4 тонких кусочка сыра
2 помидора среднего размера
6 крупных листьев салата Айсберг
4 ст. л. майонеза
1 ст. л. французской горчицы

1. Тостовый хлеб подсушить на сковороде либо в тостере и натереть чесноком.

2. Ломтики бекона обжарить до золотистой корочки с обеих сторон, затем на той же сковороде обжарить ветчину.

3. Помидор нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Майонез перемешать с французской горчицей.

4. Первый ломтик хлеба намазать соусом, затем положить лист салата, бекон, ветчину, сыр, ломтик помидора и опять лист салата.

5. Второй кусок хлеба смазать соусом и выложить салат, опять смазать соусом и повторить первый слой.

6. Третий кусок хлеба смазать соусом, закрыть сэндвич, скрепляя по разным сторонам шпажками, разрезать на 2 части.

«На мой взгляд, мясо – самая мужская еда. В сочетании с картофелем говядина выглядит особенно аппетитно и вкусно, а сытности добавляет хрустящий бекон. подача этого блюда с соусом из красного вина выглядит более изысканно»



СТЕЙК С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ, БЕКОНОМ И СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА

Ингредиенты:

200 г вырезки говяжьей
1 веточка тимьяна
1 веточка розмарина
1 ст. л. оливкового масла
1 большая картофелина
20 г бекона
50 г салатного микса
3 помидора черри
1/2 ч. л. бальзамического уксуса
1 ст. л. меда
100 мл красного сухого вина
10 г сливочного масла
Щепотка черного молотого перца.
Соль – по вкусу.

1. Для стейка нужно взять среднюю часть говяжьей вырезки, слегка примять ее рукой, придав форму. Натереть мясо перцем и травами (розмарин и тимьян), смазать оливковым маслом.
2. Картофель хорошо помыть, завернуть в фольгу и поставить в духовку на полчаса запекаться при температуре 180 °С.
3. Листья салата помыть и высушить, помидоры разрезать пополам и положить все в миску.
4. Предварительно запеченный картофель разрезать пополам, внутренность картофеля размять вилкой, добавить немного соли, свежемолотого перца, 1/2 ч.л. сливочного масла. Посыпать сверху мелко нарезанным беконом и поставить в духовой шкаф

на 10 минут при температуре 180 °С.
5. На раскаленной сковороде обжарить стейк с одной стороны до золотистой корочки, затем – с другой, посолить. Уменьшить огонь до среднего и жарить с каждой стороны по 4-5 мин.
6. В сковороде, где жарилось мясо, нужно приготовить соус: влить вино (оно бурно начнет кипеть) добавить мед, сливочное масло и выпарить до консистенции соуса.
7. На тарелку выложить картофель, посередине – салатные листья, заправленные оливковым маслом и бальзамическим уксусом. На салатные листья – стейк, нарезанный ломтиками. Полить соусом.

«Рис прекрасно сочетается с курицей. Получается быстрое в приготовлении и сытное блюдо. В рецепте хорошо подобраны специи. Мне кажется, многим мужчинам нравится чуть более острая еда»



КУРИНАЯ ГРУДКА В СОУСЕ КАРРИ С ИНДИЙСКИМ РИСОМ

Ингредиенты:

200 г куриной грудки
200 г кокосового молока
1/2 стручка чили
20 г корня имбиря
2 зубчика чеснока
1 ст. л. смеси пряностей карри
1 ст. л. смеси пряностей
Гарам масала
1 горсть рубленой зелени кинзы
1 горсть рубленого зеленого лука
1/2 лайма
100 г риса индийского басмати
30 г растительного масла
Соль, перец – по вкусу.

1. Куриное филе порезать на крупные куски, посолить, поперчить.

2. В подсоленную кипящую воду всыпать рис и варить до готовности на маленьком огне (12-15 минут).

3. На разогретой сковороде с высокими краями обжарить кусочки курицы на растительном масле до золотистой корочки. Добавить мелко нарубленный чеснок, готовить еще полминуты, добавить чили, имбирь, нарезанный мелки-

ми ломтиками, влить кокосовое молоко и специи. Перемешать, готовить 5-7 минут, за это время кокосовое молоко должно выпариться до консистенции соуса. Добавить сок лайма, соль, перец по вкусу и крупно нарубленную зелень, довести до кипения. Рис откинуть на дуршлаг.

4. Выложить порционно на тарелки рис, затем – полученный соус карри с кусочками курицы. Украсить свежим перцем чили и кинзой.

Романтический ужин

В морозном февральском воздухе всегда витает идея романтического ужина. Но сколько при этом возникает прозаических хлопот, связанных с приобретением необходимых продуктов и всего того, что для этого необходимо.

Партнер
романтического настроения
БЕЛМИН

Заглянув в гипермаркет «Корона», вы сможете облегчить себе задачу.



Салат «Цезарь» с семгой

Время приготовления:
15 минут, порций: 2

- 100 г листового салата
 - 80 г помидоров черри
 - 100 г семги слабосоленой «Санта Бремор»
 - 40 г гренок
 - 30 г сыра пармезан
 - 1 яичный желток
 - 2 ч.л. горчицы в зёрнах
 - 2 ч.л. лимонного сока
 - 1 зубчик чеснока
 - 80 мл оливкового масла
- Соль, перец – по вкусу.*

1 Приготовить соус для салата. Для этого следует смешать яичный желток с горчицей, измельченным чесноком, лимонным соком. Влить оливковое масло и хорошо взбить венчиком. В конце посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

2 Тостовый хлеб нарезать на одинаковые квадратики среднего размера и подсушить в духовке в течение 5-7 минут при температуре 200 °С.

3 Листовой салат выложить на тарелку, полить соусом. Затем равномерно выложить помидоры черри, разрезанные пополам, ломтики семги и еще раз полить соусом. Сверху распределить гренок и тертый сыр.



Знаменитый салат «Цезарь» приобретает совершенно необычный вкус со слабосоленой семгой от «Санта Бремор». Удивите любимых нежнейшим филе в сочетании с сочными листьями салата, спелыми томатами черри и хрустящими гренками.



Каннелони, фаршированные рикоттой и шпинатом

1 Вначале следует приготовить соус Бешамель. Для этого нужно: растопить на сковороде сливочное масло, муку пассеровать до исчезновения запаха сырой муки. Затем влить тонкой струйкой молоко и сливки, интенсивно при этом помешивая. В конце посолить, поперчить и добавить мускатный орех.

2 Разогреть масло в сковороде,

добавить шпинат, чеснок и обжарить в течение 5 минут. Посолить и поперчить. Дать немного остыть и перемешать с рикоттой.

3 Каннелони зафаршировать начинкой из рикотты и шпината.

4 Распределить немного соуса на дно формы для запекания. Выложить каннелони, сверху полить соусом и посыпать тертым сыром.

5 Запекать минут 25-30 при 180 °С.

Время приготовления:
50 минут, порций: 2

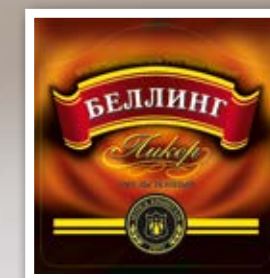
- 6 шт. каннелони
- 200 г замороженного шпината
- 300 г рикотты
- 1-2 зубчика чеснока
- 50 г сыра пармезан
- 1 ст.л. оливкового масла

Для соуса:

- 1 ст.л. муки
 - 50 г сливочного масла
 - 200 мл молока
 - 100 мл сливок
 - 2 щепотки мускатного ореха
- Соль — по вкусу.



Изысканный натуральный «Беллинг» обладает мягким благородным сливочным вкусом с легким тоном кофе. Производится по современным технологиям с использованием натуральных компонентов, отлично подходит для приготовления десертов, а также уместен к чаю или кофе.



Шоколадный десерт с Беллингом

Время приготовления:
15 минут, порций: 2

- 350 мл жирных сливок
- 100 г горького шоколада
- 2 ст.л. сахарной пудры
- 100 мл Беллинга
- 2 ст.л. желатина
- 50 мл воды

- 1 Растворить в воде желатин и отставить в сторону.
- 2 Растопить шоколад на водяной бане с 50 мл сливок.
- 3 Оставшиеся сливки охладить, затем взбить с сахарной пудрой. Добавить растопленный шоколад, Беллинг и аккуратно перемешать. В конце влить растворенный желатин и хорошо перемешать еще раз.
- 4 Разлить десерт по креманкам, поставить в холодильник минимум на 3 часа застывать.

SPA-комплекс, расположенный прямо на территории гостинично-развлекательного центра «Robinson Club», предлагает объединить комфортный отдых за городом и качественные оздоровительные процедуры.

«Robinson Club» —
отдых для тела и души

robinson
AQUA.
spa



Отель «Robinson Club»

включает 51 уютный, комфортабельный номер с панорамным видом на Минское море

- 1 Президентский номер
- 42 Стандартных номера
- 8 номеров Люкс

Для семейного отдыха и организации деловых встреч, переговоров, брифингов

СПА-программы

для оздоровления и расслабления

- различные виды массажа и обертываний
- программы по уходу за лицом
- комплексные программы по уходу за мужской кожей
- все виды эпиляции
- парафинотерапия рук и ног
- СПА для двоих

Широкая инфраструктура и великолепный сервис позволят получить максимум пользы для тела и души без лишних временных затрат.

Республика Беларусь, Минский район, трасса Минск-Молодечно, поворот на Юнасть, 7 км от МКАД

Aqua SPA: +375 44 502 1 444, +375 17 500 6 444. e-mail: spa-info@robins.by

время работы: пн.-чт. 8.30–22.00, пт.-вс. 8.30–23.00

www.robins.by

Аква СПА

Финанс ООО «Табак-Киев» «Робинзон клуб» УНП 601018700
п.м. № 1 от 29.01.2004. Д.228.1.014. «Мин. М.информ. фонд»

Логотип «Аква СПА» зарегистрирован в Национальном центре интеллектуальной собственности № 17988. Ред. от 30.09.2012 № 14.3. Срок действия 10 лет

НЕПРИЛИЧНО



ВКУСНЫЕ

СЕМЕЧКИ
С СОЛЬЮ





НЕ ПРОСТО **ЧЕРНЫЙ** КОФЕ



С 9 февраля по 10 марта купи любую кофемашину Nescafé® Dolce Gusto® и получи **24 чашки кофе в подарок***!

«КОРОНА-ТЕХНО» МИНСК ул. Кальварийская, 24 • пр. Победителей, 65. **ВИТЕБСК** Бешенковичское шоссе, 3/1. **БРЕСТ** ул. Московская, 210. **БОБРУЙСК** ул. 50 лет ВЛКСМ, 33. **«5-й ЭЛЕМЕНТ»** МИНСК пр. Независимости, 117/4 • ул. Маяковского, 146 • пр. Дзержинского, 104 • ул. Горецкого, 2. **ВИТЕБСК** ул. Фрунзе, 81. **БРЕСТ** пр. Машерова, 17. **ГОМЕЛЬ** ул. Советская, 97. **ГРОДНО** ул. Горького, 91. **«ЭЛЕКТРОСИЛА»** МИНСК пер. Логойского тракта и МКАД • ул. Уманская, 54 • ул. Притыцкого, 101 • ул. Красная, 22 • Долгиновский тракт, 178. **ВИТЕБСК** пр. Строителей, 4. **МОГИЛЕВ** пр. Пушкинский, 51. **ГОМЕЛЬ** ул. Советская, 97/3. **«ПРОСТОР»** МИНСК пр. Дзержинского, 126 • пр. Партизанский, 182 • ул. Уборевича, 176.

*Акция проходит только в выходные дни в торговых точках сетей «Корона-Техно», «Электросила», «5-й элемент», «Простор». Подарочные упаковки капсул можно получить у консультантов Nescafé® Dolce Gusto®, обменяв их на чек либо копию чека на покупку кофемашины. ИООО «Алиди-Вест» УНП 191688253.