

МОЙ МАГНИТ

30 лет
М МАГНИТ

58

РЕЦЕПТОВ
ДЕКАБРЯ

ГОТОВИМ «МИМОЗУ»,
ОЛИВЬЕ И ЖЮЛЬЕН
ПО РЕЦЕПТАМ ШЕФОВ



ТЕПЕРЬ ЖУРНАЛ
В ВАШЕМ
ТЕЛЕФОНЕ

Новый год

ХОЛОДЕЦ
ПО ВСЕМ
ПРАВИЛАМ

ФУРШЕТНЫЕ
ЗАКУСКИ ДЛЯ ДЕТЕЙ
И ВЗРОСЛЫХ

ВКУСНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ:
ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА
РАЗНЫХ СТРАН

25
ИДЕЙ
ПОДАРКОВ

2-080000-118392

НЕЖНОСТЬ ТВОРИТ ЧУДЕСА

дарим волшебство

6 000 000 ₽ на покупку КВАРТИРЫ*



1 ПОДТВЕРДИТЕ
Участие в акции
в приложении Магнит**,
нажав кнопку
«УЧАСТВОВАТЬ»



2 ПОКУПАЙТЕ
на сумму от 100₽
с картой Магнит Плюс
из приложения Магнит



**3 ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЕ РОЗЫГРЫШИ
ПРИЗОВ**



БОНУСЫ
«МАГНИТ»



СМАРТФОН



СЕРТИФИКАТЫ



ИГРОВАЯ ПРИСТАВКА



РОБОТ-ПЫЛЕСОС

Акция проводится в магазинах сети Магнит в форматах «Магнит у дома», «Магнит Семейный», «Магнит Экстра», «Магнит Оптима», к участию также допускаются чеки по заказам в приложении «Магнит» в разделе «Доставка». Сроки проведения акции, включая сроки выдачи призов, с 06.11.2024 по 28.01.2025. Сроки совершения покупок с 06.11.2024 по 31.12.2024. С информацией об организаторе акции, правилах ее проведения, продукции, участвующей в акции, количестве призов, сроках, месте и порядке их получения можно ознакомиться в мобильном приложении. Количество призов ограничено. Внешний вид призов может отличаться от изображения в рекламе. Есть ограничения. Организатор вправе приостановить, прекратить досрочно проведение акции или изменить другие ее условия.
*Вариант использования приза, сумма 6 000 000 руб. после вычета налогов. **Мобильное приложение «Магнит: акции и доставка» (категория 6+).
АО «Тандер», ОГРН 1022301598549, г. Краснодар, ул. Им. Леваневского, д. 185.

ПСЫЖ

АКТИВАТОР ЖИЗНЕННОЙ ЭНЕРГИИ



- ЗАРЯЖАЕТ ЭНЕРГИЕЙ
- АКТИВИРУЕТ ЖИЗНЕННЫЙ ТОНУС
- СПОСОБСТВУЕТ ВЫРАБОТКЕ СЕРОТОНИНА



VORJOMI



ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ УНИКАЛЬНЫЙ
ВКУС VORJOMI, КОТОРЫЙ ИДЕАЛЬНО
СОЧЕТАЕТСЯ С ЛЮБЫМИ БЛЮДАМИ
НА ПРАЗДНИЧНОМ СТОЛЕ И ДАРИТ
ЧУВСТВО ЛЁГКОСТИ ПОСЛЕ ЕДЫ



BORJOMI



ЛЁГКОГО НОВОГО ГОДА



whiskas®

Дарите
новогоднее
мурррчание!



Декабрьские скидки

В праздники все должны выглядеть блестяще: и дом, и его обитатели. Мы подготовили интересные предложения, чтобы вы могли купить со скидкой товары для красоты тела и волос, для ухода за полостью рта и для поддержания чистоты. Выгодным приобретением станет и корм для животных, который поможет питомцам оставаться бодрыми и активными. Выбирайте в торговом зале товары из списка, предъявляйте купоны на кассе и получайте скидку при оплате. И не забудьте, что купон можно использовать неограниченное количество раз в пределах срока действия предложения.

-25%



ЗУБНАЯ ПАСТА COLGATE TOTAL 12

профессиональная чистка, гель, 125 мл

КУПОН НА СКИДКУ

-25%



ГЕЛЬ ДЛЯ ДУША PALMOLIVE

спорт, 3 в 1, 250 мл

КУПОН НА СКИДКУ

-30%



ЛАК ДЛЯ НОГТЕЙ YOLO

в ассортименте

КУПОН НА СКИДКУ

-25%



СКРАБЫ ДЛЯ ТЕЛА MYMUSE

скраб антицеллюлитный сахарный, 250 г;
скраб антицеллюлитный «Кокос», 250 г

КУПОН НА СКИДКУ

-25%



УХОД ЗА ВОЛОСАМИ MYMUSE

шампунь укрепляющий SOS-восстановление, 400 мл;
бальзам укрепляющий SOS-восстановление, 400 мл;
маска для волос SOS-восстановление, 300 мл

КУПОН НА СКИДКУ

-25%



СРЕДСТВА ДЛЯ ДУША GRASS

Milana крем-мыло «Черника в йогурте», 1 л;
Milana Men гель для душа «Африканская саванна», 750 мл

КУПОН НА СКИДКУ

-25%



СРЕДСТВА ДЛЯ УБОРКИ И САНТЕХНИКИ GRASS

средство для обезжир. на кухне, 600 мл;
WC-GEL для чистки сантехники, 750 мл;
DOS GEL универсал. «Сила цитрусов», 750 мл;
TORUS полирль для мебели, 500 мл

КУПОН НА СКИДКУ

-50%



КОРМ И ЛАКОМСТВА ДЛЯ СОБАК «МИРАТОРГ WINNER»

корм с телятиной, 500 г, лакомство для мелких пород, 40 г, лакомство для средних пород, 70 г

КУПОН НА СКИДКУ

-50%



ЛАКОМСТВА ДЛЯ СОБАК «МИРАТОРГ WINNER»

кишки говяжьи сушеные, 50 г, трахея говяжья, 50 г, уши говяжьи, 50 г

КУПОН НА СКИДКУ

-50%



КОРМ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ КОШЕК «МИРАТОРГ WINNER»

курица, телятина, говядина, 300 г

КУПОН НА СКИДКУ

НОВИНКА

**PIRANHA'S
SLAM**



**ПОПРОБУЙ ХИЩНУЮ
ЭНЕРГИЮ**

* перевод с англ. - пиранья слэм



Непростое угощение

Творожный штоollen, в отличие от дрожжевого, можно испечь прямо перед праздником. Секретами рождественского кекса делится Николай Хвалынский.



Классика и современность

У шефов свой взгляд на новогодние традиции. Отступим от привычного меню и приготовим по их рецептам любимые блюда.



Птица высокого полета

Какую утку приготовить: медовую с курагой или сладко-острую с рисом? У нас есть и другие варианты маринадов и начинок.



Вкусный сюрприз

Предлагаем детям попробовать свои силы в кондитерском искусстве и сделать сладкие подарки для друзей и близких.



Дорогие друзья!

С приходом декабря мы, такие разные, серьезные и веселые, мудрые и легкомысленные, лихие и осторожные, становимся друг на друга похожи. Отправляемся на катки, радуемся разноцветным гирляндам, пересматриваем старые фильмы, мечтаем, покупаем продукты для оливье... И начинаем верить в сказку. Не важно, балует ли декабрь снегом или льют дожди, морозный он или слякотный, мы все поддаемся его очарованию и ждем наступления главного праздника – Нового года. Этому и посвящен наш номер: волшебной ночи и особым эмоциям, которые она дарит.

Мы хотим, чтобы декабрь запомнился вам приятными делами, добрыми встречами и тем радостным чувством, которое возникает, когда понимаешь: все возможно. Поэтому мы привезли в наши магазины все для создания незабываемой атмосферы, а на страницах журнала поделились идеями, как поймать праздничное настроение и получить удовольствие от подготовки к Новому году. И конечно, подобрали много рецептов вкусных блюд: классических и необычных, простых и требующих времени, сытных и изысканных. Творите, радуйте близких, радуйтесь сами!

Под бой курантов многие загадывали желания и составляли планы на год. Пора свериться с ними и... Нет, не пытаться успеть все до 31 декабря, а выбрать самое простое и приятное. Марафон незавершенных дел, который мы устраиваем в последний месяц года, нарушает ощущение волшебства. Если вы до сих пор так и не подтянули английский или не похудели на десять килограммов, сейчас это вряд ли получится, а вот научиться варить холодец или печь воздушные торты точно можно. Не спешите, замедлите бег, окунитесь в то, из-за чего мы так любим декабрь: в магию ожидания праздника, в предвкушение чуда. А дела доделаете в январе. И мы постараемся вам помочь. До встречи в 2025 году!

**Ваш «Магнит»
всегда рядом с вами**

В номере



СОЦИАЛЬНЫЕ ИНИЦИАТИВЫ

- 26** Делимся историями подопечных фонда «Арифметика добра».

ПРЕДВКУШЕНИЕ ПРАЗДНИКА

СОЗДАЕМ НАСТРОЕНИЕ

- 28** Смастерите или купите адвент-календарь и запланируйте приятные дела.

УКРАШАЕМ ДОМ

- 30** Елка – главный герой праздника: три сказочных варианта оформления.

- 34** Чудеса в деталях: создать волшебную атмосферу помогут зимние коллекции посуды и текстиля.

ВЫБИРАЕМ ПОДАРКИ

- 36** Чем порадовать друзей и близких? Практичные и симпатичные варианты.

- 40** Сладкие наборы, которые оценят все дети.

- 44** Упаковка – важная часть подарка.

ШЕФ НАУЧИТ

- 46** Вместе с Николаем Хвальинским печем быстрый рождественский штollen.

ВЫБИРАЕМ ПРОДУКТЫ

- 52** Фрукты, которые дарят не только витамины, но и настроение праздника: ананас, личи, салак.

ПОДАРКИ СВОИМИ РУКАМИ

- 54** Сладкие сувениры, которые легко сделать вместе с детьми.

ВРЕМЯ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

ЧТО-ТО ОСОБЕННОЕ

- 60** Редкая птица: маринуем и фаршируем утку.

ГЕРОИ НОВОГОДНЕГО СТОЛА

- 62** Три знаковых блюда от трех молодых шефов: оливье без мяса, «Мимоза» без майонеза, жульен с креветками.

НОВЫЙ ВЗГЛЯД

- 66** Выходим за рамки привычного: пробуем суши-донат и прочие интересные блюда.

В ГЛАВНОЙ РОЛИ

- 70** Все из лосося: закуски и горячее.

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА

- 76** Подробно и обстоятельно рассказываем, как сварить холодец.

ВОЛШЕБНАЯ НОЧЬ

АПЕРИТИВ

- 84** Коктейли, которые помогут настроиться на долгий ужин.

- 86** Что положить на сырную и мясную тарелку.



- 88** Фуршетный стол: 11 вариантов закусок, которые не требуют тарелок и приборов.

- 94** Детям – особые угощения: бомбочки-пиццы, нагетсы на шпажках, корн-дог

ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

- 98** Пир на весь мир: приготовьте блюда разных стран и начните год с кулинарного путешествия!

НАША КУХНЯ

- 116** Приглашаем к столу! Закажите в наших магазинах готовые варианты праздничного меню и отметьте Новый год без хлопот.

ВЫБИРАЕМ НАПИТКИ

- 119** Пиво как часть истории и культуры.

- 122** Вино для особого случая: представляем новинки в мире игристого.

Собирая новогоднюю фруктовую корзину, помимо мандаринов, положите в нее ананас, личи и салак.



- 124** Ликеры горькие и сладкие, крепкие и не очень: найдите свой зимний вкус.

ДОБРОЕ УТРО

ПОЗДНИЙ ЗАВТРАК

- 126** Встречаем первое утро года красивыми душевными блюдами.

НОВОГОДНЕЕ ОБНОВЛЕНИЕ

ДОМ

- 132** Сейчас самое время избавиться от лишнего и навести идеальный порядок. Как все сделать быстро и ничего не забыть?

КРАСОТА

- 134** Секреты стойкого макияжа.
- 136** Какие оттенки волос в моде этой зимой.
- 140** Новогодний экспресс: как быстро привести себя в порядок перед праздником.



АРОМАТНАЯ КАПЛЯ

Заправки для салатов и горячего «Я люблю готовить» – это микс подсолнечного и оливкового масел с добавлением ароматных специй и изысканных приправ. Они разнообразят привычное меню и сделают любимые блюда еще вкуснее!



ЦАРСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Горбуша по-царски с рисом «ГЛАВОБЕД» – это сочное филе горбуши, запеченное под овощами и сыром, дополненное гарниром из рассыпчатого риса. Полноценный готовый обед или быстрый ужин – нужно только разогреть в течение 5–7 минут! Удобный вариант и для офиса, и для дома, когда нет возможности готовить самим или не хочется долго стоять у плиты.



ДАР СОЛНЦА

Нерафинированное подсолнечное масло «Подобедов» – это натуральный продукт для здорового питания. Оно производится методом холодного отжима из уникального сырья – высокоолеинового подсолнечника, благодаря чему содержание полезной для организма жирной кислоты омега-9 в нем доходит до 80%. В высокоолеиновом масле также сохранен природный витамин Е: его здесь в 10 раз больше, чем в обычном. Масло «Подобедов» идеально для заправки салатов, приготовления соусов и каш. Кроме того, оно подходит для жарки: можно готовить, не опасаясь канцерогенов, и наслаждаться деликатным вкусом блюд!



ОСТРЫЕ ОЩУЩЕНИЯ

Прекрасным дополнением к праздничным закускам, мясу, салатам станет горчица «Столичная» – традиционная острая приправа с насыщенным вкусом и ярким ароматом. Она производится из натуральных ингредиентов и неизменно радует своим качеством. Горчица «Столичная» сделает ваши блюда более изысканными.



ДАРИТЕ ТЕПЛО

Ароматный кисель «Русский Продукт» с клюквой или лесными ягодами – идеальный компаньон для уютного зимнего вечера. Моментально готовится и дарит радость. Соберите всю семью за чашкой вкусного согревающего напитка!



В НОВЫЙ ГОД – С НОВЫМ ТОРТОМ

Новогоднее меню не обходится без торта. Кто-то завершает им праздничную ночь, кто-то оставляет кусочек на утро 1 января. Вкусным сладким аккордом станут бисквитные торты нашего собственного производства: «Творожный» с абрикосовой начинкой и «Нежный» с ягодной. В наших супермаркетах вы можете заказать для них оригинальный праздничный декор.

ПО-НАСТОЯЩЕМУ ВКУСНО

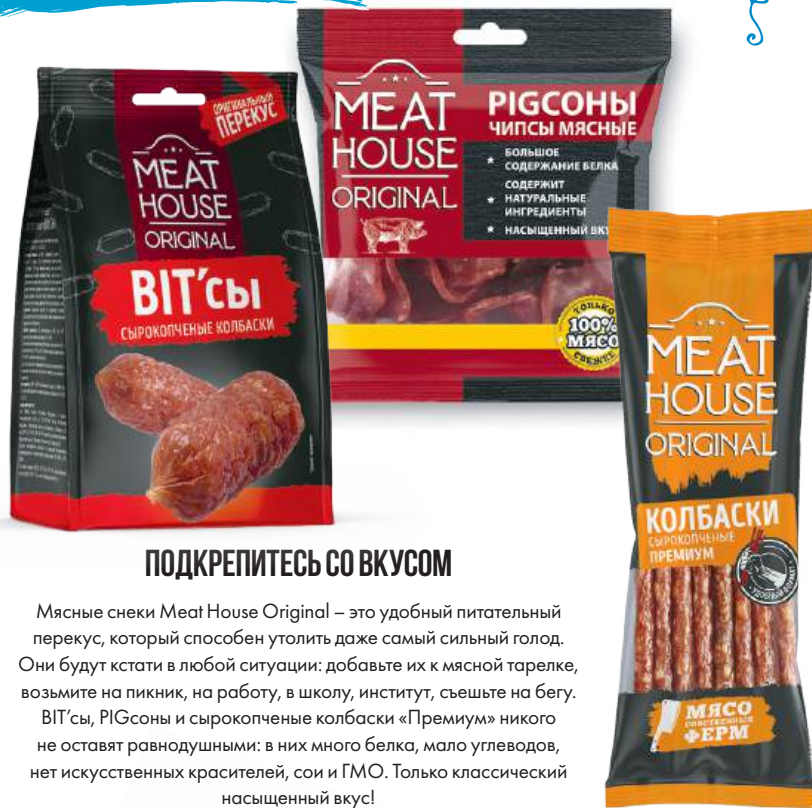
Пельмени «Медвежьи ушки» бренда «Стародворье» с фермерской свининой и говядиной приготовлены по традиционному деревенскому рецепту. Классическая форма и тонко раскатанное домашнее тесто позволяют сохранить всю сочность и вкус мясной начинки.



ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ И ПИРОГОВ

Пшеничная мука высшего сорта «Увелка» производится из отборной пшеницы по государственному стандарту ГОСТ 26574. Муку высшего сорта отличает большое содержание клейковины, поэтому она обладает прекрасными хлебопекарными свойствами. Изделия из муки «Увелка» получаются воздушными, пышными и нежными. Она отлично подходит для приготовления любого вида теста: песочного, слоеного, дрожжевого. Также идеальна для приготовления соусов.





ПОДКРЕПИТЕСЬ СО ВКУСОМ

Мясные снеки Meat House Original – это удобный питательный перекус, который способен утолить даже самый сильный голод. Они будут кстати в любой ситуации: добавьте их к мясной тарелке, возьмите на пикник, на работу, в школу, институт, съешьте на бегу. BIT'sy, PIGSONY и сырокопченые колбаски «Премиум» никого не оставят равнодушными: в них много белка, мало углеводов, нет искусственных красителей, сои и ГМО. Только классический насыщенный вкус!



МАСТЕР-УНИВЕРСАЛ

Томатная паста «Кухмастер» содержит множество витаминов и полезных веществ. Она станет отличным дополнением самых разных блюд. Паста прекрасно подходит для создания соусов, заправок для супов, гарниров и жаркого. Хорошо сочетается с овощами, мясом, птицей, рисом и макаронами.



ВСЕГДА В ФОРМЕ

Макаронные изделия La Molisana «Бантики» сделаны из муки твердых сортов пшеницы. При варке они отлично держат форму, поэтому идеально подходят для праздничных салатов, запеканок и разнообразных гарниров.



НАРОДНАЯ ЛЮБОВЬ

Пельмени – самое любимое народное блюдо и одно из самых универсальных. Хороши и на обед, и на ужин, сами по себе, в запеканках, супах. Особенно приятно, когда в составе нет ничего лишнего, как в пельменях CHIKON Exclusive*: мясо, перец, лук и соль.

* «Эксклюзив».



КОЛБАСНОЕ ЦАРСТВО

«Царицыно» выпускает первоклассные колбасы на любой вкус. «Сервелат Премиум» – это тонкие ломтики мелкозернистой сырокопченой колбасы с кусочками натурального шпика и пикантными приправами. Линейка Cante Grande представлена изысканной сырокопченой колбасой «Сальчичон», приготовленной по оригинальному испанскому рецепту с добавлением грецкого ореха.



ПО ВСЕМ ПРАВИЛАМ

Все колбасы бренда «Идель» соответствуют строгим стандартам халяля. В лучших традициях мусульманской кухни из отборной говядины и мяса курицы приготовлена полукопченая колбаса «Говяжья», а нежная вареная колбаса «Мусульманская» дополнена букетом пряностей с имбирем и чесноком.



ЛЕГКОСТЬ НЕОБЫКНОВЕННАЯ

Тонкие выпеченные хлебцы Kruazett приготовлены на основе ржаной цельнозерновой муки, богатой клетчаткой, витаминами и микроэлементами. Легкие, хрустящие, с приятной ржаной кислинкой, они каждый день будут приносить пользу в ваше меню: станут составляющей здорового завтрака, питательным перекусом, подойдут для вкусных бутербродов, брускетт и изысканных закусок.



ПРАЗДНИЧНЫЕ ШТРИХИ

Готовые закуски станут ярким акцентом новогоднего стола, если составить с ними удачные сочетания и с фантазией подойти к подаче. В наших магазинах вы всегда найдете продукты, которые украсят праздничную закусочную тарелку.



ИЗ ВСЕХ ЭТИХ ПРОДУКТОВ ТАКЖЕ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ИЗЫСКАННЫЕ КАНАПЕ.

НЕ ЗАБУДЬТЕ КУПИТЬ



- 1 Миндаль очищенный Premiere of Taste
- 2 Смесь орехово-фруктовая Premiere of Taste
- 3 Кешью Premiere of Taste
- 4 Оливки без косточек Premiere of Taste
- 5 Каперсы Premiere of Taste
- 6 Колбаса сырокопченая «Милано» EatMeat
- 7 Сальчичон Premiere of Taste
- 8 Сыр пармезан Premiere of Taste
- 9 Артишоки Premiere of Taste
- 10 Сыр с голубой плесенью Premiere of Taste
- 11 Кольца ананаса в соке Premiere of Taste
- 12 Сыр бри Premiere of Taste
- 13 Сыр маасдам Landkaas



ЕЩЕ КУСОЧЕК!

Колбаса «Телячья» «Велком» – это идеальное сочетание свинины и говядины с добавлением кусочков языка и фисташек. Формат куска фиксированного веса – 400 граммов – идеален для тостов, бутербродов и нарезки.



НОВЫЕ ФОРМЫ, НОВЫЕ ИДЕИ

Панчетта – это итальянский вариант бекона, приготовленный из свиной грудки. Как и многие итальянские продукты, панчетта универсальна: ее можно есть просто так или использовать для изысканных закусок и горячих блюд. Панчетта «Велком» приготовлена из отборного мяса и специй. Попробуйте обернуть ею мясо, рыбу, овощи. Сырокопченый бекон в новой форме будет прекрасно смотреться на брускеттах и бутербродах. С панчеттой «Велком» вы сможете реализовать любые кулинарные фантазии!



МЯСНОЕ АССОРТИ

Многообразие вкусов, объединенных в одной упаковке, поразит ваших гостей! Колбаса «Торро» от «Велком» доставит удовольствие всем ценителям мясной гастрономии благодаря своему изысканному вкусу, оттененному специями. «Бордо» будет притягивать ароматом копчения на натуральной щепе, а «Миланская» станет классическим дополнением к премиум-колбасам.





БЫСТРО И ВКУСНО

Лапша «ГЛАВОБЕД» с курицей в соусе хойсин – это готовое блюдо. Его нужно только разогреть! Нежное куриное филе с овощами в пряно-сладком соусе не оставит равнодушными любителей китайской кухни.



СУПЕРГЕРОЙ

Киноа – признанный суперфуд, богатый белком, минералами и сложными углеводами. Он не содержит глютена, помогает бороться с лишним весом и контролировать уровень холестерина. Зарядиться пользой злака можно с киноа Premiere of Taste. Прекрасный вариант для салатов, гарниров и выпечки!

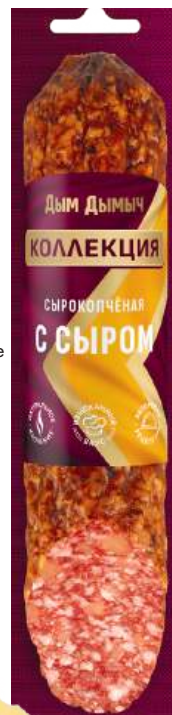


СОБЕРИ СВОЮ КОЛЛЕКЦИЮ

За столом гости с разными предпочтениями? Бренд «Дым Дымыч Коллекция» предлагает изысканную сырокопченую колбасу на любой вкус. Если вы ищете деликатес, сбалансированный по вкусу мяса и специй, лучшим выбором станет «Отличная» с легкой остринкой перца и пряными оттенками. Ценителей средиземноморских традиций не оставит равнодушными пепперони с паприкой, тимьяном и базиликом. А тем, кто любит сочетание сладких и острых нот, можно предложить колбасу с вялеными томатами, в которой насыщенный вкус мяса дополнен помидорами, паприкой, чили и чесноком.

С СЫРОМ ВКУСНЕЕ

Создатели сырокопченой колбасы «С сыром» бренда «Дым Дымыч Коллекция» разрушили стереотип о том, что в мясных блюдах вкус сыра всегда на втором плане. В этом продукте аромат копченого мяса гармонично сочетается со сливочной нежностью сыра, создавая богатый объемный вкус. Не упустите возможности его попробовать!





НОВОГОДНИЙ ХИТ

Докторская колбаса – незаменимый ингредиент главного новогоднего салата – оливье. Идеальным решением для праздничного меню станет Докторская ГОСТ от «ИНЕЙ». Это по-настоящему качественный, отборный мясной продукт. Колбаса представлена в удобной вакуумной упаковке со срезом 300 граммов. Докторская остается самым любимым сортом колбас на все времена!



АППЕТИТНЫЕ ЛОМТИКИ

Сало с черным перцем «Велком» – это шпик в обсыпке из молотого черного перца. Как и любая пряная специя, перец обладает уникальными свойствами: содержит множество полезных элементов и витаминов, улучшает метаболизм и, конечно, пробуждает аппетит.



ДЛЯ БУДНЕЙ И ПРАЗДНИКОВ

Сельдь в пряно-горчичном соусе «Северная гавань» – отличный вариант для повседневного и праздничного меню. Аппетитные кусочки тихоокеанской сельди с пряным вкусом станут самостоятельной закуской и удобным ингредиентом салатов. Вам не придется тратить время на разделку!



СОЧНАЯ, НЕЖНАЯ, АРОМАТНАЯ

Ветчина «Мраморная по-черкизовски» станет идеальным завтраком или закуской, гармонично впишется в пасты и салаты. Ветчина производится из цельных кусочков охлажденного мяса с собственных ферм, благодаря чему приобретает красивый мраморный срез. В рецептуре используются натуральные специи – белый перец и кардамон, которые придают насыщенный вкус и аромат. Не содержит ГМО, сои, искусственных красителей.



ЯГОДНАЯ ПОРА

В линейке пивных напитков Chesters новые вкусы: «ежевика – мята» и «малина – крыжовник». Это сочные фруктово-ягодные миксы, которые сочетают в себе характерные солодово-хмелевые ноты с ярким ароматом ежевики, малины и крыжовника. Приготовлены без добавления этилового спирта, искусственных красителей и ароматизаторов. Напитки Chesters прекрасно дополняют выпечку и десерты, но особенно приятно их пить просто так.

АБСОЛЮТНЫЙ ФЕНОМЕН

Каждая капля водки Fenomen рождается по уникальной технологии, позволяющей достичь идеала. Кристальный блеск обеспечивается дополнительной фильтрацией через горный хрусталь. Мягкий свежий вкус придает гармоничное сочетание лайма и имбиря, а также фильтрация через березовый уголь с содержанием серебра и платины.



ИСТОРИЯ НА ВКУС

«Углевка Купаж №1» – это органическая водка высокого качества с богатой историей. В XIX веке такую водку производил купец Эмиль Мейергольд. Согласно историческим записям, она была очень хороша. Сегодня традиции изготовления органической водки удалось возродить. Секрет «Углевки» – в лучших ингредиентах и процессе фильтрации при помощи углевания, который гарантирует качество и мягкий вкус.



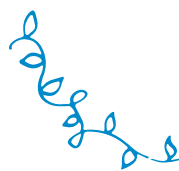
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



НОВИНКА

Открой
пшеничный вкус
с акцентом

ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ



РОСКОШЬ В БОКАЛЕ

Брют Tete de Cheval – премиальное игристое вино с кремовой текстурой. Гармоничный легкий вкус напитка раскрывается искрящейся кислотностью, фруктовыми и цитрусовыми аккордами. Изысканное вино с хорошо сбалансированным букетом подарит настоящее наслаждение.



ЗОЛОТО ПИВОВАРОВ

Светлое пастеризованное пиво Gold Premium Pilsener отличает приятный аромат с легкими хлебными и зерновыми нотами. Во вкусе чувствуется глубокая хмелевая основа, дополненная традиционной мягкой горчинкой.



ЭЛЕГАНТНЫЙ КУПАЖ

Белое сухое вино Cadet Karsov Chateau le Grand Vostock создано специально для тех, кто предпочитает свежие вина без выдержки в дубе. Купаж шардоне и пино-гри раскрывается ароматами груши и белых цветов, покоряет насыщенным вкусом с фруктовыми нотами, яркой кислотностью и длительным послевкусием.

Игристое вино, настойки, ликеры – популярные ингредиенты коктейлей для аперитива. Они прекрасно подходят для того, чтобы открыть вечер и стать первым пунктом долгого ужина. На стр. 85 вы найдете яркие рецепты новогодних миксов.





ТОНКИЙ ВЫБОР

Белое сухое вино Vostock Selection Blanc от винодельни «Шато ле Гран Восток» идеально подойдет всем, кто только начинает свой путь в мире вина. В аромате – ноты белых цветов и ягод, оттененные тонкими цитрусовыми тонами. Вкус свежий, чистый, с фруктово-цитрусовыми оттенками, живой кислотностью и округлым, сухим послевкусием.



ИТАЛЬЯНСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

В коллекции вин Astrale все найдут что-то по своему вкусу. «Astrale Бьянко» – blend белых сортов – понравится тем, кто ценит тонкий аромат и мягкий вкус. Красный купаж «Astrale Rosso» – для тех, кому по душе яркие фруктовые букеты. Красное «Astrale Неро д'Авола» – для поклонников насыщенных букетов. А белое «Astrale Пино-гриджио» подойдет тем, кто любит свежие ноты с оттенками пряных трав.



НАПИТКИ С ЯРКИМ ХАРАКТЕРОМ

Сибирский бренд «Пять озер» представляет новинки, которые не оставят равнодушными ценителей крепких напитков. «Пять озер Сибирская клюква» – это мягкая водка со вкусом спелых северных ягод. «Пять озер Душистая смородина» – ароматная, насыщенная, сладкая настойка с добавлением смородинового морса. Напитки созданы на основе 100%-ного зернового спирта и природной воды из сибирских источников.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПРИРОДНАЯ АНТИСТРЕСС ФОРМУЛА*



*Зарегистрированный ТЗ. Свидетельство на Товарный Знак, № 870495



С ЗАБОЙ О ЗДОРОВЬЕ

Влажный и сухой корм Purina ONE® с двойным вкусом разработан специально для особенно привередливых кошек. А корм Purina ONE® с лососем составит здоровый рацион для стерилизованных кошек и кастрированных котов. В составе кормов – высококачественные ингредиенты, в том числе пребиотик – цикорий в сухих кормах, который способствует улучшению состояния микрофлоры кишечника и поддерживает иммунитет питомца.



ДЕЛАЙ ТО, ЧТО НРАВИТСЯ

Коты известны своим свободолюбием, поразительным чувством собственного достоинства и уверенностью в себе. Энергетические напитки HOTCAT с яркими фруктовыми вкусами позволяют не только ощутить прилив сил, но и получить позитивный эмоциональный заряд и обрести внутреннюю свободу!



УВЛАЖНЕННЫЕ ВОЛОСЫ КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Комплекс средств Pantene Pro-V Miracles* «Увлажнение и сияние» преобразит ваши волосы, сделав их мягкими и гладкими. Шампунь и бальзам Pantene Pro-V Miracles обогащены питательными веществами, которые позволяют волосам выглядеть здоровыми и полными жизни. Формула с уникальным комплексом Pro-V, биотином и гиалуроновой кислотой эффективно удерживает влагу внутри и глубоко увлажняет даже самые сухие и безжизненные волосы, придавая им мгновенное сияние, помогает усмирить непослушные локоны. Интенсивная маска для волос Pantene Pro-V Miracles обеспечивает уход за каждой прядью, разглаживая волосяные кутикулы, утоляя жажду волос: всего за 2 минуты они становятся шелковистыми и блестящими!

* «Чудеса».



ВСЕ ДЛЯ КРАСОТЫ

Набор косметических средств – подарок, который всегда кстати. Наборы Organic Shop Hair Repair¹ и Organic Shop Super Glow² составлены с заботой о красоте и здоровье волос: в них входят шампуни и бальзамы, которые подарят силу и сияние. Organic Shop Cherry Escape³ – это средства для тела: скраб с маслом вишневой косточки и вишневый крем-баттер с питательными маслами и витамином Е сделают кожу шелковистой. Natura Siberica «4D Увлажнение» – идеальное комбо для лица: гиалуроновый аквакрем с усовершенствованной легкой формулой, суперувлажняющий бустер и сыворотка для свежести кожи вокруг глаз. В составе набора «Рецепты бабушки Агафьи для самых добрых рук» есть все для того, чтобы руки всегда оставались нежными и бархатистыми: питательный крем-суфле, увлажняющий крем-молодость, восстанавливающий крем-уход. А набор Organic Kitchen Warm Hugs⁴ с кремами «Я котик», «Ты котик» не только подарит мягкость коже рук и ног, но и создаст ощущение тепла и уюта.

¹«Восстановление волос». ²«Суперсияние». ³«Вишневый побег». ⁴«Теплые объятия».





МОМЕНТЫ МАГИИ

По-настоящему волшебными подарками станут наборы Camay и «Бархатные ручки». В первом – женские парфюмированные гели для душа «Тайное блаженство» и «Магическое заклинание», которые подарят притягательный аромат и сделают кожу гладкой и благоухающей. Во втором – три средства для комплексного ухода за руками: увлажняющий крем-флюид «Прогулка в дождь», смягчающий крем-мусс «Сладкие мечты» и питательный крем «Моменты нежности».

С ними руки всегда будут мягкими и ухоженными!



ГЛАВНОЕ – РОВНЫЙ ТОН

CC-гель Love Generation Face Slime отличает уникальная увлажняющая текстура, которая при нанесении превращается из кремовой в гелеобразную и обволакивает кожу, словно гелевый слайм. CC-гель в двух натуральных оттенках выравнивает тон, создает легкое естественное покрытие с эффектом здоровой кожи, а также обеспечивает уход. Гиалуроновая кислота и витамин Е увлажняют кожу в течение дня, центелла азиатская и растительные экстракты успокаивают и помогают в борьбе с несовершенствами. Бонус – округлый флакон-антистресс, который очень приятно держать в руках.



УВЕРЕННОСТЬ В ЛЮБОЙ СИТУАЦИИ

Благодаря средствам «Тафт» у вас будет прекрасная укладка в любой ситуации. Спрей для волос «Экспресс-укладка» сокращает время укладки феном, защищает волосы от высоких температур и обеспечивает мегафиксацию до 48 часов. Жидкость для укладки «Объем» очень сильной фиксации позволяет волосам оставаться живыми и подвижными, не склеивает и не утяжеляет их. А уплотняющий спрей «Густые и пышные» придает прядям плотность и надолго дарит эффект густых волос.



ДАРИТЕ НЕЖНОСТЬ

Подарочный набор Dove с бессульфатным крем-гелем для душа «Фисташковый крем и магнолия» и мочалкой позволит создать особое настроение. Невероятный аромат и действенная формула средства превратят обычный прием душа в небольшой спа-ритуал, который поможет посвятить время себе и восстановить силы. Крем-гель бережно относится к микробиому кожи, отлично пенится и нежно очищает кожу, оставляя ее мягкой и увлажненной. Набор Dove – это забота о тех, кому вы его вручаете.



ЗАРЯДИТЕСЬ НАСТРОЕНИЕМ

Попробуйте новую лимитированную коллекцию ароматов Glade, вдохновленную пряными нотами сезонных фруктов и овощей. Добавьте в будни красок с Pumpkin of My Latte. Это сладкая тыква, тягучая карамель и пряности. Наполните дом теплом и уютом с Apple of My Pie. Вас очаруют спелые яблоки, щедро приправленные корицей. Ощутите прилив энергии и вдохновения с Citrus on My Mind. Сочный цитрус, пикантный имбирь и пряные специи никого не оставят равнодушными.

ОТЛИЧНЫЙ ВЫБОР ДЛЯ ЧИСТОТЫ И КОМФОРТА!



Влажные салфетки антибактериальные, 72 шт.



Влажные салфетки детские с экстрактом алоэ, 80 шт.



Влажная туалетная бумага, 80 шт.

АС 185 ЛЕТ

УШАСТЫЙ НЯНЬ
кондиционер для детского белья

УШАСТЫЙ НЯНЬ
гель для стирки

УШАСТЫЙ НЯНЬ
порошок 2,4 кг

0+ С первых дней жизни

В Новый Год с новой щёткой и пастой

SPLAT

WHITENING
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЧИЩЕЩАЩАЯ ЗУБНАЯ ЩЁТКА

WHITENING PLUS
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЧИЩЕЩАЩАЯ ЗУБНАЯ ПАСТА

ЛЕЧЕБНЫЕ ТРАВЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЧИЩЕЩАЩАЯ ЗУБНАЯ ПАСТА

ОТБЕЛИВАНИЕ ПЛЮС
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЧИЩЕЩАЩАЯ ЗУБНАЯ ПАСТА



«Родительский потенциал неисчерпаем»

Растить детей – нелегкий труд, а если в доме не только кровные дочери и сыновья, особенно тяжело сохранить психологическое равновесие. Приемным родителям зачастую не хватает возможности выговориться, обсудить проблемы, опереться на опыт тех, кто их уже преодолел. В клубах приемных семей, которые по всей стране развивает фонд «Арифметика добра», матери и отцы могут делиться друг с другом советами и рассчитывать на помощь психологов.



Мы сотрудничаем с фондом с 2022 года и за это время воплотили в жизнь немало добрых проектов. Мы стараемся вовлекать покупателей в программы поддержки приемных семей, а на страницах журнала делимся историями и рецептами участников клуба.



Открывайте новые ресурсы

Елена Рыбина из Владимирской области воспитывает пятерых детей. Из них двое – приемные, а еще двое на самом деле не дети, а внуки, над которыми по стечению обстоятельств Елене пришлось оформить опеку. Ее старшие сын и дочь живут отдельно.

Три года назад не стало подруги Елены, с которой она дружила с четвертого класса. Решение оформить опеку над ее дочками пришло само собой. Елена воспитывалась в интернате и понимала, как нелегко будет девочкам в подобном учреждении. Однако и в семье все оказалось не просто. С первых дней Елена столкнулась с трудностями периода адаптации. Добрая тетька Лена, которую девочки знали с пеленок, превратилась в требовательную маму: следила за тем, чтобы дети соблюдали гигиену, убирала за собой вещи, вовремя делали уроки, посещали кружки и секции. Отношения не складывались. Психологические проблемы возникли и у кровных детей: не каждый ребенок готов делиться с кем-то маму, игрушки, комнату...

Но Елена была полна решимости найти выход. Она познакомилась с волонтерами фонда «Арифметика добра» и стала посещать тренинги и лекции, чтобы расширить

свой родительский потенциал. Общение со специалистами и обмен опытом с другими приемными родителями помогли ей наладить контакт с детьми.

Дети освоились в новой семье, у всех – и приемных, и кровных – много увлечений. Они занимаются танцами и плаванием, посещают художественную школу и театральную студию, увлекаются музыкой и греко-римской борьбой. Елена тоже преодолела сложный период. В фонде она прошла обучение на ведущего ресурсной группы «На равных» и теперь на волонтерских началах проводит онлайн-занятия с другими приемными родителями, помогает и поддерживает их. А около года назад решила открыть клуб приемных родителей в своем родном городе.

Один из секретов, которыми Елена делится с приемными родителями, – самим быть в ресурсе, то есть находить время для себя, заниматься тем, что нравится. Например, Елена исполнила свою детскую мечту – уже пять лет занимается в ансамбле современного танца. Еще рисует картины по номерам, вышивает, увлекается алмазной мозаикой и, конечно, готовит вкусные блюда. Она говорит, что детей нельзя воспитывать без сил и настроения. А любимое дело всегда дает душевный подъем.



ЗАПЕЧЕННАЯ УТКА В АПЕЛЬСИНОВОМ МАРИНАДЕ С КРАСНЫМИ ЯБЛОКАМИ



🕒 2 ч + 8 ч 👤 4–6 порций

1 утка весом около 1,5 кг
2 апельсина
2 средних красных яблока
½ ч. л. сушеного чеснока
розмарин для подачи
соль

1 Апельсины вымойте горячей водой, обсушите бумажным полотенцем, снимите теркой цедру и выжмите сок. Смешайте апельсиновый сок с сушеным чесноком и солью по вкусу.

2 Подготовленную утку натрите апельсиновым маринадом снаружи и внутри, положите в контейнер, закройте крышкой и уберите в холодильник на 8 ч.

3 Разогрейте духовку до 200 °С. Яблоки нарежьте небольшими кусочками, нафаршируйте утку, скрепите кожу зубочистками. Оставшиеся яблочные ломтики выложите на дно формы для запекания, сверху положите утку. Влейте немного воды.

4 Запекайте утку около 1 ч на среднем уровне духовки, затем накройте фольгой и готовьте еще 30–40 мин. Достаньте форму из духовки, дайте постоять 10 мин и подавайте к столу, украсив листочками розмарина.

На 100 г: белки 18,27 г (22,84% суточной нормы) • жиры 5,96 г (6,62%) • углеводы 4,00 г (2,38%) • ккал 147,16 (8,18%) • натрий 458,56 мг (31,62%) • общий сахар 2,15 г (4,30%) • НЖК 2,31 г (11,55%) • пищевые волокна 0,47 г (1,57%)

**Для участия
в программе
поддержки фонда
отсканируйте QR-код**



Добавьте к начинке горсть сушеной клюквы и орехов для новогоднего настроения.



КАЛЕНДАРЬ приятных дел

С приходом зимы у нас появляется ни с чем не сравнимое ощущение ожидания праздника. Поймать настроение поможет адвент-календарь – верная примета этого волшебного периода. Главное – придумать задания и подготовить для всех маленькие призы. Классический вариант делается на каждый день с 1 по 25 декабря, но, даже если вы составите список приятных дел только на выходные, яркие эмоции гарантированы!

❄️ 1 ДЕКАБРЯ

СМАСТЕРИТЕ КОРМУШКУ ДЛЯ ПТИЦ И БЕЛОК.

Обсудите с детьми, куда вы ее повесите и чем наполните.

Кормушку для дачи делайте в соответствии со стилем дома: она может быть из дерева, фанеры, стекла и даже ореховой скорлупы. Если вы не обладаете навыками работы ни с какими материалами, купите готовую: ее останется лишь раскрасить. В парках часто размещают информацию о том, что едят птицы и другие обитатели. Это поможет не ошибиться с кормом.

7 ДЕКАБРЯ

ИСПЕКИТЕ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ КЕКС.

Мировая кулинария подарила нам разную праздничную выпечку – от немецкого штоллена до итальянского панеттоне. К тому, чтобы взять эту кулинарную высоту, рекомендуем подготовиться заранее. Могут потребоваться особые ингредиенты, да и тесто должно настояться и вызреть. Если у вас нет лишнего времени на поиски и приготовление, воспользуйтесь нашим рецептом быстрого домашнего штоллена (стр. 48).



8 ДЕКАБРЯ

ВСЕЙ СЕМЬЕЙ НАЛЕПИТЕ ПЕЛЬМЕНЕЙ.

Это невероятно объединяющее занятие! Кропотливо зашпиговать края каждого пельмешка в одиночку скучно. Другое дело – заручиться поддержкой близких. Если же лепка не входит в число ваших увлечений, купите готовые пельмени, например



«Мираторг» из мраморной говядины. Их готовят по классическому рецепту, используя лучшие ингредиенты: мясо бычков Black Angus зернового откорма, муку из твердых сортов пшеницы и натуральные пряности.

14 ДЕКАБРЯ

УСТРОЙТЕ ВЕЧЕР НОВОГОДНИХ ФИЛЬМОВ.

Выберите что-то из классики или добрый современный фильм для всей семьи. Если не можете определиться, отправляйтесь за хорошим настроением в ближайший кинотеатр. С середины декабря там особая пора: праздничный фильм со счастливым финалом находится на любой вкус и возраст.

15 ДЕКАБРЯ

ПРИГОТОВЬТЕ ЧАЙ ДЛЯ ПРОГУЛКИ В ПАРКЕ.

Оденьтесь по погоде и не откажите себе в удовольствии пройтись по заснеженному аллеям. В самых живописных местах можно делать остановки, чтобы глотнуть ароматного напитка из термоса. Горячие зимние рецепты найдете, отсканировав код.



СОГРЕВАЮЩИЕ
НАПИТКИ



21 ДЕКАБРЯ

ОРГАНИЗИРУЙТЕ НОВОГОДНИЙ КВЕСТ. Его можно устроить где угодно: в парке, на детской площадке, дома. Придумайте интересные задания и, конечно, определите приз, за который захотят побороться участники. Что это будет, зависит от компании. Детей можно увлечь сладким угощением, взрослых – сертификатом от популярного маркетплейса или набором чая. А вот над заданиями и подсказками рекомендуем подумать подольше. Чем необычнее они будут, тем веселее. Один из секретов удачного квеста – цепочка заданий не должна быть больше 6–10.



22 ДЕКАБРЯ

ПРОВЕДИТЕ МАСТЕР-КЛАСС ПО РОСПИСИ ПРЯНИКОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ.

А заодно их друзей: в компании работать веселее! Запаситесь пищевыми красителями, ингредиентами для глазури и включите фантазию. Всегда хорошо оформить пряники в виде атрибутов Нового года: шапочек, елок, снежинок. Но давайте детям свободу творчества, пусть каждый распишет пряник так, как хочет. Рецепт имбирного печенья, подходящего для росписи, ищите на стр. 56, а инструкции по украшению – на нашем сайте.



29 ДЕКАБРЯ

ЗАЙМИТЕСЬ УБОРКОЙ ВМЕСТЕ С БЛИЗКИМИ.

Встречать Новый год в уюте – радость. Не обязательно устраивать генеральную уборку, особенно если на это мало времени. Даже небольшие усилия по организации пространства и чистоты поднимут настроение. Главное – чистите, мойте и пылесосьте не в одиночку, а всей семьей, и обязательно под зажигательную музыку. Тогда навести порядок получится буквально за пару часов. Секретами быстрой уборки делимся на стр. 132.



30 ДЕКАБРЯ

СДЕЛАЙТЕ СЪЕДОБНЫЕ ПОДАРОКИ. «Что подарить близким на Новый год?» – вопрос, который волнует каждого. Упростим задачу! Пусть это будет сладкий подарок, сделанный своими руками. Такой вариант особенно хорош для детей, которые хотят порадовать бабушку или тетю. В коробку с красивой лентой можно сложить распечатанные имбирные пряники, небольшие кексы с белыми кремовыми пиками и посыпкой, конфеты ручной работы. Больше идей – на стр. 54.

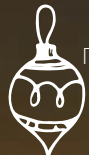


31 ДЕКАБРЯ

СОСТАВЬТЕ ПЛАН НА СЛЕДУЮЩИЙ ГОД.

Говорят, заветные желания сбываются быстрее, если превратить их в цели и выписать на бумагу. Подумайте над всеми сферами жизни: пусть в планере окажется все, о чем вы думали и мечтали в уходящем году или даже раньше. А через год перед очередным боем курантов можно будет подвести итоги и, конечно, похвалить себя за каждую достигнутую вершину.





В ожидании сказки

Предновогодняя пора – отличное время для того, чтобы примерить на себя роль волшебника и создать в своем доме неповторимую праздничную атмосферу. Установите высокую елку, поставьте в вазы хвойные ветви, распакуйте коробки с игрушками и приготовьтесь открыть двери в сказку.



- 1 Гирлянда светодиодная «Персонажи», 20 LED, 1,9 м
- 2 Фигурка светодиодная «Домик», 8 см



- 1 Набор шаров, 40 штук
- 2 Кукла «Персонажи», в асс.
- 3 Снеговик на ножках, 44 см
- 4 Снеговик на ножках, 42 см
- 5 Шар «Волна», пластик, 8 см
- 6 Набор украшений «Рельеф», 2 штуки, 10 см
- 7 Набор украшений «Сасульки», 4 штуки, 13 см



- 8 Блюдо-звезда «Зайки», фарфор, 15 см
- 9 Кружка-бочонок «Зайки», фарфор, 400 мл
- 10 Тарелка десертная «Зайки», фарфор, 20 см
- 11 Тарелка обеденная «Зайки», фарфор, 24 см
- 12 Салатник «Зайки», фарфор, 12 см



- 13 Набор пластиковых шаров, морозные, 6 штук, 5 см
- 14 Украшение «Гранат», стекло, 8 см
- 15 Набор пластиковых шаров, 6 штук, 6 см

1 Добрые традиции

Зеленый, красный и золотой – традиционные новогодние цвета. А в этот раз они гармонично переплетаются с оттенками, которые соответствуют наступающему году Змеи. Зеленый символизирует мудрость, гармонию, спокойствие и гибкость, настраивает на оптимизм. Золотой означает процветание и успех, а красный – огонь и тепло домашнего очага. Выбор этой классической цветовой гаммы в новогоднем декоре – беспроигрышный вариант, возможность одновременно отдать дань традициям и порадовать покровительницу 2025 года. Только не забывайте, что Змея любит блестящие и переливающиеся, как ее кожа, детали, но при этом не терпит чрезмерности. Поэтому не стремитесь повесить на елку все, что хранится в коробках, не перегружайте ее пестрыми игрушками, ограничьтесь двумя-тремя видами украшений.

ЕЛКА – ГЛАВНОЕ УКРАШЕНИЕ ДОМА, НО ЧТОБЫ СДЕЛАТЬ ЕГО ПО-НАСТОЯЩЕМУ УЮТНЫМ, УДЕЛИТЕ ВНИМАНИЕ ДЕТАЛЯМ. НОВОГОДНИЙ ДЕКОР ДОПОЛНЯТ ГИРЛЯНДЫ, СВЕЧИ, ФИГУРКИ, А ТАКЖЕ ПРАЗДНИЧНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ПОСУДЫ.

- 16 Гирлянда светодиодная «Пучки», 150 LED, 2,4 м





- 1 Кукла «Ангел», 57 см
- 2 Кукла «Ангел» на ножках, 57 см
- 3 Украшение «Бантик», пластик, 13 см
- 4 Шар стеклянный с листьями, 8 см
- 5 Шар с блеском, пластик
- 6 Украшение «Стрекоза», пластик, 10,5 см
- 7 Украшение «Бабочка», пластик, 10,2 см
- 8 Набор шаров, пластик, 2 штуки, 6 см
- 9 Набор украшений «Цветы», пластик, 3 штуки, 7 см
- 10 Кукла «Гном в шапке», 70 см



- 11 Ветка «Сиреневое волшебство», 74 см
- 12 Ветка с шариками и звездой, 71 см



13 Кукла «Феечка», 30 см

2 Жемчужные россыпи

Новогодний декор в розовой гамме уже много лет не теряет своей популярности. Только не в ярком цвете фламिंगо и фуксии, а в нежных жемчужных и лиловых тонах, элегантных пудровых, благородных пепельно-розовых. Они прекрасно сочетаются с белыми и серебристыми украшениями и хорошо смотрятся на зеленой и голубой хвое. Розовые елочные шары, интерьерные композиции, фигурки ангелов и фей – воплощение стиля и изящества. Они добавляют дому легкости, воздуха и света, помогут погрузиться в по-настоящему волшебную атмосферу. Безупречная альтернатива традиционному яркому оформлению.



3 Заснеженный лес

Елка в холодных тонах (голубых, серебристых, белых) – настоящее зимнее чудо. Шары, будто покрытые инеем, стеклянные игрушки словно изо льда, припорошенные снегом фигурки, мерцающие звезды создают атмосферу морозной ночи, напоминают о замерзших озерах, об утонувших в сугробах лесах. Белые, синие, голубые украшения выглядят очень элегантно и благородно. Особенно эффектно они будут смотреться на голубовато-серебристой хвое, так что подберите ель соответствующего холодного оттенка. А частичку тепла в дом пусть принесут гирлянды, светильники и свечи.

- 1 Набор украшений «Сосульки», пластик, 2 штуки, 10 см
- 2 Украшение «Щелкунчик», пластик, 13 см
- 3 Шар стеклянный «Хрустальные капли», 8 см
- 4 Набор украшений «Гномики», пластик, 4 штуки, 9 см



- 5 Кукла «Гном»
- 6 Кружка «Елка с серебром», 420 мл, фарфор



- 7 Шар стеклянный с бусинами, 8 см
- 8 Шар стеклянный с фигуркой, 8 см



- 9 Украшение пластиковое «Звезда», 11 см
- 10 Олень пушистый в шапке, сер./бел., 14 см





Коллекция чудес

Выбирая пушистую елку, игрушки и гирлянды, мы порой забываем о том, что создать чудесное настроение способны и другие вещи. На кухне и в столовой искру праздника помогут зажечь зимняя коллекция посуды и домашний текстиль с традиционными новогодними орнаментами.



Праздничные угощения будут выглядеть еще аппетитнее, если вы удели-те внимание сервировке и поставите на стол посуду в особом новогоднем дизайне. А чай на заснеженной веранде или кофе поздним утром 1 января подарит еще больше тепла, если подать его в чашке с зимними узорами. Новогодние рисунки на фарфоре, будто сошедшие со страниц книги сказок, добавят в оформление стола нотку волшебства и создадут ощущение чуда, которого так ждут в декабрьские праздники и дети, и взрослые.



СИЛИКОНОВЫЕ ФОРМЫ ПОМОГУТ ДОПОЛНИТЬ ПРАЗДНИЧНУЮ СЕРВИРОВКУ НЕОБЫЧНЫМИ СЛАДОСТЯМИ И ВЫПЕЧКОЙ. КОНФЕТЫ И КЕКСЫ В ВИДЕ СНЕЖИНОК, ЕЛОЧЕК, ЗВЕЗД УКРАСЯТ НОВОГОДНИЙ СТОЛ.



- 1 Силиконовый коврик для выпечки с декором
- 2 Силиконовая форма «Снежинка», 18,5 x 6,5 см
- 3 Полотенце вафельное с сувениром, 38 x 64 см
- 4 Силиконовая форма для приготовления конфет
- 5 Набор махровых полотенец
- 6 Кружка «Вязанка», фарфор, 340 мл
- 7 Набор зажимов для пакетов, 4 штуки
- 8 Блюдо «Елка зеленая», фарфор, 11,5 см
- 9 Блюдо «Колокольчик красный», фарфор, 11,5 см
- 10 Силиконовая форма для выпечки кексов
- 11 Чайник заварочный, 1200 мл
- 12 Блюдо «Звезда», серебро, стекло, 15 см
- 13 Кружка, фарфор





- 1 Форма для запекания
WELLFORT, 24 см
- 2 Тарелка обеденная
«Зимний лес», фарфор, 24 см
- 3 Тарелка десертная
«Зимний лес», фарфор, 20 см

- 4 Сахарница «Зимний лес»,
фарфор, 350 мл
- 5 Чайник заварочный
«Зимний лес», фарфор, 1 л
- 6 Чайная пара «Зимний лес»,
фарфор, 240 мл



- 1 Кружка «Рябина», фарфор,
300 мл
- 2 Подставка под горячее
«Рябина»
- 3 Тарелка «Рябина», фарфор,
20 см
- 4 Форма для выпечки

СКАЗОЧНАЯ КРАСОТА ЗИМНЕГО ЛЕСА ОЖИВАЕТ НА ТАРЕЛКАХ И КРУЖКАХ, САХАРНИЦАХ И ЧАЙНИКАХ. ФАРФОР СЛОВНО ПОДЧЕРКИВАЕТ ХРУПКОСТЬ ОСНУВШЕЙ ДО ВЕСНЫ ПРИРОДЫ.

- 1 Бокал для шампанского, 170 мл
- 2 Стакан низкий, 380 мл
- 3 Кружка-бочонок «Зайки», фарфор,
400 мл



Практично и симпатично

Покупка подарков – самая приятная часть подготовки к празднику. Мы подбираем их со всей душой и вовсе не хотим, чтобы наш презент потом пылился на полке. Предлагаем несколько универсальных вариантов, которые многим придется по вкусу и помогут вам порадовать друзей и близких.

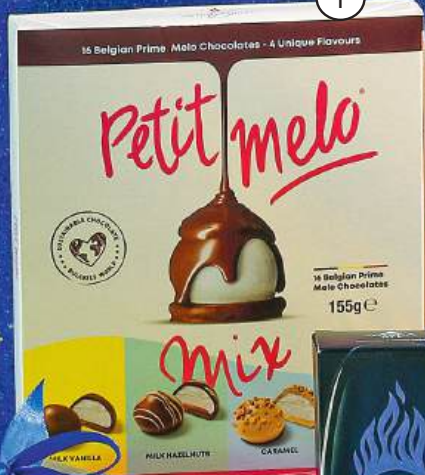
КОРОБКА ВКУСНЫХ
КОНФЕТ СТАНЕТ ХОРОШИМ
ДОПОЛНЕНИЕМ К ЛЮБОМУ
ПОДАРКУ. НЕВАЖНО,
ДЛЯ МУЖЧИНЫ ОН
ИЛИ ДЛЯ ЖЕНЩИНЫ.

1 Ассорти шоколадных конфет
Petit Melo с карамелью,
орехом и ванилью

2 Мужская туалетная вода
Feromon Unstopp –
смелый, дерзкий,
свежий аромат для тех,
кто не боится быть
собой

3 Марочный коньяк «Дагестан» – роскошный напиток насыщенного темно-золотистого цвета с шоколадным оттенком, покоряющий глубоким ароматом и богатым вкусом. Производится из коньячных спиртов, выдержанных в бочках кавказского дуба не менее 13 лет

4 Беспроводная роторная
электробритва Wellfort
для сухого бритья



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

- 1 Стайлер для волос Pritech с 5 насадками
2 Рождественский набор конфет Hamlet из темного, белого и молочного шоколада с ореховым пралине



1



2



3



4

- 3 Коллекция тканевых масок для лица KuMiNo Ku: увлажняющая с гиалуроновой кислотой, подтягивающая со змеиным пептидом, укрепляющая с коллагеном, успокаивающая с центеллой азиатской, придающая сияние с черным жемчугом

- 4 Компактный фен для укладки волос Pritech

**ВСЕГДА БЫТЬ
КРАСИВОЙ — ЖЕЛАНИЕ
КАЖДОЙ ЖЕНЩИНЫ. ВЫ
НЕ ОШИБЕТЕСЬ, ЕСЛИ
ПРЕПОДНЕТЕ СЕСТРЕ
ИЛИ ПОДРУГЕ НАБОР
КОСМЕТИКИ.**

- 1 Подарочный набор Stellary: тушь и фетровая подводка Hypnotic Cobra
- 2 Подарочный набор «Увлажнение день и ночь» Stellary Skin Studio: дневной и ночной крем для лица «Глубокое увлажнение»

- 3 Подарочный набор «Комплексное очищение» Stellary Skin Studio: пилинг-скатка и ультрамягкий гель для умывания Superfood
- 4 Подарочный набор «Ультраувлажнение» Stellary Skin Studio: очищающая пенка для умывания, увлажняющий тоник и сыворотка для лица с гиалуроновой кислотой Hydrogen
- 5 Подарочный набор Stellary: тушь 3D, гель для бровей



ВОДКА
ЦАРСКАЯ
ЗОЛОТАЯ



Классическая, мягкая водка
в изящном дизайне.

Особая система фильтрации
с использованием мембран
с золотыми нитями.

Традиционно качественный
и натуральный состав.

18+

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЛЕЗГИНКА

КОНЬЯК ВЫДЕЖАННЫЙ «КВ» МАРОЧНЫЙ



АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

«КИЗЛЯРСКИЙ
КОНЬЯЧНЫЙ
ЗАВОД»

ОСНОВАН
-1885-



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КАКИМ БЫ НИ БЫЛО ТВОЕ ЖЕЛАНИЕ,
С АВРАУ ВСЕ БУДЕТ LIGHT HERE!
LIGHT NOW!



АВРАУ LIGHT
СТРАСТНЫЙ КРАСНЫЙ

*все будет сверкать здесь и сейчас!

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КОКТЕБЕЛЬ

— 1879 —
КОНЬЯЧНЫЙ ДОМ

*Искусство
крымских
мастеров*



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Сладости для радости

Современных детей удивить непросто: у них столько игрушек и безделушек, что с каждым годом подбирать подарки все труднее. Но есть верный способ доставить радость – положить под елку коробку сладостей. В наших магазинах вы найдете наборы на любой вкус!

- 1 Символ года – набор конфет «Змейка», 150 г
- 2 Новогодний подарок с конфетами и мягкой игрушкой, 140 г
- 3 Новогодний замок с конфетами, 1 кг



1



2



3



В НАШИХ НАБОРАХ ДЕТИ НАЙДУТ АССОРТИ ЛЮБИМЫХ СЛАДОСТЕЙ – ОТ МАРМЕЛАДА И КАРАМЕЛИ ДО ОРЕХОВЫХ БАТОНЧИКОВ И НУГИ.



4



5



6



7



8

ИГРА ВНУТРИ



4 Новогодний подарок с конфетами, 500 г

5 Шкатулка сладостей, 200 г

6 Новогодний сундук с конфетами, 700 г

7 Подарочный набор «Роблоксеры», 118 г

8 Новогодний подарок с конфетами и игрой «Весельчак» для семейного вечера, 130 г

НЕЖНОСТЬ ТВОРИТ ЧУДЕСА

дарим волшебство

6 000 000 ₽ на покупку КВАРТИРЫ*



Акция проводится в магазинах сети Магнит в форматах «Магнит у дома», «Магнит Семейный», «Магнит Экстра», «Магнит Оптима», к участию также допускаются чеки по заказам в приложении «Магнит» в разделе «Доставка». Сроки проведения акции, включая сроки выдачи призов, с 06.11.2024 по 28.01.2025. Сроки совершения покупок с 06.11.2024 по 31.12.2024. С информацией об организаторе акции, правилах ее проведения, продукции, участвующей в акции, количестве призов, сроках, месте и порядке их получения можно ознакомиться в мобильном приложении. Количество призов ограничено. Внешний вид призов может отличаться от изображения в рекламе. Есть ограничения. Организатор вправе приостановить, прекратить досрочно проведение акции или изменить другие ее условия.

*Вариант использования приза, сумма 6 000 000 руб. после вычета налогов.

**Мобильное приложение «Магнит: акции и доставка» (категория 6+).

АО «Тандер», ОГРН 1022301598549, г. Краснодар, ул. Им. Леваневского, д. 185.

ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ!
М МАГНИТ 30 лет

С 06.11.24 ПО 31.12.24



1 ПОДТВЕРДИТЕ

участие в акции
в приложении Магнит**,
нажав кнопку «УЧАСТВОВАТЬ»



2 ПОКУПАЙТЕ

на сумму от 100 Р
с картой Магнит Плюс
из приложения Магнит



**3 ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЕ
РОЗЫГРЫШИ ПРИЗОВ**



ИГРОВАЯ ПРИСТАВКА

РОБОТ-ПЫЛЕСОС

СМАРТФОН



Волшебство в деталях

Шуршащая бумага, ленты, стильный пакет – это не просто элементы упаковки, но и важная часть подарка. Они позволяют сделать момент его вручения еще более волнительным и любой сувенир превратить в волшебный сюрприз. Упакуйте подарок красиво, подарите близким предвкушение чуда!



КОЛЛЕКЦИЯ «СКАНДИ»



КОЛЛЕКЦИЯ «СНЕЖНАЯ ДОЛИНА»



КОЛЛЕКЦИЯ «РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ВЕЧЕР»



КОЛЛЕКЦИЯ «ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК»





Процесс упаковки подарков так же приятен, как их покупка. Даже при выборе упаковочного материала можно получить массу позитивных эмоций. А выбрать сейчас есть из чего: подарочные пакеты всех цветов и размеров, оберточная бумага с разнообразными рисунками, корзинки, мешочки, коробочки, ленты... Специально к Новому году мы подготовили праздничную бумагу с тематическими принтами: в традиционных новогодних цветах – красном и зеленом, а также белом, синем и голубом. А тем, кто не уверен, что сможет умело упаковать презент, советуем обратить внимание на коллекции подарочных пакетов: классическую «Сканди», сказочную «Снежную долину», уютную «Рождественский вечер», винтажную «Пряничный домик».

Дополните упаковку декоративным бантом, снежинками или другими новогодними аксессуарами: шишками, веточкой хвои, деревянными елочными игрушками.



Непростое угощение

Новогодний подарок, сделанный своими руками, – знак особого внимания, практически признание в любви. Идеальный вариант такого презента – штоллен, немецкий рождественский хлеб, который можно приготовить за месяц до праздника, и он останется свежим. Раньше штоллены даже отправляли посылками родственникам в другие страны. Секретами выпечки чудо-кекса с нами поделился шеф Николай Хвалынский.

РЕЦЕПТ
НА СТР. 48



ЕЩЕ БОЛЬШЕ
РЕЦЕПТОВ



Николай Хвалынский, шеф-повар ресторана Bellevue «Гранд Отеля Мойка 22», Санкт-Петербург

Мнение

ХЛЕБ С МАСЛОМ

Да-да, штоollen был когда-то просто хлебом, в который по случаю праздника добавляли изюм и немного специй. Пекли его в пост, поэтому ни масло, ни молоко в тесто не клали. Но к Рождеству всем хотелось чего-то более вкусного, поэтому курфюрст Саксонии обратился в Ватикан с просьбой признать сливочное масло постным продуктом. Разрешили не сразу, но все-таки в 1491 году римский папа отправил в Дрезден «масляное послание», разрешающее местным пекарям использовать масло и молочные продукты для приготовления рождественского штооллена. С этого момента и началась история всемирной любви к этой выпечке.

МАСЛЯНОЙ, МИНДАЛЬНОЙ, ТВОРОЖНОЙ

Сегодня в Германии готовят разные штооллены. Самый известный – легендарный дрезденский с защищенным наименованием. Его рецепт тщательно оберегают и никогда от него не отступают. В этом немцы – настоящие педанты. Классический штоollen готовят на дрожжевом тесте, которое требует вызревания. Разрешается добавлять в него молоко, сахар, топленое масло, изюм, цукаты из цедры апельсина и лимона, миндаль, специи и крепкий алкоголь. Никаких искусственных добавок и консервантов!

Есть и другие виды: с творогом, лесными и грецкими орехами, маком, вяленой клюквой, сушеными ананасами. Тут уже пекарям есть где разгуляться. В вестфальский штоollen, например, кладут не миндаль, а грецкие орехи, вместо цедры используют сушеные яблоки, а ароматизируют выпечку яблочной водкой.



Родина штооллена – немецкий город Дрезден, там его пекут с 1474 года. Патент на изготовление праздничной выпечки выдают только местным пекарям. Сегодня право на выпечку дрезденского штооллена имеют лишь 150 пекарен. Рецепт, разумеется, держится в секрете.

Последний тренд – шампанский штоollen. Его секрет в том, что изюм перед добавлением в тесто 12 часов вымачивают в игристом вине. Получается необыкновенно яркий вкус и аромат.

Мне нравится творожный штоollen – это более простой и быстрый вариант рождественской выпечки, он делается без дрожжей, и есть его можно уже через пару дней. В Германии его называют штоолленом последней минуты – идеальный выбор для тех, кто поздно спохватился и решил испечь штоollen прямо перед праздником.

Для творожного штооллена подберите правильный творог: сухой, но пластичный и без выраженной кислинки. Мягкий и влажный сделает тесто вязким, и оно начнет растекаться во время приготовления. Если творог кисловатый, добавьте в тесто не только пекарский порошок, но и щепотку соды. Она нейтрализует кислоту во вкусе, а заодно дополнительно разрыхлит тесто. Я пеку штоollen по домашнему немецкому рецепту: он достался мне от бывшего руководителя нашего отеля (он из Германии), а ему – от его бабушки. Именно так сегодня готовят штоollen во многих немецких семьях.

ФОРМА И СОДЕРЖАНИЕ

Форма штооллена символизирует младенца, завернутого в пеленки. Такой праздничный хлеб подарили одному из немецких епископов на Рождество в 1329 году. И постепенно стало традицией при формировании штооллена заворачивать тесто на манер пеленок. Часто в штоollen добавляют марципановую прослойку: с ней придать нужную форму легче. Готовое тесто разомните руками в прямоугольник, посередине сделайте углубление, положите в него марципан, скатанный в колбаску, а затем накройте марципан тестом сначала с одной стороны, потом с другой, как будто пеленаете малыша. Края марципана тоже нужно спрятать под тестом, иначе они подгорят. Оставьте тесто на час-полтора в закрытом контейнере и после этого отправляйте в духовку. Не любите марципан? Купите форму для выпечки штооллена с углублением посередине.

Почему штоollen такой вкусный? Все просто: в нем много сливочного масла, сухофруктов, вымоченных в алкоголе, и различных пряностей. Масло дает выпечке нежность, а сухофрукты и пряности – аромат. А еще пропитка помогает связать все компоненты теста.



Обычно сухофрукты держат в роме или коньяке в течение дня. Чем больше времени вы дадите им на пропитку, тем ароматнее получится штоллен. 8 часов – минимальный срок для самых торопливых, но лучше потерпеть сутки. За это время сухофрукты пропитаются ароматами алкоголя и затем отдадут их кексу. Залитые сухофрукты обязательно нужно накрыть пленкой или крышкой и убрать в холодильник. А если вы готовите штоллен в последний момент, смесь для ароматизации можно вакуумировать, это ускорит процесс.

Что взять для начинки? Да все что угодно, мы же не в Дрездене живем и никакими регламентами не связаны. Берите любой алкоголь: виски, ром, коньяк, бренди, фруктовую водку. Можно добавить к изюму цедру цитрусовых или вовсе заменить его на другие сухофрукты. Главное – соблюдать пропорции рецепта.

Экспериментируйте со специями. Корица, мускатный орех, кардамон, гвоздика, черный перец, имбирь, бадьян – все это отлично подходит для рождественской выпечки. Удобно брать готовую пряничную смесь: в ней все уже сбалансировано.

Главное – помните, что любой ингредиент влияет на вкус штоллена, мелочей здесь нет. Выбирайте лучшие продукты: мясистые сухофрукты, свежие пряности, алкоголь с ярким букетом.

КАК И СКОЛЬКО ХРАНИТЬ

Классический дрожжевой штоллен выпекается за 30 дней до подачи. Это позволяет выпечке вызреть, пропитаться, приобрести насыщенный вкус и аромат. Так что, если готовите именно такой, наберитесь терпения. А творожный штоллен не требует никакой выдержки. Более того, именно сразу после выпечки он самый вкусный и ароматный. Другой вопрос, что перед праздником обычно дым коромыслом, много разных забот. И десерт, испеченный заранее, – безусловный плюс.

Штоллен отлично хранится за счет обилия в нем масла и сухофруктов, вымоченных в крепком алкоголе. Заверните кекс в пергамент и отправьте в темное сухое прохладное место. Его можно и заморозить. Но даже дрожжевой штоллен, как правило, дольше месяца не хранят, ведь его готовят специально к Новому году или Рождеству.

ШТОЛЛЕН

🕒 1,5 ч + 6 ч 🍷 10 порций

500 г муки
200 г сахара
150 г сливочного масла
125 г творога жирностью 9%
125 г сметаны
2 яйца
11 г разрыхлителя
10 г ванильного сахара
1 щепотка соли
1 ч. л. рома
1 ч. л. лимонного сока
250 г сухофруктов (золотой изюм, сушеная клюква, цукаты, сушеная вишня)
50 г фундука
75 г миндаля
сливочное масло для смазывания готового штоллена
сахарная пудра

1 Сухофрукты промойте, обсушите, выложите в стеклянную емкость, залейте ромом и лимонным соком, перемешайте и оставьте на 6 ч.

2 Достаньте заранее сливочное масло, чтобы оно стало мягким. Творог протрите через сито.

3 Взбейте сливочное масло с сахаром и ванильным сахаром, по одному добавляйте яйца, не переставая взбивать.

4 Добавьте творог и сметану, взбейте.

5 Муку смешайте с разрыхлителем и солью, просейте к творожно-масляной смеси, перемешайте миксером на низкой скорости.

6 Крупно порубите орехи, добавьте в тесто вместе с сухофруктами.

7 Две прямоугольные формы для кекса 25 x 13 см смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой, стряхните излишки.

8 Выложите тесто в формы, равномерно распределите. Выпекайте при 180 °C на среднем уровне духовки около 60 мин (воткнутая деревянная шпажка должна выходить сухой).

9 Опрокиньте штоллены на решетку, со всех сторон смажьте сливочным маслом и обильно посыпьте сахарной пудрой. Остудите до комнатной температуры и снова посыпьте пудрой.

На 100 г: белки 8,90 г (11,13% суточной нормы) • жиры 19,00 г (21,11%) • углеводы 59,98 г (35,70%) • калл 436,53 (24,25%) • натрий 49,85 мг (3,44%) • общий сахар 28,14 г (56,28%) • НЖК 8,79 г (43,95%) • пищевые волокна 2,60 г (8,67%)



5 СЕКРЕТОВ ШТОЛЛЕНА ОТ НИКОЛАЯ ХВАЛЫНСКОГО

1 Для дрожжевого штоллена берите сильную муку, с содержанием белка не менее 13%. Она нужна для того, чтобы выдержать весь объем масла, сухофруктов и орехов, которые мы будем вводить в тесто.

2 Начинку добавляйте постепенно, небольшими порциями, иначе ее будет трудно вмешивать в плотное тесто.

3 Слегка обжарьте орехи в духовке или на сковороде, перед тем как класть в тесто, – это добавит им вкуса.

4 Если вы противник алкоголя в любом виде, вымачивайте сухофрукты в цитрусовом соке с пряностями.

5 Попытаться сделать штоллен более постным – плохая затея. Эту выпечку маслом не испортишь, выбирайте продукты с высокой жирностью. И не жалейте хорошего сливочного масла для финальной пропитки, после выпечки. Тогда кекс получится еще вкуснее.



Пирожные Mirel «Муравейник» – любимый многими, лаконичный и восхитительно вкусный десерт со вкусом вареного сгущенного молока.



Роллтон®

25
ЛЕТ
дарим
тепло



Немецкие вина для любого повода

Германия – многогранная винодельческая страна, среди ее вин легко найти те, которые впишутся в любое меню. Яркий пример – вина Dr. H. Thanisch и Das Ist. Сухой и полусухой рислинг хорошо подавать к салатам, морепродуктам и рыбе. Полусладкий рислинг составит пару азиатским блюдам, птице, фруктовым десертам. Ароматный гевюрцтраминер сочетается с острыми и выдержанными сырами, паштетами, мясом на гриле, пряными карри. Пино-нуар – лучший выбор к мясной тарелке, запеченной птице, блюдам из дичи, пасты, грибов.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Гости из тропиков

Все фрукты хороши, однако есть среди них такие, которые дарят нам не только витамины, но и праздничное настроение. Мандарины давно прижились на нашем новогоднем столе, никто и ничто не лишит их главной роли, и все же не стоит обходить вниманием других ярких героев. Тем более что на наших полках появились интересные новички.

Ананас **Заморский доктор**

У ананаса именно тот вкус, который мы называем тропическим: кисло-сладкий, медово-пряный, немного терпкий и очень-очень насыщенный. Просто невозможно не поставить его на праздничный стол, ведь этот яркий микс вкусов и ароматов сразу поднимает настроение. Но ананас не просто еда, доставляющая радость. Это настоящий витаминный коктейль, который способен поддержать здоровье. Благодаря витамину **С** ананас поможет укрепить иммунитет и защитит нас от простуд и инфекций. В его составе есть фермент бромелаин: он обладает противовоспалительным действием, способствует усвоению белка и расщеплению жиров. Даже небольшая порция ананаса в ежедневном меню – верный путь к тонкой талии! Плод богат витаминами группы **В**, которые улучшают работу мозга и помогают бороться со стрессами, а также различными минеральными веществами, необходимыми для слаженной работы всех систем организма. Скажем, в ананасе много калия, отвечающего за хорошее состояние сосудов и нормализующего кровяное давление. А антиоксиданты из ананаса предотвращают старение клеток и стоят на страже нашей молодости и красоты.

Самые вкусные

Чем желтее ананас, тем он спелее. Кстати, ананас созревает снизу, поэтому его нижняя часть может быть более желтой, чем верхняя, это нормально. Целый ананас хранят при комнатной температуре (если он не переспелый), а очищенный и нарезанный – в герметичном контейнере в холодильнике. Очистить ананас довольно просто: срежьте листья и основание, поставьте плод вертикально и срежьте полоски кожуры сверху вниз. А затем нарежьте его кольцами или кусочками. Удалять сердцевину необязательно: она более жесткая, чем мякоть, и не такая сладкая, но все равно вкусная.



1 Ананас – гвоздь новогодних салатов и закусок. Сочетание с курицей, беконом или креветками беспроигрышно!

2

Тропический плод прекрасен и в горячих блюдах. Свинина в кисло-сладком соусе с ананасами, шашлычки с курицей и ананасами станут ярким пунктом меню.



Ананасы хороши в коктейлях, в том числе в смузи. Попробуйте, например, ананасово-мангочный смузи с йогуртом или зеленый смузи с яблоком и шпинатом – рецепт для похудения!



3

Личи

Глаз дракона

Личи – необычный фрукт. Его мякоть по консистенции похожа на виноград, по аромату – на розовую воду, а по вкусу – на клубнику и арбуз. А по виду личи напоминает... драконий глаз! Во всяком случае так звучит одно из названий фрукта. Если посмотреть на личи в разрезе, можно заметить, что бугристая кожура и правда выглядит как грубая кожа, а мякоть с блестящей продолговатой косточкой – как глаз. В мякоти личи много воды, но одновременно фрукт богат витамином С, чья польза для иммунитета неоспорима.



Есть в плодах и полифенол – признанный антиоксидант. Личи положительно влияет на сосуды и уровень сахара в крови. Чтобы зарядиться пользой личи, лучше просто съесть свежий фрукт, выплюнув косточку. А если вы решили что-нибудь приготовить, придется немного потрудиться: сделайте в кожуре неглубокий надрез и аккуратно снимите ее пальцами; нарежьте мякоть, поверните и откройте половинки – косточка прилипнет к одной части, и ее можно будет удалить.

1

Личи просто созданы для фруктовых салатов, коктейлей, сорбетов и желе.



2

Приготовьте с личи закуску или салат: фрукт хорошо сочетается с сыром, яйцами, куриным и утиным филе.



Салак

С новым фруктом!

К наступающему году Змеи мы привезли в магазины необычный плод – салак, или змеиный фрукт. Между прочим, это его официальное название, и понятно, почему оно появилось: плод будто обтянут змеиной кожей, шероховатой, но приятной. Снимается она легко, нужно только сначала отломать или срезать острым ножом верхушку, поддеть ножом и надрезать кожуру, а потом очистить фрукт, как яйцо от скорлупы. Под кожурой обнаруживаются дольки плотной кремовой мякоти с косточкой. Как и у многих экзотических плодов, вкус и аромат салака трудно описать одним словом. Он точно освежающий, фруктовый, с парфюмерными нотками, а вот оттенки можно почувствовать самые разные – от душистого яблока и винограда до банана и ананаса. На родине, в Юго-Восточной Азии, из салака делают желе, готовят соусы, незрелые плоды маринуют. Но мы рекомендуем съесть змеиный фрукт просто так, добавить во фруктовый салат или в праздничный коктейль.



ЧТО ЕЩЕ ПОЛОЖИТЬ В КОРЗИНУ:

Мандарины для мандаринового джема (стр. 56)
Груша для рецепта с камамбером (стр. 104)
Яблоко для новогодних салатов (стр. 103)
Авокадо для фуршетных закусок (стр. 93)
Гранат для коктейлей (стр. 85)



Вкусный сюрприз

Открытки с елками и поделки из шишек своим бабушкам и тетям наверняка дарили все дети. Пора брать новые вершины: предложите дочке или сыну проявить талант кондитера и приготовить для близких и друзей сладкий подарок ручной работы.



Имбирное печенье – настоящий символ зимних праздников. Его пряный аромат согреет в любые холода. Новогоднее настроение подарят и цитрусы: из мандаринов можно приготовить яркий джем, из апельсинов – вкусные цукаты. А ягодная меренга из заснеженного декабря перенесет в солнечное лето!



Мы постарались подобрать несложные рецепты, и все же помогите детям в работе, чтобы подарки получились не только вкусными, но и красивыми. Цукатам и печенью с глазурью важно дать высохнуть, прежде чем заниматься упаковкой. Для цукатов выберите просторную коробку, чтобы они не слиплись. Печенье тоже можно положить в коробку, выстеленную пергаментом, или упаковать в подарочные пакетики. Для меренги подойдут пластиковые стаканы с крышкой: в них она точно не раскрошится. А джем будет отлично смотреться в прозрачном стекле, подчеркивающим его праздничный цвет.





ШОКОЛАДНО-ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

🕒 30 мин + 4 ч 🍷 30 штук

200 г муки
100 г темного шоколада
100 г сливочного масла
5 ст. л. жидкого меда
4 ст. л. коричневого сахара
1 ч. л. разрыхлителя
2 ч. л. молотого имбиря
1 ч. л. молотой корицы
готовая сахарная глазурь

1 В миску просейте муку с разрыхлителем, добавьте имбирь и корицу. В жаропрочную емкость положите наломанный шоколад, добавьте нарезанное сливочное масло, сахар и мед. Нагревайте на водяной бане, помешивая, до однородности. Вылейте шоколад в мучную смесь и замесите тесто.

2 Скатайте из теста шар, заверните в пищевую пленку

и уберите в холодильник на 4 ч.

3 Разогрейте духовку до 180 °С. Раскатайте тесто на подпыленной мукой поверхности в пласт толщиной 0,5 см и фигурными вырубками вырежьте печенье. Переложите на застеленный бумагой для выпечки противень на расстоянии 2 см друг от друга. Выпекайте 10 мин.

4 Готовое печенье остудите и украсьте сахарной глазурью.

На 100 г: белки 5,06 г (6,33% суточной нормы) • жиры 19,53 г (21,70%) • углеводы 74,74 г (44,49%) • ккал 484,58 (26,92%) • натрий 39,55 мг (2,73%) • общий сахар 34,10 г (68,20%) • НЖК 11,79 г (58,95%) • пищевые волокна 2,97 г (9,90%)



Готовая глазурь «Парфэ Декор» идеально для украшения печенья. Благодаря тьюбику с узким носиком ее удобно наносить. Быстро застывает и образует красивую сахарную корочку.

С новогодним набором «Парфэ Декор» вы сможете реализовать множество праздничных идей. В него входят жаропрочная вырубка из нержавеющей стали, сахарные медальоны и посыпка.



МАНДАРИНОВЫЙ ДЖЕМ

🕒 1 ч 🍷 2 банки по 350 г

500 г мандаринов
1 лимон
400 г сахара

1 Тщательно вымойте мандарины и лимон. Не очищая, крупно нарежьте, удалите косточки, положите в кастрюлю. Доведите до кипения, уменьшите огонь до миниму-

ма. Варите 20 мин и измельчите погружным блендером. **2** Всыпьте к цитрусовому пюре сахар и уваривайте при постоянном помешивании на слабом огне 20–30 мин, до загустения. Разлейте джем по чистым и сухим банкам, храните в холодильнике.

На 100 г: белки 0,64 г (10,80% суточной нормы) • жиры 0,16 г (0,18%) • углеводы 55,84 г (33,24%) • ккал 220,88 (12,27%) • натрий 8,25 мг (0,57%) • общий сахар 54,90 г (109,80%) • НЖК 0,00 г (0,00%) • пищевые волокна 1,54 г (5,13%)

ЯГОДНАЯ МЕРЕНГА НА ПАЛОЧКЕ

🕒 4 ч 🍷 10 порций

350 г замороженной черной смородины
4 белка
240 г сахара

1 Положите смородину в сотейник, доведите на среднем огне до кипения при постоянном помешивании и варите 4–5 мин. Снимите с огня, измельчите погружным блендером и протрите через сито. У вас должно получиться около 160 г пюре. Переложите пюре в сотейник и уварите в 2 раза на слабом огне, помешивая. Остудите до комнатной температуры.

2 Разогрейте духовку до 80–100 °С, застелите противень бумагой для выпечки. В высокую узкую емкость вылейте

яичные белки и начинайте взбивать до появления пены, тонкой струйкой всыпайте сахар и взбивайте на высоких оборотах миксера до мягких пиков.

3 Добавьте к белкам ягодное пюре, перемешайте до однородности и взбейте на высокой скорости до устойчивых пиков, аккуратно переложите в кондитерский мешок с насадкой «звезда». Отсадите на противень круглые меренги, вставьте палочки и сушите в духовке до полной готовности 2–4 ч. Готовая меренга легко отходит от пергамента. Остудите меренгу и сразу упакуйте в маленькие пакетики, чтобы сохранить безе хрустящим.

На 100 г: белки 4,10 г (5,13% суточной нормы) • жиры 0,23 г (0,26%) • углеводы 70,97 г (42,24%) • ккал 291,98 (16,22%) • натрий 53,90 мг (3,72%) • общий сахар 64,27 г (128,54%) • НЖК 0,00 г (0,00%) • пищевые волокна 0,00 г (0,00%)

ЦУКАТЫ В ШОКОЛАДЕ

🕒 1 ч 50 мин + 10 ч 🍷 12 порций

6 апельсинов
500 г сахарной пудры
1 ч. л. ванильного сахара
1 л воды
1 ст. л. лимонного сока
1 звездочка бадьяна
100 г темного шоколада
черный перец-горошек

1 Апельсины вымойте. Срежьте кожуру лентами шириной 3–3,5 см так, чтобы на цедре осталось немного мякоти.

2 Вскипятите в кастрюле воду, положите срезанную кожуру, доведите до кипения и проварите 2 мин, откиньте на сито. Снова опустите цедру в кипящую воду и проварите еще

2 мин, откиньте на сито, обдайте холодной водой, обсушите.

3 В сотейник насыпьте обычный и ванильный сахар, до-

бавьте раздавленные горошины черного перца, бадьян и лимонный сок. Влейте воду и доведите до кипения.

4 Опустите в сироп апельсиновую цедру и варите на минимальном огне 1 ч 30 мин. Переложите содержимое в миску, дайте остыть, затяните пищевой пленкой и уберите на 8 ч в холодильник.

5 Откиньте апельсиновую цедру на дуршлаг, оставьте на 1 ч. Нарежьте соломкой шириной 1 см.

6 В микроволновой печи или на водяной бане растопите шоколад. Окунайте апельсиновые цукаты на половину длины в шоколад и выкладывайте на доску, выстеленную пергаментом. Уберите на 1 ч в холодильник.

На 100 г: белки 1,78 г (2,23% суточной нормы) • жиры 6,24 г (6,93%) • углеводы 61,48 г (36,60%) • ккал 299,99 (16,67%) • натрий 5,07 мг (0,35%) • общий сахар 45,86 г (91,72%) • НЖК 3,55 г (17,75%) • пищевые волокна 6,17 г (20,57%)

ОТКРОЙ СЕЗОН ПОДАРКОВ!



ПОДТВЕРДИТЕ

УЧАСТИЕ В ПРИЛОЖЕНИИ
«МАГНИТ»*



ПОКУПАЙТЕ

В СЕТИ МАГНИТ ИЛИ ЗАКАЖИТЕ С ДОСТАВКОЙ
ЛЮБОЙ ПРОДУКТ-УЧАСТНИК С КАРТОЙ МАГНИТ ПЛЮС
ИЗ МОБИЛЬНОГО ПРИЛОЖЕНИЯ



ВЫИГРЫВАЙТЕ

ПРИЗЫ КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ



БОНУСЫ НА КАРТУ
"МАГНИТ ПЛЮС"***



СЕРТИФИКАТ
НА РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ
МЕРОПРИЯТИЯ



СЕРТИФИКАТ
В МАГАЗИН ОДЕЖДЫ



СЕРТИФИКАТ В МАГАЗИН
ТЕХНИКИ ДЛЯ ДОМА



СЕРТИФИКАТ
300 000 Р
ГЛАВНЫЙ ПРИЗ
СЕРТИФИКАТЫ НА ОТДЫХ

*Мобильное приложение «Магнит: акции и доставка» (категория 6+) [мобильное приложение]. Общий срок акции: с 13.11.2024 по 04.02.2025 года. Срок совершения покупок в «Магнит Косметик», «Магнит Семейный», «Магнит Экстра», «Магнит у дома», а также в разделе «Доставка» в мобильном приложении: с 13.11.2024 по 07.01.2025. Купите от 1 ул. (с обязательным предъявлением карты «Магнит Плюс» в мобильном приложении) «АХЕ», «Черный жемчуг», «Clear», «Dove», «Pure Line», «Tresemmé», «Лесной Бальзам», «Rexona», «Santal», «Маленькая Фея», «Бархатные ручки», «Вазелин», «Timotei», «Сто Рецентов Красоты», «Happy Moments», «Чистая Линия», «Close Up». Информация об организаторе акции, полных правилах её проведения, количестве призов, сроках, месте и порядке их получения доступна в мобильном приложении. В рекламном материале представлены изображения некоторых акционных товаров. Количество призов и акционных товаров ограничено. Есть иные ограничения. Продавец: АО «Тандер», ОГРН 1022301598549, г. Краснодар, ул. им. Леваневского, 185. **1 бонус = 1 рубль.

ПАРТНЕРСКИЙ МАТЕРИАЛ

ПРЯНАЯ КУРИЦА С СОЕВО-ЧЕСНОЧНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

🕒 1 ч 20 мин 🍽️ 6 порций

1 курица весом 1,5 кг
80 г сливочного масла
120 мл соевого соуса «Стебель бамбука»
3 см корня имбиря
3 зубчика чеснока
5 бутонов гвоздики
2 ст. л. белого винного уксуса
2 ст. л. растительного масла
1,5 ст. л. сахара
соль, свежемолотый черный перец
пшеничные лепешки, огурцы и перец чили для подачи

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Разотрите в ступке бутоны гвоздики, смешайте со сливочным маслом, приправьте солью и перцем.

2 Чеснок и имбирь очистите, натрите на мелкой терке, положите в сотейник. Добавьте соевый соус, уксус и сахар. Готовьте глазурь на среднем огне, помешивая, 10 мин.

3 У курицы отделите кожу от мяса в области грудки и окорочков, заполните образовавшееся пространство пряным маслом, массирующими движениями распределите его под кожей. Смажьте курицу растительным маслом, посолите и поперчите. Положите на противень с решеткой.

4 Запекайте курицу до готовности около 1 ч. Смажьте глазурью, дайте отдохнуть 10 мин, нарежьте кусочками и подавайте на лепешках с ломтиками огурца и колечками чили.

На 100 г: белки 14,33 г (17,91% суточной нормы) • жиры 34,02 г (37,80%) • углеводы 3,18 г (1,89%) • ккал 378,49 (21,03%)
• натрий 463,53 мг (31,97%) • общий сахар 2,31 г (4,62%)
• НЖЖ 10,96 г (54,80%) • пищевые волокна 0,12 г (0,40%)



С РОЛЛТОН «НА ВТОРОЕ» УЖИН ВКУСНЕЕ, БЫСТРЕЕ, ЛЕГЧЕ



Роллтон®

25
ЛЕТ

дарим
тепло

Роллтон®

ВЕРМИШЕЛЬ
С СЫРОМ И БЕКОНОМ

НА ДОМАШНЕМ
БУЛЬОНЕ

БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

25
ЛЕТ
дарим
тепло

Роллтон®

ВЕРМИШЕЛЬ
С КУРИЦЕЙ

НА ДОМАШНЕМ
БУЛЬОНЕ

БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

25
ЛЕТ
дарим
тепло





Птица высокого полета

Запеченная утка – верный спутник большого праздника. Согласитесь, не каждый день она прилетает в наше меню! Ради такой редкой птицы хочется постараться и приготовить какой-нибудь особый маринад и самую вкусную начинку. Предлагаем 4 варианта, которые заслужат высоких оценок ваших гостей.



«Маршрутка №1» — это утка лучших пород с небольшим количеством жира, которая выращивается без антибиотиков и стимуляторов роста. Только вкусное мясо, витамины и полезные элементы!

НАФАРШИРУЙТЕ УТКУ И ЗАШЕЙТЕ ОТВЕРСТИЕ. ЗАПЕКАЙТЕ В РАЗОГРЕТОЙ ДО 180 °С ДУХОВКЕ ОКОЛО 1,5–2 ЧАСОВ, ВРЕМЯ ОТ ВРЕМЕНИ ПОЛИВАЯ УТКУ ВЫДЕЛИВШИМСЯ СОКОМ.

ЧЕСНОЧНАЯ УТКА С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ 🍷🍷🍷

Для маринада: смешайте 0,5 л красного сухого вина, 100 мл соевого соуса, 2 ст. л. красного винного уксуса, 1 мелко нарезанную луковицу и 6 измельченных зубчиков чеснока, добавьте 1 ч. л. растолченных горошин черного перца.

Замаринуйте в этой смеси утку и уберите в холодильник на 6–12 ч, перед приготовлением обсушите бумажными полотенцами.

Для начинки: хорошо отожмите 200 г квашеной капусты.

На 100 г: белки 18,63 г (23,29% суточной нормы) • жиры 5,98 г (6,64%) • углеводы 1,95 г (1,16%) • ккал 142,51 (7,92%) • натрий 234,19 мг (16,15%) • общий сахар 0,25 г (0,50%) • НЖК 2,33 г (11,65%) • пищевые волокна 0,46 г (1,53%)

СЛАДКО-ОСТРАЯ УТКА С РИСОМ И ЭРИНГАМИ 🍷🍷🍷

Для маринада: смешайте 120 мл сладкого чили-соуса, 60 мл соевого соуса, 2 пропущенных через пресс зубчика чеснока, 2 ч. л. натертого корня имбиря, 1 ч. л. кунжутного масла и 1 ч. л. тростникового сахара. Натрите смесью утку и оставьте на 1 ч при комнатной температуре.

Для начинки: отварите до состояния адьденте 125 г белого риса. Обжарьте на сливочном или оливковом масле нарезанную полукольцами луковицу до золотистого цвета, добавьте 100 г нарезанных ломтиками эрингов, готовьте, помешивая, 10 мин. Смешайте грибы с рисом, посолите по вкусу.

На 100 г: белки 17,28 г (21,60% суточной нормы) • жиры 6,80 г (7,56%) • углеводы 5,78 г (3,44%) • ккал 156,70 (8,71%) • натрий 192,49 мг (13,28%) • общий сахар 1,26 г (2,52%) • НЖК 2,31 г (11,55%) • пищевые волокна 0,31 г (1,03%)

МЕДОВАЯ УТКА С КУРАГОЙ И БЕКОНОМ 🍷🍷🍷

Для маринада: смешайте 5 ст. л. жидкого меда, 5 ст. л. соевого соуса, 4 ст. л. растительного масла и немного свежемолотого черного перца. Натрите утку и оставьте мариноваться на 1 ч при комнатной температуре.

Для начинки: обжарьте на растительном масле 300 г нарезанных мелкими кубиками шампиньонов, луковицу и зубчик чеснока, готовьте до испарения всей жидкости, приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Ломтик тостового хлеба и 100 г кураги нарежьте кубиками, смешайте с грибами. Добавьте в начинку 100 г мелко нарезанного бекона и 2 яйца.

На 100 г: белки 15,93 г (19,91% суточной нормы) • жиры 9,56 г (10,62%) • углеводы 8,48 г (5,05%) • ккал 183,82 (10,21%) • натрий 222,10 мг (15,32%) • общий сахар 5,02 г (10,04%) • НЖК 2,91 г (14,55%) • пищевые волокна 1,16 г (3,87%)



Утка от «Улыбино» выращивается в новом производственном комплексе, который отвечает мировым экостандартам, без применения антибиотиков и ГМО. Она натуральная, полезная и вкусная. Нежное мясо готовить легко и приятно.



Гармония между вкусом и ароматом — главное отличие оливкового масла Monini первого холодного отжима. Тонкие фруктовые нотки придают ему свежесть и утонченность. Подходит для соусов, салатов и готовых блюд.



AIVAZOVSKY
УВАЖИТЕЛИ ИСТОРИИ



УТКА С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И ГРУШЕЙ 🍷🍷🍷

Для маринада: смешайте 100 мл оливкового масла, 3 ст. л. виски, 3 ст. л. соевого соуса и 3 зубчика чеснока, пропущенные через пресс, смажьте утку со всех сторон, положите в герметичный контейнер и поставьте на 6–12 ч в холодильник, перед приготовлением обсушите бумажными полотенцами.

Для начинки: 150–200 г куриной печенки обжарьте на оливковом масле с 2 измельченными зубчиками чеснока 7–9 мин, слегка остудите и нарежьте небольшими кусочками. 2 очищенные груши и 3 засахаренные апельсиновые корочки нарежьте кубиками (корочки можно не добавлять, но с ними вкуснее), смешайте с куриной печенкой, посолите и поперчите по вкусу.

На 100 г: белки 17,31 г (21,64% суточной нормы) • жиры 7,62 г (8,47%) • углеводы 5,21 г (3,10%) • ккал 162,85 (9,05%) • натрий 154,63 мг (10,66%) • общий сахар 2,93 г (5,86%) • НЖК 2,41 г (12,05%) • пищевые волокна 0,56 г (1,87%)

Классика и современность

Новый год – консервативный праздник. Даже те, кто следит за трендами, при составлении новогоднего меню чаще всего отдают предпочтение классике: салату «Мимоза», жульену «как в детстве», любимому оливье... И все-таки иногда хочется чуть отступить от традиций и привнести новую нотку в привычный рецепт. Мы обратились к молодым креативным шефам, которые тоже готовят классические блюда, но делают это по-своему, и попросили поделиться интересными идеями. Предлагаем сравнить знакомые и авторские варианты, а лучше всего приготовить сразу все!



Многие из нас готовили самые разные вариации оливье: с курицей и говядиной, индейкой и перепелками, раковыми шейками и креветками, скумбрией и лососем... Нам очень нравится постсоветская классика: салат с говяжьим языком, замороженным, а не консервированным горошком и свежим огурцом. Нотки молодого зеленого горошка и огурца идеально сочетаются с насыщенным вкусом языка. Главное – не переварить горошек и не добавлять морковь, чтобы не нарушить баланс. А московский шеф Александр Кучеров предлагает готовить оливье с традиционной морковкой, но без мясной составляющей и вместо классического майонеза заправлять его соусом ремулад с маринованными овощами.



Александр Кучеров,
шеф-повар ресторана
0.75 Please, Москва

Вкусовой акцент оливье без мяса создает ланспик – крепкий овощной бульон, который при охлаждении образует желе. Можно его приготовить и из мясного бульона.

ОЛИВЬЕ С ОВОЩНЫМ ЛАНСПИКОМ



⌚ 1 ч 30 мин + 3 ч

👤 8–10 порций

Для ланспика:

250 г зеленых яблок
250 г баклажанов
100 г моркови
100 г репчатого лука
100 г помидоров
50 г стебля сельдерея
1 зубчик чеснока
20 г соуса тонкацу
3 г желатина
4 г меда
10 мл растительного масла
800 мл воды
соль

Для соуса ремулад:

160 мл растительного масла
2 желтка
15 г сметаны жирностью 25%
15 г сладкой горчицы
10 г зернистой горчицы
7 г лимонного сока
15 г маринованных корнишонов
7 г каперсов
3–4 веточки петрушки
2 г соли

Для оливье:

300 г картофеля
300 г моркови
200 г свежих огурцов
200 г зеленой спаржи
150 г замороженного зеленого горошка
10 перепелиных яиц
150 г соуса ремулад
300 г овощного ланспика
1 ст. л. растительного масла
1 ч. л. сахара

1 Для ланспика лук, морковь, баклажан и помидоры крупно нарежьте, заправьте растительным маслом, добавьте очищенный чеснок и запекайте около 30 мин в духовке, разогретой до 180 °С.

2 Переложите овощи в кастрюлю, добавьте крупно

нарезанные яблоки и сельдерей, влейте воду, доведите до кипения и уваривайте на слабом огне до уменьшения объема в 4 раза, процедите бульон. Желатин замочите в 15 мл холодной воды.

3 Добавьте в бульон соус тонкацу, мед, щепотку соли и набухший желатин. Налейте в плоскую емкость слоем 0,5 см, уберите в холодильник до застывания.

4 Для соуса ремулад положите желтки в высокий мерный стакан, добавьте сладкую горчицу и лимонный сок, взбивайте погружным блендером, постепенно вливая растительное масло, до получения густого соуса. Добавьте мелко нарезанные каперсы, корнишоны, петрушку, зернистую горчицу и сметану, посолите по вкусу, уберите в холодильник. (Оставшийся соус используйте для других салатов и закусок.)

5 Отварите до готовности картофель, морковь и перепелиные яйца.

6 Горошек разморозьте, добавьте к нему сахар, щепотку соли и растительное масло, перемешайте и дайте постоять 15 мин, процедите.

7 Зеленую спаржу очистите и бланшируйте в подсоленном кипятке 40 сек, переложите шумовкой в ледяную воду на 5 мин. Нарежьте шайбами толщиной 0,5 см.

8 Картофель, морковь, огурцы и застывший ланспик нарежьте кубиками со стороной 0,5 см. Перепелиные яйца разрежьте пополам.

9 Смешайте спаржу, картофель, морковь, огурцы и ланспик с соусом ремулад, выложите в салатник или на блюдо. Посыпьте зеленым горошком и украсьте перепелиными яйцами.

На 100 г: белки 2,76 г (3,45% суточной нормы) • жиры 11,79 г (13,10%) • углеводы 9,08 г (5,40%) • ккал 149,47 (8,30%)
• натрий 409,52 мг (28,24%) • общий сахар 2,84 г (5,68%)
• НЖК 2,00 г (10,00%) • пищевые волокна 1,78 г (5,93%)

Кто в детстве не ел жульен с курицей и грибами, запеченный в маленьких металлических кокотницах, под аппетитной шапкой золотистого сыра! Мы и сейчас с удовольствием готовим именно такой: обжариваем с луком шампиньоны, тушим в сливках, отбиваем и подрумяниваем на сковороде куриное филе, выкладываем в формы сначала курицу, а потом грибную начинку, посыпаем сыром и запекаем. У известного питерского повара Алексея Алексева другой подход: он использует ингредиенты, которые необязательно предварительно обжаривать. Жульен получается очень нежным.



Алексей Алексеев,
шеф-повар ресторана Inner,
Санкт-Петербург

Сладковатый вкус креветок в жульене подчеркнут вяленые томаты и лук-порей.

ЖУЛЬЕН С КРЕВЕТКАМИ

🕒 4 ч + 1,5 ч 🍴 6 порций

200 г креветок
100 г шампиньонов
50 г белой части лука-порея
50 г вяленых томатов
1 зубчик чеснока
200 мл сливок жирностью 22%
100 г тертого пармезана

1 Разогрейте духовку до 160 °С. Вымойте лук-порей, нарежьте мелкими кубиками.

2 Шампиньоны оботрите, нарежьте средними кубиками.

3 Вяленые томаты и креветки нарежьте небольшими кусочками. Чеснок очистите и измельчите.

4 Перемешайте порей, шампиньоны, вяленые томаты, чеснок, креветки и сливки.

5 Выложите в кокотницы, посыпьте тертым пармезаном.
6 Запекайте 8–12 мин, сыр должен расплавиться. Подавайте жульен горячим.

На 100 г: белки 12,18 г (15,23% суточной нормы) • жиры 16,09 г (17,88%) • углеводы 4,59 г (2,73%) • ккал 210,00 (11,67%)
• натрий 485,92 мг (33,51%) • общий сахар 1,86 г (3,72%)
• НЖК 9,43 г (47,15%) • пищевые волокна 0,58 г (1,93%)



КЛАССИЧЕСКИЙ
ЖУЛЬЕН

Споры о классической «Мимозе» обычно сводятся к вопросу «Что в нее добавлять: вареный картофель или рис?». Шеф Юрий Голоперов предлагает подумать еще над одной альтернативой: привычный майонез или нежный яичный крем? В его варианте, конечно, последний. Кроме того, вместо сырого лука Юрий добавляет лук-конфи – его сладковатый вкус отлично сочетается с морковью.



Юрий Голоперов,
шеф-повар ресторана
Lark Cafe, Москва

САЛАТ «МИМОЗА»



⌚ 1 ч 30 мин + 3 ч 🍴 8 порций

250 г картофеля
200 г моркови
4 яйца
150 г сыра
2 пера зеленого лука
250 г слабосоленого лосося

Для яичного крема:

4 яйца
200 г сливочного масла
20 мл лимонного сока
0,5–1 ч. л. горчицы
соль

Для лука-конфи:

300 г репчатого лука
30 г сливочного масла
50 г растительного масла
щепотка соли
щепотка сахара

Для украшения:

20–30 г красной икры
4 веточки укропа

- 1 Приготовьте лук-конфи. Очистите лук, нарежьте мелкими кубиками. В сковороде с толстым дном разогрейте сливочное и растительное масло, пассеруйте лук 5–7 мин, до мягкости, посыпьте солью и сахаром, продолжайте жарить, пока лук не приобретет золотистый оттенок. Откиньте на сито, чтобы удалить излишки масла.
- 2 Для яичного крема растопите в сотейнике масло, уменьшите огонь до минимума и готовьте до появления орехового аромата, снимая пену. Процедите через марлю.
- 3 Яйца для крема отварите 5 мин, чтобы желток остался

- жидким. Охладите, очистите, положите в чашу блендера. Добавьте лимонный сок, горчицу и соль, измельчите до однородности. Тонкой струйкой влейте топленое масло к яйцам и взбейте до получения эмульсии, посолите по вкусу. Переложите крем в кондитерский мешок.
- 4 Разогрейте духовку до 160 °С. Картофель и морковь вымойте, смажьте растительным маслом, заверните каждый корнеплод в фольгу и запекайте до готовности (картофель – 30–40 мин, морковь – 50 мин).
- 5 Остывшие овощи очистите, натрите на крупной терке, немного посолите. Сыр также натрите. Укроп и зеленый лук мелко порубите.
- 6 Яйца отварите вкрутую в подсоленном кипятке, 10 мин. Обдайте холодной водой, очистите. Натрите на мелкой терке по отдель-

- сти белки и желтки. Лосось нарежьте кубиками.
- 7 На сервировочное блюдо установите кольцо диаметром 18–20 см, выложите слой картофеля, разровняйте ложкой, нанесите сеточку из крема.
- 8 Следующим слоем выложите морковь и лук-конфи, снова покройте сеточкой из крема.
- 9 Посыпьте тертым сыром и снова нанесите сеточку из яичного крема.
- 10 Следующим слоем разложите рыбу, покройте яичным кремом.
- 11 Последний слой – тертый белок, зеленый лук и яичный крем. Посыпьте салат желтком и уберите в холодильник минимум на 3 ч.
- 12 При подаче украсьте укропом и красной икрой.

На 100 г: белки 10,92 г (13,65% суточной нормы) • жиры 18,85 г (20,94%) • углеводы 6,30 г (3,75%) • ккал 236,94 (13,16%)
• натрий 460,53 мг (31,76%) • общий сахар 1,66 г (3,32%) •
НЖК 9,67 г (48,35%) • пищевые волокна 1,02 г (3,40%)



КЛАССИЧЕСКАЯ
МИМОЗА

❄️ **Расширяем горизонты** ❄️

Даже если вы консерватор в еде, Новый год – самое время выйти за рамки привычного меню и получить особые вкусовые ощущения, а заодно и особые эмоции. Суши в виде пончиков и свиной окорок с колой расскажут гостям о том, что вы следите за трендами, изучаете модные подачи и выступаете за всестороннее использование продуктов. Пельмени карбонара – дань поклонникам традиционного русского блюда и популярного итальянского: в таком сочетании они их еще не пробовали! А воздушная «Павлова» просто идеально подходит для того, чтобы слепить из нее снежки. Не бойтесь кулинарных экспериментов!





СВИНОЙ ОКОРОК В КОЛЕ



⌚ 3 ч 15 мин 👤 8–10 порций

2 кг свиного окорока
 2 л колы (классической)
 1 морковь
 1 луковичка
 1 стебель сельдерея
 0,5 ч. л. корицы
 4–5 горошин черного перца
 1 лавровый лист
 соль

Для глазури:

100 г жидкого меда
 2 ст. л. зернистой горчицы
 2 ст. л. яблочного уксуса
 4–5 бутонов гвоздики

1 Морковь нарежьте крупными шайбами. Лук разрежьте на четвертинки. Стебель сельдерея крупно нарежьте. Окорок обсушите, положите в большую жаровню, залейте колой, добавьте овощи, лавровый лист, черный перец-горошек, соль и корицу.

2 Поставьте жаровню на плиту, доведите до кипения, уменьшите огонь до минимума и готовьте под крышкой 2,5 ч, подливая кипящую воду так, чтобы окорок был постоянно прикрыт. Слейте жидкость.

3 Разогрейте духовку до 190 °С. Окорок переложите на противень, крестообразно надрежьте поверхность.

4 Смешайте мед, горчицу, уксус и раздавленную гвоздику, половиной глазури смажьте окорок и запекайте 15 мин. Вылейте на окорок оставшуюся глазурь и готовьте еще 30 мин, время от времени поливая выделившимся соком.

5 Достаньте окорок из духовки, дайте отдохнуть 10 мин, нарежьте порционно и подавайте. Можно также подавать мясо холодным в качестве закуски.

На 100 г: белки 23,37 г (29,21% суточной нормы) • жиры 5,39 г (5,99%) • углеводы 5,29 г (3,15%) • ккал 167,63 (9,31%) • натрий 85,01 мг (5,86%) • общий сахар 4,94 г (9,88%) • НЖК 1,79 г (8,95%) • пищевые волокна 0,23 г (0,77%)



Для маринада рекомендуем использовать яблочный уксус Kuhlpe. Он обладает приятным фруктовым ароматом и содержит много полезных веществ и микроэлементов.



Гладкие хрустящие огурцы, идеальные для салатов и закусок, нам предоставляет уральское предприятие АО «Тепличное». Круглый год оно радует покупателей свежей, качественной продукцией «Мистер Грин».

СУШИ-ДОНАТ



⌚ 15 мин 👤 2 порции

150 г риса для суши
 115 г ломтиков лосося холодного копчения
 1 авокадо
 1 огурец
 1 ст. л. кунжута
 2 ст. л. майонеза
 0,25 ч. л. порошка чили
 соевый соус для подачи

1 Рис для суши положите в сито, промойте, выложите в кастрюльку. Залейте водой так, чтобы она только-только его прикрыла. Доведите до кипения и готовьте на слабом огне под крышкой 15 мин, снимите с огня и дайте настояться еще 10 мин. Посолите, по желанию добавьте сахар и рисовый уксус, перемешайте и полностью остудите.

2 Силиконовую форму для пончиков смажьте тонким слоем растительного масла.

Выложите в форму рис, плотно утрамбуйте, накройте доской, переверните и аккуратно снимите форму:

на доске должны остаться рисовые «пончики», переложите их на блюдо.

3 Огурец нарежьте овощечисткой тончайшими ломтиками. Кунжут обжарьте на сухой сковороде. Авокадо очистите и очень острым ножом нарежьте тонкими ломтиками. Майонез смешайте с порошком чили.

4 Каждый «пончик» мысленно разделите на 4 сектора. Первый покройте ломтиками копченого лосося, второй – огурцами, на третий выложите авокадо, срежьте лишнее. На оставшееся место нанесите тонкими полосками майонез и посыпьте кунжутом. Подавайте с соевым соусом.

На 100 г: белки 7,74 г (9,68% суточной нормы) • жиры 11,64 г (12,93%) • углеводы 17,83 г (10,61%) • ккал 204,19 (11,34%) • натрий 290,48 мг (20,03%) • общий сахар 0,55 г (1,10%) • НЖК 2,09 г (10,45%) • пищевые волокна 3,72 г (12,40%)



Бульмени от «Горячей штучки» — это аппетитные пельмени с сочной мясной начинкой из говядины и свинины, сливочным маслом и бульоном внутри. Хороши и с соусами, и сами по себе.



Заряд энергии придаст напиток Black Wolf Mad Max со вкусом барбариса, витаминами и таурином. Витаминный комплекс помогает улучшить фокусировку, повышает выносливость и позволяет дольше не чувствовать усталости.



ПЕЛЬМЕНИ-КАРБОНАРА



🕒 30 мин 🍴 4 порции

500 г маленьких пельменей
150 г бекона
40 г пармезана
200 мл сливок жирностью 20%
2 крупных яичных желтка
4 зубчика чеснока

2 ст. л. сливочного масла
соль, свежемолотый черный перец

1 Отварите пельмени в подсоленной воде, согласно инструкции на упаковке, не доваривая 1 мин. Сохраните 100 мл отвара.
2 Чеснок очистите, измельчите. Пармезан натрите

на мелкой терке. Бекон нарежьте тонкой соломкой.

3 В широкой сковороде растопите масло, обжаривайте чеснок и бекон, помешивая, до румяной корочки, 4–5 мин. Уменьшите нагрев, влейте сливки и готовьте до легкого загустения. Снимите с огня.

4 Положите в соус пельмени. Желтки разотрите со щепоткой

соли, влейте 100 мл пельменного отвара, перемешайте, влейте к пельменям. Добавьте пармезан, перемешайте, верните сковороду на огонь, готовьте 1 мин. Подавайте, посыпав черным перцем.

На 100 г: белки 11,56 г (14,45% суточной нормы) • жиры 20,67 г (22,97%) • углеводы 16,69 г (9,93%) • ккал 300,73 (16,71%) • натрий 313,53 мг (21,62%) • общий сахар 1,07 г (2,14%) • НЖК 8,54 г (42,70%) • пищевые волокна 0,79 г (2,63%)





ПИРОЖНЫЕ СНЕЖКИ «ПАВЛОВА»



⌚ 2 ч 45 мин 👤 6 порций

3 яичных белка
100 г сахара
100 г сахарной пудры

Для крема:

75 г маскарпоне
75 г сливок жирностью 33%
15 г сахарной пудры

Для начинки:

50 г замороженной клубники
0,5 ч. л. кукурузного крахмала
1 ч. л. сахара

1 Сначала приготовьте клубничную начинку. Замороженную клубнику нарежьте маленькими кубиками, положите в сотейник, добавьте сахар, оставьте на 15 мин. Посыпьте крахмалом и на слабом огне, помешивая силиконовой лопаткой, доведите до кипения. Проварите около 1 мин, переложите в мисочку и накройте пищевой пленкой в контакт. Уберите в холодильник.

2 Разогрейте духовку до 80–90 °С (на режиме «конвекция» 60–70 °С).

Белки вылейте в высокую и узкую емкость, взбивайте, частями добавляя сахар и сахарную пудру, до блестящей устойчивой массы.

3 Переложите меренгу в силиконовую форму с полусферами диаметром 5–6 см, распределите по поверхности полусфер тыльной стороной ложки равномерным слоем толщиной 7–8 мм. Подсушите в духовке 2 ч. Полностью остудите в форме и аккуратно достаньте.

4 Взбейте холодный маскарпоне, холодные сливки и сахарную пудру на высоких оборотах миксера до устойчивого воздушного крема.

5 На дно половины сфер выложите клубничную начинку, а сверху отсадите крем из кондитерского мешка с фигурной насадкой. Накройте второй полусферой и немедленно подавайте.

На 100 г: белки 3,67 г (4,59% суточной нормы) • жиры 11,15 г (22,39%) • углеводы 54,29 г (32,32%) • ккал 324,21 (18,01%) • натрий 102,91 мг (7,10%) • общий сахар 52,67 г (105,34%) • НЖК 6,59 г (32,95%) • пищевые волокна 0,22 г (0,73%)

ПРОДВИЖЕНИЕ ПРОДАЖ
МАГНИТ 3.0

с 06.11.24 по 31.12.24

НЕЖНОСТЬ ТВОРИТ ЧУДЕСА

дарим волшебство

6 000 000 ₽ на покупку КВАРТИРЫ*

- 1 ПОДТВЕРДИТЕ** участие в акции в приложении Магнит** нажав кнопку «УЧАСТВОВАТЬ»
- 2 ПОКУПАЙТЕ** на сумму от 100 р с картой Магнит Плюс из приложения Магнит
- 3 ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЕ РОЗЫГРЫШИ ПРИЗОВ**

Смартфон, Сертификаты, Игровая приставка, Робот-пылесос

Акция проводится в магазинах сети Магнит в форматах «Магнит у дома», «Магнит Семейный», «Магнит Экспресс», «Магнит Опт» и участие также допускается через приложения «Магнит» в разделе «Доставка». Срок проведения акции, включая сроки выдачи призов, с 06.11.2024 по 28.01.2025. Сроки завершения акции, включая сроки выдачи призов, с 06.11.2024 по 31.12.2024. С информацией об организаторе акции, правилах ее проведения, процедурах участия в акции, количестве призов, сроках, месте и порядке их получения можно ознакомиться на мобильном приложении. Количество призов ограничено. Вышеуказанный вид призов может отличаться от изображений в рекламе. Есть ограничения. Организатор вправе приостановить, прекратить, досрочно продлить акцию или изменить другие ее условия. *Вариант использования приза: сумма в 6 000 000 руб. после вычета налогов. **Мобильное приложение «Магнит»: акции и доставки (категория Б-). АО «Тандер», ОГРН 3222300269546, г. Краснодар, ул. Ин-га Леваневского, д. 195.



Красной нитью

В лососе есть все, чего мы обычно ждем от рыбы: он нежный, вкусный, невероятно полезный, универсальный в приготовлении и еще по-настоящему праздничный. Из него одного легко составить целое меню, в котором будут и закуски, и салаты, и основные блюда. А без лососевой икры и вовсе трудно представить новогодний стол.



ЕЩЕ БОЛЬШЕ
РЕЦЕПТОВ

ТЕРРИН ИЗ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ



30 мин + 6 ч

8 порций

600 г ломтиков лосося холодного копчения
500 г творожного сыра
50 мл сливок жирностью 33%
1 пучок укропа
2 ст. л. каперсов
1 ст. л. тертой лимонной цедры
2 ст. л. лимонного сока
оливковое масло
соль, свежемолотый черный перец

1 Укроп мелко порубите.

В чашу блендера положите творожный сыр, цедру и сок лимона, сливки, укроп, каперсы без рассола. Измельчите до однородности, приправьте солью и перцем.

2 Прямоугольную глубокую форму 10 x 20 см выстелите пищевой пленкой так, чтобы края пленки свисали. Выложите дно ломтиками лосося, сверху силиконовой лопаткой равномерно распределите часть сырной начинки. Повторите слои, пока не кончатся ингредиенты, верхним должен быть слой лосося. Накройте краями пищевой пленки, поставьте сверху пресс (например, литровый пакет молока) и уберите в холодильник минимум на 6 ч.

3 Достаньте форму с террином, уберите пресс и разверните пленку. Аккуратно переверните террин на доску и снимите форму. Нарежьте порционно, выложите на блюдо и сбрызните оливковым маслом.

На 100 г: белки 21,61 г (27,01% суточной нормы) • жиры 29,56 г (32,84%) • углеводы 2,42 г (1,44%) • ккал 358,43 (19,91%) • натрий 564,43 мг (38,93%) • общий сахар 1,51 г (3,02%) • НЖК 11,81 г (59,05%) • пищевые волокна 0,28 г (0,93%)



ЛОСОСЬ С САЛАТОМ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ



30 мин + 1 ч 6 порций

6 кусков филе лосося по 120–150 г каждый
½ стакана свежавыжатого апельсинового сока
½ стакана сухого белого вина
2,5 ст. л. соевого соуса
1 ст. л. кунжута
оливковое масло
соль, свежемолотый черный перец

Для салата:

3 апельсина
половина красного сладкого перца
1 красная луковица
1 маленький пучок кинзы
1 см корня имбиря
1 ч. л. кунжутного масла

щепотка сушеных хлопьев перца чили
соль

1 Смешайте апельсиновый сок, вино и соевый соус. Положите рыбу в контейнер, залейте подготовленным маринадом и оставьте на 1 ч при комнатной температуре.

2 Апельсины вымойте, сотрите мелкой теркой 2 ч. л. цедры, очистите кожуру и острым маленьким ножом вырежьте мякоть без белых пленок. Положите апельсиновое филе в миску вместе с выделившимся соком. Перец нарежьте соломкой. Имбирь и лук очистите, имбирь измельчите, а лук нарежьте тонкими полукольцами. Кинзу мелко порубите.

3 В миску к апельсинам положите сладкий перец, имбирь, лук и кинзу. Добавьте апель-

синовую цедру, перец чили и соль, перемешайте, накройте пищевой пленкой и уберите на 1 ч в холодильник.

4 Разогрейте духовку до 200 °С. Обсушите замороженного лосося бумажными полотенцами и выложите на противень, застеленный пергаментом. Посолите, поперчите, сбрызните оливковым маслом. Запекайте до готовности 7–10 мин, в зависимости от толщины филе.

5 Переложите лосося на порционные тарелки, сверху разложите апельсиновый салат, посыпьте кунжутом и сбрызните кунжутным маслом. Немедленно подавайте.

На 100 г: белки 12,01 г (15,01% суточной нормы) • жиры 5,60 г (6,22%) • углеводы 5,33 г (3,17%) • ккал 121,84 (6,77%) • натрий 234,06 мг (16,14%) • общий сахар 3,84 г (7,68%) • НЖК 0,84 г (4,20%) • пищевые волокна 1,18 г (3,93%)



В составе купажированного виски Harat's Blended Whisky – аутентичные ирландские дистилляты тройной перегонки, выдержанные в дубовых бочках не менее 3 лет. Именно они делают Harat's таким многогранным и насыщенным.



МАГНИТ РЕКОМЕНДУЕТ

Нерафинированное кунжутное масло DIAL-EXPORT придаст насыщенный аромат салатам, закускам и горячим блюдам. Идеально сочетается с лососем и другой рыбой, а также с птицей, рисом, овощами. Подходит для диетического питания.

ПРОФИТРОЛИ С КРЕМОМ ИЗ ЛОСОСА И С КРАСНОЙ ИКРОЙ

🕒 1 ч 30 мин + 2 ч 🍴 14 штук

Для заварного теста:

4 яйца
100 г сливочного масла
180 г муки
250 мл воды
1 ч. л. соли
1 ч. л. сахара

Для начинки:

400 г филе лосося
50 г творожного сыра
50 мл сливок жирностью 33%
соль, свежемолотый черный перец
красная икра и микрозелень для подачи

1 Филе лосося положите в кастрюлю, влейте воду так, чтобы она лишь слегка прикрывала рыбу, доведите до кипения и припустите до готовности на слабом огне около 20 мин. Остудите в бульоне.

2 Рыбу разделите на куски, положите в чашу блендера, добавьте творожный сыр и сливки, измельчите до однородности, приправьте солью и перцем. Переложите крем в миску, накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник.

3 Для теста нарежьте масло кубиками, положите в сотейник. Добавьте воду, сахар и соль, доведите до кипения, готовьте до полного растворения масла. Снимите с огня, сразу всыпьте всю муку и перемешайте деревянной лопаткой. Верните сотейник на плиту и готовьте, помешивая, пока тесто не соберется в ком и дно не покроется равномерным мучнистым на-



В наших магазинах вы можете купить вкусную расфасованную красную икру.

том. Переложите тесто в миску, дайте остыть пару минут.

4 Разогрейте духовку до 180 °С. Застелите противень бумагой для выпечки. В тесто по одному добавляйте яйца, тщательно вымешивая каждый раз. Должно получиться глянцевое, вязкое и негустое тесто. Переложите его в кондитерский мешок с насадкой «звезда» большого размера. Отсадите профитролей диаметром 2,5–3 см на расстоянии 4–5 см

друг от друга. Выпекайте 25–35 мин, до уверенного румяного цвета. Проколите сверху острым ножом для выхода пара и остудите на решетке.

5 Срежьте у профитролей верхнюю часть и наполните крем из лосося с помощью кондитерского мешка, сверху выложите красную икру и украсьте зеленью.

На 100 г: белки 12,45 г (15,56% суточной нормы) • жиры 14,67 г (16,30%) • углеводы 14,03 г (8,35%) • ккал 241,65 (13,43%) • натрий 266,92 мг (18,41%) • общий сахар 0,92 г (1,84%) • НЖК 7,29 г (36,45%) • пищевые волокна 0,48 г (1,60%)



Водка «Балчуг XIX век. Коронационная» в полупрозрачной золотой бутылке станет ярким акцентом вашего стола и прекрасным сопровождением блюда с икрой и красной рыбой, а также других деликатесов.

ВОДКА

КУПАВА

ЩЕДРОСТЬ ПРИРОДЫ,
МЯГКОСТЬ ВКУСА



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



СЕКРЕТ ВКУСА В ФЕРМЕНТАЦИИ



Что такое ферментация?

При приготовлении бульонной основы для нашей продукции мы используем технологию ферментации. Все ингредиенты выдерживаются на протяжении более 100 дней, приобретая особый вкус и аромат.

Преимущества лапши Чан Рамен

1 Не заваривать, варить

В процессе варки, лапша становится мягкой, но не разваривается. Бульон становится наваристым и аппетитным.

2 Почему лапша ЧАН РАМЕН?

Лапша для варки на основе традиционной корейской пасты «ЧАН» отличается насыщенным и глубоким вкусом.

3 Чан Рамен Black Pasta

Black Pasta перемешивается в карамелизованном соусе с оливковым маслом и подается без бульона как паста.



Холодный расчет

Холодец, нежное мясо в прозрачном желе, – одно из наших любимых праздничных угощений. При этом он почему-то входит в число самых невкусных блюд мировой кухни. Наверное, тот, кто составляет подобные списки, просто не пробовал настоящего холодца! Раскрываем секреты традиционной закуски, чтобы у вас на столе всегда был правильный холодец, достойный похвал гостей.



ЕЩЕ БОЛЬШЕ
РЕЦЕПТОВ



ВЫБИРАЕМ МЯСО

Любой холодец условно делится на две составляющие: мясо и бульон. Мясная часть, в свою очередь, тоже нередко состоит из двух составляющих.

1 Первая насыщена хрящами, связками, соединительными тканями. Размягчаясь в результате длительной варки, они формируют насыщенный бульон, застывающий и связывающий кусочки мяса. Мясо не должно быть слишком жирным: в формировании желе жир все равно не участвует, а вкус бульона не улучшает.

Для холодца лучше всего подходят:

- ноги: говяжьи (в идеале телячьи, вдруг вам повезет их купить!), свиные, крупной дичи – выше копыта и до «колена» включительно. Когда речь идет о свинине, это рулька, ножка или копытце. Слова «бульонка», «голяшка» чаще относятся к говядине;
- голени индейки;
- куриные лапы и крылья;
- индюшινные и куриные шеи;
- говяжьи, бычьи и телячьи хвосты: в них не только хрящи и соединительные ткани, но и достаточное количество ароматного, вкусного мяса с короткими волокнами, которое так и просится в холодец;
- уши, пяточки, губы, щеки, а также кожа без избыточного жира.

Самый прозрачный бульон получается из говядины и индейки, из свинины и куриных крыльев – чуть мутнее, но для холодца это не так важно, как для заливного.

Комбинируйте разные сорта мяса на свое усмотрение. Например, телячья ножка даст бульону коллаген, а суповая курица – аромат. Если вкус холодца

В НАШЕЙ СТРАНЕ ЭТО БЛЮДО ИМЕЕТ ДВА НАЗВАНИЯ: В ОДНИХ РЕГИОНАХ ЧАЩЕ ГОВОРЯТ «ХОЛОДЕЦ», В ДРУГИХ – «СТУДЕНЬ». ЕСЛИ СТРОГО ПРИДЕРЖИВАТЬСЯ ТРАДИЦИИ, СТУДЕНЬ – ИЗ ГОВЯДИНЫ, ХОЛОДЕЦ – ИЗ СВИНИНЫ. ИЗНАЧАЛЬНО И ТО И ДРУГОЕ ВАРИЛИ, СЛЕДУЯ ПРИНЦИПУ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТУШИ «ОТ НОСА ДО ХВОСТА»: В ДЕЛО ШЛИ ЛЮБЫЕ ОТРУБЫ И СУБПРОДУКТЫ, СПОСОБНЫЕ ФОРМИРОВАТЬ НАСЫЩЕННЫЙ КОЛЛАГЕНОМ, НО НЕ ОЧЕНЬ ЖИРНЫЙ БУЛЬОН. ОДНАКО ВКУС БЛЮДА ВАЖНЕЕ НАЗВАНИЙ, ПОЭТОМУ ПРЕДЛАГАЕМ ОБСУДИТЬ, КАК ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНЫЙ ХОЛОДЕЦ (ОН ЖЕ СТУДЕНЬ) ИЗ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, ДОСТУПНЫХ ГОРОДСКОМУ ЖИТЕЛЮ.



из свиной рульки кажется вам слишком одномерным, добавьте шею индейки или говядину. И только, пожалуй, хвост самодостаточен.

2 В вышеперечисленных отрубках есть мясо, но, как правило, его недостаточно. Если вы любите мясной холодец, дополните его мясом с короткими мышечными волокнами, между которыми есть немного соединительной ткани.

В процессе приготовления мясо размягчится, а не выварится, его будет легко разобрать на волокна. Сахарные косточки внесут свой вклад в формирование вкуса бульона.

Шея, ребра, грудинка, мякоть с голяшки, бедро курицы или индейки, кусок свиной лопатки или окорока – самые подходящие «дополнительные» отрубки.

ВАРИМ БУЛЬОН

Мы выбрали мясо для холодца.

Следующая задача – сварить его так, чтобы бульон точно застыл и желателно получится прозрачным. В холодце допустима некоторая мутность, но и ее можно избежать, соблюдая температурный режим.

Для начала выберите подходящую кастрюлю объемом литров восемь, в идеале высокую и узкую. Тогда мясо ляжет компактно и отмеренного количества воды будет достаточно, чтобы покрыть его на 5–7 см.

НА КАЖДЫЙ КИЛОГРАММ МЯСА, УЧАСТВУЮЩЕГО В ОБРАЗОВАНИИ КОЛЛАГЕНА, ВОЗЬМИТЕ 2 Л ХОРОШЕЙ ВОДЫ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. «ЧИСТОЕ» МЯСО — НЕ ВАЖНО, НА КОСТИ ИЛИ БЕЗ, С СОЕДИНИТЕЛЬНЫМИ ТКАНЯМИ ИЛИ ЗАЧИЩЕННОЕ — В ЭТОМ РАСЧЕТЕ НЕ УЧАСТВУЕТ.



ЧТО ДОБАВИТЬ В БУЛЬОН

Бульон для холодца должен быть не только крепким, но и вкусным, и при этом понятным, без экзотики. Поэтому лучше всего добавить в него то же самое, что в хороший базовый бульон.

● **Овощи:** лук (возможно, в прилегающем слое шелухи), пара зубчиков чеснока (лучше неочищенных, чтобы разварившийся чеснок не разбежался по бульону), морковь, кусочек любого белого корня – клубневого сельдерея, пастернака или петрушки.

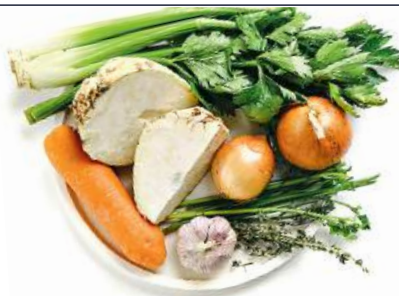
● **Пряные травы и специи:** стебли укропа и/или петрушки, пара побегов тимьяна, черный и душистый перец-горошек. Лавровый лист, если долго его варить, даст своеобразный аромат и даже горечь. Поэтому желателно добавлять его минут на 15, либо когда с бульона только сняли пену, либо в самом конце приготовления.

«Чистое» мясо варить так же долго, как «коллагеновое», нет смысла: только выварится и станет невкусным. Здесь есть минимум три подхода.

1 Сварить мясо без коллагена в отдельной кастрюле, смешать с разобранным «коллагеновым» и залить желированным бульоном.

2 Начать варить в большой кастрюле обе мясные составляющие холодца, но «чистое» мясо вынуть часа через два после закипания бульона. К этому времени оно сварится настолько, что его будет легко нарезать или разобрать на волокна, но сохранит вкус и сочность. Хорошо бы это мясо приправить солью среднего помола за 2–4 часа до начала приготовления холодца. Ему предстоит вариться в несоленом бульоне, и, если оно слегка просолится, станет вкуснее.

3 Опустить мясо в кастрюлю с будущим холодцом за пару часов до окончания варки. Тоже неплохой вариант, если не считать образования пены на поверхности. Впрочем, его можно уменьшить, если предварительно подержать мясо в подсоленной воде (3–5% соли от массы воды) несколько часов.



Можно добавить черешковый или листовой сельдерей, звездочки бадьяна, кусочек имбиря, при условии что вам нравится аромат этих приправ.

ХОЛОДЕЦ ПОЛУЧИТСЯ ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА, С БОЛЕЕ ЯРКИМ ВКУСОМ, ЕСЛИ ОВОЩИ РАЗРЕЗАТЬ ПОПОЛАМ И ЗАПЕЧЬ В РАЗОГРЕТОЙ ДО 200 °С ДУХОВКЕ ДО КРАСИВОГО РУМЯНЦА ИЛИ ОБЖАРИТЬ НА СУХОЙ СКОВОРОДЕ ДО ПОЯВЛЕНИЯ ПОДПАЛИН.



НАМ КАЖЕТСЯ САМЫМ УДОБНЫМ ВТОРОЙ СПОСОБ, НО ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ ЛЮБОЙ.

НА КАКОМ ОГНЕ ВАРИТЬ И НАКРЫВАТЬ ЛИ КАСТРЮЛЮ КРЫШКОЙ?

Итак, мясо плотно уложили в кастрюлю, залили водой комнатной температуры и включили умеренный, ближе к сильному огонь (1). Чтобы вода закипела, понадобится некоторое время, и желателно не упустить момента, когда она начнет бурлить. Если упустили, влейте в кастрюлю полстакана холодной воды: она остановит бурление. Убавьте огонь и снимите пену. Делать это большой ложкой без дырочек эффективнее, чем шумовкой (2).

Как только первая, самая грубая пена снята, убавляйте огонь до минимального и добавляйте ароматические составляющие.

Накрывать кастрюлю крышкой не стоит: во-первых, бульон может закипеть и от этого помутнеть; во-вторых, на крышке собирается конденсат и капает обратно в бульон. Вместо

крышки положите на поверхность бульона круг из бумаги для выпечки **(3)** или бумажное полотенце (нет, оно не развалится!) и забудьте о холодец часа на два.

Через пару часов вернитесь к кастрюле, чтобы проверить, не пора ли вынимать «дополнительное» мясо. Переложите его в миску и накройте крышкой, чтобы не заветрилось. Как только мясо остынет до комнатной температуры, нарежьте его или разберите на волокна **(4)** и положите в холодильник ждать своего часа.

Затем снимите с бульонящего жира и оставьте в покое еще на несколько часов.



КОГДА ДОБАВЛЯТЬ СОЛЬ

Есть такое правило: блюда, которые подают в холодном виде, должны быть приправлены сильнее, чем горячие. Это связано с работой наших вкусовых рецепторов. Поэтому, чтобы холодец был действительно вкусным, в нем должно быть достаточно соли.

Первый раз слегка посолите бульон после того, как достали мясо, примерно через два часа после снятия пены. Основное количество соли добавьте в конце варки. Пусть бульон будет немного солонее, чем бульон, предназначенный для супа. Последнюю, корректирующую порцию соли добавьте, когда смешаете разобранное мясо с бульоном.

СКОЛЬКО ВАРИТЬ

Приготовление холодца – долгий процесс, занимающий 6–8 часов. Это время необходимо для того, чтобы все соединительные ткани, хрящи, жилки сначала размягчились, затем выделили коллаген, который, в свою очередь, должен преобразоваться в желатин. Вода будет выкипать, бульон, соответственно, концентрироваться. Следите, чтобы мясо было покрыто водой на любом этапе. При необходимости можно подлить немного, но не увлекайтесь.

Медленное кипение, когда бульон едва шевелится, а со дна иногда поднимаются мелкие пузырьки, – залог прозрачного бульона. Но даже если он получается немного мутным, осветлять его нет необходимости: это простой народный холодец, а не изысканное заливное.

КОГДА РАЗБИРАТЬ МЯСО

Как только вы решили, что холодец сварен (прошло нужное время, мясо разварилось и спадает с костей, хрящики плавают отдельно и вообще никакого терпения ждать не осталось), берите шумовку и перекладывайте все твердые составляющие на противень или в большую форму для запекания.

Установите дуршлаг над чистой кастрюлей, выстелите его смоченным в холодной воде и отжатым кухонным полотенцем или сложенной в два слоя марлей (убедитесь, что она не пахнет аптекой), или бумажными полотенцами, или разорванным по шву кофейным фильтром, и осторожно процедите горячий бульон. Постарайтесь остудить его до комнатной температуры как можно скорее: вынесите на балкон, поставьте в таз с холодной водой.

Пока вы занимались бульоном, мясо наверняка остыло настолько, что его можно разбирать. Делайте это сразу же, пока не схватился желатин между кусочками и их удобно отделять друг от друга.

НЕ ЗАБУДЬТЕ О «ЧИСТОМ» МЯСЕ, КОТОРОЕ ВЫНУЛИ ИЗ БУЛЬОНА РАНЬШЕ.

ВО ЧТО РАСКЛАДЫВАТЬ ХОЛОДЕЦ

Раньше в каждой семье, где варили холодец, были прямоугольные эмалированные лоточки глубиной 5 см с крышкой. Их было удобно ставить один на один в холодильнике, в них же холодец подавали к столу.

Возможно, у вас и сейчас есть такие. Если нет, выберите что-то похожей формы, например, стеклянные или фаянсовые формы для запекания. Для порционной подачи идеально подходят кондитерские силиконовые формы: из них холодец легко извлечь. Красиво смотрится порционный холодец в стекле, но не забывайте о размере порции.



КАК РАЗЛОЖИТЬ

1 Перемешайте все разобранное мясо, при желании приправьте черным перцем. Можно добавить капельку хорошего уксуса: винного или столового, настоянного на тархуне или базилике.

2 Если на поверхности остывающего бульона уже появился слой жира, снимите его ложкой.

3 Измельчите чеснок (2–5 зубчиков на 1 л бульона), но не смешивайте с мясом, а залейте половником подогретого бульона и оставьте на несколько минут, а затем процедите этот ароматизированный бульон в мясо. Или замените свежий чеснок чесночным порошком, вот его можно сразу добавить в мясо.

4 Влейте в мясо столько бульона, чтобы только увлажнить его, и разложите по формам. Если планируете украшать холодец, уберите формы в холодильник минут на 30, чтобы бульон начал застывать.

5 Выложите на схватившуюся поверхность отдельно сваренную и нарезанную кружочками-цветочками морковь, листочки петрушки, ягоды брусники или клюквы и залейте тонким слоем бульона. Но прежде подумайте, точно ли вы хотите вносить в холодец добавки, которые



сокращают срок его хранения. Если нет, то смело пропустите эти шаги и просто залейте разложенное по формам мясо прекрасным бульоном, прозрачным и ароматным.

ПЕРЕСТАВЬТЕ ФОРМЫ В ХОЛОДИЛЬНИК И ЗАБУДЬТЕ О ХОЛОДЦЕ НА БЛИЖАЙШИЕ 4 ЧАСА. КАК ЧАЙНИК, ЗА КОТОРЫМ СЛЕДЯТ, НИКОГДА НЕ ЗАКИПАЕТ, ТАК И ХОЛОДЕЦ ПОД ВАШИМ ТРЕВОЖНЫМ ВЗГЛЯДОМ НЕ ЗАСТЫНЕТ БЫСТРЕЕ.

ЧТОБЫ ХОЛОДЕЦ ТОЧНО ЗАСТЫЛ

Если холодец не застыл или не такой крепкий, как хотелось бы, на помощь придет желатин. Это абсолютно гармоничная добавка, ведь желатин получают из тех же продуктов, что и холодец.

1 Переложите незастывший холодец в кастрюлю, прогрейте до жидкого состояния и процедите над другой кастрюлей, чтобы отделить твердую часть от жидкой. Заодно определите массу бульона (или объем, он примерно равен массе).

2 Отмерьте желатин в количестве от 1% (если холодец застыл, но недостаточно крепкий) до 2% (если бульон совсем плохо желировался) от массы бульона. Налейте примерно стакан бульона в маленький ковшик, насыпьте желатин на поверхность и оставьте набухать на 15 минут (пластину желатина раз-

ломайте и положите в ковшик с бульоном на такое же время). Тем временем верните мясо в формы.

3 Когда желатин набухнет, прогрейте бульон, перемешивая, на умеренном огне до растворения желатина. Влейте желатиновый бульон в кастрюлю с еще теплым остальным бульоном и перемешайте. Залейте им мясо, уберите формы в холодильник и не переживайте: теперь застынет!

МАГНИТ РЕКОМЕНДУЕТ



Желатин Dr. Bakers идеален для приготовления холодца, заливного, а также овощных блюд, десертов и тортов. Быстро растворяется, не требует предварительного замачивания. Не меняет вкус и аромат блюд.





С ЧЕМ ПОДАВАТЬ

На поверхности холодца, скорее всего, образуется плотный слой жира. Снимите его ложкой, а остатки удалите смоченной в горячей воде салфеткой.

Холодец буквально требует к себе в компанию остро-пряных приправ. Русская горчица или хрен – самые традиционные. Попробуйте смешать горчицу с пюре из запеченного кислого яблока: кислота и сладость яблока смягчат остроту горчицы. Или приготовьте острый соус, проварив брусничное или клюквенное желе с мелко нарезанным луком, раздавленным чесноком и ложкой острой горчицы. Вспомните о горлоде-ре – приправе из хрена и помидоров.

ХОЛОДЕЦ В МУЛЬТИ-ВАРКЕ ИЛИ СКОРОВАРКЕ

Если под рукой любой из этих приборов, смело используйте их для приготовления холодца. Просто поместите в чашу мультivarки все мясо и ароматные добавки, залейте водой, посолите, закройте крышку, выберете режим «Тушение» и оставьте готовиться на 6 часов. О пене беспокоиться не нужно: она осядет на дно. Очень удобно, когда нужно сварить немного холодца.

Если используете скороварку, доведите бульон до кипения, снимите пену, добавьте приправы и соль, закройте крышечкой и оставьте вариться под давлением 2 часа. Дальше – все, как рассказано выше.



ХОЛОДЕЦ



⌚ 5 ч + 6 ч 🍴 8–10 порций

1 кг говядины на кости
500 г свинины
3 голени индейки
1 морковь
1 луковица
2 зубчика чеснока
4 лавровых листа
1 ч. л. черного перца-горошка
соль

1 Говядину и голени индейки положите в кастрюлю, залейте 4 л холодной воды, доведите до кипения и снимите пену. Уменьшите огонь до минимума и варите 2–2,5 ч.

2 Очистите морковь и тщательно вымойте лук, не очи-

щая от шелухи, разрежьте овощи пополам. Положите в кастрюлю свинину, морковь, неочищенные раздавленные зубчики чеснока, лук и перец-горошек, посолите. Варите еще 2 ч, добавив за 15 мин до окончания лавровый лист.

3 Бульон процедите, еще раз посолите. Снимите с костей мякоть говядины и индейки. Разберите все мясо на волокна или мелко нарежьте.

4 Мясо выложите в глубокую форму или порционные формочки, залейте бульоном и уберите в холодильник минимум на 6 ч. Подавайте с горчицей и хреном.


На 100 г: белки 19,00 г (23,75% суточной нормы) • жиры 3,30 г (3,67%) • углеводы 0,10 г (0,06%) • ккал 111,00 (6,17%) • натрий 1322,00 мг (91,17%) • общий сахар 0,00 г (0,00%) • НЖК 1,41 г (2,05%) • пищевые волокна 0,02 г (0,07%)



АЛТАЙ

α 100% ЗЕРНОВЫЕ СПИРТЫ

 АЛТАЙСКИЕ ДИКОРΟΣЫ

 ФИЛЬТРАЦИЯ ВОДЫ
ГОРНЫМ ХРУСТАЛЕМ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



TUNDRA

ВОДКА КРАЙНЕГО СЕВЕРА



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Маленькое вступление

Аперитив – напитки и легкие закуски, которые предваряют застолье, призваны настраивать на долгий ужин. Напитки при этом могут выступать соло, как игристое вино или настойки, или в виде коктейлей. Главное, чтобы они не противоречили предстоящим блюдам и служили лишь увертюрой к основному произведению.

Наши новогодние миксы как раз из таких.



ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ

**МИМОЗА
С СОРБЕТОМ**



**ВЕЧЕРНИЙ
ШЕЙК**



**ЦИТРУСОВЫЙ
МИКС
С РОМОМ**



**АПЕЛЬСИНОВЫЙ
КОКТЕЙЛЬ
С БУРБОНОМ
И КЛЮКВОЙ**



**ГРЕЙПФРУТОВЫЙ
ПУНШ С ПРОСЕККО**



**ПРЯНЫЙ
МЕДОВЫЙ
БУРБОН**



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

МИМОЗА С СОРБЕТОМ



⌚ 5 мин 👤 4 порции

350 мл просекко
2 ст. л. лимонной водки
150 г сорбета манго-мара-куйя
ломтики грейпфрута для украшения

- 1 Разложите в бокалы шарики сорбета.
- 2 Сбрызните лимонной водкой и налейте просекко.
- 3 Украсьте ломтиками грейпфрута и подавайте немедленно!

На 100 г: белки 0,50 г (0,63% суточной нормы) • жиры 0,02 г (0,02%) • углеводы 2,77 г (1,65%) • ккал 63,36 (3,52%) • натрий 9,14 мг (0,63%) • общий сахар 2,47 г (4,94%) • НЖК 0,00 г (0,00%) • пищевые волокна 0,16 г (0,53%)

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ПУНШ С ПРОСЕККО



⌚ 10 мин 👤 4 порции

500 мл просекко
150 мл грейпфрутового сока
2 зеленых яблока
100 г клюквы
100 г зеленого винограда без косточек
100 г зерен граната

- 1 Яблоки нарежьте мелкими кубиками, виноград разрежьте на половинки.
- 2 В чашу для пунша положите фрукты и ягоды, влейте грейпфрутовый сок, перемешайте. Долейте просекко и разлейте пунш по стаканам.

На 100 г: белки 0,44 г (0,55% суточной нормы) • жиры 0,22 г (0,24%) • углеводы 9,01 г (5,36%) • ккал 62,75 (3,49%) • натрий 2,46 мг (0,17%) • общий сахар 2,46 г (4,92%) • НЖК 0,02 г (0,10%) • пищевые волокна 1,07 г (3,57%)

ВЕЧЕРНИЙ ШЕЙК



⌚ 5 мин 👤 4 порции

320 мл сливочного ликера
110 мл кофейного ликера
110 мл водки
150 г ванильного мороженого

- 1 Налейте водку и ликеры в высокий мерный стакан.
- 2 Добавьте мороженое и взбейте погружным блендером. Разлейте шейк по бокалам.

На 100 г: белки 2,51 г (3,14% суточной нормы) • жиры 12,18 г (13,53%) • углеводы 18,22 г (10,85%) • ккал 286,25 (15,90%) • натрий 76,32 мг (5,26%) • общий сахар 16,94 г (33,88%) • НЖК 7,50 г (37,50%) • пищевые волокна 0,15 г (0,50%)



ЦИТРУСОВЫЙ МИКС С РОМОМ



⌚ 5 мин 👤 4 порции

110 мл коньяка
110 мл белого рома
110 мл апельсинового ликера
80 мл лимонного сока
лед
лимонная цедра для подачи

- 1 В шейкере взбейте коньяк, ром, апельсиновый ликер и лимонный сок с горстью льда.
- 2 Разлейте по бокалам и сервируйте цедрой лимона.

На 100 г: белки 0,07 г (0,09% суточной нормы) • жиры 0,10 г (0,11%) • углеводы 10,43 г (6,21%) • ккал 183,50 (10,19%) • натрий 3,05 мг (0,21%) • общий сахар 9,64 г (19,28%) • НЖК 3,63 г (0,25%) • пищевые волокна 0,17 г (0,57%)



АПЕЛЬСИНОВЫЙ КОКТЕЙЛ С ВИСКИ И КЛЮКВОЙ



⌚ 5 мин 👤 4 порции

170 мл виски
110 мл сладкого красного вермута
300 мл апельсинового сока
100 г клюквы
лед
розмарин для украшения

- 1 В шейкер налейте виски, вермут, апельсиновый сок, добавьте горсть льда и потрясите до охлаждения.
- 2 Клюкву разложите по бокалам, слегка разомните пестиком.
- 3 Добавьте в бокалы лед и наполните коктейлем. Украсьте веточками розмарина.

На 100 г: белки 0,33 г (0,41% суточной нормы) • жиры 0,10 г (0,11%) • углеводы 8,76 г (5,21%) • ккал 69,21 (3,85%) • натрий 5,77 мг (0,40%) • общий сахар 3,87 г (7,74%) • НЖК 0,01 г (0,05%) • пищевые волокна 0,67 г (2,23%)

ПРЯНЫЙ МЕДОВЫЙ БУРБОН



⌚ 10 мин + 1 ч

👤 4 порции

230 мл бурбона
110 мл лимонного сока
110 мл апельсинового сока
8 капель биттера
3 см корня имбиря
цедра 1 апельсина
70 мл жидкого меда
2 ч. л. ванильного сахара
1 ч. л. корицы
½ ч. л. молотого кардамона
лед

- 1 Имбирь очистите и мелко нарежьте. В небольшой соевый чайник налейте 100 мл воды, добавьте мед, ванильный сахар, корицу, кардамон и имбирь, доведите до кипения. Варите на слабом огне 2–3 мин, снимите с плиты

и добавьте срезанную половинку апельсиновую цедру. Дайте полностью остыть, процедите.

- 2 В шейкер налейте медовый сироп, апельсиновый и лимонный соки, бурбон и биттер, добавьте горсть льда, потрясите до охлаждения, разлейте по бокалам.

На 100 г: белки 0,27 г (0,34% суточной нормы) • жиры 0,11 г (0,12%) • углеводы 19,56 г (11,64%) • ккал 110,43 (6,14%) • натрий 8,37 мг (0,58%) • общий сахар 12,89 г (25,78%) • НЖК 0,02 г (0,10%) • пищевые волокна 0,47 г (1,57%)



Пиво «Крушовице» Velvet отличают бархатистая текстура, богатый вкус с мягкой горчинкой и карамельные ноты в послевкусии, которые получаются благодаря букету из трех сортов премиального солода.



Классическая водка «Белая березка» производится на основе спирта «кюкс» и чистой природной воды с добавлением натурального березового сока, который придает ей необыкновенную мягкость.



Бурбон Holy Gun создан по классической американской технологии. Он идеален в коктейлях и очень хорош в паре со льдом. Пистолеты, сплетенные в рукопожатие, отражают миролюбивый характер бренда.

Все готово!

Вакуски, которые не требуют тарелок и комплекта приборов, – обязательная часть аперитива. Они же прекрасно вписываются и в главную программу ужина. Без мясной и сырной нарезки не обходится ни один праздничный стол. И самое приятное: чтобы порадовать гостей, не нужно ничего готовить, только красиво подать!



Сырокопченая колбаса «РЕМИТ» Palermo с розовым перцем наполняет итальянский окорок. Она покорила деликатным пряным вкусом и добавит итальянского колорита вашему меню! Доступна в удобной сервировочной нарезке.



В Испании, откуда колбаса фуэт родом, ее часто подают перед обедом и ужином. Фуэт Casademont с инжиром сочетает классический вкус со сладковатой нотой инжира, что делает его идеальным для фуршетного стола.



Оливки без косточки Federici — это натуральный продукт из Испании. Обладают богатым пикантным вкусом, содержат витаминным вкусом, содержат витаминным и минералы. Хороши в сочетании с сырами и мясными деликатесами, в составе закусок и салатов.



Рассольный сыр «Фетика» от «Экомилк» обладает нежным сливочным вкусом и мягкой текстурой. Он станет прекрасным дополнением к греческому салату или самостоятельной закуской.

Свобода общения

Фуршет – отличный способ попробовать сразу несколько изысканных закусок, а заодно дать гостям возможность свободно пообщаться, пока все не сели за стол. Кстати, слово «фуршет» в переводе с французского означает «вилочка»: закуски подаются мини-порциями, которые удобно накалывать на вилку.





БУТЕРБРОДЫ С КОЛБАСОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ



⌚ 5 мин 👤 8 порций

8 ломтиков цельнозернового хлеба
8 листьев зеленого салата
8 тонких ломтиков телячьей колбасы
8 тонких ломтиков колбасы балыковой
8–12 маринованных шампиньонов

- 1 Листья салата положите на ломтики хлеба.
- 2 Сверху на половину хлеба положите телячью колбасу, а на другую половину – балыковую.
- 3 Маринованные шампиньоны обсушите бумажным полотенцем, нанижите на деревянные шпажки для канапе (если грибочки большие, то по 1 штучке; если маленькие, то по 2).
- 4 Воткните шпажки с шампиньонами в хлеб и подавайте.

На 100 г: белки 11,75 г (14,69% суточной нормы) • жиры 14,38 г (15,89%) • углеводы 19,14 г (11,39%) • ккал 251,67 (13,98%)
• натрий 191,39 мг (13,20%) • общий сахар 3,01 г (6,02%) • НЖК 6,26 г (31,30%) • пищевые волокна 3,54 г (11,80%)



РЖАНЫЕ ГРЕНКИ СО ШПРОТАМИ И ПИКАНТНЫМ МУССОМ ИЗ ТВОРОЖНОГО СЫРА

⌚ 20 мин 👤 4 порции

4 ломтика ржаного хлеба
8–12 шпрот
160 г творожного сыра
5 маленьких маринованных корнишонов
2 веточки укропа
0,5 ч. л. зернистой горчицы

- 1 Укроп мелко порубите. 4 огурчика нарежьте очень мелкими кубиками, оставшийся – кружками для подачи. Шпроты выложите на бумажное полотенце, отрежьте хвостики.
- 2 В высоком и узком мерном стакане взбейте миксером творожный сыр с горчицей, добавьте укроп и корнишоны, перемешайте силиконовой лопаткой.
- 3 Обжарьте ржаной хлеб на сухой сковороде до румяной корочки.
- 4 На гренки выложите мусс из творожного сыра, сверху по 2–3 рыбки и кружки корнишона.

На 100 г: белки 9,75 г (12,19% суточной нормы) • жиры 18,68 г (20,76%) • углеводы 23,12 г (13,76%) • ккал 298,46 (16,58%) • натрий 501,25 мг (34,57%) • общий сахар 4,58 г (9,16%) • НЖК 9,30 г (46,50%) • пищевые волокна 2,46 г (8,20%)



БРУСКЕТТЫ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ



⌚ 45 мин + 1 ч 👤 8 порций

8 ломтиков пшеничного хлеба или чиабатты
4 ломтика панчетты
4 ломтика колбасы «Палермо»
2 головки чеснока
200 г помидоров черри
5 листочков розмарина
1 ст. л. оливкового масла
соль, свежемолотый черный перец
зелень для подачи

- 1 Разогрейте духовку до 180 °С. У чеснока срежьте верхушки, положите головки в жаропрочную форму, сбрызните немного оливковым маслом и чуть посыпьте солью. Запекайте 25–30 мин, остудите. Выдавите зубчики чеснока в глубокую тарелку и разомните вилкой в пюре, добавьте розмарин, оливковое масло, посолите и поперчите по вкусу.
- 2 Ломтики чиабатты обжарьте на сухой сковороде до румяной корочки, намажьте кремом из чеснока. Помидоры черри разрежьте пополам.
- 3 На половину брускетт выложите ломтики панчетты, на вторую половину – колбасу «Палермо». Сверху разложите половинки черри и украсьте зеленью.

На 100 г: белки 9,09 г (11,36% суточной нормы) • жиры 12,83 г (14,26%) • углеводы 24,73 г (14,72%) • ккал 250,00 (13,89%) • натрий 466,20 мг (32,15%) • общий сахар 3,11 г (6,22%) • НЖК 3,86 г (19,30%) • пищевые волокна 2,81 г (9,37%)



ТАРТАЛЕТКИ С ГРИБНЫМ ПАШТЕТОМ И ЖАРеныМ ЛУКОМ

⌚ 20 мин + 2 ч 👤 4 порции

4 готовые тарталетки из песочного теста
200 г шампиньонов
1 маленькая луковица
1 зубчик чеснока
50 мл сливок жирностью 20%
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. коньяка
2 веточки тимьяна
4 ст. л. хрустящего жареного лука
соль, свежемолотый черный перец

- 1 Шампиньоны оботрите влажными бумажными полотенцами, крупно нарежьте. Очистите лук и чеснок, измельчите.
- 2 В сковороде разогрейте сливочное масло и обжаривайте шампиньоны, помешивая, до полного испарения жидкости. Добавьте лук и чеснок, готовьте вместе еще 4 мин. Посыпьте тимьяном и влейте коньяк, готовьте 1 мин. Переложите грибы в чашу блендера и пробейте до однородности, влейте сливки и снова пробейте, посолите и поперчите по вкусу. Уберите в холодильник минимум на 2 ч.
- 3 Наполните тарталетки грибным паштетом и посыпьте жареным хрустящим луком.

На 100 г: белки 4,00 г (5,00% суточной нормы) • жиры 16,75 г (18,61%) • углеводы 19,24 г (11,45%) • ккал 247,43 (13,75%)
• натрий 175,35 мг (12,09%) • общий сахар 2,41 г (4,82%) • НЖК 4,92 г (24,60%) • пищевые волокна 2,25 г (7,50%)



Сырокопченое филе «Гранд» Великолукского мясокомбината – ароматный деликатес из свиной вырезки с добавлением кориандра, ягд можжевельника и черного перца. То, что нужно для фуршетных закусок!



СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С ГОРЧИЦЕЙ И ТИМЬЯНОМ

🕒 5 мин + 24 ч 🍴 6 порций

100 г сливочного масла
0,5 ст. л. зернистой горчицы
0,5 ст. л. сладкой горчицы
1 зубчик чеснока
2 веточки тимьяна
0,5 ч. л. жидкого меда
соль, свежемолотый черный перец

1 Заранее достаньте масло, чтобы оно стало мягким. Чеснок очистите и разотрите в ступке с листочками тимьяна. Мед смешайте с двумя видами горчицы.

2 Масло смешайте с медо-горчичной смесью и чесноком с тимьяном. Посолите и поперчите по вкусу. Размешайте до однородности и уберите в холодильник на 24 ч.

На 100 г: белки 1,46 г (1,83% суточной нормы) • жиры 65,35 г (72,61%) • углеводы 5,08 г (3,02%) • ккал 597,73 (33,21%) • натрий 452,18 мг (31,18%) • общий сахар 2,82 г (5,64%) • НЖК 41,14 г (205,70%) • пищевые волокна 0,96 г (3,20%)

СЕЛЕДОЧНОЕ МАСЛО

🕒 10 мин + 2 ч 🍴 6 порций

100 г сливочного масла
50 мл молока
20 г филе соленой сельди
1 ч. л. сладкой горчицы

1 Сельдь положите в мисочку и залейте молоком, оставьте на 2 ч, промокните бумажным полотенцем. Измельчите в блендере в пюре.

2 Заранее достаньте сливочное масло, чтобы оно стало мягким. Разотрите масло с горчицей, добавьте сельдь и вымешайте до однородности.

На 100 г: белки 3,13 г (3,91% суточной нормы) • жиры 65,00 г (72,22%) • углеводы 0,55 г (0,33%) • ккал 586,50 (32,58%) • натрий 84,95 мг (5,86%) • общий сахар 0,29 г (0,58%) • НЖК 40,10 г (200,50%) • пищевые волокна 0,22 г (0,73%)



Закусочный стол дополнят печеные баклажаны «Пиканта» в томатном соусе. Насыщенный вкус запеченных овощей оттенен свежестью сочных томатов. Хорошо сочетаются с мясными блюдами, хрустящим хлебом.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

🕒 10 мин 🍴 6 порций

100 г сливочного масла
1 зубчик чеснока
5–6 зеленых оливок без косточек
2–3 веточки базилика
соль, свежемолотый черный перец

1 Заранее достаньте сливочное масло, чтобы оно было мягким. Чеснок очистите и разотрите в ступке с солью. Мелко порубите листья базилика, немного отложите для подачи. Нарезьте оливки полукольцами.

2 Смешайте сливочное масло с чесноком и базиликом до однородности, поперчите по вкусу.

3 Намажьте масло на доску, посыпьте сверху оливками и украсьте базиликом.

На 100 г: белки 1,20 г (1,50% суточной нормы) • жиры 52,93 г (58,81%) • углеводы 3,48 г (2,07%) • ккал 480,73 (26,71%) • натрий 479,53 мг (33,07%) • общий сахар 0,07 г (0,14%) • НЖК 32,41 г (162,05%) • пищевые волокна 1,25 г (4,17%)

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С КОНФИТЮРОМ

🕒 10 мин 🍴 6 порций

100 г сливочного масла
1 горсть грецких орехов или смородинового конфитюра (джема, варенья)
0,5 ч. л. жидкого меда
1 ч. л. бальзамического уксуса
соль, свежемолотый черный перец

1 Грецкие орехи подсушите на сковороде без масла, крупно порубите. Заранее достаньте сливочное масло, чтобы оно стало мягким.

2 Разотрите масло с солью, перцем и медом. Намажьте на доску, сверху выложите конфитюр, посыпьте орехами и сбрызните бальзамическим уксусом.

На 100 г: белки 3,26 г (4,08% суточной нормы) • жиры 55,99 г (62,21%) • углеводы 20,81 г (12,39%) • ккал 581,80 (32,32%) • натрий 229,88 мг (15,85%) • общий сахар 13,50 г (27,00%) • НЖК 29,58 г (147,90%) • пищевые волокна 1,72 г (5,73%)

МИРАТОРГ



СДЕЛАНО В РОССИИ!
**СДЕЛАНО
ИЗ МЯСА!**

WWW.MIRATORG.RU

Владимирский СТАНДАРТ



**ВСЁ ЛУЧШЕЕ
В СТАНДАРТЕ***

*В рейтинге продаж ООО «Владимирский стандарт»

BARRISTER GIN

BARRISTER – ДЖИН
С ШИРОКОЙ ЛИНЕЙКОЙ
НА ЛЮБОЙ ВКУС.



ДИСТИЛЛИРОВАННЫЕ ДЖИНЫ, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО КЛАССИЧЕСКОЙ ТЕХНОЛОГИИ
ИЗ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОГО СПИРТА И НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

18+

*Барристер. Джин.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





БРУСКЕТТЫ С КРЕВЕТКОЙ-ГРИЛЬ И КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО

🕒 20 мин 🍴 4 порции

4 ломтика багета или чиабатты
8 королевских очищенных креветок без головы
2 спелых авокадо
1 ст. л. лимонного сока
1 зубчик чеснока
3 ст. л. оливкового масла
соль, свежемолотый черный перец

- 1 Авокадо очистите, мякоть положите в миску, добавьте лимонный сок, 1 ст. л. оливкового масла и измельчите погружным блендером, посолите и поперчите по вкусу.
- 2 Креветки смажьте 1 ст. л. оливкового масла и обжарьте на раскаленной сковороде с двух сторон, 5 мин.
- 3 Ломтики багета обжарьте на сухой сковороде до румяной корочки, смажьте кремом из авокадо и выложите по 2 креветки. Сбрызните оливковым маслом и подавайте.

На 100 г: белки 10,49 г (13,11% суточной нормы) • жиры 13,35 г (14,83%) • углеводы 16,75 г (9,97%) • ккал 221,44 (12,30%) • натрий 162,31 мг (11,19%) • общий сахар 2,73 г (5,46%) • НЖК 5,03 г (25,15%) • пищевые волокна 3,89 г (12,97%)



ВЕРРИНЫ С ПРЯНОЙ ГРУШЕЙ, ГОЛУБЫМ СЫРОМ, МАНДАРИНОМ И ГРУДИНКОЙ

🕒 15 мин 🍴 4 порции

1 спелая груша, желатильно сорта конференц
1 мандарин без косточек
80 г сыра с голубой плесенью
2 длинных ломтика копченой грудинки
бальзамический уксус
микрозелень

- 1 Нарежьте грудинку небольшими кусочками. Разогрейте сухую сковороду и обжарьте грудинку до хруста и уверенного золотистого цвета, переложите на бумажное полотенце.
- 2 У груши удалите сердцевину, нарежьте тонкими ломтиками. Мандарин очистите и разберите на дольки.
- 3 В порционные маленькие стаканчики выложите ломтики груши и дольки мандаринов, сверху раскрошите голубой сыр, сбрызните бальзамическим уксусом. Посыпьте кусочками грудинки и украсьте микрозеленью.

На 100 г: белки 11,70 г (14,63% суточной нормы) • жиры 9,32 г (10,36%) • углеводы 6,09 г (3,63%) • ккал 155,95 (8,66%) • натрий 522,20 мг (36,01%) • общий сахар 4,65 г (9,30%) • НЖК 4,49 г (22,45%) • пищевые волокна 1,29 г (4,30%)



ЗАКУСОЧНАЯ ЕЛОЧКА

🕒 1 час 🍴 20 порций

150 г зеленых оливок
150 г оливок каламата
150 г маслин
розмарин
оливковое масло

Для сырной смеси:

900 г творожного сыра
400 г твердого сыра (лучше разных сортов)
150 г пепперони
1 красный сладкий перец
50 г миндаля
2 зубчика чеснока
2 ст. л. смеси итальянских трав
¼ ч. л. хлопьев перца чили

- 1 Разогрейте духовку до 220°C. Сладкий перец запеки в духовке до появления черных подпалин. Положите перец в пакет, завяжите и дайте остыть. Снимите кожицу, удалите плодоножку и семена, нарежьте мякоть квадратиками 1 x 1 см, треть отложите для украшения.

- 2 Миндаль подсушите на сухой сковороде, остудите и мелко порубите. Твердый сыр натрите на мелкой терке. Пепперони нарежьте мелкими кубиками. Чеснок очистите и пропустите через пресс.

- 3 В большой миске смешайте вилкой тертый сыр, пепперони, миндаль, чеснок, итальянские травы, хлопья

перца чили и мякоть запеченного перца.

- 4 Разотрите творожный сыр до мягкости, добавьте начинку и вымесите с помощью силиконовой лопатки.

- 5 Большую доску выстелите несколькими слоями пищевой пленки, выложите на середину сырную массу и сформируйте конус, поднимая края пленки. Полученную заготовку «елки» уберите в холодильник минимум на 30 мин.

- 6 Оливки и маслины обсушите бумажными полотенцами. Сырный конус аккуратно переложите на блюдо и задекорируйте веточками розмарина, оливками и жареным перцем (закрепите при помощи зубочисток). Верхушку в виде звезды можно сделать из ломтика сыра. Подавайте с тостами или гренками, как пикантную пасту-намазку.

На 100 г: белки 11,55 г (14,44% суточной нормы) • жиры 26,10 г (29,00%) • углеводы 4,54 г (2,70%) • ккал 295,09 (16,39%) • натрий 743,26 мг (51,26%) • общий сахар 2,02 г (4,04%) • НЖК 12,63 г (63,59%) • пищевые волокна 1,09 г (3,36%)

МАГНИТ РЕКОМЕНДУЕТ



Благодаря уникальной рецептуре сыр с голубой плесенью Royal Bleu Président приобретает пикантный вкус и аромат, красивый мраморный рисунок на срезе и нежную текстуру.



ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ

Внимание: дети!

Усаживать детей в Новый год за отдельный стол – не лучшая идея: в этот праздничный вечер все должны быть вместе. А вот приготовить для них что-то особенное, например небольшие закуски, точно стоит. Детям нравится, когда им уделяют внимание, и сами с радостью участвуют в процессе.



БЫСТРЫЕ СЫРНЫЕ БОМБОЧКИ-ПИЦЦЫ



🕒 1 ч 20 мин 🍴 18 штук

500 г слоеного дрожжевого теста
36 ломтиков пепперони
150 г моцареллы
100 г протертых томатов
18 листочков базилика
25 г сливочного масла
½ ст. л. оливкового масла
¼ ч. л. орегано
¼ ч. л. базилика
¼ ч. л. сушеного чеснока
соль, свежемолотый черный перец

1 Смешайте протертые томаты с орегано, базиликом, чесноком и оливковым маслом, посолите и поперчите по вкусу. Разморозьте тесто.
2 Разогрейте духовку до 200 °С, застелите противень бумагой для выпечки. Немного раскатайте тесто и вырежьте кружки диаметром 7–8 см.
3 Моцареллу разрежьте на 18 одинаковых кубиков.
4 На каждый кружок теста положите ломтик пепперони, листочек базилика, снова колбасу и кубик моцареллы. Положите заготовку на ладонь, приподнимите края и полейте начинку половиной чайной ложки соуса.

5 Тщательно защипите края, формируя шарик. Положите на противень швом вниз. Накройте заготовки пленкой и дайте подняться 20 мин.

6 Сливочное масло смешайте с оставшимся томатным соусом и кулинарной кистью смажьте булочки. Выпекайте на среднем уровне духовки 20–25 мин.

На 100 г: белки 12,54 г (15,68% суточной нормы) • жиры 39,89 г (44,32%) • углеводы 31,15 г (18,54%) • ккал 533,16 (29,62%) • натрий 619,53 мг (42,73%) • общий сахар 1,03 г (2,06%) • НЖК 10,58 г (52,90%) • пищевые волокна 1,39 г (4,63%)

РОЛЛЫ ИЗ ОГУРЦА С КРАБОВЫМ САЛАТОМ



🕒 25 мин 🍴 8 порций

2 длинноплодных огурца
150 г крабовых палочек
4 яйца
1 желтый сладкий перец
3 ст. л. консервированной кукурузы
2 веточки укропа
3 ст. л. майонеза
соль, свежемолотый черный перец

1 Отварите вкрутую яйца, залейте холодной водой, остудите, очистите, нарежьте мелкими кубиками.
2 У сладкого перца вырежьте плодоножку и удалите сердцевину, мякоть нарежьте мелкими кубиками. Укроп мелко порубите. Крабовые палочки мелко нашинкуйте.
3 Смешайте в салатнике крабовые палочки, кукурузу, сладкий перец, яйца, укроп, заправьте майонезом, посолите и поперчите по вкусу.
4 Огурцы вымойте, овощечисткой или специальным ножом нарежьте тонкими длинными пластинами. Выложите крабовый салат на огурцы и сверните роллы.

На 100 г: белки 6,43 г (8,04% суточной нормы) • жиры 9,13 г (10,14%) • углеводы 4,85 г (2,89%) • ккал 125,60 (6,98%) • натрий 324,32 мг (22,37%) • общий сахар 0,88 г (1,76%) • НЖК 1,77 г (8,85%) • пищевые волокна 1,37 г (4,57%)

НАГГЕТСЫ НА ШПАЖКАХ



🕒 25 мин 🍴 6 порций

6 куриных наггетсов
6 шариков мини-моцареллы
6 помидоров черри
6 листиков базилика

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Наггетсы положите на противень, застеленный бумагой для выпечки, и запекайте до готовности, 10–15 мин. Слегка остудите, разрежьте пополам.
2 Слейте рассол с моцареллы, обсушите шарики бумажным полотенцем.
3 На шпажку нанижите половинку наггетса, листок базилика, шарик моцареллы, помидор черри и вторую половинку наггетса.

На 100 г: белки 13,90 г (17,38% суточной нормы) • жиры 15,13 г (16,81%) • углеводы 9,70 г (5,77%) • ккал 229,50 (12,75%) • натрий 479,78 мг (33,09%) • общий сахар 1,75 г (3,50%) • НЖК 6,51 г (32,55%) • пищевые волокна 0,72 г (2,40%)



В НАШИХ МАГАЗИНАХ МОЖНО КУПИТЬ ОДНОРАЗОВУЮ ПОСУДУ С ОРИГИНАЛЬНЫМ ДЕКОРОМ.

КОРН-ДОГ



🕒 35 мин 🍴 6–8 порций

5–7 сосисок
500 мл молока
280 г пшеничной муки
150 г кукурузной муки
2 яйца
2 ч. л. разрыхлителя
½ ч. л. соли
растительное масло для фритюра

1 С сосисок снимите пленку, если она есть. Разрежьте каждую на 2 части. Вставьте в каждую шпажку со стороны разреза минимум на половину длины сосиски.
2 Перемешайте кукурузную муку с пшеничной, добавьте разрыхлитель и соль. Влейте молоко и добавьте яйца, перемешайте до получения однородного теста. Вылейте его в высокий и узкий мерный стакан.
3 Разогрейте на среднем огне в тяжелом сотейнике с высокими бортами масло для фритюра (около 0,5 л). Окунайте сосиски в тесто и опускайте во фритюр, жарьте партиями по 4–5 штук около 5–6 мин, выкладывая шумовкой на бумажное полотенце. Подавайте горячими.

На 100 г: белки 9,44 г (11,80% суточной нормы) • жиры 13,30 г (14,78%) • углеводы 29,77 г (17,72%) • ккал 279,09 (15,51%) • натрий 332,45 мг (22,93%) • общий сахар 2,35 г (4,70%) • НЖК 3,98 г (19,90%) • пищевые волокна 1,96 г (6,53%)

МАГНИТ РЕКОМЕНДУЕТ



Пассата «Пиканта» — это протертая мякоть томатов, отличная основа для соусов и супов. Идеальна для мясных блюд, пиццы и пасты. Для пассаты берут отборные спелые помидоры, поэтому соус получается густым и ароматным.



Для корн-дога попробуйте использовать сосиски «Молочные ГОСТ» бренда «Вязанка». В их составе — 95% натурального мяса и 5% специй и молока. Это залог высокого качества и безупречного мясного вкуса!

Barinoff



Натуральные соки и нектары Barinoff созданы с сохранением традиций качества и заботы о семье

Подходит для питания детей старше 3 лет

Домашний уют вместе с соками и нектарами Barinoff





**ПРОКАЧИВАЕТ
КАК НАДО!**



**ПРОКАЧИВАЕТ
КАК НАДО!**



**Изысканный
сырный
вкус!**



1 Поместите лапшу в 550 мл (≈ 2,5 стакана) кипящей воды



2 Добавьте по вкусу содержимое пакетиков с бульонной приправой и овощами и варите на медленном огне 4-5 минут.



3 В конце варки добавьте содержимое пакетика с сырной приправой. Не сливая воду, тщательно перемешать. Блюдо готово!



Пир на весь мир

Новый год празднуют во всем мире. Не везде он отмечается так широко, как в нашей стране, но у многих есть свои традиции, в том числе гастрономические. Мы собрали рецепты, популярные в разных уголках планеты, – от средиземноморских закусок до торта «Павлова» из Новой Зеландии, и составили из них красочное меню. Пусть год начнется с захватывающего кулинарного путешествия!





МЕНЮ

Салаты

Шведский салат с сельдью
Салат с ростбифом
Классический «Вальдорф»

Закуски

Сицилийские аранчини
Фаршированные кальмары
Запеченный камамбер
с фруктовым соусом
Пряная «елка»

Горячее

Тажин из курицы по-мароккански
Говядина по-китайски
Паста с дьявольскими креветками
Говядина по-бургундски

Десерты и выпечка

«Павлова»
с мандариновым кремом
Бискотти с орехами



СИЦИЛИЙСКИЕ АРАНЧНИ



⌚ 1 ч 🍴 6 порций

300 г риса арборио
150 г муки
150 г панировочных сухарей
60 г пармезана
50 г сливочного масла
3 яйца
100 г говяжьего фарша
половина луковицы
1 ст. л. томатной пасты
2 веточки петрушки
растительное масло
щепотка сахара
соль, свежемолотый черный перец
томатный соус для подачи

1 Лук очистите и мелко нарежьте, обжарьте в сотейнике на растительном масле 5 мин. Добавьте фарш, влейте немного воды, доведите до кипения, постоянно разминая вилкой комки. Положите томатную пасту, соль, сахар и перец. Хорошо размешайте и тушите на среднем огне 20 мин.

2 Тем временем в кастрюле вскипятите 800 мл подсоленной воды, всыпьте рис и варите 18 мин, часто помешивая. Натрите пармезан на мелкой терке. К концу варки рис должен впитать всю воду. Снимите кастрюлю с огня, добавьте сливочное масло и 50 г тертого пармезана. Одно яйцо взбейте и соедините с рисовой массой, хорошо размешайте.

3 Посыпьте мясной фарш измельченной петрушкой, прогрейте 1 мин. Снимите с огня и соедините с оставшимся пармезаном. Начинка для аранчини должна получиться достаточно густой.

4 Смочите руки водой, возьмите горстку риса объемом с куриное яйцо и разомните на ладони. В середину положите 1 ч. л. мясной начинки и сформируйте шарик. Так же приготовьте все аранчини.

5 Оставшиеся яйца слегка взбейте со щепоткой соли. Обваляйте аранчини со всех сторон в муке, затем в яйцах и потом в панировочных сухарях. Выложите на доску.

6 Раскалите в сотейнике растительное масло и жарьте аранчини 5–7 мин, до золотистой корочки. Выложите на бумажные полотенца, чтобы впитался лишний жир. Подавайте теплыми с томатным соусом.

На 100 г: белки 9,61 г (12,01% суточной нормы) • жиры 12,03 г (13,37%) • углеводы 38,59 г (22,97%) • ккал 304,57 (16,92%)
• натрий 501,18 мг (34,56%) • общий сахар 1,23 г (2,46%)
• НЖК 4,54 г (22,70%) • пищевые волокна 1,7 г (5,67%)

Оставшиеся аранчини можно заморозить. Выложите их в один слой на доску, затянутую пленкой, уберите в морозилку, а когда замерзнут, переложите в пакет.



К закускам подайте белое полусухое вино Holden James шардоне. Тонкий букет зеленых яблок и груш дополнен легкими сливочными нотами. Особенно хорошо в паре с морепродуктами, птицей, сырами.

ШВЕДСКИЙ САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ



⌚ 2 ч 🍴 6 порций

2 филе соленой сельди
2 средние свеклы
4 средние картофелины
1 луковица
2 огурца
3 веточки укропа
150 г сметаны
1 ст. л. сока лимона
1 ч. л. меда
соль, свежемолотый черный перец

1 Разогрейте духовку до 190 °С. Заверните каждую свеклу в фольгу и запекайте до готовности, около 1 ч. Отварите картофель в мундире до готовности. Свеклу и картофель остудите и очистите.

2 Сельдь, картофель, свеклу и огурцы нарежьте кубиками со стороной 6–8 мм, лук – тонкими полукольцами. Укроп измельчите. Смешайте подготовленные ингредиенты в салатнике, посолите и поперчите.

3 Сметану взбейте с медом и лимонным соком, заправьте салат и подавайте.

На 100 г: белки 3,59 г (4,49% суточной нормы) • жиры 4,82 г (5,36%) • углеводы 10,88 г (6,48%) • ккал 99,26 (5,51%)
• натрий 183,97 мг (12,69%) • общий сахар 4,17 г (8,34%)
• НЖК 1,49 г (7,45%) • пищевые волокна 1,29 г (4,30%)



Настойка «Белая березка» «Садовая груша» с насыщенным, но неприторным вкусом спелых фруктов, выполненная в стиле загородных сухих напитков, привнесет летнюю нотку в зимнее меню.

ФАРШИРОВАННЫЕ КАЛЬМАРЫ



⌚ 40 мин 🍴 2 порции

4 большие очищенные тушки кальмара
500 г рикотты
1 луковица
2 зубчика чеснока
5 веточек кинзы
2–3 ст. л. сока лимона
оливковое масло
соль, свежемолотый черный перец

1 Разогрейте духовку до 175 °С. Очистите лук и чеснок, мелко порубите. Если кальмары со щупальцами, отрежьте их и мелко нарежьте. Кинзу измельчите.

2 В сковороде разогрейте пару ложек оливкового масла, обжарьте щупальца 4–5 мин, выложите в тарелку. В сковороду положите лук и чеснок, пассеруйте, помешивая, 5 мин. Добавьте рикотту, кинзу, щупальца, лимонный сок, готовьте 1 мин и снимите с огня, посолите и поперчите по вкусу. Немного остудите.

3 Нафаршируйте кальмары, заполняя на ¾, скрепите зубочистками, смажьте оливковым маслом и быстро обжарьте со всех сторон на сковороде-гриль.

4 Выложите кальмары в жаропрочную форму и запекайте 15–20 мин. Подавайте горячими или холодными.

На 100 г: белки 16,28 г (20,35% суточной нормы) • жиры 3,50 г (3,89%) • углеводы 4,27 г (2,54%) • ккал 117,84 (6,55%) • натрий 303,60 мг (20,94%) • общий сахар 0,37 г (0,74%) • НЖК 1,16 г (5,80%) • пищевые волокна 0,17 г (0,57%)



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



САЛАТ С РОСТБИФОМ



🕒 20 мин 🍴 4 порции

150 г ростбифа (запеченной говядины)
 125 г мини-моцареллы
 40 г пармезана
 120 г салатного микса
 150 г помидоров черри
 100 г замороженного зеленого горошка
 1 горсть оливок «каламата» без косточек
 4–5 вяленых томатов
 1 красная луковича
 1 зубчик чеснока
 4 ст. л. оливкового масла
 1,5 ст. л. лимонного сока
 0,5 ч. л. тертой лимонной цедры
 1 ч. л. зернистой горчицы
 соль, свежемолотый черный перец

1 Чеснок пропустите через пресс. Вяленые томаты обсушите и мелко порубите. Взбейте оливковое масло с горчицей, лимонным соком и цедрой, чесноком и вялеными томатами, посолите и поперчите.

2 Зеленый горошек залейте кипятком, оставьте на 5 мин и откиньте на дуршлаг. Красный лук очистите и нашинкуйте тонкими полукольцами. Помидоры черри разрежьте на половинки.

3 Ростбиф нарежьте тонкими ломтиками. Моцареллу и оливки разрежьте пополам. Пармезан нарежьте стружкой или натрите на мелкой терке.

4 Выложите салатный микс на сервировочное блюдо, затем разложите горошек, лук, томаты черри, оливки и моцареллу. Верхний слой – ломтики ростбифа, посыпьте пармезаном и полейте приготовленной заправкой.

На 100 г: белки 8,21 г (10,26% суточной нормы) • жиры 13,07 г (14,52%) • углеводы 4,40 г (2,62%) • ккал 165,64 (9,20%) • натрий 429,70 мг (29,63%) • общий сахар 1,68 г (3,36%) • НЖК 3,96 г (19,80%) • пищевые волокна 1,13 г (3,77%)



Этот салат желательно собрать непосредственно перед подачей к столу.



МАГНИТ РЕКОМЕНДУЕТ

Салатный микс «Тоскана» от «Белой Дачи» из сочного фриссе, нежного романо и яркого радиччо полностью готов к употреблению: трижды вымыт, бережно обсушен и удобно нарезан. Остается только добавить в салат и съесть!



КЛАССИЧЕСКИЙ «ВАЛЬДОРФ»



⌚ 20 мин + 2 ч 👤 2 порции

2 красных яблока
4 стебля сельдерея
100 г грецких орехов
100 г майонеза
4 ст. л. сливок жирностью
20%
2 ст. л. сока лимона
соль, свежемолотый черный
перец

1 Стебли сельдерея очистите от верхней грубой кожи-

цы и нашинкуйте тонкой соломкой. Яблоки нарежьте кубиками со стороной 1 см. Сбрызните яблоки 1 ст. л. лимонного сока.

2 Орехи подсушите на сухой сковороде, крупно порубите. В миске смешайте сельдерей, яблоки, орехи, майонез, 1 ст. л. лимонного сока и сливки, посолите и поперчите. Уберите в холодильник на 2 ч. Подавайте в бокалах, украсив ломтиками яблок и орехами.

На 100 г: белки 2,44 г (3,05% суточной нормы) • жиры 17,98 г (19,98%) • углеводы 7,87 г (4,68%) • ккал 196,48 (10,92%)
• натрий 241,30 мг (16,64%) • общий сахар 4,62 г (9,24%)
• НЖК 2,96 г (14,80%) • пищевые волокна 2,11 г (7,03%)



Компания «Тосе Теджарат Барос» – один из крупнейших поставщиков сельдерея из Ирана. Ежегодно предприятие собирает урожай более 1200 тонн. Особое внимание здесь уделяют качеству продукции. Выращивание овощей в теплицах позволяет успешно бороться с вредителями и болезнями. Поэтому сельдерей Барос, который вы видите на полках наших магазинов, всегда сочный и вкусный.

Сказка быть вместе!



ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР С ФРУКТОВЫМ СОУСОМ



🕒 25 мин 🍴 2 порции

1 головка камамбера весом
250–300 г

1 груша (желательно «кон-
фиденц»)

200 г брусники

2 см корня имбиря

1 зубчик чеснока

2 ст. л. коричневого сахара

2 ст. л. винного уксуса

щепотка молотой корицы

2 ст. л. сливочного масла

соль, свежемолотый черный
перец

1 Разогрейте духовку
до 200 °С. Очистите грушу,
имбирь и чеснок. Имбирь
и чеснок натрите на мелкой
терке, грушу нарежьте куби-
ками со стороной 1,5 см.

2 Разогрейте в небольшой
сковороде сливочное мас-
ло, положите имбирь с чес-
ноком и грушу, обжарьте,
помешивая, 1 мин. Добавьте
бруснику, сахар, уксус, ко-
рицу, соль и перец, тушите
5 мин, снимите с огня.

3 Разрежьте камамбер го-
ризонтально на 2 равные
части. Форму застелите бу-
магой для выпечки. Положи-
те обе половины сыра раз-
резом вверх, поперчите.
Поставьте в духовку и запе-
кайте, пока внутренняя
часть не расплавится
и не покроется золотистой
корочкой. Подавайте
с фруктовым соусом.

На 100 г: белки 7,66 г (9,58% суточной нормы) • жиры 13,76 г
(15,29%) • углеводы 15,14 г (9,01%) • ккал 213,38 (11,85%)
• натрий 366,13 мг (25,25%) • общий сахар 12,67 г (25,34%)
• НЖК 8,56 г (42,80%) • пищевые волокна 1,83 г (6,10%)





Пара столовых ложек соуса песто сделает начинку еще более яркой.



ПРЯНАЯ «ЕЛКА»



⌚ 45 мин 🍴 10 порций

500 г слоеного дрожжевого теста
170 г творожного сыра
100 г моцареллы
50 г тертого пармезана
2 ст. л. сливочного масла
200 г шпината
50 г ассорти зелени (зеленый лук, укроп, петрушка)
50 г базилика
2 зубчика чеснока
1,5 ч. л. смеси итальянских трав
0,5 ч. л. сушеного чеснока
0,25 ч. л. кайенского перца
соль, свежемолотый черный перец

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Разморозьте тесто. Мелко порубите шпинат и всю зелень. Натрите моцареллу на крупной терке.
2 Смешайте в миксе творожный сыр, зелень, 1 ч. л. смеси итальянских трав, пропущенный через пресс чеснок, кайенский перец, посолите и поперчите.

3 Добавьте в смесь натертую моцареллу и пармезан, перемешайте.

4 Слегка раскатайте тесто и разрежьте на 2 равные части, из каждой вырежьте вытянутый треугольник. Перенесите один на противень, выстеленный бумагой для выпечки. Из обрезков вырежьте маленький квадрат теста для ствола елки.

5 Смажьте треугольник приготовленной начинкой и накройте вторым треугольником, слегка прижмите. Сделайте по бокам 8–9 параллельных разрезов, оставляя целую середину. Каждый получившийся боковой отрезок закрутите в 2–3 оборота. Выпекайте 20–25 мин, до золотистого цвета.

6 Сливочное масло смешайте с сушеным чесноком и 0,5 ч. л. итальянских трав. Смажьте пряным маслом горячую «елку» и подавайте.

На 100 г: белки 9,59 г (11,99% суточной нормы) • жиры 31,93 г (35,48%) • углеводы 25,10 г (14,94%) • ккал 421,81 (23,43%) • натрий 423,29 мг (29,19%) • общий сахар 1,18 г (2,36%) • НЖК 12,51 г (62,55%) • пищевые волокна 1,47 г (4,90%)



Свежую зелень в наши магазины поставляет **ООО «Зеленый мир»**, один из основных российских производителей трав и листовых овощей. Их выращивают в собственном тепличном комплексе и на посевных площадях компании в Московской области, а также привозят из Узбекистана, Грузии и других стран, чтобы круглый год радовать покупателей богатым ассортиментом.





ТАЖИН ИЗ КУРИЦЫ ПО-МАРОККАНСКИ



🕒 1 ч 30 мин 👤 4 порции

1 курица
 14–16 зеленых оливок с косточками
 3 лимона
 2 луковицы
 3 зубчика чеснока
 маленький пучок петрушки
 0,5 ч. л. сушеного имбиря
 4 ст. л. оливкового масла
 соль, свежемолотый черный перец
 кускус для подачи

1 Приготовьте соленые лимоны. Для этого лимоны тщательно вымойте, один нарежьте тонкими кружочками, удалите косточки. Из остальных выжмите сок. Выложите кружочки лимона в маленький сотейник, добавьте 2,5 ч. л. соли, залейте лимонным соком и поставьте на огонь. Доведите до кипения и убавьте огонь до минимума. Тушите 15 мин, осторожно перемешав пару раз в процессе приготовления. Остудите до комнатной температуры.

2 Курицу разрежьте на порционные куски. Лук и чеснок очистите, мелко порубите. В жаровне разогрейте масло и пассеруйте лук, помешивая, 5 мин, добавьте чеснок и имбирь, перемешайте.
3 Добавьте в жаровню курицу и влейте 1,5 стакана воды, готовьте под крышкой на слабом огне 25 мин, иногда помешивая и подливая при необходимости воду.

4 Выньте из жаровни куски грудки, продолжайте тушение еще 20 мин. Петрушку мелко порубите. Кружочки соленых лимонов промойте и обсушите на бумажных полотенцах.



5 Верните в тажин грудку, добавьте соленые лимоны, петрушку и оливки, готовьте без крышки на среднем огне 7–10 мин, приправьте по вкусу перцем и солью. Подавайте с кускусом!

На 100 г: белки 17,85 г (22,31% суточной нормы) • жиры 6,69 г (7,43%) • углеводы 2,47 г (1,47%) • ккал 143,49 (7,97%) • натрий 395,84 мг (27,30%) • общий сахар 0,64 г (1,28%) • НЖК 1,18 г (5,90%) • пищевые волокна 0,63 г (1,10%)



Это блюдо можно хранить в холодильнике 2–3 дня, оно станет только насыщеннее и ароматнее. Приготовьте его заранее – это очень удобно.



ПАСТА С ДЬЯВОЛЬСКИМИ
КРЕВЕТКАМИ



ГОВЯДИНА ПО-КИТАЙСКИ



Позаботьтесь не только о меню,
но и о праздничной сервировке: подберите
красивую посуду, декор. И новогодние
блюда покажутся еще вкуснее!



ПОЛЬЗА СО ВКУСОМ



ГОВЯДИНА ПО-КИТАЙСКИ



⌚ 2 ч 10 мин 🍴 6 порций

1 кг бескостной говядины
1 ч. л. молотой корицы
0,25 ч. л. молотого кардамона
2–3 горошины душистого перца
2 звездочки бадьяна
8 бутонов гвоздики
2 лавровых листа
1 ч. л. черного перца-горошка
молотый мускатный орех на кончике ножа
2 см корня имбиря
5 зубчиков чеснока
4 пера зеленого лука
1 ст. л. сахара
1/3 стакана соевого соуса

Для салата по-китайски:

500 г пекинской капусты
1 длинный огурец
4–5 перьев зеленого лука
3 ст. л. кунжутного масла
1 ч. л. кунжута
соль

1 Говядину разрежьте на 2–3 одинаковых по размеру куска. Имбирь очистите, нарежьте ломтиками. Выложите в кастрюлю имбирь и говядину, залейте водой так, чтобы она только покрывала мясо, доведите до кипения, варите до того момента, как начнет образовываться пена.
2 Переложите мясо шумовкой в дуршлаг, промойте

Говядину по-китайски можно приготовить накануне праздника и хранить в бульоне.

и положите в чистую кастрюлю. Чеснок очистите, добавьте к мясу и положите все специи, сахар, зеленый лук, влейте соевый соус и 4 стакана воды, посолите. Доведите до кипения, убавьте огонь до минимума и тушите под крышкой 1,5 ч. Достаньте мясо из бульона и нарежьте порционно.

3 Для салата тонко нашинкуйте пекинскую капусту, посолите, разомните и отставьте. Огурец нарежьте тонкой соломкой длиной 4 см, зеленый лук нарежьте ломтиками такой же длины. Смешайте с пекинской капустой, заправьте кунжутным маслом и посыпьте кунжутом.

4 Подавайте говядину с овощным салатом.

На 100 г: белки 24,42 г (30,53% суточной нормы) • жиры 6,86 г (7,62%) • углеводы 1,75 г (1,04%) • ккал 165,67 (9,20%) • натрий 363,31 мг (25,06%) • общий сахар 0,62 г (1,24%) • НЖК 2,72 г (3,60%) • пищевые волокна 0,42 г (1,40%)



Красное сухое вино Holden James зинфандель отличает соблазнительный аромат спелых темных ягод и глубокий вкус с нотками пряностей и бархатистой текстурой от выдержки в дубе. Прекрасная пара к мясу, твердым сырам и острым блюдам.



ПАСТА С ДЬЯВОЛЬСКИМИ КРЕВЕТКАМИ



⌚ 30 мин 🍴 6 порций

450 г длинной лапши
450 г сырых очищенных королевских креветок
750 г томатной пассаты
200 мл белого сухого вина
14 зубчиков чеснока
5 веточек петрушки
6 ст. л. оливкового масла
2 ч. л. сушеных хлопьев чили
0,5 ч. л. сахара
соль

1 Отварите лапшу, согласно инструкции на упаковке, до состояния альденте, сохраните полстакана отвара. Очистите чеснок, мелко порубите.

2 В большой миске смешайте креветки, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. хлопьев чили и соль по вкусу.

3 Разогрейте широкую сковороду, выложите креветки в один слой, готовьте, не перемешивая, 30–45 сек. Переверните и готовьте, пока креветки целиком не порозовеют.

4 Выложите креветки в миску, отставьте в сторону. В сковороду добавьте 3 ст. л. масла и 2 ст. л. чеснока, готовьте на слабом огне 7–10 мин, помешивая.

5 Смешайте оставшиеся хлопья чили, сахар, соль, то-

Если вы любите «погорячее», добавьте в соус нарезанный тонкими колечками свежий перец чили.

матную пассату и вино, добавьте в сковороду и тушите 8 мин на среднем огне. Положите в соус креветки вместе с выделившимся соком, оставшийся чеснок и измельченную петрушку, готовьте 1 мин.
6 В сковороду с соусом выложите лапшу, перемешайте. Если соус загустел, добавьте немного отвара. Немедленно подавайте!

На 100 г: белки 6,10 г (7,63% суточной нормы) • жиры 5,32 г (5,91%) • углеводы 18,69 г (11,13%) • ккал 151,79 (8,43%) • натрий 128,37 мг (8,85%) • общий сахар 1,94 г (3,88%) • НЖК 0,76 г (3,80%) • пищевые волокна 2,75 г (9,17%)



Лапша МАКФА — длинные плоские макароны из твердых сортов пшеницы. Они отлично держат форму после варки, поэтому идеальны для приготовления итальянской пасты с густыми соусами, а также для азиатских блюд: лапмана, удана и пр.

ГОВЯДИНА ПО-БУРГУНДСКИ



⌚ 3 ч 30 мин 👤 6 порций

1 кг бескостной говядины
200 г бекона
400 г помидоров
2 моркови
200 г средних шампиньонов
2 луковицы
200 г лука-шалота
2 зубчика чеснока
750 мл красного сухого вина
250 мл говяжьего бульона
40 г сливочного масла
25 г муки
1 лавровый лист
2 веточки тимьяна
8 горошин черного перца
2 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец

1 Говядину нарежьте крупными кусочками, приправьте солью и перцем, обваляйте в муке. Обжарьте мясо в жаропрочной кастрюле в растительном масле до орехового цвета. Переложите на блюдо.

2 Очистите репчатый лук, морковь, чеснок и шалот. Нарежьте лук полукольцами, морковь – кубиками, измельчите чеснок. Помидоры нарежьте ломтиками. Лук, морковь и чеснок положите в кастрюлю, где жарилось мясо.

3 Обжаривайте овощи, помешивая, в течение 5 мин. Добавьте помидоры и готовьте еще 5 мин. Влейте половину вина, доведите до кипения и выпаривайте 5 мин.

4 Разогрейте духовку до 160 °С. Влейте в кастрюлю с овощами бульон и оставшееся вино, доведите до кипения. Верните

в кастрюлю куски мяса. Тимьян, горошины перца и лавровый лист завяжите в полотняный мешочек, опустите его туда же. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте в духовку на 2–2,5 ч.

5 Пока мясо в вине томится в духовке, приготовьте заправку из грибов, шалота и бекона. Нарежьте бекон тонкими полосками. Налейте в сковороду немного растительного масла и обжарьте в нем кусочки бекона до хруста. Если бекон жирный, то масла можно не добавлять. Выньте шкварки на блюдо шумовкой.

6 К вытопившемуся из бекона жиру добавьте сливочное масло, положите в сковоро-

ду крупнонарезанные луковички и нарезанные грибы. Обжаривайте в течение 5–7 мин, помешивая, до румяных бочков. Приправьте солью.

7 Кастрюлю с мясом выньте из духовки. Удалите из соуса мешочек с пряностями. Добавьте в кастрюлю бекон, шалот и грибы. Перемешайте, доведите до кипения и потушите на медленном огне еще 10 мин.

На 100 г: белки 8,81 г (11,01% суточной нормы) • жиры 7,00 г (7,78%) • углеводы 5,03 г (2,99%) • ккал 134,14 (7,45%) • натрий 268,33 мг (18,51%) • общий сахар 1,78 г (3,56%) • НЖК 2,56 г (12,80%) • пищевые волокна 0,93 г (3,10%)

Вместо свежих помидоров для говядины по-бургундски можно использовать консервированные в собственном соку.



С блюдами из говядины, сырами, пастой с томатным соусом хорошо сочетается красное сухое вино Holden James Ruby каберне. Оно привлекает глубоким рубиновым цветом и хорошо сбалансированным вкусом с мягкими танинами.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

«ПАВЛОВА» С МАНДАРИНОВЫМ КРЕМОМ

🕒 30 мин + 3 ч 🍴 10–12 порций

Для крема:

2 крупных яйца
2 крупных яичных желтка
120 г сливочного масла
215 г сахара
170 мл свежесжатого мандаринового сока
1 ст. л. лимонного сока
2 ч. л. кукурузного крахмала

Для коржа:

6 крупных яичных белков
230 г + 2 ст. л. сахара
1,5 ч. л. лимонного сока
1,5 ч. л. апельсинового сока
2 ст. л. кукурузного крахмала
щепотка соли

Для итальянской меренги:

100 г белка
200 г сахара
100 мл воды

Для начинки и украшения:

450 мл сливок жирностью 33%
6–8 мандаринов с листиками
сахарная пудра

1 Для мандаринового крема насыпьте сахар и кукурузный крахмал в кастрюлю, перемешайте. Добавьте яйца и желтки, взбейте венчиком. Влейте мандариновый и лимонный сок, добавьте сливочное масло, нарезанное кубиками. Поставьте на слабый огонь и при постоянном помешивании доведите до загустения, 10–12 мин. Перелейте в миску, накройте пищевой пленкой в контакт и уберите в холодильник на 2–3 ч.

2 Для коржа разогрейте духовку до 150 °С. Застелите противень бумагой для выпечки. Белки комнатной температуры и соль положите в миску, взбивайте на средней скорости миксера до образования пены.

3 Тонкой струйкой всыпайте сахар, увеличив обороты мик-

сера до максимальных, взбейте до устойчивых пиков. Влейте лимонный и апельсиновый сок, просейте кукурузный крахмал, аккуратно перемешайте лопаткой.

4 Выложите $\frac{1}{3}$ белковой массы на противень в виде круга, оставшуюся часть положите сверху горкой, формируя внутри углубление.

5 Выпеките 35 мин, уменьшите нагрев до 135 °С и выпекайте еще 50 мин. Выключите духовку и, не открывая дверцу, оставьте корж внутри для остывания на 1,5 ч. Переложите на блюдо.

6 Для меренги на среднем огне доведите до кипения сироп из сахара и воды, слегка помешивая до растворения сахара. Взбейте белки до появления пышной пены и тонкой струй-

кой, не переставая взбивать, влейте горячий сироп. Взбивайте, пока меренга не остынет до комнатной температуры. Выложите ее на корж и обжгите кулинарной горелкой.

7 Взбейте сливки до устойчивых пиков, нанесите на меренгу. Затем положите охлажденный мандариновый крем и украсьте торт мандаринами, посыпав сахарной пудрой.

На 100 г: белки 2,97 г (3,71% суточной нормы) • жиры 13,29 г (14,77%) • углеводы 38,38 г (22,85%) • ккал 279,56 (15,53%) • натрий 55,85 мг (3,85%) • общий сахар 37,48 г (74,96%) • НЖК 7,89 г (39,45%) • пищевые волокна 0,55 г (1,83%)

РЕЦЕПТ
С ОБЛОЖКИ



ЕЩЕ ОДИН
НОВОГОДНИЙ
ДЕСЕРТ
«ТРИ МОЛОКА»



Мороженое «Филёвская лакомка» производится из свежего молока по исторической рецептуре. Насыщенный вкус пломбира в сочетании со взбитой шоколадной глазурью — самое вкусное лакомство.



БИСКОТТИ С ОРЕХАМИ

🕒 1 ч 🍴 10 порций

250 г муки
250 г сахара
3 яйца
100 г кураги
50 г вяленой клюквы
50 г миндаля
50 г фундука
50 г фисташек
1,5 ч. л. разрыхлителя
цедра 1 лимона

1 Фундук и миндаль подсушите на сухой сковороде, по возможности отшелушите кожицу, все орехи крупно порубите. Курагу нарежьте мелкими кубиками.

2 Разогрейте духовку до 180 °С. Просейте в миску муку с разрыхлителем, добавьте сахар и перемешайте.

3 По одному вмешивайте в тесто яйца, добавьте в конце орехи, клюкву, лимонную цедру и курагу.

4 Разделите тесто на 6 частей, каждую из которых скатайте в длинную колбаску диаметром 3 см. Выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки, на расстоянии 4–5 см друг от друга. Выпекайте на среднем уровне духовки 30 мин. Достаньте и дайте слегка остыть, 10 мин.

5 Каждый батончик нарежьте острым ножом наискосок ломтиками толщиной 1 см, выложите их на противень и выпекайте 8 мин, переверните каждый ломтик и пеките еще 5 мин. Остудите бискотти на решетке.



Любой завтрак и ужин прекрасно дополнит кофе Julius Meinl President. Купаж арабики и робусты деликатной венской обжарки подарит идеально сбалансированный вкус с мягким шоколадно-ореховым ароматом.



Эскимо с малиной «Село Зелёное» — это идеальное сочетание нежного пломбира из фермерских сливок, молочного шоколада и ягод. Готовится по традиционному рецепту и производится по технологии ГОСТ.

На 100 г: белки 9,78 г (12,23% суточной нормы) • жиры 12,45 г (13,83%) • углеводы 72,87 г (43,38%) • ккал 428,26 (23,79%) • натрий 30,93 мг (2,13%) • общий сахар 43,11 г (86,22%) • НЖК 1,60 г (8,00%) • пищевые волокна 4,34 г (14,47%)



Черкизово
ПРЕМИУМ

НОВАЯ
ПАЛИТРА
ИЗЫСКАННЫХ
ВКУСОВ



ОТБОРНАЯ
СВИНИНА



СОВРЕМЕННАЯ
ФОРМА
ЛЕГЕНДАРНОГО
ВКУСА

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ARARAT
КОЛЛЕКЦИЯ ВКУСОВ

ИМПРОВИЗИРУЙ
СО ВКУСОМ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Праздник со вкусом!

Скатерть-самобранка

Все мечтают о том, чтобы в новогоднюю ночь стол ломился от угощений, но чтобы при этом не пришлось провести три дня у плиты. Мы исполним такое желание! В наших магазинах можно заказать готовые варианты праздничного меню на две, четыре или восемь персон и встретить 2025-й без лишних хлопот!



ЗАКУСКА «ХОРОВАЦ»



РУЛЕТЫ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ

МЕНЮ НА ДВЕ ПЕРСОНЫ

Салаты

- «Норвежский» – с. 117
- «Гранатовый браслет» – с. 117

Закуски

- Хоровац
- Рулеты из ветчины с сыром и чесноком

Горячее

- Куриный шашлычок

Гарниры

- Картофель, запеченный в сливках с сыром – с. 117



КУРИНЫЙ ШАШЛЫЧОК



САЛАТ «ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ»



САЛАТ «НОРВЕЖСКИЙ»



РОЛЛ ПШЕНИЧНЫЙ «КОКТЕЙЛЬ»



**КАРТОФЕЛЬ,
ЗАПЕЧЕННЫЙ
В СЛИВКАХ С СЫРОМ**

МЕНЮ НА ЧЕТЫРЕ ПЕРСОНЫ

Салаты

- «Норвежский»
- «Гранатовый браслет»

Закуски

- Ролл пшеничный «Коктейль»
- Хоровац – с. 116
- Рулеты из ветчины с сыром и чесноком – с. 116

Горячее

- Люля-кебаб из мяса птицы (кавказский) – с. 118
- Куриный шашлык – с. 117

Гарниры

- Картофель, запеченный в сливках с сыром

МЕНЮ НА ВОСЕМЬ ПЕРСОН

Салаты

«Шуба по-царски»
Оливье

Закуски

Хоровац – с. 116
Ролл пшеничный «Коктейль» – с. 117
Рулеты из ветчины с сыром и чесноком – с. 116
Холодец из свинины «По-домашнему»

Горячее

Люля-кебаб из мяса птицы (кавказский)
Куриный шашлычок – с. 116

Гарниры

Картофель, запеченный в сливках
с сыром – с. 117



**САЛАТ
«ШУБА ПО-ЦАРСКИ»**



**ХОЛОДЕЦ
ИЗ СВИНИНЫ
«ПО-ДОМАШНЕМУ»**



САЛАТ ОЛИВЬЕ



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
(КАВКАЗСКИЙ)**

Основа творчества



Пиво – это не просто напиток, это неотъемлемая часть нашей истории и культуры. Пивоварение давно превратилось в искусство, а само пенное нередко становилось источником вдохновения для художников и писателей. Сегодня пиво не только помогает воплощать в произведениях национальные традиции, но и открывает новые горизонты творческого самовыражения.

ВЕКОВЫЕ ТРАДИЦИИ

Во многих культурах существуют традиции, связанные с пивом. В Бельгии пиво неотделимо от монастырских обычаев. В Германии ежегодно проходят масштабные пивные фестивали. Российские фестивали также привлекают любителей пива: у них появляется возможность попробовать разнообразные сорта и принять участие в культурных программах. Эти события становятся площадками для обмена опытом между пивоварами и ценителями.

фото: Shutterstock/Faradom.ru

Культурный феномен

Упоминания о пиве можно найти в произведениях различных эпох. На средневековых гравюрах мы видим изображения монахов-пивоваров, на полотнах мастеров Возрождения есть пивные кувшины. Бокалы с пивом не редкость на картинах художников Новейшего времени – от реалистов до постимпрессионистов. В современном искусстве пиво не только объект изображения, но и материал: художники пишут им вместо красок, используют в работах бутылки и крышки. Выставки современных мастеров, посвященные этому напитку, поражают оригинальностью. Пиво находит отражение не только в изобразительном искусстве, но и в художественной сфере в целом.

ЖИВОПИСЬ. Голландские художники Ян Стен и Питер Брейгель – старший изображали жизнь простых людей, с ее обыденными радостями и разгульными праздниками. И конечно, в их работах присутствует пиво.

ИНСТАЛЛЯЦИИ. Современные творцы активно используют пивные бутылки и банки в своих инсталляциях, исследуя темы потребления и культурных аспектов пива.

ГРАФФИТИ И УЛИЧНОЕ ИСКУССТВО. Мастера уличного искусства обращаются к образам пива, чтобы поддержать идею свободы. Их творения часто становятся неотъемлемой частью городской культуры, отражая дух времени.

ЛИТЕРАТУРА. В литературе пиво, дешевый напиток, может указывать на небогатое происхождение персонажа, но чаще оно выступает символом мужской дружбы, общения и единения.

КИНЕМАТОГРАФ. В кино без пива не обходятся многие дружеские встречи. Сцены в пивных барах и ресторанах становятся ключевыми моментами в комедиях и драмах, подчеркивая важность социальных связей.

МУЗЕЙНЫЕ ВЫСТАВКИ. Некоторые музеи организуют выставки, посвященные истории пивоварения и культуре потребления пива. Они включают произведения искусства, отражающие этот аспект жизни, и помогают зрителям глубже понять его значение.



СОВРЕМЕННЫЕ ХУДОЖНИКИ, ИССЛЕДУЯ ТЕМУ ПИВА, СОЗДАЮТ УНИКАЛЬНЫЕ ПРОИЗВЕДЕНИЯ, КОТОРЫЕ ОБОГАЩАЮТ КУЛЬТУРНЫЙ ЛАНДШАФТ И СПОСОБСТВУЮТ ОБСУЖДЕНИЮ АКТУАЛЬНЫХ СОЦИАЛЬНЫХ ВОПРОСОВ.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВЕДЕТ К ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Русский СТАНДАРТ ВОДКА

Chillout TONIC

2x0,33л ТОНИК В ПОДАРОК

RUSSIAN STANDARD
Русский Стандарт
VODKA
ORIGINAL

РЕЦЕПТ КРАСИВОЙ ВЕЧЕРИНКИ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

НОВЫЙ БОЛЬШОЙ ФОРМАТ 0,9 л

100% СОЛОДА

Старый Мельник
— ИЗ БОЧОНКА —
• МЯГКОЕ •

ДРУЖНО РАЗЛИВАТИ!
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

НЕПРЕВЗОЙДЕННОЕ СОЧЕТАНИЕ ВКУСОВ

Больше не нужно беспокоиться о пропорциях и выборе ингредиентов! Готовые коктейли STEERSMAN – это идеально сбалансированные вкусы, рожденные в гармонии традиций и современных трендов.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЯРКИЙ ВКУС
*Северных
Ягод*

ВОДКА
ТАЛКА
ЛЕГЕНДА
Сибири



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Игристые вина хорошо подать к ужину по особому случаю или без всякого повода. Они прекрасно сочетаются с разными блюдами и идеальны сами по себе. А разновидностей их так много, что легко найти что-то по своему вкусу. Рассказываем, какие бывают игристые, и представляем наши новинки.



Зимние игры

Три метода

Сегодня используют три основные технологии производства игристого. Легендарная классика – шампанский метод, при котором тихое вино подвергают вторичной ферментации в бутылке. При этом происходит насыщение углекислым газом и рождаются пузырьки. Когда вторичное брожение завершается, дрожжи выпадают в осадок, и вино хранится на нем еще несколько месяцев или лет. Контакт с осадком в небольшой емкости придает игристому узнаваемые хлебные нотки. Затем вино освобождают от осадка, корректируют уровень сахара и закрывают бутылки окончательно. Так рождаются знаменитые вина в Шампани, креманы в других провинциях Франции, кава в Испании и игристые вина по классике в других странах.

Второй способ более простой – метод шарма, или резервуарный. Вино для вторичного брожения помещают в большие емкости, а затем фильтруют и разливают

под давлением в бутылки. Так получают итальянское просекко, немецкие зекты.

РЕЗЕРВУАРНЫЙ МЕТОД ПРОИЗВОДСТВА ИГРИСТЫХ БЫСТРЕЕ И ЭКОНОМИЧНЕЕ, ЧЕМ КЛАССИЧЕСКИЙ ШАМПАНСКИЙ, ПОЭТОМУ ОН САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ.

Наконец, последний тренд – петнаты, которые делают методом анстраль. Недоброженное вино с низким уровнем алкоголя переливают в бутылку, дрожжи прямо в ней доедают оставшийся сахар и дают пузырьки. Потом выпадают в осадок – получается игристое с осадком, несильным давлением и невысокими градусами. Петнаты могут подвергать фильтрации, а могут оставлять мутноватыми, это их характерная особенность.

Классика: сходства и различия

Классическое французское шампанское разрешено делать лишь из семи сортов винограда, а основными считаются вообще три: шардоне, пино-нуар и менье. На вкус влияют уникальные почвы и климат Шампани, а также регламентированная длительная выдержка на осадке. Производители креманов и кавы не скованы жесткими правилами и экспериментируют с сортами в разных регионах, у них получаются вина с особым характером. Российские виноделы тоже делают самобытное шампанское по классическому методу, и их продукция внушает глубокое уважение.

Свой путь

Однако большинство игристых вин в мире производят резервуарным методом. Итальянское просекко отличается открытым характером: про это вино говорят, что оно подходит всем и ко всему. Похожие универсальные игристые есть и в Германии – это зекты, с минерально-фруктовым ароматом и легкой кислоткой.

Для тех, кто предпочитает сладкие вина, в Италии делают игристое асти из муската. Его особенно ценят девушки за нежный цветочный аромат и насыщенные фруктовые ноты. Рекомендуем попробовать сочетание сладкого асти с оливей. К новогоднему салату подойдет и российское полусладкое шампанское.

Петнаты любят за небольшое содержание алкоголя, универсальность и уникальный характер: отсутствие четких правил позволяет виноделам проявлять чудеса креативности. Бутылка петната будет кстати ко многим блюдам новогоднего меню.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

François Tonnel Brut Tradition (1) – шампанское светло-золотистого цвета с ароматом яблок, груш и цитрусовых, с нотками поджаренного хлеба и сухофруктов. Вкус утонченный. Хорошее начало ужина в сочетании с рыбными закусками и канапе.

Veuve Bonneval Brut (2) – шампанское с зелеными отблесками, которое дарит аромат спелых фруктов и пряное послевкусие. Составит гармоничную пару креветкам, гребешкам, кальмарам.

Veuve Bonneval Brut Rose (3) – розовое шампанское с ярким фруктовым ароматом, приятным вкусом и длительным послевкусием. Прекрасный аперитив.

François Tonnel Brut Rose (4) – нежное розовое шампанское с интенсивными оттенками клубники и вишни. Насыщенный мягкий вкус. Идеально к белому мясу.

Peter Weinbach Riesling Sekt (5) – игристое с элегантным фруктовым ароматом, умеренной кислотностью и нотами косточковых фруктов и пряностей. Стоит подать с суши, пастой, пряными блюдами.

«Шато Двуморье» белое брют – игристое светло-соломенного цвета с тонким ароматом, выразительными лимонно-яблочными тонами и цветочными нюансами. Вкус фруктовый, со сладковатыми полутонами и минеральной горчинкой. Попробуйте его на аперитив с орешками и оливками, брускеттами и тарталетками с икрой, с морепродуктами, пастой, суши. В финале ужина будет гармонично смотреться с козьим сыром, ананасами, грушами, бисквитом.

«Шато Двуморье» белое полусладкое – золотистое игристое со сладковатым ароматом и плотным сладко-фруктовым вкусом, развивающимся от сочных яблок к душистой выпечке с повидлом. Подайте его перед началом ужина с клубникой, кешью, манго. Чуть позже будет уместно с креветками, красной рыбой, икрой. Завершить вечер можно сочетанием этого вина с фруктами, панакотой, мороженым.



Петнат «Шато Двуморье» шардоне брют – вино светло-соломенного цвета с фруктовым ароматом и сбалансированным вкусом с нюансами зеленых яблок и дюшесных груш, тонкой лаймовой кислинкой и приятным послевкусием. Он хорош и в качестве аперитива, и в паре с разными блюдами: овощными и фруктовыми салатами, пастой с морепродуктами, фондю, канапе, шарлоткой и бисквитом.

Петнат «Шато Двуморье» пино-нуар светло-розового цвета понравится ценителям ярких некислотных игристых. У него сложный аромат с нотами красных ягод, розовых лепестков и специй. Вкус тоже многогранный. Мягкие танины развиваются в сочное послевкусие. Идеально сочетается с белым мясом, сырами, рыбой, морепродуктами, ризотто и пастой. На десерт подайте его со сладким пирогом или мороженым.



Ликерный мир



Фруктовые, ореховые, травяные, сливочные. Горькие и сладкие, крепкие и не очень. Это все про ликеры. Их пьют в чистом виде и со льдом, разбавляют тоником и соком, используют в коктейлях и блюдах. Мир ликеров настолько разнообразен, что каждый найдет в нем своего фаворита.

Из аптеки в бары

История ликеров, как и многих других алкогольных напитков, начинается в средневековых монастырях. Для лучшей сохранности различных целебных трав и корней монахи настаивали их на крепком алкоголе. Употребляли такие горькие настои исключительно в лечебных целях, поэтому и продавали их в аптеках. Чуть позже к травам начали добавлять пряности и сахар и в таком виде ликеры нашли гораздо больше поклонников. Ну а с развитием коктейльной культуры они стали обязательной частью коллекции алкоголя в любом баре.

Внутреннее содержание

Основа ликера – крепкий алкоголь: спирт или любой дистиллят. В качестве добавок выступают фрукты, ягоды, травы и специи. За сладость отвечают сахар, мед, карамель. В крем-ликеры добавляют сливки, молоко, какао, яйца. Четкой классификации ликерных напитков нет. В эту группу могут входить и биттеры, и бальзамы, и настойки, поэтому обычно их разделяют по крепости, сладости и составу. Последнее, пожалуй, главное.

1 Самая древняя группа ликеров – ТРАВЯНЫЕ.

Многие из них содержат тайные формулы сочетаний трав и пряностей. В одном из самых знаменитых 56 растительных ингредиентов!

Травяные ликеры идеально подходят для джестива, особенно после обильного застолья. Их пьют соло, добавляют кусочек льда, лимона или апельсина. Если разбавить биттер содовой, тоником или игристым вином, получится оригинальный коктейль. И конечно, травяные ликеры прекрасно дополняют сложносоставные коктейли, придавая им терпко-пряную нотку.

2 Благодатная основа для создания миксов – ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ ЛИКЕРЫ.

Многоплановая палитра вкусов и цветов дает бесконечный простор для творчества. Апельсины, бананы, манго, клубника, малина, вишня, киви, кумкваты – из чего только не делают ликеры! Во многих странах есть свои звезды: лимонный в Италии, черносмородиновый во Франции, грушевый в Чехии.

Фруктовые и ягодные ликеры часто добавляют в десерты и выпечку, делают на их основе соусы к мясу и рыбе. В некоторых блюдах ликер – обязательный ингредиент, как в блинчиках креп-сюзетт, которые фламбируют смесью апельсинового фреша и апельсинового ликера.

3 Еще одна гастрономическая группа ликеров – ОРЕХОВЫЕ, КОФЕЙНЫЕ И СЛИВОЧНЫЕ.

Первые – прекрасная добавка в сладкие пироги, вторые отлично сочетаются с мороженым, выпечкой и холодным кофе. А сливочные – главный герой согревающего ирландского кофе. Ирландцы традиционно добавляют к кофе виски и сливки или, что гораздо удобнее, сливочный ликер.

Ликеров, в которых виски или другой крепкий алкоголь смешаны со сливками, много, и линейка постоянно расширяется за счет новых ингредиентов: кофе, шоколада, ванили, мяты. Нежные сливочные ликеры – популярный вечерний напиток, который пьют в чистом виде или со льдом.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

TUNDRA

Десертный
ликер с сочными
нотками
апельсина

Десертный
ликер с терпким
сладковато-пряным
вкусом



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Праздник продолжается

Утро 1 января такое же праздничное, как и предшествующая ночь, и мало кому хочется в этот день варить обычную овсянку. Доедать то, что осталось от новогоднего стола, тоже наскучивший вариант. Предлагаем заранее подумать о первом завтраке года и подать близким душевные красивые утренние блюда.



ФРИТАТТА «КАПРЕЗЕ»



🕒 25 мин 🍴 6 порций

8 яиц
200 г томатов черри
120 г моцареллы
50 мл молока
3 веточки базилика
1 ст. л. бальзамического уксуса
2 ст. л. оливкового масла
соль, свежемолотый черный перец

1 Разогрейте духовку до 220 °С. Смажьте форму для запекания оливковым маслом и поставьте в духовку, чтобы она нагрелась. Листочки базилика мелко нарежьте.

2 Взбейте яйца с молоком, добавьте базилик, посолите и поперчите по вкусу. Вылейте омлетную смесь в горячую форму и поставьте в духовку на 3–4 мин.

3 Нарежьте моцареллу тонкими кружками, выложите поверх яичной массы и запекайте еще 2–3 мин. Достаньте форму и отставьте в сторону.

4 В сковороде разогрейте 1 ст. л. оливкового масла, положите помидоры черри и жарьте 5–7 мин, слегка потряхивая сковороду. Помидоры должны зарумяниться, но не полопаться.

5 Посолите томаты и сбрызните бальзамическим уксусом, выложите сверху фритатты. Сразу же подавайте блюдо к столу.

На 100 г: белки 12,03 г (15,04% суточной нормы) • жиры 16,17 г (17,91%) • углеводы 3,00 г (1,79%) • ккал 207,01 (11,50%) • натрий 489,98 мг (33,79%) • общий сахар 1,61 г (3,22%) • НЖК 5,56 г (27,80%) • пищевые волокна 0,39 г (1,30%)



Эксклюзивные «Вау! Черри» бренда «Эко-культура» — это отборные сладкие помидорчики в удобном формате упаковки. Вы точно полюбите их за сочную мякоть и насыщенный вкус!



Природная питьевая вода БАЙКАЛ430 добывается из великого озера с глубины 430 метров. Растворенный в Байкале кислород придает ей свежесть вкуса, а сверхлегкая минерализация дарит несравненное преимущество. Начните утро со стакана чистой воды!

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ



🕒 40 мин 🍴 4 порции

Для вафель:

900 г картофеля
2 яйца
3 ст. л. муки
1 ч. л. разрыхлителя
50 г твердого сыра
сливочное масло
соль, свежемолотый черный перец

Для подачи:

100 г творожного сыра
2 ст. л. сметаны
4 ст. л. красной икры

1 Картофель очистите, натрите на крупной терке и отожмите, положите в миску. Сыр также натрите на крупной терке. Смешайте картофель, яйца, муку, разрыхлитель и сыр, посолите и приправьте по вкусу черным перцем.

2 Жарьте вафли, смазывая вафельницу сливочным маслом, 5–7 мин.

3 Творожный сыр взбейте со сметаной, посолите и поперчите. Подавайте вафли с творожным сыром и красной икрой.

На 100 г: белки 7,58 г (9,48% суточной нормы) • жиры 8,82 г (9,80%) • углеводы 18,70 г (11,13%) • ккал 182,99 (10,17%) • натрий 599,47 мг (41,34%) • общий сахар 1,04 г (2,08%) • НЖК 4,62 г (23,10%) • пищевые волокна 1,87 г (6,23%)



Эта овсянка станет еще вкуснее, если вы добавите в начинку сухофрукты: курагу, чернослив или вяленую клюкву.

ЗАПЕЧЕННАЯ ОВСЯНКА С ЯБЛОКАМИ, КОРИЦЕЙ И ФУНДУКОМ



⌚ 45 мин 🍽️ 4 порции

220 г овсяных хлопьев
350 мл молока
2 больших яйца
50 г сливочного масла
2 яблока
100 г яблочного пюре
40 г фундука
2 ст. л. меда
1,5 ч. л. корицы
1 ч. л. ванильного сахара
1 ч. л. разрыхлителя
щепотка соли

Для подачи:

ломтики яблок
греческий йогурт
мед
корица
фундук

1 Разогрейте духовку до 175 °С. Смажьте маслом квадратную форму для выпечки 20 x 20 см. В большой миске смешайте овсяные хлопья, разрыхлитель, соль, ванильный сахар, корицу, молоко, яблочное пюре, мед, растопленное сливочное масло и яйца. Перемешивайте недолго, только до объединения ингредиентов.

2 У яблок вырежьте сердцевину и нарежьте мякоть кубиками со стороной 5–7 мм. Фундук крупно порубите. Добавьте яблоки и орехи в тесто, перемешайте и выложите в форму.

3 Выпекайте 30–35 мин, оставьте в форме на 5 мин, затем нарежьте на порционные квадратики и подавайте с греческим йогуртом, медом и орехами, украсив ломтиками яблок и посыпав корицей.

На 100 г: белки 6,14 г (7,68% суточной нормы) • жиры 10,33 г (11,48%) • углеводы 26,87 г (15,99%) • ккал 219,56 (12,20%)
• натрий 71,31 мг (4,92%) • общий сахар 9,99 г (19,98%) • НЖК 4,01 г (20,05%) • пищевые волокна 3,76 г (12,53%)



MacCoffee 3 in 1 Original — это смесь кофейных зерен премиум-класса, немолочных сливок и сахара. Дарит глубокий аромат и богатый мягкий вкус. Идеальная чашка, которой можно наслаждаться в любое время и в любом месте.

ЭКМИЛК

Знаешь, что вы любите



Вязанка®



ЯСНО СОЛНЫШКО

Каждое утро в каждой семье

КАЖДОЕ УТРО В КАЖДОЙ СЕМЬЕ



АКЦИЯ
СКИДКА до 25%*

РЕСТОРАЦИЯ
ОБЛОМОВ
1861

Вкусные блюда
по изысканным рецептам

РЕСТОРАЦИЯ
ОБЛОМОВ
1861

ИКРА из молодых наважков

ИКРА из молодых бакланов

*В период с 01.12.2024 по 31.12.2024 в сети магазинов «Магнит у дома», «Магнит семейный», «Магнит экспресс» предоставляется скидка до 25% на позиции «Икра из молодых наважков» и «Икра из молодых бакланов» торговой марки «Ресторация Обломов». Указанная скидка является максимальной по сети. Подробности предложения уточняйте в торговых объектах. Количество товаров ограничено. Акция может быть прекращена досрочно.

**САМОЕ ВРЕМЯ
РАЗОБРАТЬСЯ
С ГОЛОДОМ**



**ЛОЖКАРЕВЬ
ПРИГОТОВИЛ
С ДУШОЙ!**



**КЛАССИКА
ВКУСА**



**МЯСНОЕ
НАСЛАЖДЕНИЕ**



**МЯСА
МНОГО
БЫВАЕТ**



ПЕЛЬМЕНИ
СИБИРСКАЯ
КОЛЛЕКЦИЯ



САМОЕ ВАЖНОЕ ВНУТРИ

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ
РУСЬ

МЯСНАЯ И ОВОЩНАЯ
КОНСЕРВАЦИЯ

• Для тех, кто ценит качество •

ИСКУССТВО КОНСЕРВИРОВАТЬ ВКУСНО



ASTORIA®
ТОЧНО
ВКУСНО!





Привлекаем УДАЧУ

Генеральная уборка перед Новым годом для многих обязательный ритуал. В ней есть некий элемент волшебства: наводя порядок в доме, избавляясь от старого, лишнего, мы открываем двери новому, лучшему. Главное – ни о чем не забыть. Вооружимся хорошим настроением, составим план действий, взмахнем волшебными тряпочками – и вперед!

Подготовительный этап

Наша задача – освободить все горизонтальные поверхности. Разбросанные вещи отправьте на свои места: книги – на полки, детские игрушки – в ящики, посуду – в раковину или посудомойку.

То, что требует стирки, сложите в корзину для белья. Снимите шторы и тюль, запустите стиральную машину. В конце уборки легкий тюль можно будет сразу повесить на окна.

Отключите и разморозьте холодильник. Продукты можно вынести на холодный балкон или сложить в сумку-холодильник.

Пройдитесь пылесосом по коврам с лицевой и обратной стороны. Если нужно, замойте пятна специальным средством для ковров, сверните их, уберите в сторону.

Начинаем с комнат

Протрите окна с внутренней стороны, вымойте подоконники. Далее двигайтесь сверху вниз: удалите пыль с люстры и светильников, протрите верх шкафов и полки. Для деревянных и глянцевых поверхностей пригодится полироль: он придаст им блеск и покроет тонкой защитной пленкой.

ВСЕ СВОЕ НОШУ С СОБОЙ

Приготовим заранее все, что нам может пригодиться:

- ✓ мягкие салфетки из микрофибры (лучше иметь под рукой сразу несколько, для разных поверхностей и задач);
- ✓ щетки, совок, удобную швабру для пола с телескопической ручкой, ведро;
- ✓ универсальные и специализированные моющие средства, полироли, средства для стекол и зеркал;
- ✓ мешки для мусора;
- ✓ резиновые перчатки и удобную одежду.

Сложим необходимое в корзину или контейнер. Теперь мы точно ничего не забудем!

Пропылесосьте и очистите от загрязнений мягкую мебель. Отодвиньте ее от стен: за диваном и креслами всегда скапливается пыль.

Теперь можно приступить к влажной уборке. Удобная современная швабра значительно облегчит процесс, а для большей эффективности можно добавить в воду специальное средство для мытья пола.

НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРО БАТАРЕИ! ГРЯЗНЫЕ РАДИАТОРЫ ИСПОРТЯТ ВСЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ ОТ ДОМА, К ТОМУ ЖЕ, ЕСЛИ ОНИ ГОРЯЧИЕ. ПЫЛЬ БЫСТРЕЕ ПОПАДАЕТ В ВОЗДУХ И МЫ ЕЮ ДЫШИМ. ТРУДНОДОСТУПНЫЕ МЕСТА МОЖНО ОЧИСТИТЬ С ПОМОЩЬЮ ПЫЛЕСОСА С УЗКОЙ НАСАДКОЙ; С ПЯТНАМИ НА ПОВЕРХНОСТИ СПРАВЯТСЯ БЫТОВЫЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА.

Переходим к кухне

С посудой мы уже разобрались, холодильник разморожен. Полдела сделано! Теперь моем съемные полки и стены холодильника, протираем насухо. Продукты можно складывать обратно, когда температура опустится до обычной отметки. Еще один кухонный прибор, которому важно уделить внимание, – микроволновка: ее нужно помыть не только снаружи, но и внутри.

Быстро справиться с устойчивыми загрязнениями на кухонных шкафах и поверхностях поможет антижир. Его для начала стоит протестировать на незаметном участке, так как некоторым материалам он может не подойти. Глянцевую поверхность фасадов и холодильника очистит спрей для стекол и зеркал. А для плиты и кафеля подойдет универсальное средство. Нанесите его, оставьте на несколько минут и протрите губкой.

СОБЕРИТЕ ВСЕ, ОТ ЧЕГО ВЫ ДАВНО ХОТЕЛИ ИЗБАВИТЬСЯ, НО НЕ РЕШАЛИСЬ ЭТО СДЕЛАТЬ, И ВЫНЕСИТЕ В МУСОРНЫЙ КОНТЕЙНЕР ИЛИ ОТДАЙТЕ В ПЕРЕРАБОТКУ. СЕЙЧАС САМОЕ ВРЕМЯ!

ПРИНИМАЯСЬ ЗА РАКОВИНУ, НАНЕСИТЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО И НА СМЕСИТЕЛЬ: С ЕГО ПОВЕРХНОСТИ ТОЖЕ НУЖНО УДАЛИТЬ ИЗВЕСТКОВЫЙ НАЛЕТ И ПЯТНА. А ЧТОБЫ НЕ ОСТАЛОСЬ РАЗВОДОВ, В КОНЦЕ ПРОТРИТЕ КРАН НАСУХО САЛФЕТКОЙ.



Конечная остановка – санузел

Не сомневаемся, что вы в течение всего года поддерживаете чистоту в туалете и ванной, но есть вещи, которые обычно не входят в рутинную уборку. А вот во время генеральной они должны стать обязательным пунктом.

- Вымойте специальным средством настенную плитку: оно поможет избавиться от мыльных разводов и налета. Обработайте межплиточные швы и места стыка плитки с раковиной и ванной.
- Протрите светильники.
- Удалите пыль с вентиляционных решеток.
- Постирайте коврик и шторку.
- Тщательно вымойте дверцу стиральной машины и складки резинового уплотнителя, прочистите сливной фильтр.
- Если у вас установлена душевая кабина, вымойте ее не только внутри, но и снаружи. Особое внимание уделите стыкам, бортикам и углам: здесь часто скапливаются загрязнения.



НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПРИВЕСТИ В ПОРЯДОК СРАЗУ ВЕСЬ ДОМ. РАЗДЕЛИТЕ УБОРКУ НА НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ. ТОГДА У ВАС БУДЕТ ВОЗМОЖНОСТЬ ДОДЕЛАТЬ ТО, ЧТО УПУСТИЛИ, ВЫ НЕ УСТАНЕТЕ И НЕ БУДЕТЕ РАЗДРАЖАТЬСЯ. И ОБЯЗАТЕЛЬНО БЕРИТЕ В ПОМОЩНИКИ ВСЮ СЕМЬЮ: ДРУЖНАЯ УБОРКА МОЖЕТ СТАТЬ ВЕСЕЛЫМ ОБЪЕДИНЯЮЩИМ ЗАНЯТИЕМ!



Чистящий гель для унитаза «Доместос Лимонная свежесть» помогает обеспечивать блестящую чистоту и надолго защищает от микробов. Это густое экономичное средство с гелевой текстурой, которое можно использовать для уборки во всем доме.



«Сиф Актив Лимон» — универсальное средство для уборки в виде крема, которое эффективно удаляет загрязнения, не оставляя царапин. Вместе с чистящим кремом «Сиф» вы сможете без усилий поддерживать чистоту на кухне и в ванной!

Блеск и чистота

Чистящий гель «Доместос Свежесть Атлантики» обеспечит блестящую чистоту во всем доме и надолго* защитит от микробов. «Доместос Свежесть Атлантики» — это густое экономичное средство с гелевой текстурой, которое эффективно удаляет загрязнения, устраняет неприятные запахи и предотвращает появление известкового налета**. Кроме того, «Доместос Свежесть Атлантики» помогает бороться с бактериями, вирусами, грибами и спорами. Его можно использовать для уборки унитаза и ванной комнаты, чистки сантехники и плитки, мытья рабочих поверхностей на кухне и полов, а также отбеливания тканей. Благодаря изогнутому дозатору гель очень удобен в применении.

*Защита от микробов 24 часа 7 дней в неделю при использовании согласно инструкции.
**Действие под водой.



5 секретов стойкого макияжа



Во время праздника совсем не хочется думать об осыпавшейся туши или растекшейся помаде. К счастью, есть продукты, которые помогут сделать макияж стойким, если их правильно использовать. Берите наши советы на заметку и ни о чем не беспокойтесь!

1 Подготовьте кожу

Чем более гладкая и увлажненная кожа, тем лучше держатся на ней тональный крем, румяна, консилер и другие средства. Перед макияжем обязательно используйте увлажняющий крем или маску, а также крем для век и бальзам для губ.

Если на коже есть шелушения и другие неровности, желательно сначала сделать деликатный (это важно!) пилинг на основе кислот или энзимов либо использовать маску-скатку. Это поможет убрать ороговевшие клетки и выровнять рельеф. Затем нанесите крем или сделайте увлажняющую маску. Кожа станет гладкой, и макияж ляжет идеально.



Благодаря запатентованной технологии stretch-flex* тушь Papopama от L'Oréal Paris захватывает ресницы от внутреннего до внешнего уголка глаза. Результат — панорамный объем и выразительный взгляд!

*«Стретч-флекс».

2 Подберите правильные средства

Для стойкого макияжа лучше использовать тональные средства с чуть более плотной, чем обычно, текстурой. Для век и ресниц подойдут средства с пометкой «водостойкий» или «влагостойкий». Они не поплывут, даже если в помещении будет душно. Среди помад выбирайте матовые (только не забудьте заранее интенсивно увлажнить губы). Хороши и тинты: они очень долго остаются яркими.



ВАЖНО НЕ ПЕРЕБАРЩИВАТЬ С КОЛИЧЕСТВОМ СУХИХ СРЕДСТВ. ЧТОБЫ ЗАКРЕПИТЬ ЦВЕТ И СДЕЛАТЬ МАКИЯЖ БОЛЕЕ СТОЙКИМ, ДОСТАТОЧНО ТОНЧАЙШЕГО СЛОЯ.

3 Наслаивайте текстуры

Этот прием хорош для интенсивного макияжа, когда используется много разных продуктов. Но и для обычных дневных образов он вполне подойдет. Суть в том, чтобы сначала использовать более жидкие и кремовые текстуры, а затем — сухие.

К примеру, сначала нанесите на веки кремовые тени и дайте им закрепиться. Сверху аккуратно нанесите сухие в тон. То же самое со скулами: используем тинт или кремовые румяна, потом фиксируем их сухими.

4 Убирайте лишнее

Стоит нанести чуть больше косметики, чем нужно, — и вот уже контуры плывут, средства проваливаются в поры и морщинки... Чтобы такого не произошло, старайтесь нанести чуть более тонкий слой, чем хочется. В конце легонько промокните кожу чистой сухой салфеткой. Этот прием поможет за секунду убрать излишки помады, румян или хайлайтера.



Маска для губ LAF подготовит кожу к нанесению стойкой помады и восстановит после макияжа. Можно использовать каждый день как увлажняющий бальзам.

5 Используйте фиксаторы

Фиксирующий спрей — отличное решение, когда нужно надежно закрепить макияж. Другой вариант — прозрачная пудра. Ее важно наносить в минимальном количестве широкой мягкой кистью. Главное — не переборщить, иначе есть риск подчеркнуть морщинки.

И не забудьте о фиксирующем геле для бровей. Некоторые из таких продуктов, кстати, подходят и для ресниц. Они помогут закрепить макияж бровей или тушь, чтобы ничего не осыпалось и не размазалось.





ЧЕРНЫЙ ЖЕМЧУГ

PEELING EXPERT

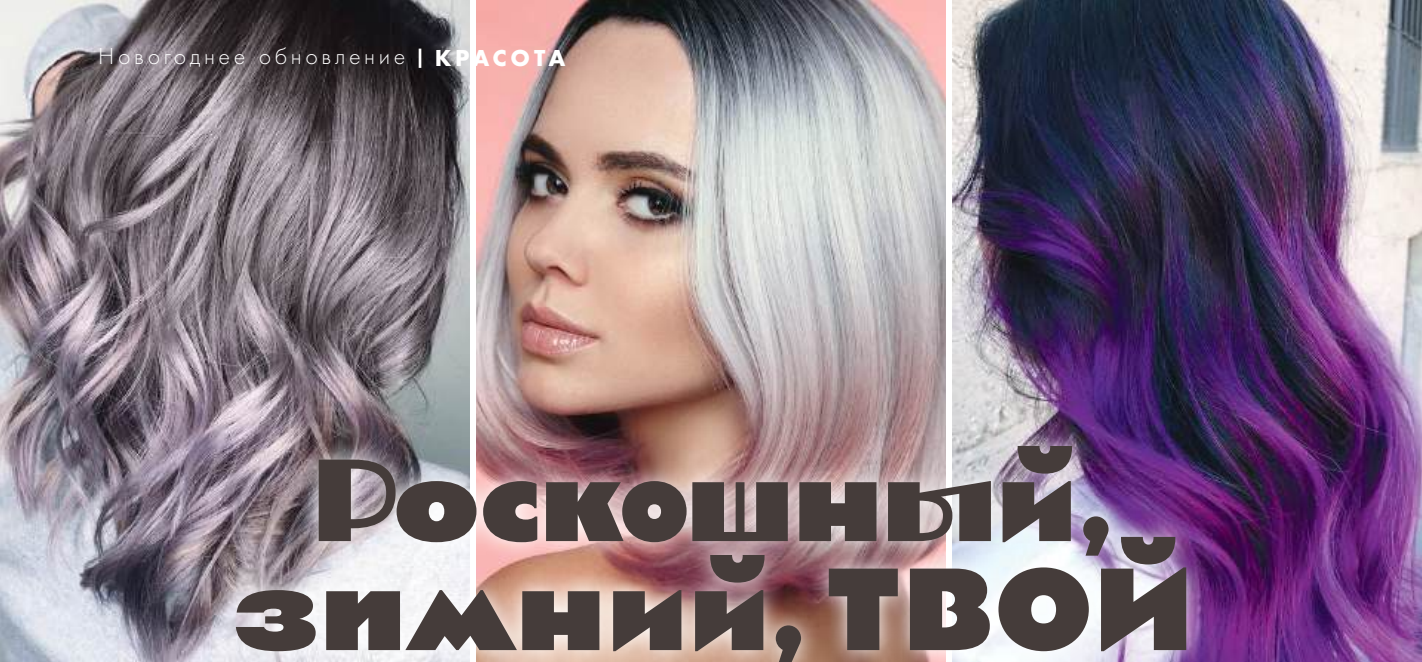
Борется с
гиперпигментацией

за 7 применений*



PEELING EXPERT — ПИЛИНГ ЭКСПЕРТ.

* Подтверждено потребительскими тестированиями: по 100 женщин, min 78% согласившихся, РФ, 2023. [] — в ассортименте бренда Черный Жемчуг.



Роскошный, зимний, твой

Хочется сделать образ более трендовым или просто надоело привычное окрашивание? Мы подскажем, какие оттенки волос в моде этой зимой. Розовый блонд, кофейный с морозно-голубыми кончиками или сливовый на черном – выбирайте, что вам по вкусу!

Кофейно-пепельный

Сложные оттенки всегда выглядят дорого – это касается не только одежды, но и прически. Благородный коричнево-пепельный цвет волос освежит и придаст образу шика.

Самый трендовый тон этой гаммы – кофейно-пепельный, многогранный и глубокий. Он делает волосы визуально более густыми и объемными, подчеркивает красоту кожи и яркость темных, серых или голубых глаз.

Такое окрашивание бывает сплошным, когда для всего полотна волос используется один тон. Но можно использовать модный оттенок только для расставления акцентов на темных волосах. В этом случае кофейно-пепельный краситель наносят на отдельные пряди в технике балаяж или мелирования. Это даст эффект живых, подвижных, сияющих локонов. Главное, чтобы основной цвет волос при этом тоже был холодным.

ЦВЕТОВАЯ ТЕМПЕРАТУРА В ОКРАШИВАНИИ ОЧЕНЬ ВАЖНА. ТАК, ПЕПЕЛЬНО-КОФЕЙНЫЙ ОТТЕНОК ПОДойДЕТ ТЕМ, КТО ОБЛАДАЕТ НЕЙТРАЛЬНЫМ ИЛИ ХОЛОДНЫМ ПОДТОНОМ КОЖИ.

Темно-пепельный с голубыми кончиками

Сплошное пепельно-коричневое окрашивание можно сделать еще более эффектным, затонировав кончики волос в морозно-голубой оттенок. Лучше всего этот прием выглядит на слегка удлиненном каре или бобе, но и на более длинных волосах он будет смотреться интересно.

Все просто: осветляем концы волос, а затем окрашиваем их в голубой цвет. Чем длиннее волосы, тем шире может быть голубая полоса.

ЭТОТ ТРЕНД ЛЕГКО АДАПТИРОВАТЬ ПОД ОФИСНЫЙ ДРЕСС-КОД. НА РАБОТЕ НОСИТЕ ВОЛОСЫ В ПУЧКЕ ИЛИ РАКУШКЕ, ЗАПРАВЛЯЯ КОНЧИКИ ВНУТРЬ. А В СВОБОДНОЕ ВРЕМЯ ДЕМОНИСТРИРУЙТЕ КРЕАТИВНОЕ ОКРАШИВАНИЕ.

Фиолетовый на черном

Если в прошлом году правили бал клубничные акценты, то в этом на смену им приходят оттенки фиолетового. Самые смелые могут попробовать тотальное окрашивание в сливовом цвете. Чуть более сдержанный вариант – фиолетовые и сиреневые пряди на темных волосах.

Часть волос сначала осветляют, а затем тонируют. Хотите получить эффект переливающихся волос? Тогда для яркого окрашивания стоит выбрать пряди около лица и в верхней части головы, плюс еще несколько по всей массе волос для визуального объема.

ФИОЛЕТОВЫЙ ОТТЕНОК ПОДЧЕРКИВАЕТ МАЛЕЙШИЕ ПОКРАСНЕНИЯ НА КОЖЕ. ПОЭТОМУ ТАКОЕ ОКРАШИВАНИЕ ПОДойДЕТ ДЕВУШКАМ С РОВНЫМ ЦВЕТОМ ЛИЦА.

Пепельный с розовинкой

Розовый в этом сезоне тоже остается, но в обновленном виде. Это уже не сочный оттенок ягод, а нежный цвет распускающегося бутона. Легкий и свежий, он отлично оттеняет холодный блонд, но лучше всего смотрится в сочетании с благородными пепельными тонами.

Такое окрашивание подойдет девушкам с холодным типом внешности и серыми, голубыми или карими глазами. Стрижка может быть любой – от пикси или боба до водопада длинных локонов.

ТАКОЙ ОТТОНОК ПРЕКРАСНО СКРЫВАЕТ СЕДИНУ.

Теплая корица

Девушкам с теплым цветотипом стоит обратить внимание на другую тенденцию – пряную корицу. Этот оттенок коричневого подчеркнет красоту зеленых или карих глаз и красиво оттенит цвет лица.

Можно окрасить волосы в ровный оттенок или попробовать эффект печенья с корицей: выделить часть прядей карамельными или медовыми бликами.

УВЛАЖНЯТЬ И ЗАЩИЩАТЬ

Чтобы новый оттенок долго оставался ярким, а волосы – мягкими и блестящими, важно уделять достаточно внимания уходу. Используйте шампунь и бальзам из линий, созданных для окрашенных волос. Они увлажняют и питают, а главное, не содержат компонентов, которые усиливают вымывание пигмента.

Выбирая средства для укладки, отдавайте предпочтение средствам с ухаживающими функциями. Подойдут, например, многофункциональные спреи и кремы, которые сохраняют в волосах влагу, придают объем и фиксируют. И не забывайте о термозащите – она обязательна перед каждой горячей укладкой.



Если у вас нет возможности вымыть голову, на помощь придет сухой шампунь Holly Polly! Уникальная формула устраняет жирность и загрязнения, придает волосам свежесть, блеск и объем.



Шампунь для окрашенных волос Pro For Wave с витаминным комплексом обладает выраженным увлажняющим эффектом и способствует восстановлению структуры волос.



Новая формула краски Garnier Color Naturals проникает глубоко внутрь волоса и наполняет его цветом. Питательный бальзам делает волосы блестящими и шелковистыми.



Бальзам для волос Lamia – эффективное ухаживающее средство. Интенсивно питает, придает мягкость и живой блеск, облегчает расчесывание, защищает от негативного воздействия.



L'ORÉAL
PARIS

ТЫ ЭТОГО
ДОСТОЙНА

СИЯТЬ КАЖДЫЙ ДЕНЬ
В НОВОМ ГОДУ



ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ!

М МАГНИТ **30** лет

М магнит
плюс

1 КУПИ
с картой Магнит Плюс*
от 1-го продукта L'ORÉAL PARIS

2 ЗАРЕГИСТРИРУЙ
чек на сайте
promo.loreal-paris.ru/newyear-magnit/

3 ВЫИГРЫВАЙ
ПРИЗЫ

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРИЗЫ



БОНУСЫ
НА КАРТУ
МАГНИТ ПЛЮС*

ГЛАВНЫЕ ПРИЗЫ



СУПЕРПРИЗ

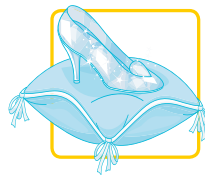
ЭЛЕКТРОННЫЙ СЕРТИФИКАТ НА
300 000 ₺

*Общий срок акции: с 06 ноября 2024 по 20 января 2025. Акция проходит в магазинах «Магнит Косметик», «Магнит Семейный», «Магнит Экстра», «Магнит у дома» на территории Российской Федерации, а также в мобильном приложении «Магнит: акции и доставка» (категория 6+) в разделе «Доставка». Соверши покупку от 1-го продукта L'Oréal Paris с 06 ноября 2024 по 10 декабря 2024 с картой «Магнит Плюс» и зарегистрируй чек на сайте акции <https://promo.loreal-paris.ru/newyear-magnit/>. Есть ограничения. Полная информация об акции на <https://promo.loreal-paris.ru/newyear-magnit/>. В рекламе представлены изображения некоторых товаров – участников. Количество акционных товаров и призов ограничено. **1 бонус = 1 рубль. АО «Тандер», ОГРН 1022301598549, г. Краснодар, ул. Леваневского, 185.



В предпраздничной суматохе зачастую нет времени на долгие процедуры. Но не отчаивайтесь: экспресс-уход поможет сделать кожу сияющей и гладкой, а взгляд – распахнутым и свежим. Рассказываем, как быстро привести себя в порядок перед торжественным выходом и как помочь коже восстановиться после вечеринки.

Из Золушки в принцессу



ПЕРЕД ПРАЗДНИКОМ: увлажнение и сияние

Чтобы сделать кожу сияющей и упругой, потребуются всего полчаса и несколько простых средств.

1 МАСКА ДЛЯ ГЛАДКОЙ КОЖИ

Начните с очищения. Умойтесь с пенкой или гелем и протрите лицо тоником, а затем на чистую сухую кожу нанесите маску. Самый быстрый результат дают листовые: они обеспечивают эффект компресса, помогая активным веществам впитываться.

Маску выбирайте исходя из главной задачи. Если вам нужны тонус и упругость, отдайте предпочтение вариантам с коллагеном, керамидами и пептидами. Например, тканевая маска Ocean Power с морским коллагеном и гиалуроновой кислотой от Stellarly Skin Studio поможет быстро разгладить кожу. Маска Flame of Youth того же бренда с коллагеном и пептидным комплексом позволит добиться лифтинг-эффекта. Подойдут и средства с частичками золота и экстрактом икры – такая маска есть, например, у KuMiHo.

Если цель – сияние и гладкость, выбирайте маски с витамином C или фруктовыми кислотами. Тканевая маска с витамином C KuMiHo (1) – это настоящий глоток энергии, который поможет восстановить тусклую кожу. За роскошное сияние отвечает комплекс масел авокадо и карите, как в маске Plant Recovery от Stellarly Skin Studio. А для питания идеальны маски с другими ценными маслами и экстрактами растений.

2 ПАТЧИ ДЛЯ СЯЮЩЕГО ВЗГЛЯДА

Чтобы макияж подчеркнул красоту ваших глаз, кожу век важно разгладить и хорошо увлажнить. Лучше всего с этой задачей справятся патчи.

Убрать мелкие морщинки и придать свежесть помогут патчи с папайей и зеленым чаем от KuMiHo (2). Отлично работают также патчи с витамином C и гиалуроновой кислотой – они дарят сияние и наполняют клетки влагой. А для борьбы с отеками подойдут патчи с кофеином, экстрактом огурца или ментолом.

3 МНОГОСЛОЙНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ

Маска и патчи закончили свою работу? Теперь нужно закрепить результат. С задачей справится комбо из сыворотки и крема. Первое средство насытит кожу активными веществами, а крем увлажнит, запечатает влагу внутри клеток и сделает кожу более ровной.

Для плотной сияющей кожи выбирайте сыворотки и кремы с гиалуроновой кислотой и пептидами. Для красивого цвета лица незаменимы средства с витамином C и антиоксидантами. А сократить покраснения и раздражение способны продукты с пантенолом, экстрактом алоэ и витамином E.



ПОСЛЕ ПРАЗДНИКА: ТОНУС И БОРЬБА С ОТЕКАМИ

Наутро после вечеринки лицо может выглядеть не лучшим образом: тусклая кожа, отечность... Но все можно исправить!

1 АКТИВНОЕ ОЧИЩЕНИЕ

Даже если сил не осталось, постарайтесь снять макияж, прежде чем отправиться спать. Далее – тоник, чтобы увлажнить кожу и выровнять pH. В финале нанесите увлажняющий или питательный ночной крем.

Если кожа склонна к сухости, лучше выбрать ночную маску – средство с насыщенной текстурой, которое быстро впитывается и активно работает всю ночь.

2 ВИТАМИННАЯ ПОДПИТКА

Утро стоит начать с деликатного очищения. Умойтесь, двигаясь массирующими движениями снизу вверх и от центра лица к периферии. Это поможет улучшить лимфоток и микроциркуляцию.

Теперь протрите кожу тоником и нанесите активное средство. Эффект свежести сразу даст листовая маска, например с ромашкой и экстрактом чайного дерева от KuMiHo. Также актуальны охлаждающие маски с пробиотиками, коллагеном, каламином и гиалуроновой кислотой: они помогут справиться с отеками. Обратите внимание на маску Oxygen Cleansing Stellaray Skin Studio с экстрактом центеллы азиатской и комплексом пре- и пробиотиков. Она способствует уменьшению воспалений, сужению пор и ровному тону.

Если на маску времени нет, нанесите сыворотку с витамином C – лицо сразу станет более свежим. Затем используйте увлажняющий и питательный крем с тем же витамином C и гиалуроновой кислотой.

3 ВНИМАНИЕ НА ГЛАЗА

Нежная кожа вокруг глаз после праздника требует особой заботы. Вернуть ей упругость и ровный тон способны патчи. С вечера положите их в холодильник, чтобы усилить лимфодренажный эффект.

Попробуйте гидрогелевые патчи с гиалуроновой кислотой и муцином улитки от KuMiHo – они помогут уменьшить припухлости и подарят свежесть.



Сыворотка Revitalift от L'Oréal Paris с витамином C и 1,5%-ной чистой гиалуроновой кислотой наполняет кожу влагой, делает ее более упругой и эластичной, придает молодой вид.



STUDIO ESSEM HAIR PROFESSIONAL КРЕМ-КРАСКА ДЛЯ БРОВЕЙ И РЕСНИЦ



МАГНИТНЫЕ ДНИ

Для создания новогоднего настроения важна каждая деталь: посуда, салфетки, аксессуары. Во время акции «Традиционный Новый год», которая проходит в наших магазинах с 27 ноября по 10 декабря, и «Символ года» (с 11 декабря по 7 января) вы сможете купить все для праздничной атмосферы: наборы для выпечки, керамические кастрюли, кружки, текстиль с новогодним оформлением. Пушистый плед добавит тепла и уюта, а карнавальные очки привнесут нотку веселья.





**ДАРИТЕ НЕЖНОСТЬ
РОДНЫМ И БЛИЗКИМ
В КАЖДОМ ПРИКОСНОВЕНИИ**



*На основании данных NielsenIQ RMS для категории Средства по уходу за кожей тела и рук за 12 месяцев, завершившихся 30 апреля, для общего рынка розничной торговли в Российской Федерации, действительно по состоянию на 24.05.2024. (ООО «ЭИ СИ НИЛЬСЕН», 2024 г.). Экстрапатриане - в ассортименте бренда Бархатные ручки. [В пределах эпидермиса. Фотография отретуширована.

Индексы

ЗАВТРАКИ

- 🌟🌟 128 Запеченная овсянка с яблоками, корицей и фундуком
- 🕒 127 Картофельные вафли с творожным сыром и красной икрой
- 🌟🌟 127 Фритатта «Капрезе»

ЗАКУСКИ

- 89 Брускетты с томатами черри и чесночным соусом
- 🕒 93 Брускетты с креветкой гриль и кремом из авокадо
- 🕒 89 Бутерброды с колбасой и шампиньонами
- 🌟 95 Быстрые сырные бомбочки-пиццы
- 🕒🌟 93 Веррины с пряной грушей, голубым сыром, мандарином и грудинкой

- 🌟 64 Жюльен с креветками
- 🌟 93 Закусочная «елочка»
- 🌟🌟 104 Запеченный камамбер с фруктовым соусом
- 🌟 95 Корн-дог
- 🌟 95 Наггетсы на шпажках
- 72 Профитроли с кремом из лосося и с красной икрой
- 🌟 105 Пряная «Елка»
- 89 Ржанные гренки со шпротами и пикантным муссом из творожного сыра
- 🕒🌟🌟 95 Роллы из огурца с крабовым салатом
- 🌟 100 Сицилийские аранчини
- 🌟 90 Селедочное масло
- 🌟🌟 90 Сливочное масло с горчицей и тимьяном
- 🌟🌟 90 Сливочное масло по-итальянски
- 🌟🌟 90 Сливочное масло с конфитюром
- 🌟🌟 67 Суши-донат
- 🌟🌟 71 Террин из копченого лосося



- 89 Тарталетки с грибным паштетом и жареным луком
- 🕒🌟 100 Фаршированные кальмары
- 🕒🌟🌟 81 Холодец

САЛАТЫ

- 🕒🌟 103 Классический «Вальдорф»
- 🕒🌟 63 Оливье с овощным ланшиком
- 🌟 65 Салат «Мимоза»
- 🕒🌟 102 Салат с ростбифом и огурцами
- 🕒🌟 100 Шведский салат с сельдью

ГОРЯЧЕЕ

- 🕒🌟 111 Говядина по-бургундски
- 🕒🌟🌟 110 Говядина по-китайски
- 🕒🌟🌟 27 Запеченная утка в апельсиновом маринаде с красными яблоками
- 🕒🌟🌟 71 Лосось с салатом из апельсинов
- 🕒🌟🌟 61 Медовая утка с курагой и беконом
- 🕒🌟🌟 110 Паста с дьявольскими креветками
- 68 Пельмени-карбонара
- 🕒🌟🌟 61 Сладко-острая утка с рисом и эрингами
- 🕒🌟🌟 67 Свиной окорок в коле
- 🕒🌟🌟 107 Тажин из курицы по-мароккански

СКОРО

СЛЕДУЮЩИЙ НОМЕР МЫ ПОСВЯТИМ КУЛИНАРНЫМ ТРЕНДАМ. И В ТО ЖЕ ВРЕМЯ НАПОМИМ О ТОМ, КАК ВАЖНО ОСТАВАТЬСЯ ВЕРНЫМ ТРАДИЦИЯМ. БУДЕМ ДЕЛАТЬ МЯСНЫЕ РУЛЕТЫ, ПОД РУКОВОДСТВОМ ШЕФА ИСПЕЧЕМ КУЛЕБЯКУ, ВМЕСТЕ С ДЕТЬМИ НАЛЕПИМ ПЕЛЬМЕНЕЙ И ВАРЕНИКОВ. А ЕЩЕ ПРЕДЛОЖИМ МЕНЮ ДЛЯ ЗИМНИХ ВСТРЕЧ С БЛИЗКИМИ И ДРУЗЬЯМИ, В КОТОРОМ БУДУТ И КЛАССИКА, И НОВЫЕ ШТРИХИ. ПРАЗДНИКИ ПРОДОЛЖАЮТСЯ!

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

- 113 Бискотти с орехами
- 🌟🌟🌟 56 Мандариновый джем
- 🌟 112 «Павлова» с мандариновым кремом
- 🌟 69 Пирожные снежки «Павлова»
- 48 Штоллен
- 🌟 56 Шоколадно-имбирное печенье
- 🌟🌟 56 Ягодная меренга на палочке
- 🌟🌟🌟 56 Цукаты в шоколаде



КОКТЕЙЛИ

- 🌟🌟🌟 85 Апельсиновый коктейль с виски и клюквой
- 🌟🌟 85 Вечерний шейк
- 🌟🌟🌟 85 Грейпфрутовый пунш с просеcco
- 🌟🌟🌟 85 Мимоза с сорбетом
- 🌟🌟🌟 85 Пряный медовый бурбон
- 🌟🌟🌟 85 Цитрусовый микс с ромом

ПРИНЯТЫЕ СОКРАЩЕНИЯ МЕР И ВЕСОВ

- г — грамм
- кг — килограмм
- ккал — килокалория
- л — литр
- мл — миллилитр
- мг — миллиграмм
- мин — минута
- сек — секунда
- ч — час
- ч. л. — чайная ложка
- ст. л. — столовая ложка

СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ

«Магнит» помогает вам сделать выбор в пользу здорового образа жизни, размещая под каждым рецептом информацию о пищевой и энергетической ценности блюд.

КЛАССИФИКАЦИЯ РЕЦЕПТОВ

- 🌟 — веганский
- 🌟 — вегетарианский
- 🕒 — низкокалорийный
- 🌟 — без глютена
- 🕒 — постное блюдо
- 🌟 — без лактозы
- 🌟 — подходит для заморозки



Информационный центр: 8 (800) 200-90-02 (звонок по России бесплатный).
Головной офис: 350072, Россия, Краснодар, ул. Солнечная, 15/5, www.magnit.ru

№1*
МУКА
В РОССИИ



Новый год со вкусом



*По объему продаж в денежном и натуральном выражении на основании данных ООО «Эй Си Нильсен» по аудиту розничной торговли для категории «Мука» за 12 месяцев, завершившихся 31 октября 2023, для общего рынка розничной торговли в РФ, по состоянию на 01.12.2023. (© ООО «ЭЙ СИ НИЛЬСЕН», 2023 г.)

ТОЛЬКО ЭТОЙ
ЗИМОЙ
УНИКАЛЬНАЯ
НОВИНКА*
КОФЕ С НАТУРАЛЬНОЙ
КОРИЦЕЙ

*В АССОРТИМЕНТЕ ПРОДУКЦИИ БРЕНДА MONARCH

