

# Елисейский

*С днём знаний!*



Каталог действует с 29 августа по 25 сентября 2023 года

**Елисейский**  
ГАСТРОНОМЪ



**ЕЛИСЕЙ**

С нами жить вкусней!



# СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО



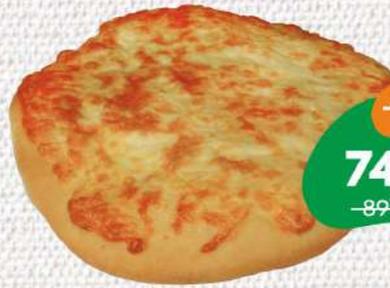


# СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО



-13%  
**34<sup>99</sup>**  
~~39<sup>99</sup>~~

Хлеб  
«Шоти-Пури»  
по-грузински  
300 г



-17%  
**74<sup>99</sup>**  
~~89<sup>99</sup>~~ **ХИТ ПРОДАЖ!**

Лепёшка «Фокаччо»  
с сыром 230 г



Шу сырные  
100 г

-11%  
**79<sup>99</sup>**  
~~89<sup>99</sup>~~

Сэндвич  
«Азиатский»  
с курицей  
и соусом Пад Тай  
160 г



-12%  
**114<sup>99</sup>**  
~~129<sup>99</sup>~~



Пицца с колбасой  
100 г

-13%  
**54<sup>99</sup>**  
~~62<sup>99</sup>~~



Эчпочмак  
с курицей  
и картофелем  
120 г

-17%  
**49<sup>99</sup>**  
~~59<sup>99</sup>~~

**1+1** Цена за 1 шт.  
при покупке  
кратно 2 шт.

Булочка  
с сыром  
и изюмом  
130 г

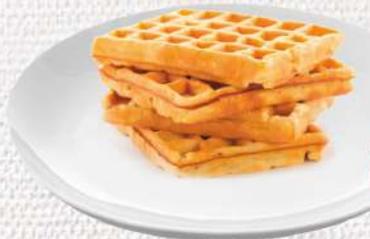
**НОВИНКА!**

-10%  
**44<sup>99</sup>**  
~~49<sup>99</sup>~~



Блинчики  
с вишней  
100 г

-10%  
**44<sup>99</sup>**  
~~49<sup>99</sup>~~



-14%  
**42<sup>99</sup>**  
~~49<sup>99</sup>~~

Вафли  
венские  
100 г



-13%  
**349<sup>99</sup>**  
~~399<sup>99</sup>~~

Торт  
«Клубника  
со сливками»  
600 г



## ТОРТЫ КО ДНЮ ЗНАНИЙ



559<sup>99</sup>

**ТОРТ «УЧЕНЫЙ КРОЛИК» 750 г**  
Классический морковный бисквит в сочетании с сырно-сливочным кремом не оставит равнодушными ни детей, ни взрослых.



цена за 100 г  
109<sup>99</sup>

**ТОРТ БЕНТО**  
Легкий муссовый торт с сочетанием белого и темного шоколада будет подарком для каждого ребенка.

**ТОРТ БЕНТО ПРАЗДНИЧНЫЙ 290 г**  
Нежный бисквит с брусничкой в сочетании с пломбирным кремом делает этот торт незабываемым.

289<sup>99</sup>



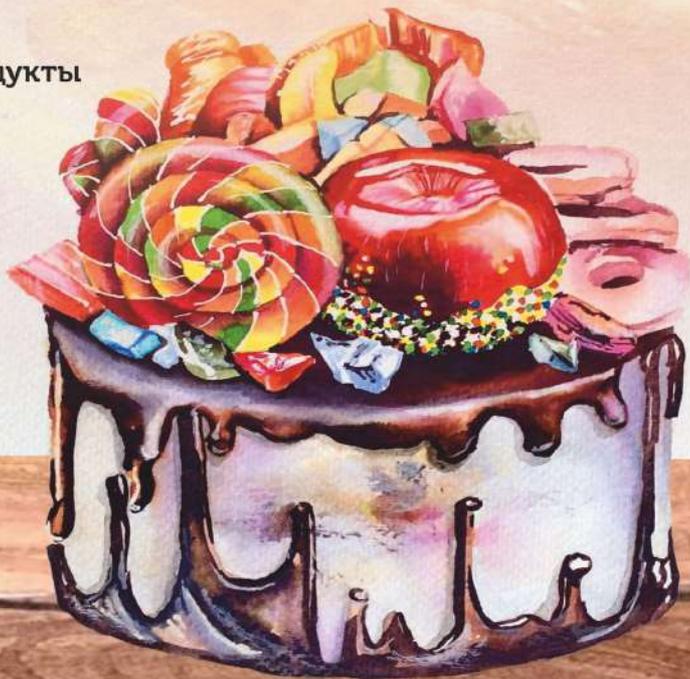
**ТОРТ «НИКИТКА» ПРАЗДНИЧНЫЙ**  
Нежный песочный корж в сочетании со сметанным кремом делает этот торт по-домашнему вкусным. Торт украшен свежими ягодами клубники, голубики и физалиса.

цена за 100 г  
69<sup>99</sup>



## ♦ ТОРТЫ НА ЗАКАЗ ♦

- ♦ НАТУРАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ  
Мы используем только натуральные продукты
- ♦ ВСЕГДА СВЕЖИЕ  
Мы готовим в день выдачи
- ♦ БОЛЬШОЙ ВЫБОР НАЧИНОК  
Состав обсуждается с заказчиком
- ♦ АВТОРСКАЯ РАБОТА  
Каждый торт уникален



ТЕЛЕФОН для ЗАКАЗА:

**271-21-26**

САЙТ: [elisey-mag.ru](http://elisey-mag.ru)



**ЕСТЬ. ЖИТЬ. ЛЮБИТЬ.**

## НАШИ НОВИНКИ

- ✓ Без сахара
- ✓ Без белой муки
- ✓ Без трансжиров
- ✓ Без консервантов
- ✓ Без красителей
- ✓ Без усилителей вкуса

Цены действительны с 28 сентября по 10 октября 2023 г

Вафли протеиновые  
с манговым конфи  
150 г



Котлета из индейки и брокколи  
с птитимом и зелёным маслом  
250 г

Салат кус-кус  
с курицей  
150 г



## КОКОСОВЫЕ ЙОГУРТЫ И НАПИТКИ ЕСТЬ.ЖИТЬ.ЛЮБИТЬ.

Кокосовые йогурты и напитки «Есть.Жить.Любить.» обогащены пробиотиками, полезными для иммунной системы и желудочно-кишечного тракта:

- ✓ В процессе ферментации в продукте образуются полезные вещества, улучшающие функционирование пищеварительной системы человека и предотвращающие развитие патогенной микрофлоры.
- ✓ Пробиотики активируют внутренний источник энергии — помогают организму самостоятельно вырабатывать витамин B12.

✓ Помогают улучшить состояние кожи — за счёт нормализации работы кишечника в организме нет шлаков и токсинов, которые портят цвет лица и провоцируют появление воспалений.

✓ Кроме того, пробиотики увеличивают уровень серотонина и дофамина, что в свою очередь повышает настроение и работоспособность.

**Добавьте в свой рацион  
растительные продукты!**

**Позаботьтесь о здоровье вместе  
с «Есть.Жить.Любить.»**



# 6 РЕЦЕПТОВ ПЕРЕКУСОВ ДЛЯ ШКОЛЫ

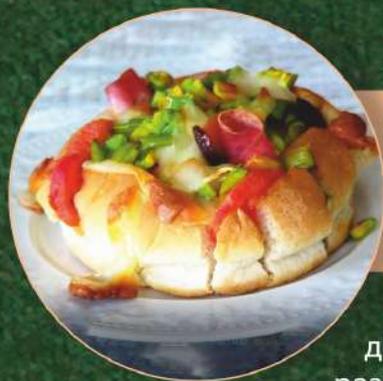
Что положить в ланч-бокс школьнику.

## Кексы «Сырный перекус»

- 2 куриных яйца
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. сметаны
- 0,5 ч. л. соли
- 1,5 ч. л. сахара
- 180 г пшеничной муки
- 1 ч. л. соды
- 1 стебель зелёного лука
- 200 г сулгуни



Сыр натрите на мелкой тёрке, добавьте яйца и перемешайте. Затем добавьте растительное масло, сметану, соль, сахар. Всё тщательно перемешайте. После добавьте муку с содой. В готовое тесто порубите зелёные перья лука. Разложите тесто в форму (оставьте немного неполную форму, т.к. кексы будут подниматься). Отправьте в духовку на 20-25 минут при 180°C (ориентируйтесь по золотистой корочке). Приятного аппетита!



## Запечённый бутерброд из хлебной булочки

- 50 г сыра
- 2 куска ветчины
- 3 маслины без косточек
- 1 перец
- 1 ч. л. рубленой зелени
- 1 помидор
- 1 булочка

Острым ножом разрежьте булочку сверху «решеткой», немного не доходя до «дна». Она не должна развалиться! В образовавшиеся разрезы фаршируем начинку - ветчину, сыр, порезанный перец, маслины, помидор. Подготовленный бутерброд запекаете в разогретой духовке 10 минут. А потом посыпьте зеленью.

## Кантуччи — итальянское печенье

- 270 г муки
- 2 яйца
- 150 г сахара
- 8 г разрыхлителя
- 1 щепотка лимонной цедры
- 150 г миндаля
- 1 щепотка соли



В яйца добавьте сахар и 1 щепотку соли, перемешайте венчиком. Затем добавьте немного цедры. Муку и разрыхлитель просейте, вымешайте тесто. Добавьте миндаль и хорошо смешайте. Тесто уберите на 30 минут в холодильник. Затем разделите на 2 части и сформируйте колбаски. Сверху смажьте желтком и переложите в форму или на противень, застеленный бумагой для выпекания. Отправьте в заранее разогретую до 180°C духовку на 25–30 минут. Дайте немного остыть и нарежьте печенье толщиной 1 см. Выложите вновь на противень и поставьте в духовку ещё на 10–15 минут. Печенье получается очень вкусным. В плотно закрытой ёмкости хранится в шкафу до 1 месяца.

## Батончики из сухофруктов

- 120 г кураги
- 120 г изюма
- 120 г чернослива
- 80 г вяленой клюквы
- 100 г жареного миндаля
- 50 г жареного арахиса
- 50 г кунжута
- 1 лимон
- 150 г фиников



Для приготовления этих батончиков понадобятся мощный блендер и сушилка для овощей и фруктов. Если этих устройств нет, то можно заменить блендер на мясорубку, а сушилку — на духовку. Все сухофрукты должны быть вымыты и хорошо высушены. Финики сложите в блендер и перемелите до тягучей массы (либо два раза пропустите через мелкую решётку мясорубки). Орехи перемелите в блендере до мелкой крошки, добавьте в ореховую смесь кунжут. Оставшиеся сухофрукты сложите в блендер, добавьте нарезанный на ломтики лимон и перемелите. Далее соедините финики, сухофрукты и ореховую смесь. Перемешайте (получится очень пластичная масса). Раскатайте «тесто» между двумя листами пергаменты до толщины 5-6 мм. Нарезьте батончики желаемой величины, сложите их на решётку сушилки (либо на противень). Сушите в сушилке при 70°C около 6-8 часов. Таким образом образуется тонкая корочка, а внутренность — пластичная и тягучая. Если сушилки нет, то сушите в духовке на минимальной температуре (50-70°C). Храните эти батончики в сухом прохладном месте в герметичной таре. Приятного аппетита!

## Сарные вафли



- 150 г твёрдого сыра
- 80 г мягкого творога
- 6 ст. л. рисовой муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 2 яйца
- 1 щепотка соли

Сыр потрите на мелкой тёрке. Выложите в миску, разбейте туда яйца, добавьте мягкий творог и соль. Перемешайте. Всыпьте муку с разрыхлителем, снова перемешайте.

Разогрейте вафельницу и выложите по ложке получившейся массы для каждой вафли. Жарьте 5 минут, но лучше ориентируйтесь по своей вафельнице (может понадобится чуть больше или меньше времени).

## Маффины с сыром, колбасой и зелёным горошком

- 150 мл кефира
- 250 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка перца
- 3 яйца
- 100 г сливочного масла
- 100 г варёной колбасы
- 100 г твёрдого сыра
- 100 г замороженного горошка



Яйца слегка взбейте с солью и перцем, можно добавить любимые специи. Масло растопите в микроволновой печи, добавьте к яйцам и хорошо размешайте, влейте кефир. Муку просейте с разрыхлителем и небольшими порциями добавляйте в яично-масляную смесь. Тесто должно иметь консистенцию густой сметаны. Колбасу нарежьте мелким кубиком, сыр натрите на крупной терке, горошек разморозьте. Добавьте всё в тесто и перемешайте до однородности. Духовку разогрейте до 170°C. Формы для кексов смажьте маслом или поместите в них бумажные формочки. Заполните тестом на 2/3. Выпекайте до золотистого цвета 20–25 минут. Остудите на решетке. Приятного аппетита!



# МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ, СЫР, КОЛБАСА, РЫБА



1+1

Цена за 1 шт. при покупке больше 2 шт.

**64<sup>99</sup>**  
~~79<sup>99</sup>~~

Пирожное бисквитное «Милка» 29 г.  
Пирожное «Орео» 27 г БЗМЖ



-27%

**54<sup>99</sup>**  
~~74<sup>99</sup>~~

Сметана «Полевское» 20% 200 г БЗМЖ



Молоко Деревенское из Талицы 3,5-4% 1 л БЗМЖ

-17%

**99<sup>99</sup>**  
~~119<sup>99</sup>~~



-27%

**104<sup>99</sup>**  
~~144<sup>99</sup>~~

Творог «Полевское» 9% 300 г БЗМЖ



-13%

**64<sup>99</sup>**  
~~74<sup>99</sup>~~

Маргарин «Пышка» для выпечки 72% 200 г



-18%

**259<sup>99</sup>**  
~~317<sup>99</sup>~~

Сыр «Буратта» 20% Фрателли Спирини 150 г БЗМЖ



-15%

**169<sup>99</sup>**  
~~199<sup>99</sup>~~

Сыр «Голландский» Брест-Литовск 200 г БЗМЖ



-18%

**89<sup>99</sup>**  
~~109<sup>99</sup>~~

Сыр «Пармезан» Классический 45% Альгерд 100 г БЗМЖ



-20%

**159<sup>99</sup>**  
~~199<sup>99</sup>~~

Сыр «Грассан» с голубой плесенью 50% 100 г БЗМЖ



-29%

**199<sup>99</sup>**  
~~279<sup>99</sup>~~

Салами «Финская» п/к Дымов 330 г



-18%

**79<sup>99</sup>**  
~~97<sup>99</sup>~~

Грудинка «Домашняя» 6/к к/в Черкашин 100 г



-45%

**89<sup>99</sup>**  
~~164<sup>99</sup>~~

Крабовые палочки, крабовое мясо «КрабоК» охлажденные 200 г

1+1

Цена за 1 шт. при покупке больше 2 шт.



-13%

**399<sup>99</sup>**  
~~459<sup>99</sup>~~

Форель «Санта Бремор» с/с филе-кусоч 150 г

Изображения товара могут отличаться от конкретной продукции, представленной в магазине. ТС «Елисей» и ТС «Елисейский» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.



# ЗАМОРОЖЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ

**Пельмени «За милую душу»**  
Черкашин 1 кг

**-24%**  
**529<sup>99</sup>**  
~~699<sup>00</sup>~~

**Пельмени «Домашние», «Сливочные»**  
Мираторг 800 г

**-37%**  
**289<sup>99</sup>**  
~~459<sup>00</sup>~~

**Наггетсы куриные**  
классические, с ветчиной  
Мираторг 300 г

**-21%**  
**149<sup>99</sup>**  
~~189<sup>00</sup>~~

**Спинки трески «Бухта Изобилия»**  
400 г

**-27%**  
**599<sup>99</sup>**  
~~823<sup>00</sup>~~

**Порционное филе минтая «Агама»**  
400 г

**-25%**  
**269<sup>99</sup>**  
~~359<sup>00</sup>~~

**Королевская креветка «Агама»**  
№4 для пасты 300 г

**-39%**  
**549<sup>99</sup>**  
~~899<sup>00</sup>~~

**Королевская креветка «Агама»**  
№8 для гриля 850 г

**-35%**  
**1299<sup>99</sup>**  
~~1999<sup>00</sup>~~

**Испанская смесь в соусе Ривейра**  
Мираторг 400 г

**-19%**  
**169<sup>99</sup>**  
~~209<sup>00</sup>~~

**Клубника «Агама»**  
Хортекс 300 г

**-15%**  
**109<sup>99</sup>**  
~~129<sup>00</sup>~~

**Мороженое «Три коровы два кота»**  
пломбир ванильный, шоколадный в вафельном стаканчике 90 г

**-28%**  
**64<sup>99</sup>**  
~~89<sup>00</sup>~~

**Мороженое «Зелёна Бурана»**  
пломбир с зефиром, крем-брюле в карамели эскимо 70 г

**-15%**  
**67<sup>99</sup>**  
~~79<sup>00</sup>~~

**Мороженое «Коровка из Кореновки»**  
Кубанская лакмиса с малиной в шоколадно-сливочной глазури 90 г, пломбир с вишней в вафельном стаканчике 100 г

**-21%**  
**99<sup>99</sup>**  
~~126<sup>00</sup>~~

**Мороженое «БрэндАйс»**  
клубничное отличное 500 мл

**-9%**  
**499<sup>99</sup>**  
~~549<sup>00</sup>~~

Яндекс  Еда



**ЗАКАЖИТЕ  
ДОСТАВКУ ЕДЫ**

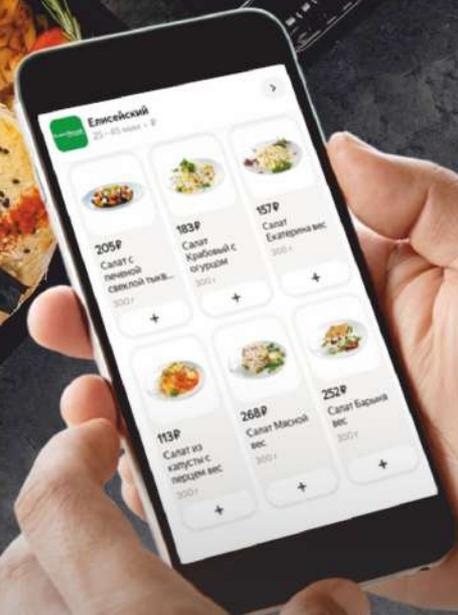
и получите скидку

**-10%**

по промокоду

**ELIS10**

на первый заказ



**КОРМИМ  
ПРАВИЛЬНО**

**НАТУРАЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**



Без  
антибиотиков!

Без добавок  
и усилителей вкуса!  
Даже разрешенных  
по ГОСТ

Здоровая еда  
на каждый день!



Продукцию можно приобрести в магазине по адресу:  
**ул. 8 марта, 190**

# ТОЧКА НА КАРТЕ: РОССИЯ



## О РУССКОЙ КУХНЕ

Дорогие читатели, мы начинаем серию обзоров национальных кухонь разных стран. Сегодня поговорим о нашей, русской кухне, имеющей многовековую историю, хорошо известной и очень популярной во всём мире.

Процесс становления и развития русской кухни растянулся на несколько веков. То и дело о ней всплывают упоминания в летописях X-XV вв. и в разнообразных исторических документах. О ней любили писать классики в своих бессмертных произведениях. Её тщательно изучали этнографы.

Учёные выделяют 4 этапа становления русской кухни:

- ✓ древнерусский, датируемый IX-XVI вв.;

- ✓ старомосковский – он пришелся на XVII в.;
- ✓ петровско-екатерининский – относится к XVIII в.;
- ✓ петербургский – объединяет традиции конца XVIII в. и длится до 60-х годов XIX.

Сегодня словосочетание «русская кухня» ассоциируется со щами, хрустящими соленьями и маринованными грибочками, ароматной кулебякой и расстегаями, а также неповторимым чаем из самовара.

## ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ГОТОВКИ В РУССКОЙ КУХНЕ:



Варка



Тушение



Жарка



Гриль



Запекание

## ИЗВЕСТНЫЕ БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ

### ■ ЩИ

Блюдо представляет собой многокомпонентный суп. Готовятся щи со щавелем, свежей или квашеной капустой, мясом (иногда рыбой или грибами), пряностями и кислой заправкой на основе сметаны или капустного рассола.

### ■ КУЛЕБЯКА

От обычных пирогов она отличается наличием сложной начинки – от 2 до 4 видов фарша, разделённых между собой тонкими блинчиками. Первые кулебяки готовились из дрожжевого теста и прослоек из капусты, яиц, гречневой каши, вареной рыбы, лука или грибов и украшали столы как знати, так и простых людей.

### ■ РАССТЕГАИ

Печеные пирожки с различными видами начинки – рыбой, мясом, морковью, яйцом, луком и рисом и небольшими отверстиями сверху.

### ■ ВИНЕГРЕТ

Национальное русское блюдо из свеклы, картофеля, моркови, зелёного горошка, солёных огурцов, лука, растительного масла и специй хоть и заимствованное у Скандинавии.

### ■ ПРЯНИКИ

Мучные изделия, которые берут своё начало ещё в древнерусском периоде.

### ■ МАРИНОВАННЫЕ ГРИБОЧКИ И СОЛЕНЬЯ

Лакомство, которое просуществовало несколько веков.

### ■ МОЧЁНЫЕ ЯБЛОКИ

Разновидность домашних солений. Были популярны ещё несколько веков назад.

### ■ ЧАЙ ИЗ САМОВАРА

Говорят, такой напиток имел особый вкус, который достигался и благодаря использованию самого самовара, и благодаря единству семьи, которая собиралась в беседке или на веранде, дабы отведать его.

### ■ КИСЕЛЬ

Этому напитку не менее 1000 лет. Изначально он готовился из овса или пшеницы, позже – из ягод. Воспоминания о нём появляются и в «Повести временных лет». В X в. во время осады Белгорода в городе начался голод. И когда горожане уже решили сдаться, один старец велел отыскать остатки овса и пшеницы, приготовить из них кисель и вылить его в кадушку, вкопанную в колодец вровень с землей. В другую такую кадушку налили медовый увар. А затем пригласили несколько завоевателей отведать лакомств из колодцев. Спустя считанные дни те отступили, решив, что русский народ кормит матушка-земля.

### ■ УХА

Горячее блюдо из рыбы. В каждом регионе существует свой рецепт ее приготовления.

### ■ СТРОГАНИНА

Блюдо из сырой свежемороженой рыбы, которое подается в виде стружки со смесью соли и перца.

# ИСТОРИЯ

# БУТЕРБРОДА

Бутерброд – слово, наверняка знакомое каждому. В основе этой простой закуски лежит кусочек хлеба с какой-либо мясной или прочей составляющей. Опытный кулинар расскажет вам, что разновидностей бутербродов на сегодняшний день существует очень много. Есть бутерброды закрытые и открытые, горячие и холодные, маленькие и большие. Цель нашей статьи – раскрыть историю происхождения бутерброда. Вы узнаете, как появились бутерброды, какие из них самые известные, а также как называют это блюдо в других странах.

## ОТКУДА И КАК ПОЯВИЛИСЬ БУТЕРБРОДЫ?

Интересно, что идея создания первого бутерброда с маслом принадлежит... известному астроному и физики Николаю Копернику. Ещё до серьёзных научных изысканий в области физики Коперник изучал медицину в одном из университетов городка Падуа, что в Италии. Завершить обучение медицине Николаю не удалось, однако он получил существенные медицинские знания, которые вскоре пригодились ему на практике.

Волею судьбы Коперник оказывается в Ольштынском замке в момент его осады Тевтонскими рыцарями. На момент осады в помещении находилось очень много людей, а сама осада затянулась на длительный срок. Большое скопление народа на закрытой территории привело к распространению непонятной болезни.

Коперник, естественно, принялся искать причину заболевания и выявил, что болеют преимущественно те, кто ест хлеб. Однако отказаться от этого продукта не представлялось возможным, поскольку в осаждённом тевтонцами замке хлеб был чуть ли не единственным продуктом питания.

Ещё немного понаблюдав за людьми, Коперник выяснил, что большинство присутствующих в замке ели упавший на землю, грязный хлеб. Естественно, поднятую с пола закуску сначала отряхивали, но всё же на хлебе оставалась невидимая пыль и грязь.

И тогда он предложил идеальное решение: чтобы уви-

деть всю грязь на упавшем хлебе, нужно его смазывать тонким слоем сливочного масла - тогда загрязнённый участок хлеба можно будет счистить ножом. Таким образом, первый бутерброд с маслом появился на территории Ольштынского замка.

На сегодняшний день бутербродом называют не только кусочек хлеба с маслом, хотя, само слово происходит от немецкого Butterbrot «хлеб с маслом», из Butter «масло» + Brot «хлеб». На хлеб можно укладывать колбасу, сыр, мясо, рыбу, намазывать паштет, икру, масло.

Бутерброд считается одной из основных закусок в заведениях общепита и быстрого питания. Самый обычный бутерброд носит название открытого. Он представляет собой кусочек хлеба с уложенным сверху мясным или рыбным продуктом. Закрытый бутерброд более сложен в исполнении, называется сэндвичем.

Представлен закрытый тип бутерброда как два кусочка хлеба (или булка, разрезанная пополам), между которыми уложена мясная или овощная начинка.

Горячий бутерброд перед употреблением слегка поджаривается на растительном масле. Для приготовления горячих бутербродов используются тостовые хлебцы, на которые сверху укладывается кусочек мяса, колбасы, сыра, или перетёртые овощи. Поджаренные бутерброды еще называются тартинками или канапе. Приготовить горячий бутерброд можно в духовке, посыпав основную начинку тертым сыром.



## КАК НАЗЫВАЮТ БУТЕРБРОД В РАЗНЫХ СТРАНАХ И ЧТО ВХОДИТ В ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

✓ **Великобритания.** Там его называют сэндвичем. Для этого необходимо взять тонкий ломтик хлеба, намазать маслом, положить сыр или ветчину, а сверху накрыть ещё одним ломтиком хлеба. Начинки могут быть разными. Чаще всего это масло, ветчина и горчица или масло, жаренная свинина и томатная паста.

✓ **Испания.** Жители этой страны называют бутерброд «тапас». Считается, что это не просто лёгкий бутерброд, а полноценная закуска. Чтобы его приготовить необходимо обжарить кусочек хлеба с двух сторон, сверху положить запечённые овощи (болгарский перец, помидор и т.д.).

✓ **Италия.** Здесь бутерброд называют «кростини» и «панини». Первый вариант - это небольшого размера

хлебцы, намазанные расплавленным сыром или паштетом. Хлеб поджаривают, а сверху добавляют морской деликатес, овощи и прочее. Для приготовления панини берут хлеб чабатату, разрезают пополам и кладут листья салата, сыр и вяленые помидоры.

✓ **Франция.** В этой стране классический бутерброд называют «пан-багнат». Для того чтобы его приготовить, необходимо взять французскую булочку, разрезать пополам и добавить оливковое масло, тунец, яйцо и овощи. Жители Франции никогда не добавляют в пан-багнат майонез.

✓ **Япония.** Их вариант бутерброда носит название Якисоба-пан. Японцы готовят его из булочки предназначенной для хот-дога. И в неё добавляют поджаренную лапшу, а сверху заправляют маринованным имбирём и майонезом.

## САМЫЕ ИЗВЕСТНЫЕ И ПОПУЛЯРНЫЕ БУТЕРБРОДЫ РАЗНЫХ СТРАН

В том или ином виде бутерброды стали неотъемлемой частью каждой страны. И в каждой из них готовят его по-разному. Но есть такие бутерброды, которые известны во всем мире. К вашему вниманию представлены 10 самых известных и популярных бутербродов. Состав многих из них довольно прост и вы сможете с легкостью приготовить их у себя на кухне.

### **ЧОРИПАН** Аргентина

Это классическая уличная еда в Аргентине. В состав такого бутерброда входят колбаса чоризо, хлеб и соус чемичурри. Именно последний компонент делает этот бутерброд таким уникальным и известным во всём мире.

### **КРОК-МЕСЬЕ** Франция

Этот бутерброд есть в меню каждого кафе и ресторана во Франции. Это сэндвич, приготовленный из ветчины и сыра. Его обжаривают с двух сторон на гриле. Некоторые при подаче поливают его сверху соусом бешамель.

### **ГАВАЙСКИЙ ТОСТ** Германия

Был изобретен в 50-х годах прошлого века одним из первых ведущих кулинарного шоу К. Вилменродом. Для того чтобы его приготовить необходим тостовый хлеб, сливочное масло, ветчина, ананас и плавленый сыр.

### **ФРАНЦЕЗИНА** Португалия

Главное национальное лакомство. На кусок пресного хлеба выкладывают множество видов разной ветчины. Как только высота этого сэндвича достигает 10-15 см, сверху разбивают яйцо и поджаривают до полуготовности. После этого все обворачивают в сыр и отправляют запекаться. Подают бутерброд с острым томатным соусом и картошкой фри.

### **ВАДА ПАВ** Индия

Это вегетарианский сэндвич, который является очень популярным. В качестве начинки используются картофельные оладьи. Они кладутся между кусочками хлеба. И дополняются различными специями: чили, карри, имбирь, горчица.

### **КАТСУ САНДО** Япония

Появился рецепт такой закуски в 19 веке. Состоит она из хлеба и жареной в панировке котлеты. Чаще всего котлету делают из свинины, но вариации из курицы и говядины тоже присутствуют.

### **ЛЕБЕРКЕЗЕ** Австрия

Для приготовления этого блюда понадобится говядина, свинина, лук, различные специи. Делается фарш и выпекается в форме. Подается с хлебом и горчицей.

### **ЗАПЕКАНКА** Польша

Был изобретен в 70-х годах. Немного напоминает пиццу. Это горячий бутерброд с сыром, грибами, луком, колбасой и перцем. Делают его обычно на половине багета или батона.

### **БАН МИ** Вьетнам

В нем содержатся как европейские, так и вьетнамские гастрономические традиции. Необходимо взять обжаренную кусочками свинину, дайкон, перец и майонез. Выложить все в середину свежего багета и полить соусом нуок чам.

### **КУБИСКИЙ СЭНДВИЯ** Соединённые Штаты Америки

Считается, что он появился в США, когда кубинские иммигранты приехали во Флориду. В состав данного бутерброда входят 2 обжаренных ломтика хлеба, ветчина, жареная свинина, сыр, соленые огурцы и горчица.



# ДЕТСКАЯ СТРАНИЧКА

## СТИХОТВОРЕНИЯ НА ТЕМУ ОСЕНИ

**Александр БЛОК**

Золотистою долиной  
Ты уходишь, нем и дик.  
Тает в небе журавлиный  
Удаляющийся крик.  
Замер, кажется, в зените  
Грустный голос, долгий звук.  
Бесконечно тянет нити  
Торжествующий паук.  
Сквозь прозрачные волокна  
Солнце, света не тая,  
Праздно бьет в слепые окна  
Опустелого жилия.  
За нарядные одежды  
Осень солнцу отдала  
Улетевшие надежды  
Вдохновенного тепла.

**Сергей ЕСЕНИН**

Нивы сжаты, рощи голы,  
От воды туман и сырость.  
Колесом за сини горы  
Солнце тихое скатилось.  
Дремлет взрытая дорога.  
Ей сегодня примечталось,

Что совсем-совсем немного  
Ждать зимы седой осталось.  
Ах, и сам я в чаще звонкой  
Увидал вчера в тумане:  
Рыжий месяц жеребенком  
Запрягался в наши сани.

**Николай НЕКРАСОВ**  
«Перед дождём»

Заунывный ветер гонит  
Стаю туч на край небес.  
Ель надломленная стонет,  
Глухо шепчет темный лес.  
На ручей, рябой и пестрый,  
За листком летит листок,  
И струей, сухой и острой;  
Набегают холодок.  
Полумрак на все ложится,  
Налетев со всех сторон,  
С криком в воздухе кружится  
Стая галок и ворон.  
Над проезжей таратайкой  
Спущен верх, перед закрыт;  
И «пошел!» — привстав  
с нагайкой,  
Ямщику жандарм кричит...

**Фёдор ТЮТЧЕВ**

Есть в осени первоначальной  
Короткая, но дивная пора —  
Прозрачный воздух, день хрустальный,  
И лучезарны вечера...  
Где бодрый серп гулял и падал колос,  
Теперь уж пусто все — простор везде, —  
Лишь паутины тонкий волос  
Блестит на праздной борозде...  
Пустеет воздух, птиц не слышно боле,  
Но далеко еще до первых зимних бурь —  
И льется чистая и теплая лазурь  
На отдыхающее поле...

**Самуил МАРШАК**  
«В октябре»

В октябре, в октябре  
Частый дождик на дворе.

На лугах мертва трава,  
Замолчал кузнечик.

Заготовлены дрова  
На зиму для печек.

## ПОМОГИ БУКАШКЕ ДОБРАТЬСЯ ДОМОЙ





# ВКУСНАЯ ПОЛЬЗА



-18%  
**139<sup>99</sup>**  
~~169<sup>99</sup>~~

Напиток на чайном грибе  
«Комбуча»  
ягодный, липа и чабрец 500 мл



-21%  
**109<sup>99</sup>**  
~~139<sup>99</sup>~~

Чай травяной  
«Биопрактика»  
Стоп стресс, Очищение, Благодать, Сила духа  
20 пакетиков



-18%  
**89<sup>99</sup>**  
~~109<sup>99</sup>~~

Смузи «БиоНерджи»  
Баланс черника/манго/апельсин/семена чиа,  
Тонус малина/манго/яблоко/семена чиа/семена льна,  
Энергия облепиха/банан/манго/семена чиа/семена  
льна/гуарана 120 г



-17%  
**99<sup>99</sup>**  
~~119<sup>99</sup>~~

Печенье «ВИ+»  
сдобное кукурузное, рисовое с какао  
200 г



-29%  
**99<sup>99</sup>**  
~~139<sup>99</sup>~~

Печенье протеиновое  
«Фитнесшок»  
малиновый чизкейк, шоколад и фундук,  
банановый брауни, вишня и шоколад 35 г



-32%  
**129<sup>99</sup>**  
~~189<sup>99</sup>~~

Маффин  
протеиновый «Фитнесшок»  
шоколадная карамель, кокосовый трюфель,  
двойной шоколад 50 г



# БАКАЛЕЯ, КОНСЕРВАЦИЯ, ПРОЧЕЕ



-21%  
**49<sup>99</sup>**  
~~62<sup>99</sup>~~

Фруктовое пюре  
«Черноголовка Бэйби»  
Оранжевая ягода яблоко,  
яблоко/банан/творог 85 г



-20%  
**479<sup>99</sup>**  
~~599<sup>99</sup>~~

Чай  
«Ланкастер»  
зеленый молочный улун/малина,  
карамельный ройбуш 100 г



-36%  
**349<sup>99</sup>**  
~~549<sup>99</sup>~~

Паста  
«Нутелла»  
ореховая с какао 350 г



-20%  
**79<sup>99</sup>**  
~~99<sup>99</sup>~~

Молоко  
сгущенное  
с сахаром 8,5% Ирбитский М3 250 г БЗМЖ



-36%  
**89<sup>99</sup>**  
~~139<sup>99</sup>~~

Оливки  
«Хороший выбор»  
без косточки, фаршированные  
креветкой, фаршированные лимоном  
280 г



-29%  
**99<sup>99</sup>**  
~~139<sup>99</sup>~~

Томатная паста  
«Кубаночка»  
280 г



-17%  
**149<sup>99</sup>**  
~~179<sup>99</sup>~~

Томаты «Поми»  
протёртые 200 г



-20%  
**79<sup>99</sup>**  
~~99<sup>99</sup>~~

Паштет «Хаме»  
из гусиной печени,  
из индейки, из мяса птицы  
105 г



# НАПИТКИ, СОКИ, ВОДЫ



-36%  
**89<sup>99</sup>**  
~~139<sup>99</sup>~~

**Напиток энергетический «Вольт»**  
Энерджи оригинальный, без сахара, голубика/гранат, манго/лайм, апельсин/маракуйя 450 мл



-27%  
**79<sup>99</sup>**  
~~109<sup>99</sup>~~

**Лимонад «Черноголовка»**  
мандарин, дюшес, кола 1 л

-50%  
**149<sup>99</sup>**  
~~299<sup>99</sup>~~

**Напиток энергетический «Адреналин Раш»**  
Абсолютная энергия, Ягодная энергия 449 мл



-40%  
**119<sup>99</sup>**  
~~199<sup>99</sup>~~

**Напиток «Любимая Кола»**  
1,5 л



-19%  
**64<sup>99</sup>**  
~~79<sup>99</sup>~~

**Напиток сокодержатель «Любимый»**  
яблоко осветленный 300 мл



-17%  
**99<sup>99</sup>**  
~~119<sup>99</sup>~~

**Нектар, напиток сокодержатель «Красавчик»**  
яблоко, яблоко-персик, яблоко-вишня, мультифрукт, банан-клубника, апельсин-манго 970 мл



-17%  
**99<sup>99</sup>**  
~~119<sup>99</sup>~~

**Напиток сокодержатель «Фрутмотив»**  
тропический микс, ягодный микс, яблоко 1,5 л



-29%  
**49<sup>99</sup>**  
~~69<sup>99</sup>~~

**Вода питьевая «Аква Минерале»**  
газированная, негазированная 500 мл



18%  
**59<sup>99</sup>**  
~~72<sup>99</sup>~~

**Вода минеральная «Псых»**  
газированная 1 л



-11%  
**79<sup>99</sup>**  
~~89<sup>99</sup>~~

**Вода минеральная «Нарзан»**  
природной газации, газированная 1 л



-23%  
**99<sup>99</sup>**  
~~129<sup>99</sup>~~

**Вода минеральная «Рычал-Су»**  
лечебно-столовая 1 л



-15%  
**54<sup>99</sup>**  
~~64<sup>99</sup>~~

**Квас «Камышловский»**  
хлебный нефilterованный 1 л



-17%  
**99<sup>99</sup>**  
~~119<sup>99</sup>~~

**Квас «ДариДобро»**  
Домашний, Овсяный 1 л



# БЫТОВАЯ ХИМИЯ, КОРМА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ



**Шампунь, кондиционер «Ориенс»**  
 Профессионал для сухих волос, для нормальных волос, для объема, против перхоти 360 мл

-22%  
**139<sup>99</sup>**  
~~179<sup>99</sup>~~



**Гель для душа «Нивея»**  
 Заряд чистоты, Пробуждающий, Лемонграсс и масло, Сила угля 250 мл

-14%  
**299<sup>99</sup>**  
~~349<sup>99</sup>~~



**Жидкое мыло «Предокс»**  
 Океан, Оливка 500 мл

-24%  
**129<sup>99</sup>**  
~~169<sup>99</sup>~~



-23%  
**199<sup>99</sup>**  
~~259<sup>99</sup>~~

**Зубная паста «Сплат»**  
 Отбеливающая, Ультракompлекс, Лечебные травы 100 мл



-20%  
**319<sup>99</sup>**  
~~399<sup>99</sup>~~

**Ополаскиватель для полости рта «Рокс»**  
 Активный кальций 400 мл



-46%  
**69<sup>99</sup>**  
~~129<sup>99</sup>~~

**Салфетки влажные «Смарт Эконом»**  
 антибактериальные 60 шт.



-29%  
**99<sup>99</sup>**  
~~139<sup>99</sup>~~

**Полотенца бумажные «Линия Виеро»**  
 Классик 2-х слойные 2 шт.



-26%  
**139<sup>99</sup>**  
~~189<sup>99</sup>~~

**Туалетная бумага «Папия»**  
 Балтийский цветок, Таинственный сад 3-х слойная 4 шт.



-22%  
**179<sup>99</sup>**  
~~229<sup>99</sup>~~

**Пятновыводитель «Ваниш»**  
 Окси Актив для белого, Защита цвета без хлора 450 мл



-15%  
**109<sup>99</sup>**  
~~129<sup>99</sup>~~

**Порошок стиральный «АВЕ»**  
 автомат для цветных вещей, для всех видов тканей 450 г



-23%  
**199<sup>99</sup>**  
~~259<sup>99</sup>~~

**Средство «Силит Бэнг»**  
 Антиналет+блеск, Антижир+сияние, Мегаблеск+защита 450 мл



-16%  
**159<sup>99</sup>**  
~~189<sup>99</sup>~~

**Наполнитель «Рэдкэт»**  
 ЭКО смываемый 2,2 кг



-32%  
**24<sup>99</sup>**  
~~36<sup>99</sup>~~

**Корм для кошек «Феликс»**  
 в ассортименте 75 г



# СМЕХ ПРОДЛЕВАЕТ ЖИЗНЬ!

\*\*\*

Родительские собрания — прикольная штука. Представьте, что вы отдали автомобиль в сервис, а всех клиентов сервиса собирают и пропесочивают, что они недостаточно времени уделяли машине, и что, если это продолжится - они возиться с ней не будут. После чего собирают денег сверх прайса.

\*\*\*

— Как хорошо, что ещё только первое августа, и до школы целый месяц! С пацанами на речкекупаюсь, в «Мафию» всех порву, мультиков посмотрюсь!  
— Простите, а вы точно директор элитного лица?..

\*\*\*

Когда моя мама уходила на родительское собрание, то всегда возвращалась в чистую квартиру.

\*\*\*

Дочь после первого дня в школе:  
— Я больше туда, в школу, не пойду!  
— Ну почему же, там тебя научат интересному!  
— Ничему интересному там не учат, а сидеть и молчать я уже умею!

\*\*\*

Наступили времена, когда в школах на уроках информатики учителя совершенно бесплатно учатся у старшеклассников.

\*\*\*

По распоряжению правительства, школьные сочинения на тему «Как я провёл лето» с первого сентября этого года будут проверяться сначала в налоговой инспекции, а затем в школе.



# СКАНВОРД

Вольер приматов						Театральная премия США	Звезда сериала «Коломбо»	Сериал о юности Бэтмена	Герой романа «Сердце Пармы»	Терии
Спортсмен на татами	Незрелый плод огурца	Створка шкафа	Язык части евреев							
		Брат Моисея	Изобретатель Яблочков	Поток фраз с трибуны	Противотанковое укреплени	Пшикающее устройство	Живописец Митисс	Четверть аршина		
Прошлое в торжественном наряде	Крупный напильник				Комар, разносящий малярию					
		Вестибюль	Пионер-незаконник в лагере	Набор миссий в игре						
Сберегаемая часть ока	Крупнейший полуостров			Певчая комедия	Надоедливая просьба	Город в Италии	Безработная заплатка			
		Баран в телекопе		Родной город физика Гюйгенса						
				Прихожая в театре			Летучая мышь	«... .. выходи из дома»		
			«Чувство зависти» у государства	Описал средство Макропулоса		Камень для кладки				
					Тара под грибы					
			Один рейс	Фиксик фиолетового цвета		Сват из русской сказки				
			Что скрыто на автопортрете Магритта?							
Распутная жена Клавдия						Собака в фильме «Я - легенда»				

Овен — Тага  
Ялицо — Фойе — Ушан — Тома  
Налот — Чапек — Руст  
Лужок  
Езак — Ирек — Нам  
Мессалина — Саманта

Обезьянник — Тони — Фальк — Готм — Аска — Звери  
Дююист — Зеленец — Дювца — Идил  
Каро — Лавел — Оратонство — Эскарп — Спрей — Андри — Пляль  
Былое — Рашиль — Анфелес  
Аванзал — Иночкин — Кампанян  
Зеница — Аравия — Водвиль — Дюкка — Верона — Лоскут

ОТВЕТЫ (по порядку кресток и по рядам):



# ПИВО, СНЭКИ

**Пиво «Шпатен Мюнхен»**  
Хеллес 5,2% 450 мл

**-35%**  
**129<sup>99</sup>**  
~~499<sup>99</sup>~~



**Пивной напиток «Реддс»**  
Премиум 4,5% 330 мл

**-25%**  
**89<sup>99</sup>**  
~~449<sup>99</sup>~~



**Пиво «Корона»**  
Экстра 4,5% 335 мл

**-15%**  
**169<sup>99</sup>**  
~~499<sup>99</sup>~~



**Пиво «Штефанс Брау»**  
Лареп 4,6%, 5% 500 мл

**-38%**  
**99<sup>99</sup>**  
~~459<sup>99</sup>~~



**Пиво «Айхбаум»**  
Хефевайзен пшеничное 5,2% 500 мл

**-31%**  
**109<sup>99</sup>**  
~~459<sup>99</sup>~~



**Пиво «Бад»**  
4,8-5% 440-450 мл

**-33%**  
**79<sup>99</sup>**  
~~449<sup>99</sup>~~



**Пивной напиток «Эль Капулько»**  
4,5% 450 мл

**-53%**  
**74<sup>99</sup>**  
~~459<sup>99</sup>~~



**Пиво «Велкопоповецкий козел»**  
светлое 4% 450 мл

**-32%**  
**79<sup>99</sup>**  
~~447<sup>99</sup>~~



**Пиво «Францисканер»**  
Премиум Хефе-Вайсбир пшеничное нефильтованное 5% 450 мл

**-35%**  
**129<sup>99</sup>**  
~~499<sup>99</sup>~~



**Балычки «Шнеллер»**  
4,8% 440-450 мл

**-18%**  
**65<sup>99</sup>**  
~~79<sup>99</sup>~~



**Гренки «Авертон»**  
ржаные холодец с хреном, чеснок с копченым шпиком 100 г

**-21%**  
**54<sup>99</sup>**  
~~69<sup>99</sup>~~



**Сухарики «Хрустим»**  
багет сырное ассорти, ржаные бууженина с горчицей 60 г

**-20%**  
**59<sup>99</sup>**  
~~74<sup>99</sup>~~



**Чипсы «Лейс»**  
молодой зелёный лук, краб, сметана и зелень, сыр 70 г

**-25%**  
**89<sup>99</sup>**  
~~449<sup>99</sup>~~

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**ДОСТАВКА ПО-СОСЕДСКИ**



**ЗАКАЖИ ПРОДУКТЫ НА ДОМ  
НА СУММУ ОТ 1500 РУБ.**

**ДОСТАВИМ БЕСПЛАТНО В ТЕЧЕНИИ 2 ЧАСОВ\***  
\*подробности смотрите на нашем сайте

**[elisey-mag.ru](http://elisey-mag.ru)**

**или на информационном плакате в магазине**

Гастрономы «ЕЛИСЕЙСКИЙ»  
ул. 8 Марта, 190  
ул. Красноармейская, 64  
ул. Юмашева, 5

Супермаркет «ЕЛИСЕЙ»  
ул. Шейкмана, 7



[www.elisey-mag.ru](http://www.elisey-mag.ru)