

БИЗНЕСКЛАСС

а вкусом



28

**ОРИГИНАЛЬНЫХ
РЕЦЕПТОВ**

6

**ИДЕЙ
ФРЕШ-ДЕТОКСА**

С. 24



**МОРЕ
НА ДОМ**

5 БЛЮД ИЗ РЫБЫ

ВЯТСКИЙ СЕТ

**КОЛОБЫ РЖАНЫЕ
ОТ РЕСТОРАНА FOUR**

С. 8

FOUR
meet • eat • drink • enjoy



NIKA

Новая версия модели-бестселлера с интегрированной системой «умный дом».



Giulia Novars[®]

www.giulianovars.ru

JACKIE BROWN PUB



BEER, SANDWICH & COFFEE

📍 г. Киров, ул. Карла Маркса, 101

☎ 8 (8332) 462-533, 📧 jbpub

📱 jackie_brown_pub



Винная культура приобщает к ценностям, которые французы называют l'art de vivre («искусство жить»). Компания «ЛУДИНГ» с 1993 года помогает в выборе напитков для корпоративных и частных WineEvents, организует мастер-классы и дегустации для винных энтузиастов при участии сомелье.

luding
SINCE 1993

📍 luding.ru

☎ 8-922-921-47-77

(Горы Катини — ваш персональный сомелье)

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

RUBINSTEIN BAR



ATMOSPHERE & KRAFT

📍 г. Киров, ул. Московская, 4
☎ 8 (8332) 43-44-40
📧 rubinstein_pub



Lwine

📧 l-wine.ru 📍 l_wine_kirov

L-wine — проект, созданный профессионалами мирового уровня, которые безупречно знают свое дело. В нашем ассортименте более 1 000 интересных вин и крепкого алкоголя: как демократичные позиции на каждый день, так и премиальные бренды для личной коллекции или в подарок к особенной дате.

СЛОВО

СЕРГЕЙ ИГНАТЬЕВ, ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР СПЕЦВЫПУСКА
ЖУРНАЛА «БИЗНЕС КЛАСС О ВКУСНОМ»

БК 24



СОЗРЕЛИ ПЛАНЫ

— Говорят, выше радости от вкусной еды, есть лишь одно удовольствие — от самого приготовления. Осознал это, когда решился на этот глянцевый гастрономический эксперимент. Неважно какая у вас кухня и ингредиенты. Рецепты не работают, сказал мне однажды знакомый шеф-повар, если ты не используешь свое сердце. А без отличной команды даже самый талантливый ресторатор вряд ли дотянется до мишленовской звезды.

Дорогие читатели, горячо приветствуем новоиспеченный спецвыпуск журнала «Бизнес Класс». Мы старались, пробовали и ошибались, от правляли наши «блюда» в стоп-лист и переделывали. Создавали номер

в совсем нетепличных условиях. Особенно для героев материалов — ресторанов, баров и кафе. Именно идея поддержать сферу общественного питания, которая пострадала в результате локдауна, двигала нами при приготовлении нового «блюда» «Бизнес Класса». Итак, прошу к столу!

На страницах мы собрали рецепты не только от шеф-поваров популярных заведений Кирова, но и уважаемых бизнесменов. А, самое главное, практически все блюда приготовлены на вятских продуктах. Эта поддержка местным производителям сегодня важна.

ПО САМЫЕ ПОМИДОРЫ

Признаюсь, прокачивать свои кулинарные скилы начал лишь недавно, с запуском масштабного конкурса «Я выбираю вятское». Когда мы начали готовить блюда на местных продуктах в прямом эфире, сильно волновался. Вот влип, думал я, по самые помидоры! Однако создавать вкусные шедевры с профессионалами легче. Поэтому делюсь с вами рецептом аппетитных куриных ножек с беконом и картофелем с кетчупом от производственного холдинга «Здрава». Блюдо мы приготовили за 30 минут вместе с шеф-поваром Денисом Весниным. Со «Здровой» блюда на славу! И это не рекламный слоган!

Смотрите видео и следуйте нашему рецепту. Приятного просмотра и аппетита! Помните: вы то, что вы едите, так что ешьте хорошо!



Отсканируй
QR-код
и смотри
видорецепт

Партнер проекта:
«Производственный холдинг «Здрава»

В КИРОВЕ ЕСТЬ! **БРЕНДЫ СОБИРАЮТ** **ЛАЙКИ**

КОНКУРС #ЯВЫБИРАЮВЯТСКОЕ ПОМОГ ДОТЯНУТЬСЯ
ТОВАРОПРОИЗВОДИТЕЛЯМ ОБЛАСТИ ДО ПОКУПАТЕЛЕЙ

ЧЕЛЛЕНДЖ ТЫСЯЧ СЕРДЕЦ

У экономики региона должен быть стабильный пульс! Уникальный медиапроект от НавигаторLIVE продолжает поддерживать предпринимателей Кировской области. Каждый месяц сотни кировчан искренне говорят: «Я выбираю вятское!» Они участвуют в масштабном конкурсе, где творчески выражают свою любовь к местным производителям товаров и услуг. Жители снимают креативные фото, видео, делятся рецептами, сочиняют стихи, песни о вятских брендах. Публикуют их в своих соцсетях ВКонтакте, Instagram, Tik-Tok с хештегом #ЯвыбираюВятское!

**ЗА ПОЛГОДА
ПОПУЛЯРНОСТЬ
ПРОЕКТА НЕИЗМЕННО
РАСТЕТ:**

- > 200 000 просмотров промороликов
- > 2 000 фотографий и постов участников
- > 100 000 просмотров информации о проекте в соцсетях
- > 35 000 просмотров прямого эфира с итогами конкурса.

**5 МАЯ 2021 ГОДА
НОВЫЙ РОЗЫГРЫШ
ПРИЗОВ И НАГРАЖДЕНИЕ
ПОБЕДИТЕЛЕЙ!**

Отсканируй QR-код
и смотри проморо-
лик медиапроекта
#ЯвыбираюВятское



**# Я
ВЫБИРАЮ
ВЯТСКОЕ**

Станьте партнером медиапроекта

- ☎ 8-922-934-86-18
- ✉ navigator.live@yandex.ru
- ✉ madeinvyatka
- 📺 tiktok.com/@madeinvyatka

0+ Подробную информацию об организаторе, правилах проведения, количестве призов, сроках, месте и порядке их получения узнавайте по тел. 8-922-934-86-18.

СОДЕРЖАНИЕ

КОРОННОЕ БЛЮДО

8

Рецепт с обложки: колобы ржаные от ресторана FOUR

СЕМЕЙНЫЙ РЕЦЕПТ

14

Фирменный борщ от Валентины Мироновой, основательницы салона «Золотая вуаль»



ПОСТНОЕ МЕНЮ

16

4 рецепта низкокалорийных блюд от ресторана «Васнецовъ» и кафе «Агата»

ВКУСЫ МИРА

20

Delizioso! Тосканский фегатини с печенью кролика и куриными сердечками от шеф-повара Филиппо Спади



22

Al dente. Тальятелле с белыми грибами от ресторана MAMA ROMA

ЕШЬ НА ЗДОРОВЬЕ

24

Смешать и взбить. Полезные коктейли из фруктов и овощей от бутика «Чеснок»



ОТКРЫТИЕ МЕСЯЦА

28

У счастья новый A.dress – ул. Карла Маркса, 75

ЧЕМОДАННОЕ НАСТРОЕНИЕ

32

Турецкий карнярык от Елены Колчиной, генерального директора TEZ TOUR в г. Кирове

ДАРЫ МОРЯ

40

Запеченные дорадо и сибас от Станислава Сырчина, директора юридической компании «Вердикт плюс»



ВЫБИРАЕМ ЭКО


36

Готовим картофельный гратен на вятском рапсовом масле ТМ «Унше»



НАД НОМЕРОМ РАБОТАЛИ:

ДИРЕКТОР: АЛЕКСАНДРА БАБИКОВА, **АРТ-ДИРЕКТОР:** ЕВГЕНИЯ МАРЕНИНА, **ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР:** СЕРГЕЙ ИГНАТЬЕВ, **РЕДАКТОРЫ:** ВАЛЕРИЯ ОНОСОВА, НАДЕЖДА ХАРИНА, НАТАЛЬЯ ПЛЁНКИНА, **ДИЗАЙНЕРЫ:** АЛЁНА ТРЕФИЛОВА, МАРИЯ НАЙМУШИНА, ЕГОР ЗАЛЁТОВ, **СПЕЦИАЛИСТЫ ПО ПРОДАЖАМ:** ОЛЬГА АНТОНОВА, АННА ШИБАНОВА, КРИСТИНА КОШЕЧКИНА, ВЛАДИСЛАВА ДРЯГИНА, ЯНА ЛОБАНОВА, ЕЛЕНА ЗАЙЦЕВА, **ФОТОГРАФЫ:** ГЕОРГИЙ МАРЕНИН, ЕВГЕНИЙ АРЕБУЗОВ, МАКС РЕЗНИК, СВЕТЛАНА КНЯЗЕВА, **ВИДЕОГРАФ:** КОНСТАНТИН КУЗНЕЦОВ

Специальный выпуск «Бизнес Класс о вкусном», специализирующийся на сообщениях и материалах рекламного характера. Реклама более 40%. Тираж 999 экземпляров. Распространяется бесплатно по адресной подписке. Адрес редакции и издателя: 610017, г. Киров, ул. Молодой Гвардии, д. 82, 3 этаж, каб. 329, т. (8332) 57-68-06, сайт: www.bk43.ru. Директор: Бабикова Александра Анатольевна. Главный редактор: Игнатьев Сергей Владимирович, sergey-vest@mail.ru. По вопросам подписки и обратной связи обращайтесь по адресу bk@43bk.ru и по т. 57-68-06. Отпечатано с готового оригинал-макета в ООО «Кировская областная типография», 610004, г. Киров, ул. Ленина, д. 2. Заказ №821. Специальный выпуск № 1 (1) апрель 2021 г. Дата выхода: 1 апреля 2021 г. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикуемых материалов. За содержание рекламы ответственность несут рекламодатели. Материалы со знаком  публикуются на правах рекламы. Цены указаны в рублях, действительны на момент съемки. Все рекламируемые товары и услуги, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы.



Ручная работа

ВЫ СОБЛЮДАЕТЕ ПОСТ? ИЛИ ХОТИТЕ УДИВИТЬ ВАШИХ ГОСТЕЙ НОВЫМ ВКУСОМ ПЕЛЬМЕНЕЙ?

Выбирайте необычные начинки:

- рыба
- грибы
- мясо-капуста
- индейка
- курица

В отделе «Вкусная лавка»
вы найдете

- пельмени
- вареники
- манты и хинкали ручной работы
- котлеты из натурального фарша
- тушенку собственного производства.



📍 ул. Е. Кочкиной, 3 Б, Юго-Западный рынок 📍 ул. Воровского, 111 А

📍 ул. Северо-Садовая, 1 А 📍 ул. Северо-Садовая, 16 А

📍 пос. Садаковский, ул. Московская, 40, столовая «Подсолнухи»

☎ (8332) 21-09-91 ✉ podsolnuhi43

ДОСТАВКА
полуфабрикатов и
корпоративных обедов
☎ (8332) 21-09-91

ПОПРОБУЙ ВЯТКУ НА ВКУС



ИВАН ХОНИН, ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА FOUR, ПРИГЛАШАЕТ ВАС В ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУР, КОТОРЫЙ ПОЗНАКОМИТ ВАС С АУТЕНТИЧНОЙ КУХНЕЙ. МЫ ДОКАЖЕМ, ЧТО НАШ КРАЙ СЛАВИТСЯ НЕ ТОЛЬКО ИСТОБЕНСКИМ ОГУРЦОМ И ВЯТСКИМ РЫЖИКОМ!



Салат с разварной дикой уткой
и маринованной свеклой



Вареники с лесными грибами, соленьями
и копченой сметаной



Ржаные колобы
с облепиховым соусом



Филе речного судака с картофельными драниками,
битыми огурцами и солеными рыжиками





Суп-крем из боровых грибов с перепелкой



Телячий язык с томленным картофелем, яблоком и муссом из хрена

Гостям презентуют ужин и расскажут о каждом блюде, об особенностях вятской кухни и способах приготовления блюд из «Вятского сета». Также на выбор будут предложены напитки местных производителей.

КОЛОБЫ РЖАНЫЕ С ОБЛЕПИХОВЫМ СОУСОМ И КРЕМОМ ИЗ ВАРЕННОЙ СГУЩЕНКИ



Вам понадобится



30 мин.



4 порции

Для теста:

Мука пшеничная – 150 г
Мука ржаная – 50 г
Сахар – 40 г
Разрыхлитель теста – 12 г
Соль – 4 г
Яйца куриные – 1 шт.
Молоко – 200 г
Масло оливковое – 60 г

Для соуса:

Облепиха – 300 г
Сахар – 50 г
Сливки – 50 г

Для крема:

Молоко сгущенное
вареное – 100 г
Сливочный сыр – 75 г
Сметана – 100 г

1. Готовим тесто. Для этого муку смешиваем с разрыхлителем, яйца взбиваем с сахаром и солью, после чего небольшими порциями вводим молоко и оливковое масло. В конце добавляем муку с разрыхлителем, тщательно перемешиваем, накрываем пленкой и оставляем на 10-15 минут.

2. Пока стоит тесто, приготовим соус из облепихи. Для этого облепиху с сахаром прогреваем в сотейнике (кастрюле), доводим до кипения и кипятим 3-5 минут, до растворения сахара. Затем

процеживаем полученную массу через сито и добавляем жирные сливки.

3. Крем приготовить очень просто: для этого необходимо смешать все ингредиенты и взбить миксером до однородной массы (чтобы не было комочков сыра).

4. Выпекаем колобы. На смазанную сковороду выкладываем тесто столовой ложкой примерно по 40-50 г и обжариваем на умеренной температуре с двух сторон.

5. Сервируем блюдо. Для этого наливаем в глубокую тарелку

соус, выкладываем колобы, а сверху крем из сгущенки.

По желанию блюдо можно дополнить гранолой. Для этого овсяные мюсли обжариваем на сковороде с сахаром в пропорции 3:1. Обжаривать нужно на высокой температуре постоянно помешивая, пока сахар не растворится в карамель.

Калорийность блюда

696,2 ккал на 100 г, белки 12,4, жиры 33,6, углеводы 84,5

РЕЦЕПТ
С ОБЛОЖКИ

FOUR
meet • eat • drink • enjoy

СТОИМОСТЬ ВЯТСКОГО УЖИНА: 2 000 ₽ НА 1 ГОСТЯ.
ЗАКАЗ ПРИ ГРУППЕ ОТ 5 ГОСТЕЙ.

Хотите заказать вятский ужин? Пишите нам:



(8332) 205-895



four.kirov@4ehotels.com



four-kirov.ru

Что часто раздражает людей в ресторанах?

— Недавно мне рассказали историю. Мой знакомый со своей коллегой пришел на деловые переговоры в один из кировских ресторанов.

Когда подошел официант, знакомый взял кофе и спросил у своей спутницы: «Юлия Петровна (имя и отчество изменено), Вы будете кофе?»

Юлия Петровна редко ходит в рестораны, потому что там цены не самые низкие, поэтому она сказала «Нет-нет, я просто попою воды».

Мой знакомый понимал, что сейчас «попадет» на деньги, но ничего не сказал. Так и получилось. Когда принесли счёт, сумма за воду в нём оказалась 250 рублей за маленькую бутылочку. Проще было взять эспрессо, к которому вода подается бесплатно. Получили бы «два в одном», при этом в 2 раза дешевле.

И такая ситуация часто встречается во многих уважаемых кафе и ресторанах. Что может раздражать людей в таком подходе?

- Когда официанта просят принести воды, он не всегда предупреждает заранее о том, что вода стоит 250 рублей.
- Вроде бы ты не бедный человек и готов платить за хорошую еду. Однако отсутствие выбора раздражает. Часто нет возможности пить хорошую артезианскую воду за разумные деньги.
- Хуже всего, когда тебе в ресторане приносят воду из-под крана. Пусть даже отфильтрованную.

Примерно половина уважаемых кафе и ресторанов нашего города уже работают с нами и предлагают гостям принципиально чистую воду Основа баланса®. Эта работа заняла у нас несколько месяцев.

Забавно, что иногда переговоры были похожи на переговоры о контракте на 5 миллионов рублей, хотя речь шла о сумме до 10 тысяч рублей в месяц, а то и меньше. Мне до сих пор непонятно, в чём причина такого избыточно серьезного подхода.

Наше предложение убивает сразу трех зайцев. Клиенты пьют артезианскую воду премиального качества — это раз. Можно хорошо заработать — это два. Стоимость воды становится разумной и перестает раздражать людей — это три.

Почитайте топ-лист заблуждений, которые до сих пор встречаются на наших переговорах.

3 главных заблуждения управляющих кафе и ресторанами о воде

1. Клиенты приходят не из-за воды, им все равно.

Это не так. Я часто слышу от людей, что они хотят пить, но не заказывают воду лишней раз из-за чрезмерно высокой цены. Мы предлагаем другой вариант. Наша принципиально чистая вода Основа баланса® в стильных графинах продается в ресторанах по цене от 50 до 100 рублей за литр, а не 250 за маленькую бутылочку. При этом вода — премиального качества, с 6 полезными микроэлементами.



2. Мы радушно даем воду бесплатно, если клиент просит.

Это очень хорошо, мы всегда это приветствуем. Вместе с тем, в ходе разговора часто выясняется, что клиентам подается вода после фильтров. Получается, что она из водопровода, то есть из-под крана. Как вам такое «радушие»?

3. Все люди хотят пить только воду по 150-250 рублей за небольшую бутылочку (цена может варьироваться), и кафе на ней хорошо зарабатывает.

Мы понимаем, что есть гости, которые с удовольствием пьют самую дорогую воду. Просто потому, что это подчёркивает их статус. И они это заслужили. Только их точно не 100%. Нам лично кажется, что их намного меньше.

А что делать остальным людям? Почему они не могут пить артезианскую воду премиального качества за разумные деньги? Ведь на ней ресторан может зарабатывать так же хорошо, как и на дорогой. При этом цена для клиентов будет разумной и не будет вызывать отторжения.

Много ли кафе и ресторанов уже работают с нами?

Особенную радость доставляет то, что клиенты узнают название воды. Со слов одного управляющего: «Я не думал, что в Кирове можно создать бренд воды, который будет не только узнаваем, но и восприниматься как элемент премиальности».

Мы бы хотели верить, что наша вода станет важным элементом престижности для кафе и ресторанов нашего города. А также хорошим знаком заботы о своих гостях.

Я рад, что процесс пошёл. К нам поступают обращения от новых партнёров, которые хотят подавать клиентам нашу воду. С одной стороны, мы рады этим обращениям, с другой — мы будем работать не со всеми. Нам важно, чтобы наши ценности по отношению к клиентам были близки.

Хочется сказать спасибо тем гостям, кто спрашивает про нашу воду в кафе и помнит про неё.

Спасибо вам большое!



А также хочется поблагодарить наших первых партнеров, которые уже работают с нами:

- Ресторан **Four** (Karin)
- **Ola-la** кейтеринг
- Обновленный гриль-бар «**Конюшня**»
- Ресторан «**Арбат**»
- Обновленное кафе «**Агата**»
- Ресторан «**Царское село**»
- Трактиры «**Колесо**»
- Академия кавказской кухни
- Ресторан «**Альфа**»
- Сеть гриль-баров и столовых «**Сели-поели**»
- Вся сеть **Coffee Like** в Кирове

Спасибо за доверие, друзья!
Я рад, что мы вместе!

Искренне ваш, Ильяс Агаев,

основатель компании
Водовоз из Русского села® —
принципиально чистая вода
и доставка с великодушным сервисом





БОРЩ ОТ БАБУШКИ ВАЛИ

ТАКОГО БОРЩА ВЫ ТОЧНО НЕ ЕЛИ! ОН НЕ ВАРИТСЯ ТРАДИЦИОННЫМ СПОСОБОМ, А ТОМИТСЯ В ДУХОВКЕ. НЕОЖИДАННО, ПРАВДА? ОСНОВАТЕЛЬНИЦА САЛОНА «ЗОЛОТАЯ ВУАЛЬ» ВАЛЕНТИНА МИРОНОВА УМЕЕТ ВОДХНОВИТЬ НА КУЛИНАРНЫЕ ЭКСПЕРИМЕНТЫ

БОРЩ КАК ИСКУССТВО

Сварить по-настоящему вкусный борщ — это высокое искусство. Не меньше! Упустил одну маленькую деталь — и получил обычный овощной суп.

Насыщенный вкус борщу по рецепту Валентины Мироновой придает то, что суп томится в духовой печи, а не кипит на кухонной плите.

СЕКРЕТНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ

Цвет борщу придает свекла, но насыщенности не добиться без секретного ингредиента. Чтобы цвет был насыщенный красно-бордовый, нужно добавить лимонного сока или уксуса — хватит нескольких капель. Помимо цвета, этот маневр поможет сохранить кислинку во вкусе. Кроме того, в самом конце

готовки Валентина Миронова советует добавить в кастрюлю с борщом дольку сырой свеклы — это придаст желаемый насыщенный оттенок.

ПОСУДА РЕШАЕТ

Ну и, наконец, немаловажное значение в приготовлении идеального борща имеет кухонная посуда. Борщ «От бабушки Вали» приготовлен в жаропрочной керамической кастрюле из коллекции посуды Julia Vysotskaya. Такая кастрюля изготовлена из естественного природного материала, который не искажает истинный вкус пищи.



С помощью овощерезки нашинковать кубиками овощи



Поместить все ингредиенты в керамическую жаропрочную кастрюлю. Поставить в духовку



Секрет красивого цвета борща: добавить в конце готовки дольку свежей свеклы



Главное — соблюдайте пропорцию: свеклы и капусты в борще должно быть много, а картошки и помидоров — в 2-3 раза меньше



Какой борщ без сметаны!



Подавать борщ на стол для большой семьи можно в супнице

ТОМЛЕННЫЙ В ДУХОВКЕ БОРЩ



Вам понадобится



1 час 20 мин.



6 порций

Филе перепелки (можно использовать мясо индейки или курицы) – 300 г
 Морковь – 1 шт.
 Картофель – 2 шт.
 Свекла – 1 шт.
 Лук – 1 шт.
 Капуста белокачанная – 250 г
 Чеснок – 3 зубчика

Перец горошком
 Маринованные томаты – 2-3 шт.
 Вода – 2,5 л
 Ароматизированная соль
 Лавровый лист
 Оливковое масло
 Сметана (для подачи) – по вкусу

1. Филе перепелки порезать кусочками, как на гуляш. Положить на дно пустой керамической жаропрочной кастрюли, полить 1 ст.л. оливкового масла.
2. Нашинковать кубиками овощи: морковь – 1 шт. среднего размера, лук – 1 шт. небольшого размера, картофель – 2 шт., свекла – 1 шт. среднего размера. Положить в кастрюлю.
3. Нашинковать капусту крупными кусочками до полной кастрюли и положить сверху помидоры – 2 шт., порезанные на дольки.
4. Добавить 3 зубчика чеснока, лавровый лист, перец горошком и 2 чайных ложки

- ароматизированной соли. Соль приготовить следующим образом: на 50 г соли крупного помола (можно брать морскую и йодированную) – 1 ч.л. прованских трав, 1 щепотку сушеного шафрана, 1 ч.л. сушеной петрушки, 1 ч.л. сушеного укропа, 1 ч.л. сушеной кинзы.
5. Залить все горячей водой из чайника до полной кастрюли. Не мешать!
 6. Поставить в духовку при температуре 180-200° на 1 час 20 минут. После этого оставить потомиться еще на 30-40 минут.
 7. Подавать борщ со сметаной. Приятного аппетита!

ВАЛЕНТИНА МИРОНОВА: САМЫЙ ГЛАВНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ ПРИ ГОТОВКЕ: ДОБРЫЕ МЫСЛИ О ТЕХ, ДЛЯ КОГО ГОТОВИШЬ.

РЕСТОРАНЪ • ВАСНЕЦОВЪ •

ВСЕ РЕЦЕПТЫ ПРЕКРАСНО ПОДОЙДУТ ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ГАСТРОНОМИИ,
В ТОМ ЧИСЛЕ ДЛЯ ПРИДЕРЖИВАЮЩИХСЯ ПОСТНОГО ПИТАНИЯ И ВЕГЕТАРИАНЦЕВ

САЛАТ ИЗ ТОМЛЕННОЙ ГРУШИ С ХЛОПЬЯМИ МИНДАЛЯ



Вам понадобится



45 мин.



2 порции

Груша – 240 г
Виноградный сок – 60 мл
Черри – 200 г или томаты
вяленые – 50 г
Мята – 3 г
Микс салата
(руккола, шпинат) – 50 г
Масло растительное – 40 г
Миндаль хлопья – 20 г
Лимон – половинка фрукта
Соль – 2 г
Сахар – 5 г

Инвентарь для приготовления:

Разделочная доска
Нож
Сковорода
Сотейник/небольшая
кастрюлька
Венчик

1. Готовим вяленые томаты. Черри нарезаем пополам и выкладываем на противень, выстланный пергаментом. Посыпаем солью, перцем, сбрызгиваем маслом. Далее ставим в духовку, разогретую до 70 градусов, на 6 часов. (Напоминаем, что можно купить готовые вяленые томаты)
2. Очищаем грушу от кожуры и семян, разрезаем вдоль на 4 части.
3. В сотейник наливаем виноградный сок, ставим на плиту на медленный огонь, далее добавляем листочек мяты и кусочки груши, томим 7-10 минут.

4. Убираем массу с плиты и достаём кусочки груши, чтобы они остыли.
5. На сковороде обжариваем хлопья миндаля с сахаром, постоянно помешивая, пока сахар не начнет глазироваться. Снимаем с огня.
6. Готовим соус для салата. Растительное масло, сироп из томленной груши (пункт 2), соль, перец, сок лимона помещаем в небольшую миску и перемешиваем венчиком до однородной массы.
7. Вариант сервировки: на тарелку выкладываем томленную грушу, покрываем микс салатом и вялеными томатами, да-

лее поливаем соусом и посыпаем хлопьями миндаля.

Польза груши:

Щелочные свойства груш благоприятно влияют на деятельность сердечной системы. Также она содержит важную для нашего организма фолиевую кислоту.

Калорийность блюда
95 ккал на 100 г






Калий, который входит в состав груши, играет большую роль в нормализации сердечного ритма, анемии и сердца в целом

Калий, поддерживающий правильную работу сердечной мышцы, и витамины А, В, РР и С, благоприятно сказываются на общем состоянии организма

Благодаря картофелю вареники обладают высокой энергетической ценностью, что позволяет на длительное время сохранить чувство насыщения

ВАРЕНИКИ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ ПОД СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Рецепты подготовлены шеф-поваром ресторана «Васнецовъ» Игорем Сырневым

 Вам понадобится  1,5 часа  2 порции

Картофель – 120 г
Лук – 50 г
Лесные грибы – 100 г
Мука – 125 г
Вода для теста – 50 мл
Соль – 2 г
Перец черный – по вкусу
Лавровый лист – 2 шт.
Куркума – 1 г

Ингредиенты для приготовления грибного соуса:
Вода – 100 г
Грибы белые – 40 г
Крахмал – 5 г
Лук зеленый – 2 г
Соль / перец – по вкусу

Инвентарь для приготовления:
Кастриюла
Сковорода
Разделочная доска
Скалка
Нож
Пергамент
Фольга
Граненый стакан

Калорийность блюда
215 ккал на 100 г

1. Готовим соус из грибов: грибы нарезаем кубиком, обжариваем на сковороде и добавляем специи по вкусу. В сковороде наливаем воду и далее загущаем массу крахмалом в течение 3 минут, постоянно помешивая. Далее снимаем с огня и добавляем нарезанный зеленый лук.
2. Готовим тесто. Просеиваем муку, добавляем воду, соль, специи, куркуму. Замешиваем тесто.
3. Для начинки: очищенный картофель выкладываем на пергамент, солим и до-

- бавляем специи по вкусу. Далее заворачиваем картофель в фольгу и запекаем в предварительно разогретой духовке до температуры 180 градусов в течение 45-60 мин.
4. Для начинки: грибы необходимо промыть, порезать кубиком и обжарить с луком до готовности.
5. Для начинки: обжаренные овощи перемешиваем с печеным картофелем.
6. Раскатываем тесто скалкой до толщины 3-4 мм.
7. Вырезаем граненым стаканом формы из теста.

8. В середину формы для вареников выкладываем 1 чайную ложку начинки, смачиваем края теста водой и формируем вареник.
9. Наливаем воду в кастрюлю и доводим до кипения, добавляем лавровый лист.
10. В кипящую воду добавляем вареники и варим в течение 6-7 мин.
11. Вариант сервировки. Готовые вареники выкладываем на тарелку, добавляем грибной соус, украшаем свежей зеленью.

Насладитесь изысканными блюдами и напитками в обрамлении классической музыки и утонченного интерьера ресторана «Васнецовъ»

Приглашаем в гости:

📍 г. Киров, ул. Спасская, 41-в, бронирование столов по ☎ 44-18-18
Удобная парковка для гостей ресторана

ВСЕ РЕЦЕПТЫ ПРЕКРАСНО ПОДОЙДУТ ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ГАСТРОНОМИИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДЛЯ ПРИДЕРЖИВАЮЩИХСЯ ПОСТНОГО ПИТАНИЯ И ВЕГЕТАРИАНЦЕВ

ПАСТА РИЗОНИ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ



Вам понадобится



30 мин.



2 порции

Паста ризони – 70 г
Цукини – 140 г
Томаты вяленые – 40 г
Песто из петрушки – 80 г
(можно взять готовый или приготовить самостоятельно)

Ингредиенты для приготовления домашнего песто из петрушки:

Петрушка – 100 г
Масло подсолнечное – 100 г
Орех кешью жареный – 30 г
Соль – по вкусу

Инвентарь для приготовления:

Кастриуля
Сковорода
Разделочная доска
Нож
Блендер

1. Готовим соус песто из петрушки. Мытую петрушку очищаем от стебля и кладем в стакан для блендера, добавляем подсолнечное масло и жареный кешью, а затем пробиваем.

2. Пасту ризони отвариваем в подсоленной воде.
3. Пока варится паста, режем цукини на тонкие круги, далее разрезаем их пополам, чтобы получился полукруг. Вяленые томаты также режем напополам.

4. Обжариваем цукини. Когда на них появится колер, добавляем вяленые томаты, жарим ещё минуту и выкладываем пасту в сковороду, после чего все перемешиваем и снимаем с плиты.

5. Добавляем песто из петрушки и тщательно вмешиваем соус.

6. Вариант сервировки. Выкладываем пасту в центр тарелки, сверху посыпаем жареным кешью и украшаем листочком базилика.

Чем полезна паста ризони?

Ризони — форма пасты, которая меньше, чем обычная паста, и сформирована как рисовое зерно. Пищевая ценность: ризони содержит большое количество клетчатки (приблизительно 1,8 г). Это полезно для людей с проблемой пищеварения и для тех, кто хочет нормализовать метаболизм. Также паста ризони не даст проголодаться на протяжении длительного времени.

Калорийность блюда
371 ккал на 100 г

на основе анализа пищевой ценности, ризони содержит большое количество клетчатки (приблизительно 1,8 г)



СУП-КРЕМ ИЗ ПЕЧЁНОЙ ТЫКВЫ С ОВСЯНЫМ МОЛОКОМ



Вам понадобится



45 мин.



2 порции

Тыква – 300 г
Вода – 400 мл
Овсяное молоко – 200 мл
Соль – 5 г
Масло растительное – 20 г
Тыквенные семечки – 30 г
(для оформления)
Бальзамический соус – 30г
(для оформления)

**Инвентарь
для приготовления:**
Кастриоля
Сковорода
Разделочная доска
Нож
Противень
Блендер

Калорийность блюда
58 ккал на 100 г

1. Очищаем тыкву, режем ее на кубики (примерно 3 на 3 см).
2. Получившиеся кубики выкладываем на противень, добавляем подсолнечное масло, солим и перемешиваем.
3. Убираем тыкву в предварительно разогретую духовку до 180 градусов на 20 минут.
4. Для дальнейшего оформления блюда подготавливаем тыквенные семечки. На хорошо разогретую сковороду помещаем семечки и обжариваем их в течение 1-2 минут, постоянно помешивая.
5. Достаем из духовки тыквенные кубики и перекладываем в кастрию, затем заливаем водой и доводим до кипения.

6. Как только вода закипит, добавляем овсяное молоко и вновь доводим до кипения, далее снимаем кастрию с огня.
7. Получившуюся массу пробиваем блендером и досаливаем по вкусу.
8. Вариант сервировки. Половником перекладываем суп в тарелку, посередине выкладываем обжаренные семечки и поливаем бальзамическим соусом.

Чем полезен суп из тыквы?

Тыквенный суп легко усваивается, насыщая организм витаминами, минеральными солями, клетчаткой и органическими кислотами. Также это отличное блюдо в рамках правильного питания и рациона для снижения веса.

Рецепты подготовлены шеф-поваром кафе «Агата» Денисом Сумароковым.

Кухня кафе «Агата» – это сочетание гастрономических традиций вкуса и современного стиля! Приходите в гости и откройте для себя новую «Агату»!

☑ ул. Маклина, 56,
ежедневно 11:00-23:00
☑ Бронирование
столов по т. 43-14-14



Тыквенный суп легко усваивается, насыщая организм витаминами



ТОСКАНСКИЙ РЕЦЕПТ ФЕГАТИНИ

РЕЦЕПТ ФЕГАТИНИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА ФИЛИППО СПАДИ



Вам понадобится

🕒 20 мин.

👤 3 порции

Печень кролика – 300 г
Сердечки куриные – 300 г
Панировочные сухари – 200 г
Шалфей – щепотка
Оливковое масло
extra vergine – 200 мл
Соль-перец по вкусу
Томаты – 200 г
Чеснок – 1 зубчик

Печень кролика должна быть маленького размера. Если такой нет, то можно разрезать напополам.

1. Смешать соль и шалфей.
2. Сердечки и печень обвалить в панировочных сухарях с добавлением соли и шалфея.
3. Нарезать на кубики томаты и мелко порубить чеснок.
4. Обжарить их в масле до золотистой корочки.

5. Опустить в сковороду панированные сердечки и печень.
6. Жарить 5-7 минут на максимальном огне.

Польза печени

Печень кролика низкокалорийный продукт, хорошо влияет на сердечно-сосудистую и нормализует работу пищеварительной систем.



“ Шеф-повар Филиппо Спади:
У вас много хорошего молока, и вам
не хватает только сыра.

ПРАВИЛА ПОДАЧИ ВИНА К СЫРУ

Для приятного вечера к фегатини отличным дополнением будет вино, а к вину – сыр.

1) Градусность напитка и зрелость сыров

Вина с содержанием алкоголя ниже 12% будут хорошо сочетаться с молодыми сырами. Ко крепким винам (выше 14,5%) подойдут яркие по вкусу, зрелые сыры.

2) Равная «весовая» категория

Вино и сыр должны быть «равны». Сыр с тонким, нежным вкусом может потеряться на фоне яркого вкуса вина. И наоборот. Поэтому подбирайте пару равной интенсивности.

3) Из одной местности

Особенно выигрышными получаются «дуэты» вина и сыра из одной местности. Конечно, этого пункта сложно придерживаться в нынешних обстоятельства, но если уж стремиться к идеалу, то до конца!



РЕКОМЕНДУЕМ

Молодой #grandvátka JUNIOR обладает мягким вкусом и нежным ароматом. Поэтому сухие Prosecco, Lambrusco или всем известные Montepulciano, Valpolicella создадут с сыром хороший союз. Полугодовалый #grandvátka PREMIUM обладает более ярким вкусом. К нему можно предложить Chianti, Zin Primitivo или Prosecco. Они прекрасно раскроют вкус и аромат сыра.

Этапы приготовления фегатини



Мясо порезать на кусочки (если крупное)



Обвалить в панировочных сухарях



Порезать томаты на кубики, чеснок мелко нарубить и обжарить до золотистости



MAMA ROMA

Pasta, grill & pizza napoletana
Since 1998

Отдельная VIP-комната на 10 человек

МАМА РОМА – ЭТО:

- домашняя итальянская кухня
- традиционные блюда всех регионов Италии, приготовленные по старинным рецептам
- настоящая пицца, приготовленная в дровяной печи
- вкуснейшие домашние лимонады
- детское меню и детская комната
- мастер-классы для взрослых и детей
- фестивали, конкурсы, розыгрыши

Эксклюзивом ресторана является настоящая неаполитанская пицца, приготовленная в дровяной печи при температуре 450-470 градусов.

Тесто для пиццы делается из настоящих итальянских продуктов (мука, масло, томаты в собственном соку), которые производятся под брендом Mama Roma. Для вас всегда в наличии свежие эксклюзивные товары витрины Gourmetto. Сыры, вино, паста, соусы и многое другое для сердечного тепла и итальянского настроения.

Итоги трех лет:

- ✓ Всего продано 97 640 пицц
- ✓ Пришло 254 212 гостей
- ✓ Пробыто 133 314 чеков
- ✓ Продано 6072 литра фирменного вина Mama Roma (белого 2638 л, красного 3434 л)
- ✓ Всего из винной карты продано 30 000 л вина
- ✓ Сделано 6602 доставки до дома или офиса (доставка действует 2 года)

ВСЕГДА В НАЛИЧИИ:

1 Сицилийские оливки

Собираются специально для ресторанов Mama Roma немного недозрелыми, благодаря чему сохраняется легкое похрустывание и особенный вкус.

2 Фирменное миндальное печенье Кантучини

Используется в основном для подачи к кофе.

3 Фирменные соусы собственного производства

Соусы Песто, Mama Roma, Болоньез.

4 Фирменное вино Mama Roma – белое и красное

Вино производится в Италии специально для ресторанов Mama Roma.

5 Оливковое масло Extra Virgin, что означает «масло первого холодного прессования».

Производится также в Италии, специально для сети ресторанов.

6 Итальянский рис для настоящего ризотто

7 Томаты Mama Roma в собственном соку

Каждый будний день мы дарим всем **СКИДКУ 20%** на меню с 11:00 до 16:00!



OTTIMO!

AL
OMA
CIA?

GIRA



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Вам понадобится 20 мин.

Зелень петрушки – 10 г
Сливки – 100 г
Перец черный – 3 г
Масло оливковое – 20 г

Соус Демиглас
Паста Тальятелле – 150 г
Грибы белые – 40 г

1. На оливковом масле обжарить нарезанные тонкими слайсами белые грибы.
2. Добавить мелко нарубленную зелень петрушки, соус Демиглас, соль, перец, сливки.
3. Тушить 2-3 минуты.
4. Добавить отварные тальятелле, протушить 2-3 минуты.
5. Выложить в глубокую тарелку, **по желанию** посыпать тертым пармезаном.

Калорийность блюда
283 ккал на 100 г, белки 5, жиры 18, углеводы 27



ТИРАМИСУ

Вам понадобится 20 мин.

Маскарпоне – 500 г
Яйца – 6 шт.
Савоярди – 250 г

Сахар – 150 г
Эспрессо – 300 мл
Амаретто – 50 мл

Киров, ул. Карла Маркса, 89, пн.-вс.: 11.00-23.00
 44-33-23/730-733 8-922-993-07-33



ТОМАТНЫЙ СУП

Вам понадобится 15 мин.

Томаты Мата Рома – 350 г
Чеснок – 10 г
Оливковое масло – 10 г

Сахар
Соль
Зелень петрушки – 5 г

1. В сотейнике с разогретым оливковым маслом обжарить мелко нарезанный чеснок.
2. Добавить протертые томаты в собственном соку, соль, перец, сахар.
3. Варить 5 минут. Добавить нашинкованную зелень петрушки. Перемешать.
4. При подаче украсить греноккой из хлеба, натертой чесноком, и запеченным сыром моцарелла. По желанию дополнить моцареллу в рассоле, оливковое масло холодного отжима и листья свежего базилика.

Калорийность блюда
42 ккал на 100 г, белки 2, жиры 3, углеводы 10

1. Крепкий эспрессо охладить в глубокой миске, добавить амаретто.
2. Отделить белки от желтков.
3. К желткам добавить сахар и взбить, пока масса не побелеет.
4. Выложить взбитые желтки в большую емкость. Добавить маскарпоне и перемешать.
5. Отдельно взбить белки с щепоткой соли до образования устойчивой пены.
6. Добавить белки в массу из маскарпоне и желтков, аккуратно перемешать.
7. Каждое печенье обмакнуть в кофе и плотно уложить на дно формы.
8. На слой печенья ровным слоем нанести часть кремовой массы.
9. Повторить слой печенья и крема, украсить какао. Охладить в течении 5 часов.

Калорийность блюда
308 ккал на 100 г, белки 5, жиры 20, углеводы 26

Доставка пиццы и еды на дом по г. Кирову от 650 Р
Чтобы сделать заказ, позвоните нам или загляните на сайт в раздел доставки – dostavka.mamagrama.ru

СМЕШАТЬ И ВЗБИТЬ

Наш список смузи-коктейлей раскрасит меню вашей семьи. Экспериментируйте на кухне и удивляйте друзей. А мы вам в этом поможем!

ДИЕТОЛОГИ СОВЕТУЮТ ВЕСНОЙ ВКЛЮЧАТЬ В РАЦИОН СМУЗИ – СЫТНЫЕ И ЛЕГКИЕ КОКТЕЙЛИ ИЗ ВЗБИТЫХ ФРУКТОВ, ЯГОД, ОВОЩЕЙ, ЗЕЛЕНИ. ОНИ ПОМОГУТ ВОСПОЛНИТЬ ДЕФИЦИТ ВИТАМИНОВ, НОРМАЛИЗОВАТЬ ПИЩЕВАРЕНИЕ И УСКОРИТЬ ОБМЕН ВЕЩЕСТВ

ВОТ НЕКОЛЬКО ИДЕЙ ДЛЯ ВКУСНЫХ И ПОЛЕЗНЫХ КОКТЕЙЛЬНЫХ ПЕРЕКУСОВ:

КЛУБНИЧНО-МЯТНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Для него понадобятся: 200-300 г клубники, пара веточек мяты, половина яблока, половина банана, столовая ложка лимонного сока и 100 мл. минеральной воды без газа.

Ягоды и фрукты тщательно вымойте, очистите и порежьте на небольшие кусочки. Взбейте блендером клубнику и мяту с минеральной водой, после чего к ягодной смеси добавьте яблоко, банан и лимонный сок. Все перемешайте и взбейте.

ЧЕРНИЧНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЙОГУРТ

Для приготовления полезного смузи взбейте в блендере 100 г вымытых ягод черники, 300 г мякоти апельсина и 250 мл. натурального йогурта. Такое сочетание заменит завтрак или десерт. А еще черничный смузи можно замораживать и есть как мороженое. Дети точно будут в восторге!

ОВОЩНОЙ КОКТЕЙЛЬ С БРОККОЛИ И ШПИНАТОМ

Вам понадобится: 300 гр. брокколи (можно использовать свежие или размороженные). 1 пучок шпината, 1/2 зеленого яблока, 1/2 лимона или лайма. К брокколи добавьте сок половинки лимона/лайма, пучок шпината и порезанное зеленое яблоко. Все ингредиенты тщательно взбейте блендером.

ЗЕЛЕНый ДЕСЕРТ С КИВИ И ВИНОГРАДОМ

Положите в чашу блендера 200 г очищенных плодов киви, 150 г зеленого винограда без косточек, 10 г вымытого кресс-салата, столовую ложку меда и 150 мл. натурального йогурта. Взбейте все ингредиенты до получения однородной массы. Подавайте в высоком стакане с долькой киви.

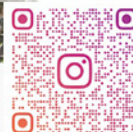
ЯГОДНО-ЦИТРУСОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Смузи на основе малины, клубники, грейпфрута и апельсина получается ярким, ароматным и невероятно полезным – витамин С, которым богаты эти фрукты и ягоды, очищает организм и способствует похудению. Чтобы приготовить такой бодрящий коктейль, взбейте блендером 100 г малины, 100 г клубники, четверть мякоти грейпфрута, четверть мякоти апельсина, добавьте 100 мл. минеральной воды без газа.

КОКТЕЙЛЬ С СЕЛЬДЕРЕЕМ, ГРЕЙПФРУТОМ И АНАНАСОМ

Ананас является одним из самых богатых источников фермента бромелайна, который способствует нормализации пищеварения и ускоряет обмен веществ.

Чтобы его приготовить, просто взбейте блендером до однородной консистенции два очищенных грейпфрута, два стебля сельдерея, два ломтика (100 г) ананаса и столовую ложку меда – витаминный напиток для стройности готов!



📍 ул. Свободы, 134, пн.-вс.: 09.00-21.00

☎ 79-61-79 📧 43snok

📱 chesnok_shop43



ЧЕЧОК



Кухня MODO от фабрики Geos Ideal. Идеальное решение для кухни-студии. В такой остров размещаем посудомоечную машину, нижнюю сушку для посуды, а также ящики для хранения посуды и столовых приборов.



Выкатные системы Blum Legrabox – лаконичный дизайн сочетается с превосходным качеством.



Система открывания дверей Wing Line от Hettich (Германия). Удобно использовать на верхних шкафах или в пеналах.

LORENA®
КАЧЕСТВО В ДЕТАЛЯХ

Gi | GEOS
ideal
ФАБРИКА КУХОНЬ



Идеальное решение при угловой кухне.



Сортировка отходов от Vauth-sagel (Германия).



Системы разделения Blum и Hettich всегда подбираются под ваш ассортимент посуды.



Выкатные колонны решают задачу рационального и удобного хранения.



Готовить приятно, когда все приборы под рукой и разложены по своим местам.

Только фурнитура ведущих мировых производителей устанавливается в кухнях фабрик «Lorena-кухни» и «Geos Ideal», которые представлены в салоне «Кухни&Техника»

«КУХНИ&ТЕХНИКА»

ул. Пролетарская, 14
(8332) 44-38-30

lorena-kuhni.ru, gi.by

lorena_kuhni_geos_ideal

salon@lorenakirov.ru

ЧАРУШИН КАБИНЕТ

обеденный зал

ИММУННЫЙ ЗАВТРАК

Каждое утро мы ждем вас на вкусный, полезный и питательный завтрак
(шведский стол)

ПРИХОДИТЕ И ПРОБУЙТЕ!

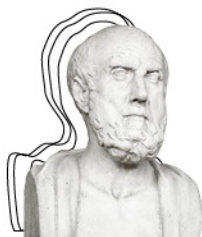


- Нежнейший творог с проростками;

- Красную рыбу домашнего засола с гречневыми блинами;

- Смузи и свежевыжатые соки и многое другое

📍 г. Киров, Ленина, 80
☎ 386-151
📱 restoran_rossia_official
📄 restaurantrussia



И твоя еда станет твоим
лекарством, а твое
лекарство будет твоей едой

Гиппократ





РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ С ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ

Вам понадобится

40 мин. – 1 час

4 порции

2 средних цукини
1/2 стакана ореховой пасты
1/3 стакана соуса песто
соль, молотый перец по вкусу

по желанию:

1 ст.л. сока лимона
1 зубчик чеснока
1 ст. л. тертого сыра

1. Нарежьте цукини тонкими полосками по 2 мм.
2. Приготовьте ореховую пасту (очищенные, замоченные миндальный и грецкий орехи измельчить в блендере).
3. Смешайте ореховую пасту с соусом песто, добавьте лимонный сок, сыр, чеснок, посолите, поперчите.
4. Разогрейте сковороду гриль и обжарьте полоски цукини. На каждую полоску намажьте по 1 ст.л. начинки и сверните рулетиком. Дайте пропитаться 1 час.

Общая польза

Очень важно заботиться о своем здоровье, поэтому мы посоветовали вам рецепт быстрого, легкого и очень вкусного блюда и раскрыли для вас секреты здоровья, стройности, красоты и долголетия.

Калорийность блюда: 120,9 ккал

Белки 7 г,
Жиры 6,3 г,
Углеводы 8,6 г

открытие месяца

У СЧАСТЬЯ НОВЫЙ АДРЕС!

ОТКРЫТИЕ КАФЕ-КЛУБА В САМОМ ЦЕНТРЕ КИРОВА

В АПРЕЛЕ НА ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КАРТЕ КИРОВА ПОЯВИЛОСЬ УНИКАЛЬНОЕ МЕСТО, ОБЪЕДИНИВШЕЕ КАЧЕСТВЕННУЮ КУХНЮ, МУЗЫКУ И ЗАЖИГАТЕЛЬНЫЙ ОТДЫХ, — «A.DRESS СЧАСТЬЯ», УГОЛ УЛ. ГЕРЦЕНА, 41/ КАРЛА МАРКСА, 75



В НОВОМ СВЕТЕ

Удачное территориальное расположение кафе-клуба в сердце Кирова позволяет не терять драгоценное время на дорогу. Сюда так и хочется зайти! Известный бренд города «A.dress счастья» сохранил свою концепцию.

ВРЕМЯ ЕСТЬ!

Жизнь полна ярких событий. Поэтому к нам приходят с разными целями: провести свидание в романтической обстановке, отметить праздники и дни рождения, провести кор-

поративы и презентации и просто отведать наши оригинальные блюда, десерты ручной работы, кофейные и другие напитки.

Команда поваров, кондитеров и бариста «A.dress счастья» готовит с любовью для наших гостей и делает все, чтобы отдых в новом месте оставлял на их лицах улыбку на долгое время!

Сытные и полезные завтраки предлагаются в течение всего дня! Истинные ценители знают, что по-настоящему отличный кофе можно выпить далеко не везде, поэтому идут к нам.

С 11:00 до 16:00 приглашаем насладиться обедами в формате бизнес-ланч! Быстро, вкусно, демократично! Мы готовим только из натуральных и свежих ингредиентов.





МЫ ЛЮБИМ ТО, ЧТО ДЕЛАЕМ

мадагаскарская ваниль, орехи, тростниковый сахар и натуральный бельгийский шоколад.

Мы дорожим каждым своим гостем, поэтому привезем все, что вы любите. Сделать заказ просто: зайдите на наш сайт adress-happy.ru в раздел «Доставка», выберите любимые блюда и ждите звонка. Ассортимент десертов обновляется ежедневно.

Для вашей безопасности все санитарные меры будут соблюдены. Ждем вас в самом центре города по новому «А.dress счастья»!

А также рады будем видеть вас в главном торгово-развлекательном центре — ЦУМе на 4 этаже, чтобы получить незабываемые эмоции от атмосферы, ароматного кофе, вкусной еды и десертов.



А если вы строите планы на вечер, закажите столик и попробуйте новинки из нашего меню. Особое внимание обратите на десерты, при изготовлении используются натуральные ягоды, фрукты, сливки,

ЕШЬ! ТАНЦУЙ! ЛЮБИ!

Каждые выходные приглашаем насладиться живой музыкой от талантливых коллективов нашего города. Зарядиться отличным настроением и провести время в «А.dress счастья»! Вы с нами? Тогда бронируйте столики!

Возьмем на себя все ваши заботы по подготовке любого праздничного торжества или официального мероприятия.



📍 г. Киров, ул. Герцена, 41/ул. Карла Маркса, 75
 ☎ 8 (8332) 44-29-00 (бронирование столов)
 ул. Воровского, 77 (ЦУМ, 4 этаж) ☎ 8 (8332) 44-29-01
 Бронирование банкетов ☎ 8 (8332) 44-29-10
 Доставка ☎ 8 (8332) 44-29-00

🌐 adress-happy.ru 📱 [a.dress442900](https://www.instagram.com/adress442900)



Калорийность блюда
122,7 ккал на 100 г

САЛАТ «ТАБУЛЕ» С ЛОСОСЕМ

 45 мин.  4 порции

 Вам понадобится

Томаты – 250 г (2-3 шт.)
Огурцы – 250 г (2-3 шт.)
Лист салата – 80 г (1-2 пучка)
Булгур отварной – 150 г
Растительное масло – 30 г
Лосось с/с – 200 г
Оливки б/к – 50 г
Руккола – 10 г
Оливковое масло – 80 г
Специи (базилик/орегано) – 5 г
Соль – 2 г
Лимон – 1 шт.

Инвентарь для приготовления:

Сковорода
Тарелка
Доска разделочная
Нож
Ложка
Лопатка

1. Огурцы и томаты нарежьте крупными дольками, нарвите лист салата и перемешайте с отварным булгуром, заправив оливковым маслом с добавлением специй и соли.

2. Выложите готовую смесь в глубокую тарелку, сверху украсьте оливками, лососем слабосоленным, нарезанным слайсами, а также рукколой и дольками лимона.

3. Готовим булгур:

- в кастрюлю с толстым дном налейте растительное масло.
- нагрейте, выложите крупу и обжарьте, помешивая, крупу до золотистого цвета 2-3 минуты.
- затем залейте ее горячей водой в соотношении с крупой.
- после закипания уменьшите огонь до минимума, накройте крышкой кастрюлю и варите еще около 20-30 минут.

- готовый булгур должен впитать в себя всю воду, заметно увеличиться в объеме и сохранить свою рассыпчатость.
- После варки булгур охладите до температуры 30-35°C и добавьте к нарезанным овощам.

ПОЛЬЗА БУЛГУРА

+ В его составе содержатся грубые пищевые волокна. Они впитывают лишнюю жидкость в организме, захватывают шлаки и токсины и выводят их наружу.

+ Крупа имеет низкий гликемический индекс, поэтому булгур – идеальный продукт для людей, страдающих сахарным диабетом и проблемами пищеварительной системы. А еще он богат витаминами группы В, Е. Сложные углеводы дают организму много энергии и надолго подавляют чувство голода.

+ Еще булгур обладает противовоспалительными свойствами, поэтому каши из него особенно полезны во время простуды.



КЛАССИЧЕСКИЙ ВАНИЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК

🕒 1 час 30 мин. 👤 6 порций

🧺 Вам понадобится

Брауни (основа):

Яйцо – 75 г (1,5 шт.)
 Масло сливочное – 90 г
 Мука – 85 г
 Сахар белый – 75 г
 Разрыхлитель – 6 г
 Грецкий орех – 40 г
 Шоколад Callebaut темный 54% – 30 г
 Какао 100% Callebaut – 7,5 г

Инвентарь для приготовления:

Блендер	Холодильник
Разделочная доска	Форма для запекания
Нож	со съемными бортами
Две глубокие миски	Столовая ложка
Бумага для выпечки	Миксер или ручной венчик
Духовка	

Чизкейковая часть:

Желатин – 10 г
 Вода – 50 мл
 Мадагаскарская ваниль – 2 г
 Сливочный сыр – 250 г
 Сливки 33% – 400 мл
 Сахарная пудра – 60 г
 Сырок ванильный – 200 г
 Лимон – 30 г

1. Готовим брауни: Взбейте масло (комнатной температуры) с сахаром до состояния густой сметаны. Добавьте яйца и продолжайте взбивать. Затем смешайте крупно нарезанные орехи, шоколад, муку, разрыхлитель и какао. Все эти ингредиенты тщательно перемешайте.

2. Выложите консистенцию в форму 24 см, на дно которой поместите пергамент. Выпекайте при 160°C 25 минут. После приготовления дайте остыть блюду до комнатной температуры.

3. Готовим чизкейковую часть. Желатин и ваниль залейте водой и поставьте настаиваться. Далее взбейте сливочный сыр, ванильный сырок с сахарной пудрой. Затем отдельно взбейте сливки до слабых пиков, добавляя в них разогретый до 60-80°C желатин, продолжайте взбивать. Добавьте к сливкам взбитый сливочный сыр и продолжайте смешивать. Смесь готова.

4. Положите в форму на 24 см пергамент (закройте им дно и бока). Затем поместите на нее корж брауни, сверху залейте чизкейковую часть. Затем силиконовой лопаткой разровняйте поверхность. Поставьте десерт в холодильник и выдерживайте там как минимум шесть часов. Спустя это время достаньте из формы чизкейк и разрежьте его горячим ножом, по желанию украсьте десерт.

Калорийность блюда
310 ккал на 100 г

ТУРЕЦКАЯ КУХНЯ У ВАС ДОМА:

ГОТОВИМ КАРНЫЯРЫК

ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ ПО-ТУРЕЦКИ
ОТ ЕЛЕНЫ КОЛЧИНОЙ, ГЕНЕРАЛЬНОГО ДИРЕКТОРА
ТУРАГЕНТСТВА TEZ TOUR В Г. КИРОВЕ



Вам понадобится



1 час

Баклажан – 1 шт.
Перец болгарский – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Помидор – 1 шт.
Подсолнечное
масло – 2 ст. ложки

Фарш – 300 г
Петрушка/кинза – пучок
Перец молотый
Соль – по вкусу
Соус/томатная паста –
1 ст. ложка

Инвентарь для приготовления:

Тарелка	Лопатка
Доска разделочная	Сковорода
Нож	Микроволновка
Ложка	Форма для выпекания

1. Баклажан промойте в воде и разрежьте вдоль на две части. Замочите их в холодной соленой воде на 30 минут, отожмите, затем смажьте подсолнечным маслом и выложите на форму. Поместите ее в микроволновку на 15 минут пока мякоть не стала мягкой. Извлеките ее.
2. Репчатый лук и чеснок очистите и мелко нарежьте. Выложите в сковороду с подсолнечным маслом.
3. Болгарский перец очистите, промойте в воде, мелко нарежьте и добавьте его к луку. Затем выложите на сковороду фарш и томатный соус. Доведите до готовности, соль, перец добавьте по вкусу. В конце покрошите зелень и помидор, все тщательно перемешайте.
4. Готовую начинку выложите в лодочки из баклажанов. Подавайте блюдо горячим.

РАСШИРЯЕМ ГРАНИЦЫ ВКУСА

Живите вкусно без границ! Откройте для себя турецкую кухню! Карныярык — одно из очень популярных традиционных блюд страны султанов. Просто, ароматно и полезно!



Калорийность блюда
414 ккал на 100 г, белки 14,
жиры 32, углеводы 18

*Фарш можно заменить на грибы или овощи,
тогда блюдо подойдет для постящихся.*

Попробуй мир на вкус!

Прямые рейсы | Раннее бронирование | Эксклюзивные туры | Выгодные скидки

Кипр

- Flora Maria Annex 3* (Айя-Напа), 32 950 Р
- Royal Apollonia 5* (Лимассол), 58 200 Р

Египет

- Virginia Sharm 4*, 64 100 Р
- Albatros Aqua Park Resort 4*, 69 950 Р
- Barcelo Tiran Sharm 5*, 77 100 Р



Турция

- Lonicera World 4*, 24 900 Р
- Grand Park Kemer 5*, 29 800 Р
- Adalya Elite Lara 5*, 43 500 Р

ОАЭ

- Grand Central 4* (Дубай), 50,500 Р
- Coral Beach Resort Sharjah 4*, 58 950 Р
- DoubleTree by Hilton Hotel Ras Al Khaimah 4*, 59 905 Р

Куба

- Memories Caribe Beach Resort 4* (о. Кайо Коко), 88 950 Р
- Ocean Varadero El Patriarca 5*, 91 800 Р

вылет с Москвы 21.04./22.04 на 7 н. 78 дн. на 1 взрослого при 2-х местном размещении (включен авиаперелет, трансфер, проживание, питание и мед.страховка)

- 📍 teztour-kirov.ru
- 📍 г. Киров, ул. Спаская, 59, ул. Московская, 7
- 📞 teztour_kirov
- 📞 т.: (8332) 57-68-28, 78-50-40, 78-94-44
- 📞 teztourkirov

*Цены указаны на одного человека при двухместном заселении в отеле.

Подробнее о турах на сайте





ЛЮБИМОЕ БЛЮДО СЫНА

МЫ ПОДНИМАЕМСЯ К НЕЙ НА ЭТАЖ, ДВЕРЬ ОТКРЫВАЕТСЯ, ЗВУЧИТ ПРИЯТНАЯ МУЗЫКА, И НА ПОРОГЕ НАС ВСТРЕЧАЕТ ОНА — КОРОЛЕВА «ВИКТОРИИ». А ТОЧНЕЕ — ЕЛЕНА ТОПОРОВА, ЗАМЕСТИТЕЛЬ ДИРЕКТОРА СЕТИ ОПТИК «ВИКТОРИЯ».

СЛЕДОВАТЬ ПРИНЦИПАМ

Побывав в гостях у Елены, мы записали себе особенный рецепт домашней пиццы — любимого блюда сына Елены — Сергея. Также нам удалось немного узнать о кулинарных традициях этой семьи.

В семье Елены широкий диапазон вкусовых предпочтений. Тетя Елены любит готовить плов, а салат «Шуба» в семье готовит только мама. Он у Елены са-

мый любимый. Сын Сергей почти не ест овощи, поэтому овощные блюда Елена часто готовит, разделив на две части: одна с овощами, другая без овощей. Вот и в этот раз домашнюю пиццу Елена и Сергей готовили согласно этому принципу.

Попробуйте и вы повторить этот рецепт у себя дома. Готовьте всей семьей!

Попробуй с разных сторон:
пицца поделена на овощную
и мясную половинки



Тесто для пиццы готовится
очень просто — мука и вода



ПИЦЦА «ДВЕ ПОЛОВИНКИ» ОТ ЕЛЕНЫ ТОПОРОВОЙ



Вам понадобится



30 мин.



4 порции

Для теста

Мука – 200 г
Вода – 200 мл

Для начинки

Кетчуп – 2-3 ст.л.
Сосиски – 4 шт
Сыр тертый – 100 г
Помидор – 1 шт.
Болгарский перец – 1 шт.
Масло оливковое –
2-3 ст.л.

Калорийность блюда

696,2 ккал на 100 г, белки
12,4, жиры 33,6, углеводы
84,5

1. Для начала приготовим тесто для пиццы. Муку засыпаем в миску, добавляем воду. Вымешиваем получившуюся массу до однородного состояния. Должен получиться достаточно плотный, но мягкий эластичный ком.

2. Затем этот ком необходимо раскатать с использованием достаточного количества муки. Пицца должна быть круглой, а не квадратной. Тесто должно быть тонким.

3. Берем противень, смазываем его оливковым маслом с помощью силиконовой кисточки. Выкладываем на него наше раскатанное тесто.

Сверху наливаем соус или кетчуп и распределяем его ложкой по всему тесту.

4. Теперь готовим начинку. Сосиски чистим и режем на кружочки. Моем помидор и перец и нарезаем их на кусочки. Сыр натираем на терке в отдельную миску.

5. После этого можно выкладывать начинку – сначала нарезанные кружочками сосиски, на другую половину помидор и перец, а сверху мы покрываем все тертым сыром.

6. Отправляем прекрасную пиццу в разогретую до 220 градусов духовку на 10-15 мин. Пицца готова! Все к столу!

МОРЕ БЛИЖЕ, ЧЕМ ВЫ ДУМАЕТЕ

- Гастро-ресторан «Арбат» – это всегда свежие и живые морепродукты: морские ежи, мидии, устрицы, гребешки и крабы, живущие в аквариумах с настоящей морской водой
- Всегда свежайшая охлажденная морская рыба: семга, палтус, треска



Если у вас под рукой нет необходимого набора ингредиентов, доверьте приготовление нам!

Всегда ждем вас в ресторане «Арбат», гарантированно доставим вам гастрономическое удовольствие!

АРБАТ

GASTRO RESTAURANT

📍 г. Киров, ул. Московская, 52

☎ 206-307

📧 arbatgastro

ТОМ ЯМ – ТРАДИЦИОННЫЙ СУП НАРОДОВ ТАИЛАНДА И ЛАОСА.



Вам понадобится



1 порция

Креветка ботан – 1 шт. (80 г)
Мидии беломорские – 3 шт. (50 г)
Тигровые креветки – 3 шт. (40 г)
Командорский кальмар
очищенный – 30 г
Королевские шампиньоны – 40 г
Крабовый бульон – 300 мл

«Чили-паста» для том яма – 30 г
Лемонграсс свежий – 20 г
Галангал – 20 г
Листья каффир-лайма – 2 г
Рыбный соус – 10 г
Сок лайма – 10 г
Рис – 30 г

1. В сотейнике прогрейте крабовый бульон (в домашних условиях можно заменить на рыбный бульон), добавьте чили-пасту.
2. Лемонграсс слегка отбейте молотком для полного раскрытия вкуса и нарежьте вдоль, добавьте в бульон.
3. Корень галангала нарежьте тонкими пластинками, добавьте в бульон.
4. Пока бульон варится, очистите тигровые креветки и кальмара.
5. Кальмар нарежьте кольцами. В слегка кипящий бульон добавьте тигровые креветки, кольца кальмара, беломорские мидии и креветку ботан целиком, королевские шампиньоны дольками.
6. Перемешайте и добавьте рыбный соус и листья каффир-лайма (предварительно слегка помните листья). Доведите до кипения, попробуйте на вкус, доведите до идеального вкуса, используя сок лайма, соль, сахар и рыбный соус.

Подача:

- Красиво выложите в блюдо морепродукты со стеблями лемонграсса
- Залейте бульоном, сверху выложите креветку ботан.
- Рис подайте отдельно, его задача при необходимости оттянуть лишнюю остроту.

Приятного аппетита!



• **СЕТ «ТУТТИ- ФРУТТИ»**

для любителей сладкого, с оригинальными вкусами, альтернатива обычному торту



НОВИНКА!

• **СЕТ «НА ЛАЙТЕ»**

подходит для приверженцев фитнес-меню, ПП, вегетарианцев



ЯПОНО
МАНИЯ



ДНИ РОЖДЕНИЯ В ОФИСЕ С



• **СЕТ «КОМБО ФРИ»**

для компании из 3-4 человек с разными вкусами



• **СЕТ «КОРПОРАТИВИЩЕ»**

для компании из 5-10 человек

📍 г. Киров

📍 г. К-Чепецк

Мы в соцсетях:

☎ (8332) 735-166

пн.-вс.: 10:00 – 23:00

📱 уарономаниа

📱 уарономаниа_kirov

Переходите
по QR коду





Алексей Корнаухов,
владелец студии Pro Вкус

НА ВКУС И ЦВЕТ

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ PRO ВКУС — НОВЫЙ ФОРМАТ ОТДЫХА
В НАШЕМ ГОРОДЕ. ДАВАЙТЕ ГОТОВИТЬ ВМЕСТЕ!

Что мы организуем?

- кулинарные мастер-классы
- незабываемые корпоративы
- самые веселые детские праздники
- потрясающие дни рождения для взрослых и детей
- фееричные девичники/мальчишники/ вдохновляющие тимбилдинги

Мы находимся по адресу

📍 ул. Карла Маркса, 75, 2 этаж
(р-н Театральной площади)

» **Алексей Корнаухов — владелец студии Pro Вкус:** «В нашей кулинарной студии вы научитесь готовить блюда грузинской, итальянской, средиземноморской и других кухонь мира с самыми крутыми профессионалами нашего города, а также узнаете секреты работы профессионалов, лайфхаки от шефов.

Главное преимущество — особая атмосфера, царящая в нашей студии и располагающая к прекрасному времяпрепровождению и незабываемым эмоциям» 📌

📧 pro_vkus43

📺 pro_vkus





ЛОСОСЬ НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ С СОУСОМ ШАМПАНЬ



Вам понадобится



1 час



1 порция

Лосось филе – 180 г
 Кабачки/цукини – 80 г
 Баклажан – 50 г
 Перец болгарский – 40 г
 Тимьян свежий для рыбы – 3 г
 Масло растительное – 30 г
 Соль, перец
 по вкусу

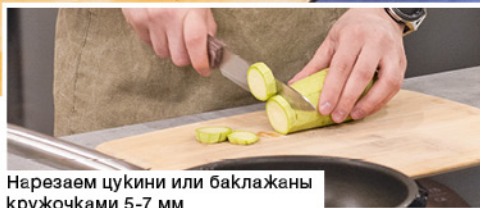
Для соуса Шампань:

Лук репчатый – 30 г
 Масло растительное – 10 г
 Тимьян – 2 гр
 Вино белое – 20 гр
 Сливки – 40 гр
 Соль, перец

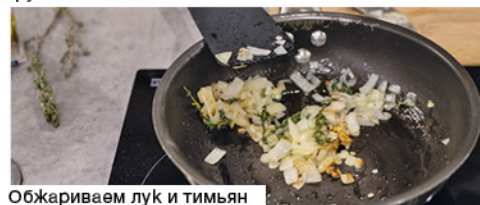
1. Филе лосося маринуем с солью, перцем и тимьяном 15-20 минут.
2. Кабачок/цукини, баклажаны нарезаем кружочками примерно 5-7 мм, перец нарезаем треугольниками 4-5 см маринуем солью и перцем, перед обжариванием заправляем маслом.
3. Обжариваем рыбу с трех сторон и доводим до готовности в духовке при температуре 180 градусов 10-15 минут.

4. Готовим соус. Обжариваем лук с тимьяном до золотистого цвета (можно с чесноком), добавляем вино белое сухое, выпариваем и добавляем сливки. Доводим до вкуса солью и перцем.
- Соус выкладываем на тарелку, затем овощи и сверху рыбу.

Калорийность блюда
 173 ккал на 100 г



Нарезаем цукини или баклажаны кружочками 5-7 мм



Обжариваем лук и тимьян



Добавляем вино белое сухое, выпариваем



Добавляем сливки, доводим до вкуса солью и перцем



РЫБКА МОЯ!

РЕЦЕПТАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕЖНЕЙШЕЙ РЫБЫ И САЛАТА «САМЫЙ ЛУЧШИЙ ДЕНЬ» С НАМИ ПОДЕЛИЛСЯ СТАНИСЛАВ СЫРЧИН, ДИРЕКТОР ЮРИДИЧЕСКОЙ КОМПАНИИ «ВЕРДИКТ ПЛЮС.»



Вам понадобится



90 мин.



2 порции

Для рыбы:

Дорадо – 2 шт.
Сибас – 2 шт.
Лимон – 1 шт.
Соевый соус – 20 мл
Специи для рыбы (орегано) – 4 щепотки

Для салата:

Руккола – 1/2 уп.
Салат айсберг – 1/2 кочана
Помидор большой – 1 шт.
Авокадо средний – 1 шт.
Апельсин средний – 1 шт.
Брынза – 1/2 уп.
Инжир – 5 шт.
Оливки – 1/2 банки
Орехи кедровые – 1 большая горсть

Для салатной заправки:

Соевый соус – 50 мл
Бальзамический уксус – 50 мл
Горчица зерновая – 2 ст.л. с горкой
Масло оливковое – 10 мл
(можно не добавлять)
Специи любые – 1 ч.л.
Мед – 2 ст.л.





1. Рыбу моем и чистим
2. Лимон режем тонкими дольками
3. Каждую рыбку выкладываем на фольгу, поливаем соевым соусом, добавляем специи, ломтики лимона и заворачиваем
4. Когда все рыбки «упакованы», выкладываем их на противень и отправляем в предварительно разогретую до 200 градусов духовку на 12-15 мин.

В это время готовим салат

1. Обжариваем кедровые орешки на сухой сковородке или в микроволновке
2. Моем овощи, фрукты и зелень
3. Руками разрываем листья салата айсберг, добавляем рукколу
4. Режем на кубики помидор
5. Авокадо очищаем и режем тонкими полукольцами
6. Апельсин режем, очищаем от кожуры, косточек и перепонок. Затем мякоть режем на мелкие дольки
7. Брынзу разрезаем на мелкие кубики

- или брусочки
8. Инжир режем мелкими кусочками, добавляем в салат
9. Оливки выкладываем поверх салатной подушки
10. Украшаем салат обжаренными орешками

Готовим восхитительную заправку

1. В красивой и достаточно глубокой посуде смешиваем все ингредиенты
 2. Интенсивно перемешиваем их до получения однородной консистенции
- Можно доверить это таинство гостям или даже детям!*
- Заправляем салат непосредственно во время подачи, не раньше!
- Каждый гость может добавить себе заправки по своему личному вкусу.
- Вынимаем рыбу из духовки и подаем к сервированному столу на тарелках.
- К рыбе и салату отлично подойдет белое сухое вино.





ВСТРЕТИМСЯ В «НЬЮ-ЙОРКЕ»!

КОФЕЙНЯ, ГДЕ ЧАСЫ НЕ СПЕШАТ

РАНЬШЕ К НАМ ПРИХОДИЛИ ЗА АТМОСФЕРОЙ, А СЕЙЧАС ЕЩЕ И ЗА ВКУСНЫМ КОФЕ! — ИЛЬЯ ШИШКИН, ДИРЕКТОР



ВСЕ ПО...

— Попить ароматный свежесваренный кофе, подкрепиться свежим чизкейком, поиграть в настольные игры, покидать дартс и, конечно, пообщаться с друзьями! В New York Coffee нет ни очередей, ни счетов и официантов! Главная валюта здесь — время. А оно, как известно, — деньги, остальное в нашем антикафе — бесплатно и welcome-coffee уже включен в стоимость! Здесь нет никакого подвоха. Вы платите лишь за минуты, проведенные внутри тайм-кофейни на Карла Либкнехта, 71 на Театральной площади. Итак, время пошло!

ПОЧЕМУ УТРОМ СТОИТ?

Мы точно знаем, что нельзя купить счастье, чего не скажешь о кофе. А это почти одно и то же. Начните свое утро именно с этого культового напитка сотен миллионов людей на планете. Ради него хочется пойти на все! Даже на работу. Поэтому сначала захватите с собой кофе из нашей кофейни, а потом и весь мир!

New York Coffee открыт ежедневно с 9 часов. Насладитесь свежесваренным ароматным кофе. Любой напиток мы приготовим на молоке по вашему вкусу: обычном, миндальном, кокосовом или соевом. И даже если вы сторонник традиционного молока, все равно стоит попробовать любимый капучино на растительном. А если вдруг вы не знаете, что вам хочется, то в меню есть фирменный кофе. Это кофе-сюрприз — его вкус невозможно предугадать, он всегда готовится на усмотрение бариста.

За время пандемии количество посетителей, которые выбирают наш



кофе с собой, кратно выросло. Это значит, что нам доверяют. А еще у нас до сих пор действует система «5-й стаканчик бесплатно». Согласитесь, всегда приятно получать подарки?

МЕСТО ДЛЯ ВАШИХ ИДЕЙ

Помимо формата to go, вы всегда сможете задержаться в нашем атмосферном месте. Кстати, здесь намного уютнее, чем в офисе! Очень часто к нам приходят поработать с ноутбуком или полистать утренние новости за чашечкой кофе.



единый — 2,5 руб/мин, а после 100 минут время не учитывается поэтому максимальный чек составит всего 250 руб.

НОЧЬ. КОФЕ. АТМОСФЕРА.

New York Coffee — это уютное место для встреч с друзьями. У нас отдельная игровая комната с тремя консолями PS/4, а также кикером, дартсом и множеством популярных настольных игр для разных компаний и возрастов. Как говорится, делу — время, а потехе — час, хотя лучше два! У нас некогда скучать. Для бронирования мест напишите в наши соцсети или позвоните.

Каждую неделю в кофейне проходит открытый микрофон. Выступить может каждый. Лучшие комики города встречаются здесь с шутками, вкусным кофе и импровизируют.

Иногда по вечерам в New York Coffee звучит живая музыка и авторские песни. Настроение гостям создают музыкальные коллективы города и сольные исполнители. В выходные собираются любители интеллектуальных игр: «Мафия», «Что? Где? Когда?», а также проходят игротеки по настолкам.

Если американская и английская культуры вам близки, то добро пожаловать в English Club! Уже несколько лет клуб разговорного английского по четвергам собирает у нас всех желающих. Гости общаются на английском, играют в игры, проходят квесты, поют песни и, конечно, все это происходит за чашечкой кофе.

Кофе, как и книга, — много не бывает, поэтому мы ждем вас в гости. Тайм-кофейня New York Coffee — уютное место для встреч!



КАК ПОЯВИЛСЯ РАФ-КОФЕ

По легенде, этот напиток родился в результате экспериментов в одной из московских кофен в 1996 году. Постоянный гость по имени Рафаэль отказывался от обычных кофейных напитков и просил бариста придумать что-то новое для него. В результате появился напиток «для Рафа». Он был с более мягким и сладким вкусом, чем обычные кофейные напитки с молоком. Позже и другие гости оценили новинку и стали просить «кофе как Рафу». Постепенно название сократилось до «Раф». Позже с переходом бариста в другие кофейни этот напиток стал завоевывать свою популярность и там.

В New York Coffee вы можете попробовать особый Цитрусовый Раф, на цитрусовом сахаре, который мы готовим сами. Эти нотки вкуса никого не оставят равнодушным.

Гости кофейни:

Ольга Нелюбина (Шубы из искусственного меха DaMiNe), Тамара Иванова (студия Bohème), Валерия Летягина (студии рекламы LerOy company)

ЧТО НУЖНО, ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНЫЙ КОФЕ?

- Правильное зерно свежей обжарки.
- Чистейшая вода, имеющая TDS ~ 150 мг/л*.
- Профессиональное оборудование: кофемашина, кофемолка, весы и др. аксессуары бариста.
- И, самое главное, — опыт, который приобретается при постоянном совершенствовании своих навыков и любви к кофе.

* Минерализация (TDS) — общее количество минералов в воде.

Для вас открыты зал с камином, где вы всегда сможете найти удобное рабочее место. Две отдельные комнаты вместимостью до 10 человек для проведения закрытых встреч и мероприятия.

К вашим услугам проектор для презентаций, флипчат и высокоскоростной интернет. В арт-пространстве кофейни вы можете проводить различные мероприятия до 50 человек. Тариф



📍 г. Киров, ул. Карла Либкнехта, 71
☎ 46-96-99
📱 ny_coffee_kirov

выбираем эко



НОВЫЙ ИНГРЕДИЕНТ ВАШЕЙ ПОЛЕЗНОЙ ТАРЕЛКИ

РАПСОВОЕ МАСЛО ИМЕЕТ ПРИЯТНЫЙ ВКУС, ОНО УНИВЕРСАЛЬНО — ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ЖАРКИ, ЗАПРАВКИ САЛАТОВ И МНОГОГО ДРУГОГО

«Северное оливковое» — так называют специалисты рапсовое масло. При меньшей цене по своим свойствам рапсовое масло ничем не уступает, а по ряду показателей превосходит оливковое.

ХАРАКТЕРИСТИКИ РАПСОВОГО МАСЛА, ВАЖНЫЕ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- **Близкий к идеальному баланс (1:2) кислот Омега-3 и Омега 6**

Омега-3 и Омега-6 кислоты — крайне важные элементы для развития и правильной работы живых организмов. При правильном балансе кислоты Омега-3 снижают риск сердечно-сосудистых заболеваний. Для сравнения: в оливковом масле соотношение 1:20; в подсолнечном 1:130.

- **Наименьшее содержание насыщенных жирных кислот.** Содержание насыщенных жирных кислот в рапсовом масле не превышает 7%. Это в 2 раза меньше, чем в оливковом масле.
- **Высокая точка горения – 240°C.** Благодаря этому масло сохраняет все питательные и полезные вещества, не выделяет вредных веществ при использовании его для жарки.
- **Богато витамином Е** Полезно для глаз, кожи, волос, а главное — иммунной системы.

Лебяжский завод растительных масел (ЛЗРМ) – современное предприятие, специализирующееся на производстве рапсового масла.

Мы осуществляем полный цикл производства: от возделывания культуры до поставки продукции на полки магазина.

При производстве масла мы применяем только метод холодного прессования – температура переработки не превышает 40 градусов по Цельсию, не используются химические растворители.

Ежегодно мы поставляем более 10 млн литров рапсового масла, которое вы можете найти на полках магазинов под собственными торговыми марками «Унше».

Лебяжский завод растительных масел поставляет свою продукцию по России, в Китай и страны Европы.

ПО СТАТИСТИКЕ, ОКОЛО 60% ЕВРОПЕЙЦЕВ ИСПОЛЬЗУЮТ РАПСОВОЕ МАСЛО. В ИЗРАИЛЕ ЭТОТ ПРОЦЕНТ ВЫШЕ — ЭТОТ ВИД ПРОДУКЦИИ ПОПУЛЯРЕН У 80% ЖИТЕЛЕЙ.

- **Насыщено фитостеролами.** Фитостеролы позволяют сохранить положительную активность клеток, помогая функционировать иммунной системе
- **Без ГМО и искусственных компонентов.** Идеально для диет



Лебяжский Завод
Растительных Масел

ООО «Лебяжский ЗРМ»
ИНН 4315007374
ОГРН 1154350003840

☑ [unse.ru](https://www.unse.ru)

☑ rapsovoemaslo_unshe

☑ maslo_unshe ☑ info@lpvo.ru





ПОЛЕЗНЫЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ С АВОКАДО И СЕЛЬДЕРЕЕМ

🕒 10 мин 🧑 2 порции

🛒 Вам понадобится

Половинка авокадо средней спелости
 Корень сельдерея
 Салат айсберг
 Огурец – 1 шт.
 Крупный помидор – 1 шт.
 Зелень
 Соевый соус, лимонный сок, прованские травы (например, базилик)
 Черный перец
 Рапсовое масло

1. Нарежьте ломтиками авокадо, мелкой соломкой сельдерея, огурец, а помидоры кубиками.

2. Салат порвите руками.

3. Все ингредиенты выложите в салатницу, перемешайте.

4. Теперь нужно приготовить

заправку: смешайте рапсовое масло с лимонным соком, соевым соусом, специями.

5. Еще раз хорошо переме-

шайте ингредиенты с заправкой. Готово! Можно подавать к столу.

Приятного аппетита!

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН

🕒 2 часа 🧑 4 порции

🛒 Вам понадобится

Картофель – 4 шт.
 Ветчина – 200 гр.
 Чеснок – 4 зубчика
 Сливки – 200 гр.
 Молоко – 100 мл
 Сыр – 300 гр.
 Мускатный орех – на кончике ножа
 Молотый черный перец по вкусу
 Рапсовое масло



1. Картофель чистим и нарезаем тонкими ломтиками. Одновременно нарезаем ветчину тоже тонкими ломтиками.

2. Берем форму для выпекания с высокими бортиками и смазываем рапсовым маслом «Унше».

3. Ломтики картофеля и ветчины аккуратно укладываем

слоями в форму — сначала картофель, затем ветчину. По своему усмотрению выкладываем ветчину в 1 или 2 слоя.

4. Закрываем все слоем картофеля. Чистим чеснок и измельчаем его.

5. Перемешиваем сливки, молоко, мускатный орех, измельченный чеснок, соль, добав-

ляем черный перец по вкусу.

6. Заливаем готовой смесью форму с картофелем и ветчиной.

7. Отправляем эту красоту в духовку на 20 минут и выпекаем при 270 градусах — пока

не «закипит».

8. Далее выпекаем еще 1,5 часа (90 минут) при темпе-

ратуре 180 градусов.

9. Готовый graten посыпаем тертым сыром. Ставим снова в духовку и ждем пока сыр подрумянится (примерно 5-10 минут в зависимости от сорта сыра).

10. Достаем вкусный и ароматный картофельный graten. Приятного аппетита!

выбираем эко

НУТРИЦИОЛОГ ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА

Сертифицированный фитнес-тренер и нутрициолог Мария Казакова делится полезными советами со всеми, кто хочет начать питаться правильно.

Марафон – это двухнедельный курс для тех, кому нужно быстро скинуть лишние килограммы, или для тех, кто не может решиться на полноценную программу питания и желает себя проверить.

Суть программы:

Вы можете подобрать оптимальное для себя количество дней, минимум – 14. Цена за 2 недели – 2700 рублей.

Раз в неделю вам высылаются меню по питанию и второе меню. Конечно же, работаем под моим контролем: ежедневные отчеты с фото комментируются мною, если есть ошибки – исправляем. Это не диета, так питаться можно на постоянной основе!

Также основные – полноценные программы питания подробно расписаны на моем сайте mary-diet.ru

Составление индивидуальной программы питания по вашему режиму дня с сопровождением и контролем на 1,5 месяца – 7 000 р.

По программам питания я работаю со следующими группами людей: дети от 6 лет, мужчины, женщины, беременные женщины, кормящие мамы, старшее поколение.

От меня без результата еще никто не уходил!

АВТОРСКИЕ КНИЖКИ МАРИИ КАЗАКОВОЙ «ХУДЕЙ ЛЕГКО»

1. «Рецепты по формуле программы»
2. «Советы»
3. «Десерты»
4. «Меню»
5. «Рецепты для ПП»

Книжки лучше покупать по очередности или все вместе, так как все они взаимосвязаны и последовательны. Высылаю в печатном или в электронном варианте.



Мы не будем считать калории и взвешивать еду, это уже каменный век. Суть моих программ – правильное сочетание продуктов. Ведь за счет этого и достигается процесс снижения веса. Это не диета, это нормальная система питания без голодовок. В программах могут участвовать даже дети и беременные женщины. Ко мне часто обращаются люди с сахарным диабетом, я помогаю им подобрать правильный рацион.

РЕЦЕПТ САЛАТА «ТБИЛИСИ»



Вам понадобится

🕒 40 мин.

Говядина (отварить) – 300 г
 Фасоль красная консервированная – 1 банка
 Перец болгарский – 1 шт.
 Чеснок – 2 зубчика
 Лук красный – 1/2 небольшой луковицы
 Грецкие орехи – горсть

Кинза
 Лимонный сок – 1/2 ст.л.
 (Можно заменить яблочным или винным уксусом)
 Масло оливковое
 Соль
 Перец
 Специи



1. Нарезаем соломкой отварную говядину, перец и красный лук.
2. Лук залить кипятком на пару минут, слить воду. Так мы избавимся от горечи.
3. Чеснок и зелень мелко крошим. Орехи мелко рубим.
4. Все ингредиенты смешиваем, заправляем оливковым маслом и лимонным соком.
5. Солим и перчим по вкусу. Дать настояться 30 минут. Приятного аппетита!

КУРС ПО ПРАВИЛЬНОМУ ПИТАНИЮ

ХУДЕЙ ЛЕГКО

☎ 8-912-337-10-97,

🌐 mary-diet.ru, 📧 hydeilegkokirov

Кристина Гвидиани,
автор блога о еде
@svan_salt. Произ-
водство и продажа
грузинской приправы
«Сванская соль».

Екатерина
Фоминых, осно-
ватель фермы
#зеленотфомы

ТВОРЧЕСКИЙ ТАНДЕМ

ЛЕГЕНДАРНАЯ ГРУЗИНСКАЯ
ПРИПРАВА – СВАНСКАЯ СОЛЬ
И ПОЛЕЗНЫЙ СУПЕРФУД
МИКРОЗЕЛЕНЬ ФОМА В ОДНОМ
МЕСТЕ? ЭТО К ВКУСНОМУ САЛАТУ!

ЛЕГКИЙ САЛАТ С ГРЕЙПФРУТОМ И КРАСНОЙ РЫБОЙ



Вам понадобится



2 порции

1/2 розового грейпфрута
Огурец свежий – 1 шт.
Помидоры Черри – 10 шт.
Сл/с форель/семга – 150 г

Салат айсберг – 1/3 часть
Микрозелень
Красный лук – немного
1/2 авокадо

Соус:

Оливковое масло – 4 ст.л.
Сванская соль – щепотка

Уксус рисовый – 1 ст. л.

1. Все ингредиенты нужно вымыть и хорошо высушить или промокнуть от влаги.
2. Огурцы нарезать тонкими кружочками, помидоры черри пополам, салат айсберг на крупные квадраты, а красный лук — тонкими кольцами. Грейпфрут отделяем от пленки и косточек, режем на полукольца. Красную рыбу тоже нужно нарезать тонкими прямоугольными кусочками.
3. **Готовим соус из авокадо:**
1/3 чищеного авокадо кладем в блендер, добавляем оливковое масло 1 ч.л. и 3 ч.л. воды, щепотку соли и перца и взбиваем до пюре.
4. Красиво раскладываем огурцы и грейпфрут по кругу. В середину кладем айсберг, соус из авокадо, черри и кольца лука. По краям раскладываем завернутую трубочкой форель.
5. Солим сверху сванской солью, добавляем рисовый уксус по вкусу и оливковое масло.
6. Украшаем микрозеленью.



8-922-992-23-32
microgreens_by_foma

8-922-930-55-84
svan_salt





ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА - ЦЕНТР ARTWAY

РЕЦЕПТ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА

КУЛИЧ ПАСХАЛЬНЫЙ

🕒 4 часа 👤 1 шт. – 450 г.

🍳 Вам понадобится

Для теста:

Мука – 150 г
Молоко – 50 г
Яйцо куриное отборное – 1 шт.
Масло сливочное – 50 г
Сахар-песок – 55 г
Дрожжи прессованные – 7,5 г
Соль – 1 г
Изюм – 25 г
Цукаты – 15 г
Ванилин – 1 г



Иван Хонин, шеф-повар ресторана «FOUR»

Цедра апельсина – 2 г
Орех мускатный – 1 г

Для оформления:

Яйцо куриное отборное – 1 шт.
Сахар-песок – 50 г
Маршмеллоу – 30 г
Посыпка кондитерская – по усмотрению

1. Готовим опару: в подогретом до 35-40°C молоке растворим живые прессованные дрожжи, 17 г сахара и 50 г муки.
2. Емкость с опарой накрываем пищевой пленкой либо полотенцем, убираем в теплое место, чтобы опара увеличилась в объеме в 2 раза.
3. Куриные яйца разделяем на белки и желтки и взбиваем по отдельности: желтки с оставшимся сахаром, а белки с ванилином и солью.
4. В подымающуюся опару добавляем взбитые желтки и белки, растопленное сливочное масло тщательно перемешиваем. Добавляем муку, изюм, цукаты и апельсиновую цедру. Полученное тесто вновь накрываем и

даем «отдохнуть» 30 минут.

5. Готовое тесто выкладываем в форму, заполняя ее на 1/3. Затем вновь ставим в теплое место, чтобы тесто поднялось в два раза.

Кулич выпекаем в 2 этапа:

1) 10 мин. при t 180°C
2) 20-25 мин. t 160°C
Готовый кулич покрываем кремом из взбитых с сахарной пудрой белков и кондитерской посыпкой. Также можно украсить зефиром или маршмеллоу.

Калорийность блюда:
1 602,8 ккал на 100 г

ВСЕ НАЧИНАЕТСЯ С ВАШЕЙ КУХНИ !

📍 Салон: г.Киров, ул.Комсомольская д.14

📞 spectrumk.ru ☎ (8332) 21-22-01 ✉ Kuhnya.spectrum@mail.ru

📷 instagram.com/kuhni.spectrum 📺 vk.com/kuhni.spectrum





**ХАУЗ МАРКЕТ – МАГАЗИН ТОВАРОВ
ДЛЯ ДОМА. БОЛЕЕ 25 000 НАИМЕНОВАНИЙ**

📍 г. Киров, ул. Воровского, 87

☎ 7 (8332) 63-57-62

🌐 hauzmarket

📍 г. Киров, ул. Воровского, 106

☎ 7 (8332) 22-53-63

🌐 hauzmarket

RAW ЧИЗКЕЙК С АВОКАДО И МАСКАРПОНЕ

👩‍🍳 Вам понадобится

🕒 30 минут

🕒 постоять 2 часа

👤 6 порций

Печенье Oreo – 200 г
Сливочное масло – 40 г
Желатина – 10 г
Авокадо – 1 шт.
Маскарпоне – 200 г
Лайм – 1 шт.
Сливки – 50 мл.
Сахар – 50 г
Фисташки для украшения

1. Выстелить дно разъёмной круглой формы размером 18 см бумагой для выпечки, желатин заранее замочить согласно инструкции на упаковке (в нашем случае это 50 мл воды на 10 г желатина).
2. Перемолоть печенье блендером в крошку, добавить растопленное сливочное масло, хорошо перемешать и вы-

ложить в форму, утрамбовать ложкой ровным слоем и убрать в холодильник.
3. Авокадо очистить и мелко нарезать или размять вилкой, сбрызнуть соком лайма, чтобы оно не потемнело.
4. Подогреть сливки с сахаром и добавить набухший желатин, чтобы он растворился.
5. Соединить получившуюся

смесь с маскарпоне и авокадо, взбить миксером и выложить на основу из печенья, разровнять лопаточкой и убрать в холодильник на два часа.
6. Перед подачей украсить цедрой лайма и фисташками.

Калорийность блюда:
180 ккал на 100 г





ОТКРЫТИЕ

нового кафе-клуба
на ул. Карла Маркса, 75

т. 44-29-00

📍 ул. Воровского, 77 (ЦУМ, 4 этаж) ☎ 8 (8332) 44-29-01

🌐 adress-happy.ru 📱 [a.dress442900](https://www.instagram.com/a.dress442900)