

# Кулинарное путешествие



**МИРАТОРГ**  
СУПЕРМАРКЕТ

## Разнообразие вкусов

В каждом выпуске мы делимся с вами своими открытиями — брендов, вкусов и стран. Вы знаете, что «Мираторг» находится в постоянном поиске самых лучших продуктов, чтобы дарить вам радость от знакомства с мировыми кулинарными шедеврами.

В этот раз вы узнаете, как приготовить фондю из превосходного бельгийского шоколада, где находится столица макарон, чем отличается чай из Руанды и Фуцзянь и почему говядину вагю так ценят гурманы. Путешествуйте по миру вместе с «Мираторг»!

**Соус Сальса Чанки нежный  
Cornitos, Индия**

Густой соус на основе томатов с добавлением специй и кусочков овощей. Отлично сочетается с горячими и холодными закусками, вторыми и вегетарианскими блюдами. Можно использовать и самостоятельно — как соус к чипсам, гамбургерам или мясу, а также добавлять при готовке в пиццу.

**549<sup>90</sup>/330 г**

Чипсы кукурузные Начос  
Cornitos Nacho Crisps, Индия

- со вкусом сметаны и лука
- со вкусом перца чили

155<sup>90</sup>/150 г

- со вкусом жареной курицы

155<sup>90</sup>/50 г

- с солью

155<sup>90</sup>/150 г

- со шпинатом и травами

84<sup>90</sup>/70 г





**Чипсы кукурузные Начос Cornitos Nacho Crisps, Индия**

• со вкусом томата

155<sup>90</sup>/150 г

• с киноа

95<sup>90</sup>/70 г

Кукурузные чипсы начос и настоящий фейерверк вкусов — вот что такое бренд Cornitos. Снеки не содержат ГМО и глютен, приготовлены на кукурузном масле, а также подходят для вегетарианского питания.

**Чай цейлонский Double Miracle,  
Шри-Ланка**

**• черный листовой**

Чай средней крепости с насыщенным вкусом и ароматом. Пропитанный солнцем и выращенный на цветущих зеленых холмах — он передает всю красоту и атмосферу Шри-Ланки. Чайные листья собираются вручную на холмах Канди — древнего города с вековыми традициями, оплота буддийской культуры.

**• черный листовой с лепестками  
жасмина**

Удивительное сочетание нежного аромата жасмина и яркого, насыщенного черного чая. Этот мягкий напиток обладает тонизирующими, расслабляющими и противовоспалительными свойствами, а эфирные масла, которыми богат жасмин, крайне полезны для здоровья.

**• черный листовой с имбирем**

Имбирь настоящая кладовая здоровья — в нем целый набор витаминов и полезных микроэлементов. При добавлении в чай имбирь придает ему терпкий согревающий вкус и насыщенные пряные ноты. Такой напиток защищает и повышает иммунитет, успокаивает и помогает при простуде.

**699<sup>90</sup>/100 г**



Teapigs — британская премиальная чайная компания под руководством Ника и Луизы. В 2006 году они решили показать Великобритании, а затем и всему миру настоящий чай. Оба до этого работали в чайной сфере, а Луиза целых 15 лет занималась дегустациями и поиском совершенных сортов, поэтому они понимали, как правильно делать качественный чай.

Teapigs — это настоящие фанаты своего дела, которые предлагают необычные сорта и их сочетания, а также стремятся сделать чайную культуру проще: чай выпускается в биоразлагаемых пакетиках-пирамидках, внутри которых не перемолотые, а цельные листья, ягоды и специи, которые обрабатываются щадящим способом, а потому сохраняют свой натуральный аромат и вкус.

## Чай Teapigs LTD, Великобритания

### • черный Шоколадные хлопья

Чай из провинции Ассам, Индия. Вспомните, как вы макали шоколадное печенье в чай, и от этого он становился только вкуснее. Этот чай с натуральными какао-бобами — как десерт, только без калорий! Добавьте молока или немного сливок, и вкус станет более насыщенным.

599<sup>90</sup>/37.5 г

### • черный Английский завтрак

Чай из Руанды, Ассамы и Цейлона. Классический черный чай на каждый день для тех, кто не любит лишнего. А чтобы почувствовать себя настоящим англичанином, добавьте молоко и сахар.

659<sup>90</sup>/50 г

### • зеленый Попкорн

Изначально чай с жареным рисом заваривали японские крестьяне, чтобы разнообразить вкус. Этот освежающий чай с ореховыми нотками и сладким привкусом заменит калорийный попкорн при просмотре любимого фильма.

699<sup>90</sup>/37.5 г

### • зеленый Матча с пряностями

Чай матча — японский зеленый чай, перетертый в порошок. Он очень питательный и в 10 раз полезнее зеленого чая, а также является мощным антиоксидантом. Пряный матча со специями и корицей прекрасно сочетается с миндальным молоком.

1290<sup>00</sup>/20 г

### • белый Серебряные иглы

Чай из провинции Фуцзянь, Китай. Легкий и освежающий, с ароматом персиков и абрикосов. На вкус он значительно мягче, чем зеленый. Обладает антиоксидантными свойствами.

799<sup>90</sup>/37.5 г



**Печенье Амареттини сдобное Dolciaria Gadeschi, Италия**

- с ядрами абрикосовых косточек и какао

**159<sup>90</sup>/200 г**

- с ядрами абрикосовыми косточек

**139<sup>90</sup>/200 г**

Амареттини — это итальянское миндальное печенье с легендарным ликером «Амаретто». Оно появилось в эпоху Возрождения, и с тех пор это популярный десерт во всех регионах Италии.

**Печенье Кантуччини сдобное Dolciaria Gadeschi, Италия**

- традиционное с миндалем 19%

**219<sup>90</sup>/250 г**

- с кусочками шоколада

**199<sup>90</sup>/250 г**

Кантуччини — тосканское сухое печенье из муки, сахара, масла и яиц. Чтобы оно получилось достаточно сухим и твердым, его выпекают два раза. Кантуччини принято макать в кофе, чай или десертное вино.





История бренда Poppies началась с идеи одного амбициозного человека, пекаря Попелье из городка Ипрес, который хотел не просто готовить печенье, а завоевать любовь всего мира. В 1935 году Попелье со своим сыном открыл пекарню в центре города, и вскоре стал экспериментировать с традиционной бельгийской выпечкой. В 1976 году они объединились с компанией Кастелейн и стали выпекать в промышленных масштабах — так появился бренд Poppies. Компания продолжала расти, сотрудничать с пекарнями из разных стран и расширять линейку ассортимента: мягкие кексы, хрустящее печенье, нежные эклеры и макарони — каждый десерт создается по уникальной рецептуре — всё, чтобы угодить сладкоежкам разных национальностей. Сейчас Poppies — это большая компания с производством в трех странах: Бельгии, Франции и США.

**Печенье макарон Poppies, Бельгия**

- с ванилью
  - с шоколадом
  - с фисташкой
- 299<sup>00</sup>/72 г**
- с клубникой
- 329<sup>00</sup>/72 г**

Макарон — классический десерт французской кухни. Половинки этого печенья готовятся из яичного белка, сахарной пудры и молотого миндаля и соединяются кремом или вареньем. Благодаря этому десерт получается нежным, хрустящим и тающим во рту.



## Кофе Декофеини Elite молотый Oquendo, Испания

499<sup>90</sup>/250 г

Натуральный кофе без кофеина, созданный из разных пропорций плодов робусты и арабики. В меру сладкий букет бленда включает в себя отголоски специй, кислых фруктов, какао и меда, а послевкусие раскрывается нюансами спелых садовых ягод и шоколада.

## Кофе Колумбия Oquendo, Испания

• зерновой

519<sup>90</sup>/250 г

• молотый

499<sup>90</sup>/250 г

В состав этого кофе входит натуральная арабика, выращенная на плантациях Колумбии. Неповторимое сочетание мягкого вкуса с едва уловимой кислинкой и изысканного аромата, оттененного легкими винными тонами, напоминает о его экзотическом происхождении.

## Кофе Бразилия Oquendo, Испания

• зерновой

519<sup>90</sup>/250 г

• молотый

499<sup>90</sup>/250 г

Прекрасный купаж из элитной бразильской арабики средней обжарки порадует любого кофемана отлично сбалансированным, бархатистым вкусом и ярким ароматом с винными нотками.

## Кофе Арабика Био Oquendo, Испания

• молотый

• зерновой

599<sup>90</sup>/250 г

100% кофе, соответствующий строгим нормам экологических стандартов. Его изготавливают из отборных ягод арабики элитных сортов, произрастающих на высокогорных плантациях Африки и Южной Америки. Для получения органического кофе плоды подвергают обжарке среднего уровня — это позволяет создать натуральный продукт с невероятным вкусом и ароматом.

Испанский бренд Oquendo получил свое название в честь адмирала Антонио Окендо. Легенда гласит, что во время своих морских походов он всегда стремился отыскать лучший сорт ароматных зерен кофе, чтобы преподнести его в подарок испанскому королю. Однажды все собранные им образцы зерен перемешались от сильной качки, разделить их по сортам было невозможно. Адмирал не мог оставить короля без подарка, поэтому на свой страх и риск подарил ему получившуюся смесь. Этот blend так понравился испанской элите, что Антонио Окендо удостоили награды.



**Овсяные лепешки Duncan's of Deeside Ltd, Великобритания**

• с оливковым маслом

**219<sup>90</sup>/200 г**

• с сыром

**209<sup>90</sup>/200 г**

В горной местности Шотландии овсяные лепешки традиционно подавались к каждому приему пищи. Они идеально сочетаются со сладким, соленым, рыбными и мясными блюдами, супами и сырами.

История компании — это традиции трех поколений. Бабушка семейства Дункан — Элизабет готовила невероятные овсяные лепешки и печенье с маслом, которые обожали не только домашние, но и все соседи и друзья семьи. Так появилась идея о своей собственной пекарне, и вскоре в лесу у подножия горы Керн О'Маунт, что в Шотландии, любой желающий мог купить ароматную выпечку в пекарне Дунканов. И до сих пор Duncan's of Deeside Ltd печет по домашним рецептам бабушки Элизабет.



Пивоварня Neuzeller Kloster-Bräu расположена в немецком городке Нойцелле. Хельмут Фриче купил пивоварню Neuzeller в 1992 году, она расположена на территории католического монастыря постройки XII века и занимается производством пива уже более 400 лет. Традиции монахов в сочетании с креативностью пивоваров из Нойцелле придают уникальность каждому пиву. Сегодня пивоварня Neuzeller Kloster-Bräu является одной из самых инновационных пивоварен в Германии. Здесь производится более 40 специальных сортов, и каждый год линейка расширяется за счет новых экспериментов с ингредиентами.

**Напиток пивной светлый Radler Fritz  
фильтрованный, пастеризованный,  
с натуральным соком Fritzens, 2,4%,  
Германия**

Взрывная смесь вишнево-малинового аромата, мягкого фруктового вкуса, насыщенного красного цвета и розовой шапки пены.

**199<sup>90</sup>/0,5 л**



УПРЕЖДЕНО! ПРОЧЕСТИТЕ НАРОДНОЕ ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ

**Печенье сырное Roka, Нидерланды**

- сыр чеддер с луком
- сыр чеддер с черным перцем
- сыр чеддер с малиной

Компания Roka была основана в 1949 году в Нидерландах Джо Руденриемсом — профессионалом в создании уникальных сырных снеков. Он сотрудничал даже с авиакомпаниями: KLM и Holland America Line, поставляя им свою продукцию на борт. Бисквиты сделаны из 45 слоев теста и 45 слоев сыра чеддер. Традиционный рецепт выпекания используется с момента создания компании.

**189<sup>90</sup>/70 г**



В 1926 году молодой любитель нуги Витал Гормез изобрел собственный рецепт любимого лакомства и основал свою компанию. Секрет нуги Vital: тщательно взбитые яичные белки, натуральный мед и слегка обжаренный миндаль для полноты вкуса. Насладитесь этим десертом с чашечкой кофе или чая.

Нуга Vital 1926 NV, Бельгия

- с сухофруктами
- с клюквой

219<sup>90</sup>/100 г



## Хлопья запеченные Гранола Più Cereali Bio, Италия

• с ягодами годжи и кокосом

Компания Lameri, которая производит хлопья бренда Più Cereali Bio, занимается производством здоровых зерновых продуктов с 1968 года. Вкусные завтраки с ягодами и фруктами любят по всему миру: ведь компания по-настоящему заботится о своих покупателях. Запеченные хлопья отлично подойдут для завтрака с йогуртом, молоком или соком.

589<sup>90</sup>/400 г



**Смузи Kiwiny, Италия**

Италия входит в число первых производителей киви в мире. В основном их выращивают в регионе Венето — по методу органического земледелия, без использования синтетических химикатов. На десяти гектарах плантаций, растут два сорта киви. Смузи Kiwiny — это 100% натуральный фруктовый сок и нежная мякоть сочных киви.

- киви-виноград
- киви-яблоко-виноград
- киви-груша-виноград

**249<sup>90</sup>/200 мл**



**Хлопья кукурузные без сахара  
Hahne, Германия**

Компания Hahne была основана в 1848 году и с тех пор находится в постоянном развитии и поиске новых технологий, что позволяет ей поставлять на рынок высококачественную продукцию. Ингредиенты собирают со всего мира и тщательно отбирают в соответствии с высокими стандартами качества.

**159<sup>90</sup>/375 г**





Хлебные палочки The Greek Pantry,  
Греция

- с йогуртом, кунжутом и маком
- с семенами подсолнуха
- **многозерновые**

Хлебные палочки из натуральных продуктов, выращенных на территории солнечной Греции, прекрасно подойдут для тех, кто следит за своей фигурой и придерживается низкокалорийной диеты.

199<sup>90</sup>/120 г

**Виски Cliff Allen Scotch Whisky  
купажированный, 40%,  
Великобритания**

Оригинальный шотландский купажированный виски с мягким вкусом и легким цветочным ароматом с нотками вереска. Обладает приятным янтарным цветом с отблесками благодаря выдержке в дубовых бочках. Прекрасно сбалансирован. Рекомендуется подавать в чистом виде со льдом или использовать в качестве основы для коктейлей.

1090<sup>00</sup>/0,7 л



PREMIAL POT-DISTILLED WHISKY BLENDED SCOTCH WHISKY

**Джин Lady Jane London Dry,  
37,5%, 0,7 л, Бельгия**

Самый распространенный стиль джина — London Dry — получают путем двойной перегонки зернового спирта. Добавление можжевельника, кориандра, миндаля, корня дудника и ириса придает джину его характерный вкус. Это очень сухой напиток, и поэтому рекомендуется для коктейлей: с джином получаются замечательные лонг-дринки и, конечно, классический джин-тоник.

**990<sup>00</sup>/0,7 л**



PERMUTACIJE IZOTOPESITNE FIZIČNE VEŠTAČENJE IZ OBLASTI NEJAVNEGA PROMETA  
POSREDOVANJE V PROMETU S PRAVILNO VARNOSTNO IZOBRAVILNO IZOBRAVILNO

**ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ**

Ингредиенты:

- Шоколад Emilia Zaini — 200 г
- Сливки 30% — 100 г
- Ликер — 2-3 ч. л.
- Фрукты

Шоколад разделить на кусочки, расплавить на водяной бане, аккуратно перемешивая. Когда шоколад расплавится, влить в него сливки и ликер, размешать до однородной массы. Выложить фондю в миску. Подавать с нарезанными фруктами — можно выбрать любые. Приятного аппетита!

**РЕЦЕПТ****Шоколад Emilia Zaini, Италия**

Шоколад Emilia изготавливается по оригинальному рецепту, который создал Луиджи Зайни в 1913 году. Он был основателем миланской шоколадной фабрики с одноименным названием. Шоколад быстро завоевал популярность у миллионов итальянцев, а затем и во всем мире. А еще из него получается потрясающее фондю!

• **МОЛОЧНЫЙ****199<sup>90</sup>/200 г**



**Вино Lama Chardonnay di Toscana IGT, Fattoria il Muro 2017, белое, сухое, 13%, Италия**

Вино бледно-соломенного цвета с золотистыми бликами. Яркий цветочный аромат с оттенками персика и пряными нотками. Фруктовый вкус с небольшой минерализацией и хорошо сбалансированной кислотностью. Идеально подходит к блюдам из рыбы, морепродуктам и вегетарианским закускам.

**1860<sup>00</sup>/0,75 л**



**Вино Violato Syrah Toscana IGT, Fattoria il Muro 2016, красное, сухое, 14%, Италия**

Хорошо сбалансированное вино насыщенного виноградно-фиолетового цвета, с богатым интенсивным вкусом и шелковистыми танинами. В аромате — оттенки красных фруктов, ноты спелой ежевики и слив, инжир, фиалки и черный перец. Рекомендуется подавать с жареным мясом и птицей.

**1980<sup>00</sup>/0,75 л**

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ

### Печенье песочное Simply Cornish, Великобритания

Бренд Simply Cornish начинает свою историю с 1860 года, когда две английские семьи открыли пекарню Warren's Bakery, соединив в производстве выпечки самые свежие местные ингредиенты и традиционные ремесленные навыки. Сейчас Simply Cornish представляет широкий ассортимент рассыпчатого песочного и традиционного имбирного печенья, с использованием фирменного сгущенного крема и премиального масла.

- со взбитыми сливками
- с кусочками шоколада и взбитыми сливками
- с кусочками шоколада, клюквой и взбитыми сливками

329<sup>90</sup>/200 г



Вино игристое Cesarini Sforza  
Trento Brut, белое, брют, 12,5%,  
Италия, Трентино

Trento DOC — одна из самых  
многообещающих винодельческих зон  
не только в Трентино, но и во всей  
Италии. Винодельня Cesarini Sforza  
была основана в 1974 году и с тех пор  
специализируется на производстве  
игристых вин. Брют с ароматом  
белых фруктов и легкими хлебными  
нотками освежает и дарит элегантное  
послевкусие.

290000/0,75 л



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ

**САЛАТ  
С АРТИШОКАМИ  
И ВЯЛЕНЫМИ  
ПОМИДОРАМИ**

РЕЦЕПТ

Ингредиенты:

- Артишоки Amore Italiano — 200 г
- Вяленые томаты — 50 г
- Оливковое масло — 2 ч. л.
- Лимонный сок — 1 ч. л.
- Сушеный орегано — 2 г
- Свежая петрушка — 1 пучок

Разрезать артишоки на крупные куски, мелко нарезать вяленые помидоры и свежую петрушку. Добавить сушеный орегано. В отдельной миске смешать соль, лимонный сок и оливковое масло. Добавить смесь к салату и перемешать. Приятного аппетита!

**Артишоки в растительном масле Amore Italiano, Италия**

Amore Italiano — торговая марка, представляющая миру классические продукты итальянской кухни. Артишоки популярны во многих странах Западной Европы, особенно в Италии и Франции. В кулинарии растение используют на разных стадиях его созревания: молодые можно есть даже в сыром виде, а те, что постарше — мариновать, тушить, жарить и добавлять в различные блюда. С артишоками готовят даже хлеб и десерты.

459<sup>90</sup>/280 г



# МИРАТОРГ

## СУПЕРМАРКЕТ

### Печенье ассорти с темным и белым шоколадом De Beukelaer, Германия

В 1850 году Эдуард де Бьюкелер твердо решил создать самые лучшие в мире бисквиты. Через 20 лет он обзавелся своей собственной пекарней, где изобрел ныне известную форму печенья — сэндвич. С тех пор по его рецептам продолжают выпекать наши любимые печенья, только теперь компания занимает не одну пекарню, а несколько заводов в Германии и Польше.

229<sup>90</sup>/200 г



- разноцветные
- со вкусом ванили и банана
- со вкусом ванили и клубники

199<sup>90</sup>/200 г

**Безе Меренги Кремона Dolciaria Gadeschi, Италия**

Компания Dolciaria Gadeschi была основана в 1970 году и специализируется на производстве традиционных итальянских сладостей: печенье амареттини, кантуччини, меренг. Меренги — десерт из сахара и яичного белка, созданный в XVIII веке. Для приготовления этого десерта Dolciaria Gadeschi использует только натуральные ингредиенты и фермерские яйца, благодаря этому меренги такие воздушные и хрустящие.



Хлебцы рисовые Biocop, Испания

• с кунжутом

349<sup>90</sup>/200 г

• в глазури из рожкового дерева

329<sup>90</sup>/100 г

• в йогурте

349<sup>90</sup>/100 г

Бренд Biocop на рынке уже более 40 лет. Строгий контроль качества сырья и контроль безопасности пищевых продуктов Европейского Союза позволяют им держать высокую планку среди поклонников здорового питания. Компания отказалась от использования жиров, соли и сахара, и использует только экологически чистые ингредиенты.

Хлебцы с разнообразными вкусами изготовлены из цельного риса и сохраняют его питательные свойства. А еще они хрустящие и вкусные — убедитесь сами!



**Кекс Doemi, Италия**

• **Tortine Mammole**

**189<sup>90</sup>/250 г**

• **цельнозерновой**

**199<sup>90</sup>/250 г**

• **с какао и миндалем**

**219<sup>90</sup>/300 г**

Эта история началась с древнего рецепта кексов, которым Нонно Эмилио пользовался в особые моменты, чтобы удивить родственников и друзей. Традиции и непрерывные исследования новых вкусов и технологий усовершенствовали рецептуру выпечки, и теперь кексы стали еще воздушнее и нежнее.





**Вино Il Tarabuso Cabernet Sauvignon  
Riserva Terre del Marchesato 2014,  
красное, сухое, 14%, Италия, Тоскана**

Выдержанное в дубовых бочках в течение 18 месяцев красное вино глубокого рубинового цвета. В аромате угадываются нотки фруктового джема, ментола и легкие намеки на табак. Вкус, интенсивный в начале, продолжается спелыми фруктовыми тонами и дубовыми вкраплениями, а послевкусие — богатое и насыщенное. Отличная пара для выдержанных сыров и жареного мяса.

**3950<sup>00</sup>/0,75 л**

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Хлопья запеченные Гранола  
Più Cereali Bio, Италия

• с лесными ягодами

589<sup>90</sup>/400 г

• с шоколадом, корицей  
и апельсином

539<sup>90</sup>/400 г

Компания Lameri, которая производит хлопья бренда Più Cereali Bio, занимается производством здоровых зерновых продуктов с 1968 года. Вкусные завтраки с ягодами и фруктами любят по всему миру: ведь компания по-настоящему заботится о своих покупателях. Запеченные хлопья отлично подойдут для завтрака с йогуртом, молоком или соком.



Минеральная вода Monte Pinos с 1934 года добывается из одноименного источника, который находится на высоте около 1000 метров над уровнем моря в глубине гор Сьерра-де-Альмасан, на востоке Испании. Благоприятное экогеологическое расположение источника подарило ему уникальный минеральный состав воды с очень низким содержанием натрия. Вода Monte Pinos рекомендуется к ежедневному употреблению людям с артериальной гипертензией и сердечной недостаточностью и для детей в любом возрасте.

**Вода минеральная негазированная Monte Pinos, Испания**

229<sup>90</sup>/1,5 л

**Вода минеральная негазированная Monte Pinos, Испания**

89<sup>90</sup>/0,5 л

**Вода минеральная газированная Monte Pinos, Испания**

89<sup>90</sup>/0,5 л

**Вода минеральная газированная Monte Pinos, Испания**

199<sup>90</sup>/1 л

**Вода минеральная газированная Monte Pinos, Испания**

99<sup>90</sup>/0,33 л

**Вода минеральная негазированная Monte Pinos, Испания**

219<sup>90</sup>/1 л

**Вода минеральная негазированная Monte Pinos, Испания**

99<sup>90</sup>/0,33 л





РЕЦЕПТ

## БИСКВИТ НА КВАСЕ

Ингредиенты:

- Яйцо куриное — 5 шт.
- Сахар — 250 г
- Ванилин — щепотка
- Квас Duonos Gira — 100 мл
- Пшеничная мука — 250 г
- Цедра лимона
- Разрыхлитель — 1 ч. л.

Разбить яйца в миску, добавить в них сахар и ванилин. Взбить яйца с сахаром в пену, влить квас и аккуратно перемешать. Добавить цедру лимона. В отдельной емкости смешать муку и разрыхлитель теста, затем соединить получившуюся смесь с яичной, стараясь не потерять объем взбитых яиц. Выложить тесто в смазанную маслом форму, выпекать бисквит при 180 °С примерно 40 минут. Когда бисквит приготовится, присыпать его сахарной пудрой, также можно украсить ягодами и можно подавать к столу.

Приятного аппетита!

### Квас Duonos Gira Gubernija, 0,8%, Литва

Хлебный квас — напиток, который нравится народу и высоко ценится. Его готовят из хлебных сухарей, без консервантов и красителей. Его вкус не очень сладкий, поэтому он хорошо утоляет жажду. В 1998 году квас Duonos Gira получил медаль на выставке AgroBalt 98, а также получил звание «Литовский продукт года».

114<sup>90</sup>/0,33 л

119<sup>90</sup>/0,5 л



## СОУС ЧИМИЧУРРИ К СТЕЙКУ

Ингредиенты:

- Свежая петрушка — 50 г
- Лук-шалот — 50 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Орегано — 3 г
- Перец чили хлопьями — 3 г
- Лимон — 1/2 шт.
- Оливковое масло — 50 мл
- Винный уксус 6% — 10 мл
- Умами — 1 щепотка

Промыть и порубить петрушку, мелко нарезать чеснок и лук. Сложить все в чашу блендера, добавить орегано, перец и щепотку умами, выжать сок из половины лимона. Перемешать ингредиенты до получения однородной массы. Добавить оливковое масло и уксус, еще раз тщательно перемешать. Подавать к горячим стейкам. Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ

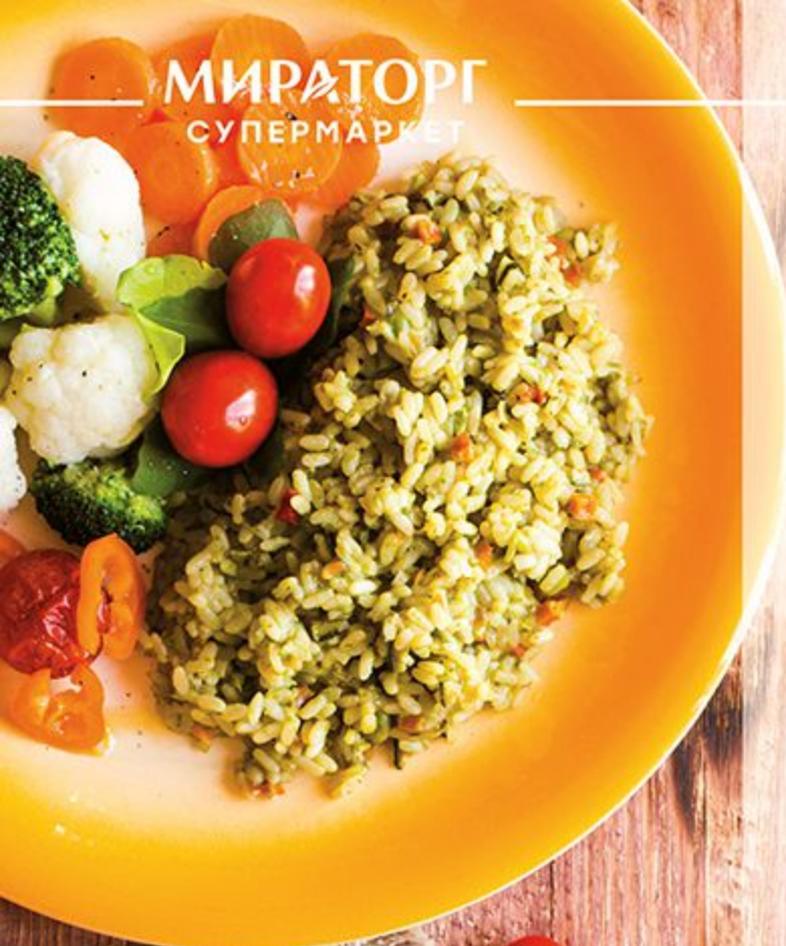


## Приправа Острый умами Cornish Sea Salt, Великобритания

Умами в странах Востока выделяется в так называемый пятый вкус — наравне с четырьмя основными: сладким, кислым, соленым и горьким. Его открыли в Японии более ста лет назад. Умами — это вкус высокобелковых продуктов, мясной или бульонный, с долгим и богатым послевкусием. Приправа придаст любимым блюдам насыщенности, независимо от того, рыба это, мясо или овощи.

329<sup>90</sup>/60 г





Готовые смеси от испанского бренда Trevijano помогут вам порадовать себя вкусными и оригинальными блюдами. В составе только овощи, крупы и специи, без добавления соли, искусственных красителей и консервантов. Ингредиенты сушат традиционным способом — просто удаляя часть воды, не используя при этом никакие добавки. Такие смеси очень долго хранятся и не нуждаются в заморозке.

**Смесь Trevijano, Испания**

• средиземноморское  
ризотто с сухими  
овощами

319<sup>90</sup>/280 г

• ризотто с водорослями  
и сухими овощами

319<sup>90</sup>/280 г

• пазлья 8 овощей  
с сухими овощами

319<sup>90</sup>/280 г

• восточный кускус

319<sup>90</sup>/300 г





**Смесь Trevijano, Испания**

• суп киноа с сушеными овощами

**379<sup>90</sup>/200 г**

• тайский суп с сушеными овощами

**379<sup>90</sup>/200 г**

• водоросли вакаме сушеные

**249<sup>90</sup>/50 г**

• ризотто с грибами и сушеными овощами

**329<sup>90</sup>/280 г**

**Пиво светлое  
пастеризованное  
фильтрованное Lacplēsis  
Ekstra, 5,4%, Латвия**

Пиво, сваренное из чистого ячменного солода, с добавлением благородных сортов хмеля: ароматного Spalter Select и горького Brewer's Gold. Отличается прозрачным золотистым цветом, насыщенным вкусом и ароматом. В 2014 году это пиво получило титул «Признание превосходного вкуса» от Международного института качества в Брюсселе.

**104<sup>90</sup>/0,568 л**



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Пивоварня Neuzeller Kloster-Bräu расположена в немецком городке Нойзелле. Хельмут Фриче купил пивоварню Neuzeller в 1992 году, она расположена на территории католического монастыря постройки XII века и занимается производством пива уже более 400 лет. Традиции монахов в сочетании с креативностью пивоваров из Нойцелле придает уникальность каждому пиву. Сегодня пивоварня Neuzeller Kloster-Bräu — одна из самых инновационных пивоварен в Германии. Здесь производится более 40 специальных сортов, и каждый год линейка расширяется за счет новых экспериментов с ингредиентами.



**Пиво светлое пастеризованное, фильтрованное Staropilsen Lager, 4,7%, Чехия**

Staropilsen Lager — оригинальный чешский лагер премиум-класса. Вкус пива мягкий, солодовый, чуть острый, с яркостью пряных, земляных и травяных нот, оттенками луговых цветов. В сладковатом послевкусии преобладают медово-солодовые тона, которые в самом финале сменяются богатой хмелевой горечью.

- темное  
269<sup>90</sup>/0,5 л
- светлое  
109<sup>90</sup>/0,5 л



**МИРАТОРГ**  
**СУПЕРМАРКЕТ**