

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№1 (223) 2017

# Коллекция рецептов

— Новый год и Рождество:  
рецепты для семейного стола —



12+  
17001  
ISSN 1819-9488  
9 771819 948005

МИРАТОРГ

реклама



# МИРАТОРГ

## — ГОВЯДИНА —

### ТРАВЯНОЙ ОТКОРМ

БРЯНСКАЯ ОБЛАСТЬ. СВОБОДНЫЙ ВЫПАС



Без антибиотиков  
и гормонов роста





12



## Дорогие друзья!

Вот-вот уже наступит Новый год. И нам очень хочется, чтобы его подготовка далась вам легко. Чтобы стол ваш был богат до той степени, до которой вы этого желаете. Чтобы за ним сидели ваши близкие – и нахваливали ваше угощение. Неважно, готовили вы его три дня или полтора часа – у всех разные представления о домашнем хозяйстве, – важно, чтобы всем было хорошо, тепло, уютно, вкусно, нарядно, интересно. Ваши эмоции и воспоминания в результате гораздо важнее того, что именно вы готовили! Мы вместе с компанией «Мираторг» очень хотим помочь вам стать счастливее. С наступающим!

Ваша редакция

## Содержание

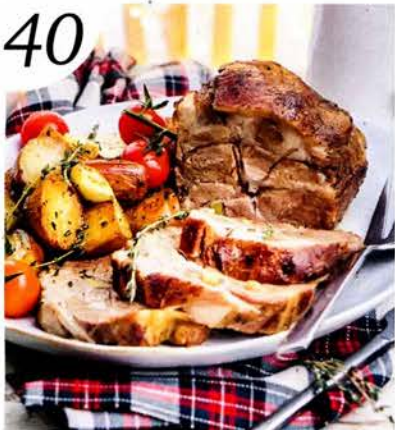
22



34



40



Новый год, в который всем хорошо .....	2
Сервировка .....	4
Детали.....	5
За 2 недели до праздника .....	6
За 24 часа до праздника.....	7

Тартар из говядины в стиле суши-бара .....	8
Турнедо «Россини» из костреца.....	10
«Биф Веллингтон» из вырезки.....	12
Говяжья грудинка с овощами в густом соусе.....	14
Запеченный костец, нашпигованный копченым салом.....	16
Гирос «Утро Нового года» из запеченного костреца ...	17
Шашлычки с фрикадельками в соусе терияки .....	18
Стейк из лопатки с соусом из голубого сыра .....	20
Холодец из говяжьей голяшки .....	22
Оливье с ростбифом .....	24
Салат «Кобб» с томленными куриными бедрышками .....	26
Курица, запеченная с домашней аджикой и корнеплодами .....	28
Крылышки с кунжутом и сладким соусом чили.....	30
Куриные бедрышки с зеленой приправой.....	32
Жюльен из курицы с шампиньонами.....	34
Свинные отбивные с начинкой из пряных трав с орехами.....	36
Рулет из свиного карбонада с печеным чесноком .....	38
Горячая буженина из свиной шейки .....	40
Венский шницель из свиного окорока .....	42
Свиная вырезка, запеченная в беконе.....	43
Мини-бургеры из свинины в азиатском стиле .....	44
Свинина в красном вине.....	46







# Новый год, в который всем хорошо

Традиционно в нашей стране главная часть празднования Нового года – это нарядный, богатый стол, который ломится от еды. И еще со времен наших предков, у которых по тем или иным причинам с продуктами было не очень, чем больше на столе мяса, тем «правильнее» праздник. Ведь мясо – это достаток, разнообразие и, конечно, сытность! Сначала обязательно идут салаты и закуски, среди которых, несмотря на все новшества, царят оливье и холодец. Вы когда-нибудь видели вегетарианский оливье? Колбасу в него, понятно, клали только от бедности. В хорошие времена в этом салате побывали и рябчики с куропатками, и куриная грудка, и отварной язык, и буженина-ветчина. А какой вкусный получается оливье с самодельным ростбифом! Новогодний холодец тоже достоин лучшего – мясистых говяжьих голяшек (кстати, в холодец можно добавлять язык). Холодное мясо, будь то свинина или говядина, приготовленное заранее и тонко нарезанное (как теперь говорят, «мясная тарелка» – окорок, буженина, кострец, ростбиф – с разными приправами и соусами), всегда может стать центром закусочного стола, особенно в компаниях, где любят праздники в стиле фуршет. К такой закуске хорошо рядом поставить то, что наши предки называли «пикулями» – маринованные, соленые и квашенные овощи. В таком же стиле можно подавать и горячее – заранее приготовив его небольшими кусочками, которые удобно подбирать с тарелки шпажкой или кусочком тонкого лаваша. Особенно хорошо выглядят горячие мясные блюда, нанизанные на шпажки вперемешку с овощами.

А параллельно с «мелким форматом» царствовать на столе, конечно же, должно главное мясное блюдо. Очень красиво, когда это большой запеченный кусок мяса или целая птица. Можно организовать сервировку так, чтобы раздвигать его прямо на столе, при гостях (а чтобы гости в полной мере восхитились вашими талантами, имеет смысл заранее хорошо наточить ножи и немного потренироваться в разделке на обычных блюдах). Проще всего нарезать большое филе (то есть блюдо, приготовленное из крупных кусков охлажденной свинины или говядины), но и с птицей можно справиться красиво и изящно.

Если вам не хочется экспериментировать с нарезкой, готовьте порционные куски – традиционно это могут быть разные виды жаркого в густом соусе или с овощами. Их можно запекать в большой красивой керамической или чугунной форме, которая будет отлично смотреться на праздничном столе, или в небольших кокотницах – по одной на каждого гостя. Если у вас внушительное количество мяса, гарниры можно вовсе не готовить, ограничившись простым зеленым миксом из разных листьев с заправкой из оливкового масла и вкусного уксуса. Гости будут вам только благодарны – ведь все ваши закуски и салаты они уже съели, и места осталось не слишком много...

Если празднование проходит за городом, особенно хорошо идут мясные закуски и горячее, приготовленные на углях. Здесь даже необязательно делить стол на закусочный и основной. Чтобы хватило углей, можно одновременно подавать и ароматные куриные крылышки, и бургеры, и стейки.

Старайтесь рассчитать количество мяса для новогоднего стола так, чтобы осталась примерно треть. В следующие дни – 1 и 2 января, – когда готовить никому не хочется, из таких остатков можно на скорую руку делать отличные сэндвичи в стиле разных национальных кухонь. А если силы и желание все же будут – то и сварить суп типа сборной солянки или быстрого харчо.

Мы очень уважаем традиции наших родителей и бабушек-дедушек и часто готовим любимые блюда по их рецептам. Нужно помнить, что современность вносит свои коррективы. В нашем распоряжении теперь есть отличное охлажденное мясо такого качества – ищите торговый знак «Мираторг» на упаковке, – что его и мариновать особенно не нужно – только чтобы придать оттенок вкуса. А время на подготовку мяса и птицы можно сократить буквально до пары часов. Если вы много работаете и физически не успеваете три дня готовиться к празднику – ничего страшного, можно купить мясо от «Мираторг» уже в маринаде. Или еще проще: готовое нежнейшее томленное мясо от «Мираторг», которое нужно лишь разогреть. Оно такое вкусное, что у вас все будут спрашивать рецепт!



# Сервировка

Кажется, уже прошли те времена, когда на сервировку можно было не обращать внимания. Нет, совершенно не нужно крахмалить бабушкины скатерти (хотя тоже вариант).

Но обязательно подумайте, как собрать из вашей посуды, салфеток и украшений интересный, стильный стол.





# Детали



Украсьте кольца для салфеток: сделайте карточки, на них напишите имена или пожелания. Пусть гости заберут их домой как сувенир.



В качестве гостевой карточки распечатайте забавные фотографии друзей и семьи – всегда приятно вспомнить смешные моменты!



Домашние заготовки (паштеты, рийет, варенье) разложите по маленьким баночкам и сделайте гостям симпатичные мини-подарочки.



Купите специальные маркеры для стекла (они не пачкают руки, не размазываются и легко смываются водой) и напишите пожелания на бокалах или просто разрисуйте их.



# За 2 недели до праздника

Внимательно изучить журнал «Коллекция рецептов» всей семьей, выбрать рецепты для Нового года. Обратить особое внимание на подготовленное мясо в пакетах для запекания от «Мираторг».

19.12



20.12

Купить весь алкоголь для Нового года и последующих дней. В это время в магазинах бывают серьезные скидки. Перебрать и освободить морозильник и холодильник от продуктов с прошедшим сроком годности.



21.12

Купить все необходимое для красивой подачи ваших угощений на стол. Купить все для того, чтобы делать съедобные подарки друзьям.

22.12



Напечь с детьми вечером печенье на елку, сделать шоколадные конфеты, варенье или другие съедобные подарки для гостей.



Купить елку. Проверить, работает ли гирлянда и есть ли крепления для игрушек. Нарядить елку!

23.12



Продумать сервировку стола. Проверить содержимое кухонных шкафов и придумать, как использовать загроузившие мелочи вроде пищевых красителей и разноцветных шариков для десертов.

24.12

Купить безалкогольные напитки для Нового года и последующих дней (воду, газировку, соки).

Купить упаковочную бумагу и ленты.

Ни в коем случае не забыть двусторонний скотч!



25.12

Составить список блюд и продуктов на Новый год. Открыть в Интернете сайт [miratorg.ru](http://miratorg.ru) и выбрать для праздников готовое томленное мясо, которое нужно лишь разогреть.

26.12



27.12

Завернуть все подарки и спрятать у соседей или в шкафу за одеждой. Написать всем гостям, что они должны принести с собой (если что-то должны).

28.12

Купить все продукты, в том числе охлажденное мясо или курицу от «Мираторг», завернуть в пергамент или дышащую пленку и положить на самую холодную полку холодильника. Вакуумированные пакеты оставить как есть.

Украсить квартиру, не забывая о кухне, ванной и спальне.



29.12

Купить оставшиеся продукты, кроме самых скоропортящихся.

Если вы готовите большой кусок мяса или целую птицу, положить их в маринад.

Купить зелень, хорошо упаковать.

Сделать холодец и десерты: желе, кремы или торт.

30.12





# За 24 часа до праздника

07.00

Хорошенько  
выспаться,  
чтобы потом  
быть полным  
сил и все-все  
успеть!



09.00

Плотно позавтракать  
и выпить кофе. Сходить  
купить свежий хлеб  
и – при  
необходимости –  
готовое  
томленое мясо  
от «Мираторг»,  
которое  
достаточно лишь  
разогреть.



12.00



Приготовить все нужные  
для праздника соусы и приправы.

14.00

Нарезать все  
мясо и овощи  
для салатов,  
закрывать  
и поставить  
в холодильник.



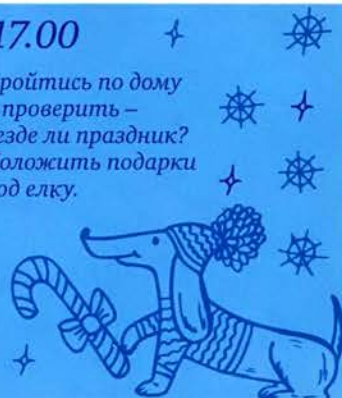
16.00

Принять ванну или  
душ, расслабиться  
и полежать часок,  
выпить кофе  
и съесть что-то  
сладкое.



17.00

Пройтись по дому  
и проверить –  
езде ли праздник?  
Положить подарки  
под елку.



18.00

Убрать все свои  
пальто и куртки  
с вешалки при  
входе, чтобы  
гостям было куда  
вешать свои вещи.



19.00



Приготовить  
гарниры. Накрыть стол: рас-  
ставить посуду, украшения.

20.00

Поставить печься  
пироги. Заправить  
салаты,  
выложить  
на праздничные  
блюда.



21.00

Поместить в духовку  
мясо или птицу,  
готовить при небольшой  
температуре  
постепенно –  
чтобы перед  
подачей только  
довести  
до румяной  
корочки.



22.00

Поставить на стол  
закуски и салаты,  
накрыть пленкой.  
Поместить  
в духовку томленое  
мясо от «Мираторг».



23.00

Садиться за стол,  
чтобы к бою  
курантов уже  
успеть проводить  
старый год.





МИРАТОРГ





# Тартар из говядины

в стиле суши-бара



## Что нужно:

- 700 г вырезки из говяжьей лопатки
- 200 г японского риса для суши
- 80 г зеленого лука
- 60 г маринованного имбиря
- 30 г васаби
- соевый соус
- темное кунжутное масло
- соль, свежемолотый черный перец
- 6 перепелиных яиц
- кунжут

## Что делать:



**1** Сварите рис для суши согласно инструкции на упаковке. Немного остудите, сбрызните уксусом для суши, перемешайте. Разделите рис на 6 равных частей и выложите на тарелки через смазанное маслом поварское кольцо или открытую с двух сторон консервную банку.



**2** Очень мелко нарежьте белую часть зеленого лука и маринованный имбирь.

**3** Мясо нарежьте пластинами по 5 мм, затем полосками по 2–3 мм, после кубиками со стороной 2–3 мм. Слегка порубите, смешайте с луком и имбирем, посолите, поперчите и сбрызните соевым соусом и кунжутным маслом.

**4** Выложите мясо на рис (лучше через смазанное маслом кольцо). Рядом выложите мелко нарезанный зеленый лук и васаби.



**5** Отделите желток перепелиного яйца от белка. Сделайте в центре мяса небольшую ямку, выложите туда желток. Присыпьте кунжутом и подавайте с соевым соусом.

Время приготовления: 40 мин.  
Порций: 6

Хотите получить изысканное блюдо? Охлажденная вырезка Black Angus от «Мираторг» поможет вам в этом.





МИРАТОРГ





# Турнедо «Россини»

из костреца

## Что нужно:

- 700–800 г мякоти говяжьего костреца
- 6 длинных ломтиков бекона
- 6 сдобных несладких булочек
- 150 мл мадейры, портвейна или другого крепленого вина
- оливковое и сливочное масло
- соль, свежемолотый черный перец
- каперсы для подачи

### Для паштета:

- 300 г утиной печенки
- 1 средняя луковица
- 200 г копченого сала
- 50 мл мадейры, портвейна или другого крепленого вина
- соль, свежемолотый черный перец

### Время приготовления:

1 ч + 24 ч

Порций: 6

## Что делать:

**1** Нарезьте мясо пластинами по 2,5 см, затем нарежьте такими кусками, чтобы их можно было приблизить к кругу по форме. Поперчите каждый кусок, обмажьте оливковым маслом, оберните каждый ломтиком бекона и обвяжите кулинарным шпагатом. Положите в контейнер, закройте и поставьте в холодильник на 24 ч.

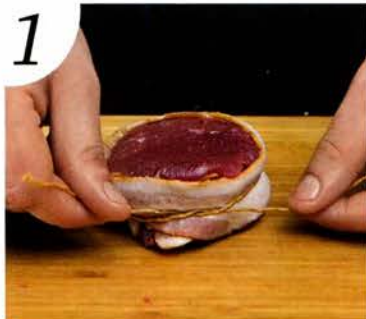
**2** Для паштета мелко нарежьте сало. Очистите и мелко нарежьте лук. Положите сало на чуть разогретую сковороду, вытопите жир, хрустящие шкварки выньте шумовкой. Положите в горячий жир печенку, жарьте по 3 мин. с каждой стороны, выложите печенку в миску, посолите и поперчите, сбрызните мадейрой.

**3** В сковороду с жиром положите лук и обжаривайте на слабом огне 10 мин. Посолите и поперчите, переложите в стакан погружного блендера вместе со всем жиром из сковороды, взбейте блендером. Залейте печенку и полностью остудите. Затем взбейте блендером всю массу до однородности. Выложите в застеленный пленкой контейнер и поставьте в холодильник на 12 ч.

**4** Разогрейте духовку до 180 °С. Налейте в сковороду-гриль немного масла, обжарьте мясо до румяной корочки, посолите и поперчите. Поставьте сковороду в духовку на 5–10 мин., в зависимости от желаемой степени прожарки. Выложите мясо на теплые тарелки, прикройте фольгой.

**5** У булочек отрежьте верх и низ, чтобы получились толстые кружки. Обжарьте их на сливочном масле.

**6** В сковороду, где жарились стейки, влейте мадейру, на максимальном огне выпарьте чуть больше чем наполовину, отскребая прижарки. Добавьте 50 г сливочного масла, соль и перец, готовьте 1 мин. Полейте жареные булочки половиной жидкости из сковороды, выложите мясо, полейте оставшейся жидкостью. На мясо выложите по квадратику паштета. Подавайте медленно, украсив каперсами.



Один из самых необычных продуктов из мраморной говядины Black Angus, тем не менее обладающий буквально десятками кулинарных применений. Говяжий бекон не только сделает завтрак более вкусным и сытным, но может усовершенствовать блюда из постного мяса или пасту, а также использоваться в закусках с овощами и фруктами.









# «Биф Веллингтон»

из вырезки

## Что нужно:

- 1 говяжья вырезка весом 1 кг
- 700 г шампиньонов
- 10 тонких ломтиков сыровяленной ветчины
- 450–500 г слоеного бездрожжевого теста
- 1 маленькое яйцо
- оливковое масло
- соль, свежемолотый черный перец

## Что делать:

**1** Разогрейте духовку до 200 °С. С мяса срежьте все пленки, посолите со всех сторон и поперчите. Обжарьте мясо на сильном огне в оливковом масле со всех сторон до румяной корочки.

**2** Шампиньоны протрите салфеткой, мелко порубите, приправьте рубленным тимьяном, обжарьте в масле в той же сковороде, чтобы выпарилась жидкость, 10 мин. Посолите и поперчите.

**3** Раскатайте тесто в пласт, в который можно завернуть кусок мяса целиком. Застелите рабочую поверхность большим куском пленки, уложите куски ветчины слегка внахлест, чтобы получился прямоугольник. На ветчину выложите грибы. Поверх уложите мясо. Помогая себе пленкой, оберните мясо ветчиной с грибами, затяните пленкой, поместите в холодильник на 1 ч.

**4** Снимите пленку, переложите мясо в ветчине на тесто, заверните и защипните края, обрезав лишнее. Смажьте тесто яйцом, слегка надсеките сверху, запекайте 25 мин. Перед подачей дайте отдохнуть 15 мин.

Время приготовления: 1 ч

Порций: 6–8

Хотите получить изысканное блюдо? Охлажденная вырезка Black Angus от «Мираторг» поможет вам в этом.





МИРАТОРГ





# Говяжья грудинка

с овощами в густом соусе



## Что нужно:

- 2 кг мякоти говяжьей грудинки
- 2 больших стебля лука-порей
- 2 большие луковицы
- 6–8 черешков сельдерея
- 2 крупные морковки
- 2 крупных корня пастернака
- 300 мл белого сухого вина
- мука
- 1 ч. л. можжевельника
- соль, свежемолотый черный перец
- топленое масло

Для получения идеального блюда предлагаем использовать грудинку Black Angus. Грудинку можно разделить на три части: в передней части она довольно жирная и прекрасно подойдет для жарки. Средняя часть подходит для приготовления наваристых ароматных бульонов или томления в духовке. Третья часть – постное мясо, идеальное для запекания.



## Что делать:

**1** Порей разрежьте вдоль пополам, промойте, нарежьте поперек кусочками по 2 см. Репчатый лук очистите и нарежьте перьями по 2 см.

**2** Морковь и пастернак очистите и нарежьте крупными кубиками. Так же нарежьте сельдерея. Обжарьте все овощи партиями в топленом масле.

**3** Грудинку нарежьте крупными кусками по 4–5 см. Посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте в большой жаровне (гусятнице, утятнице) в топленом масле до румяной корочки.

**4** Залейте грудинку белым вином, выпарьте его на треть. Положите обжаренные овощи, добавьте 1,5 стакана горячей воды и можжевельник. Закройте крышкой, доведите до кипения, уменьшите до минимума огонь и томите 3 ч. Иногда аккуратно перемешивайте, при необходимости доливайте по чуть-чуть воды – соус должен получиться густым.

**Время приготовления:** 3 ч 30 мин.

**Порций:** 8



# Запеченный кострец, нашпигованный копченым салом



Время приготовления: 2 ч + 24 ч  
Порций: 8

Чтобы блюдо получилось нежным, мягким и сочным, используйте охлажденный Ростбиф Black Angus от «Мираторг».



## Что нужно:

- 1,5–2 кг говяжьего костреца одним куском
- 250 г копченого свиного сала
- 1 головка чеснока
- 1 ст. л. горчицы
- соль, свежемолотый черный перец

## Что делать:

**1** Очистите чеснок, разрежьте каждый зубчик вдоль пополам или на 4 части. Нарежьте сало брусочками 1х1х2 см.

**2** Нашпигуйте мясо: втыкайте длинный узкий нож глубоко в мякоть и проворачивайте на 90°. В образовавшееся отверстие кладите по кусочку сала и чеснока, помогая себе зубочисткой. Затем аккуратно выньте нож. Намажьте весь кусок мяса сверху горчицей, заверните в пленку и оставьте в холодильнике на 24 ч.

**3** Выньте мясо за 2 ч до приготовления, посолите и поперчите. Разогрейте духовку до 250 °С. Уложите мясо в противень на решетку, поставьте в духовку, сразу уменьшите температуру до 150 °С. Запекайте 1,5 ч – 1 ч 50 мин. Перед подачей дайте мясу отдохнуть 15 мин.





# Гирос «Утро Нового года»

из запеченного костреца

## Что нужно:

- 300–400 г запеченного костреца
- 4 небольшие питы
- 2 небольших помидора
- 2 средних огурца
- половина красной луковицы
- 300 г натурального йогурта
- 4 зубчика чеснока
- 1 ст. л. каперсов
- оливковое масло
- соль, свежемолотый черный перец

## Что делать:

**1** Для соуса очистите и измельчите чеснок. Мелко порубите каперсы, смешайте с чесноком, йогуртом, солью, перцем и 2 ст. л. масла.

**2** Тонко нарежьте мясо, быстро прогрейте в сковороде с оливковым маслом. Одновременно подогрейте питы в тостере или в духовке.

**3** Нарежьте лук, помидоры и огурцы ломтиками, посолите и поперчите. Внутри каждой питы положите мясо и овощи, полейте соусом и сразу же ешьте.

Время приготовления: 15 мин.  
Порций: 6









# Шашлычки с фрикадельками в соусе терияки

## Что нужно:

- 600 г говяжьего фарша
- 200 г жирного свиного фарша
- 1 стакан сухих хлебных крошек
- молоко
- 1 средняя луковица
- 1 яйцо и 1 желток
- соль, свежемолотый черный перец
- растительное масло
- соус терияки
- 300 г разноцветных помидоров черри



## Что делать:

**1** Положите длинные деревянные шпажки в горячую воду на 30 мин. Залейте хлебные крошки таким количеством молока, чтобы оно полностью закрыло крошки, оставьте на 5–10 мин. Затем добавьте слегка взбитое с желтком яйцо.

**2** Очень мелко нарежьте очищенный лук, смешайте со свиным и говяжьим фаршем. Посолите, поперчите, добавьте хлеб с яйцами, тщательно вымесите. Поставьте фарш в холодильник на 30–60 мин.

**3** Смачивая руки в горячей воде, скатайте фрикадельки размером со сливу, выложите на смазанный растительным маслом поднос. При помощи кисточки смажьте фрикадельки соусом терияки.

**4** Разогрейте духовку до 180 °С. Насадите фрикадельки и помидоры черри, чередуя, на шпажки. Уложите шашлычки на застеленный пергаментом противень. Запекайте до готовности фрикаделек, примерно 15 мин. Подавайте горячими.

Время приготовления: 1 ч

Порций: 6

Отличное решение для вкусного обеда или ужина. Быстро, просто и вкусно.





МИРАТОРГ





# Стейк из лопатки

## с соусом из голубого сыра

### Что нужно:

- 4 стейка из лопатки
- оливковое масло
- соль, свежемолотый черный перец

### Для соуса:

- 100 г голубого сыра
- 1 маленькая луковица
- 2 зубчика чеснока
- 100 мл белого сухого вина
- 250 мл жирных сливок
- 50 г сливочного масла
- свежемолотый черный перец

Время приготовления: 20 мин.

Порций: 4

### Что делать:

**1** Очистите лук и чеснок для соуса и очень мелко нарежьте. Стейки комнатной температуры натрите оливковым маслом.

**2** На среднем огне разогрейте большую сковороду. Выложите стейки на расстоянии 2 см друг от друга. Жарьте 1 мин. с каждой стороны, два раза перевернув. Выложите стейки на тарелку, прикройте фольгой.

**3** В сковороду, где жарилось мясо, положите масло и лук, обжаривайте 5 мин. Влейте вино и 50 мл воды, готовьте, отскребая все прижарки, 3 мин. Добавьте сливки, доведите до кипения, всыпьте раскрошенный сыр, перемешайте до однородности, приправьте перцем. Переложите соус в подогретый соусник, сохраняйте теплым.

**4** Налейте в чистую сковороду чуть-чуть масла, разогрейте, верните стейки, снова обжарьте, по 1 мин. с каждой стороны, перевернув 3 раза. Получите прожарку medium rare. Если хотите прожарку medium, жарьте еще 2 мин. Выложите стейки на подогретые тарелки, подавайте через 3–4 мин. Отдельно подайте соус.



Для получения великолепного стейка советуем использовать вырезку из лопатки Black Angus от «Мираторг». При жарке мелкие жировые прослойки растапливаются, делая мясо удивительно сочным.





МИРАТОРГ



Товар сертифицирован.



# Холодец

из говяжьей голяшки

## Что нужно:

- 2 кг говяжьей голяшки
- 2 луковицы
- 1 большая морковь
- 1 головка чеснока
- 1 пучок петрушки
- 1 лавровый лист
- 1 ст. л. смеси перцев горошком
- соль
- сливочный хрен для подачи

## Что делать:

**1** Разрежьте лук и морковь пополам, припеките лук и морковь на конфорке или сухой сковороде до коричневых подпалин.

**2** Положите куски голяшки в глубокую широкую кастрюлю, залейте 6 л холодной воды. На среднем огне доведите воду до кипения, добавьте соль, снимите всю пену.

**3** Добавьте в кастрюлю луковицу, морковь, петрушку, перец горошком, лавровый лист. Варите на минимальном огне 8 ч. Бульон не должен бурлить вообще, кипение должно быть едва заметным.

**4** Выньте голяшку из бульона, снимите мясо с костей и разберите на волокна. Горячий костный мозг очень вкусно есть с черным хлебом, подсолив. Пропустите чеснок через пресс.

**5** Уложите мясо в прямоугольные формы, сверху распределите чеснок. Залейте бульоном, поставьте в холодильник на 4 ч. Снимите сверху слой жира. Подавайте холодным, со сливочным хреном.



Время приготовления: 8 ч + 6 ч

Порций: 8–12



Набор для одного из вкуснейших блюд русской кухни – холодца. Говяжьи ноги дают удивительно густой и ароматный бульон с насыщенным мясным вкусом, который по-настоящему украсит любой праздничный стол.





МИРАТОРГ





# Оливье

## с ростбифом



### Что нужно:

- 7 яиц
- 5 средних картофелин
- 1 банка (400 г) нежного зеленого горошка
- 1 свежий длинноплодный огурец
- 200 г маринованных хрустящих огурчиков
- 1 большое зеленое яблоко
- 200 г майонеза «Провансаль»
- оливковое масло
- соль, свежемолотый белый перец
- зеленый лук, вымоченный в горячей воде

### Для ростбифа:

- говяжий ростбиф весом 1,2 кг
- 5 зубчиков чеснока
- оливковое масло
- соль, свежемолотый черный перец

**Время приготовления:** 1 ч + 4 ч

**Порций:** 8–10

Для получения превосходного блюда предлагаем использовать маринованный ростбиф из рампа мраморной говядины Black Angus. Самая нежная часть тазобедренного отруба – центральная часть кострица (ростбиф) в маринаде на основе классических прованских трав: тимьяна, розмарина, орегано.



### Что делать:

**1** Натрите ростбиф солью и перцем. Нагрейте немного масла в большой сковороде, бросив туда раздавленные зубчики чеснока. На сильном огне обжарьте мясо со всех сторон до румяной корочки.

**2** Заверните ростбиф в фольгу и запекайте в разогретой до 160 °С духовке до желаемой степени прожарки, от 25 до 50 мин. Полностью остудите в фольге, 3–4 ч. Для оливье вам понадобится примерно треть ростбифа – ее нужно нарезать кубиками со стороной 1 см. Остальное мясо можно нарезать тонкими кусками и подать как холодную закуску.

**3** Для оливье сварите яйца вкрутую, очистите и порубите. Картофель очистите, нарежьте кубиками со стороной 1 см, залейте подсоленной кипящей водой и варите на минимальном огне до мягкости, 7–10 мин. Слейте воду, сбрызните картофель оливковым маслом.

**4** С горошка слейте жидкость, сохранив 3 ст. л. Смешайте сохраненную жидкость с майонезом и 2 ст. л. оливкового масла. Очистите яблоко, нарежьте кубиками со стороной 1 см и сразу смешайте с майонезом.

**5** Такими же кубиками нарежьте очищенный свежий и маринованные огурцы. Смешайте все подготовленные ингредиенты. Дайте салату настояться как минимум 3 ч в холодном месте. Перед подачей украсьте свернутыми в рулетики, перевязанными зеленым луком, кусочками ростбифа.



МИРАТОРГ





# Салат «Кобб»

с томленными куриными бедрышками



## Что делать:

**1** Обжарьте бекон, чтобы жир вытопился, а бекон стал хрустящим, с обеих сторон. Выложите хрустящие полоски бекона на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир. Раскрошите бекон.

**2** В сковороду, где жарился бекон, положите куриные бедрышки. Обжарьте с двух сторон до румяной корочки, посолите, поперчите, закройте крышкой и томите на слабом огне, иногда переворачивая, до готовности, примерно 25 мин. Остудите и крупно порубите мякоть.

**3** Яйца положите в холодную воду, доведите до кипения, варите 9 мин. Очистите и крупно порубите. Авокадо очистите от кожуры, удалите косточку и нарежьте мякоть средними кубиками. Сыр раскрошите вилкой. Помидоры нарежьте тонкими дольками. Айсберг и романо нарежьте полосками.

**4** На большое продолговатое блюдо выложите айсберг, романо и руколу, перемешайте. На листья салата поперек блюда выложите все подготовленные ингредиенты по отдельности длинными полосками.

**5** Для заправки измельчите чеснок. Соедините все ингредиенты в банке, закройте и взболтайте до однородности. Полейте салат заправкой и сразу же подавайте.

## Что нужно:

- 6–8 куриных бедрышек
- половина кочана салата айсберг
- половина кочана салата романо
- 100 г руколы
- 100 г голубого сыра
- 10 тонких ломтиков бекона
- 4 яйца
- 2 средних помидора
- 1 очень спелое авокадо
- 1 небольшой пучок зеленого лука
- соль, свежемолотый черный перец

## Для заправки:

- 100 мл оливкового масла
- 30 мл винного уксуса
- 2 зубчика чеснока
- сок половины лимона
- 0,3 ч. л. вустерского соуса
- соль, свежемолотый черный перец

**Время приготовления:** 1 ч

**Порций:** 6–8

Чахохбили – традиционное грузинское блюдо. Секрет уникального вкуса – натуральные специи из Грузии, подобранные нашим шеф-поваром. Сварите гарнир из риса, добавьте чахохбили – и великолепное блюдо готово.





МИРАТОРГ





# Курица, запеченная с домашней аджикой и корнеплодами

## Что нужно:

- 1 большая курица весом 1,5–1,7 кг
- 1 большой корень сельдерея
- 3 большие морковки
- 4–5 средних картофелин
- оливковое масло
- соль

## Для домашней аджики:

- 4 красных перца чили
- 5 зубчиков чеснока
- по 0,5 ч. л. молотой зиры и кориандра
- 1 ч. л. сладкой молотой паприки
- крупная соль



## Что делать:

**1** Для аджики удалите семена и перегородки из перцев чили, мякоть мелко нарежьте. Чеснок очистите. Сложите чеснок со специями и 1 ч. л. соли, начните растирать. Постепенно добавляйте чили. У вас должна получиться чуть грубоватая паста.

**2** Разогрейте духовку до 180 °С. Очистите все корнеплоды и нарежьте примерно одинаковыми крупными кусками. Застелите большую форму бумагой для выпечки, положите овощи, полейте маслом, посолите.

**3** У курицы удалите железу на гузке и весь видимый жир. Подверните крылышки. Натрите курицу аджикой изнутри, свяжите ножки. Натрите аджикой сверху со всех сторон. Уложите курицу на овощи грудкой вниз.

**4** Поставьте курицу в нижнюю часть духовки, запекайте 40 мин. Переверните курицу грудкой вверх, запекайте еще 30–45 мин. Подавайте с овощами.

Чтобы порадовать близких вкусным блюдом, необязательно тратить много времени. Можно просто взять пакет для запекания «Цыпленок табака». Всего 50 минут – и вкусное блюдо готово!



**Время приготовления:** 1 ч 30 мин.

**Порций:** 6



МИРАТОРГ





# Крылышки с кунжутом и сладким соусом чили



## Что нужно:

- 2 кг куриных крылышек
- 3 см свежего корня имбиря
- 4 зубчика чеснока
- 100 мл соевого соуса
- масло для фритюра
- кунжут и сладкий соус чили для подачи

Время приготовления: 1 ч + 4 ч

Порций: 4-6

## Что делать:

**1** У крылышек удалите кончики (их можно использовать для бульона). Разрежьте крылья в суставе пополам. Очистите имбирь и чеснок и натрите на терке. Смешайте с соевым соусом. Положите крылышки в ziplock-пакет с застежкой, залейте маринадом, удалите из пакета воздух, застегните и маринуйте 4–24 ч.

**2** Перед приготовлением за 1 ч достаньте крылышки из маринада и обсушите. Разогрейте духовку до 140 °С, а масло для фритюра – до 180 °С. Застелите противень бумагой для выпечки, рядом с кастрюлей с фритюром выложите бумажные полотенца.

**3** Партиями обжаривайте крылышки до румяной корочки и выкладывайте на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир. Затем перекладывайте на противень, смазывайте кисточкой соком от маринада, посыпайте кунжутом.

**4** Когда все крылышки готовы, поставьте противень в духовку на 20–25 мин. Подавайте немедленно, со сладким соусом чили.

Альтернативным вариантом приготовленного блюда могут быть острые крылышки от «Мираторг». Нежные крылышки в маринаде – просто, быстро и вкусно.





МИРАТОРГ





# Куриные бедрашки

## с зеленой приправой



Бедро молодого цыпленка и густой чесночный маринад – то, что нужно для правильного обеда. Мы приготовили блюдо по уникальной технологии и сохранили богатый, насыщенный вкус свежего мяса.



### Что нужно:

- 12 куриных бедрышек
- 5 см свежего корня имбиря
- 3 больших зубчика чеснока
- 4 ст. л. соевого соуса
- 3 ст. л. растительного масла
- соль

### Для приправы:

- 1 большой пучок петрушки
- 1 маленький пучок базилика, только листья
- 1–2 небольшие луковицы шалота
- 2 см свежего корня имбиря
- 1 ч. л. сахара
- 1/2 среднего лимона
- оливковое масло
- соль

Время приготовления: 1 ч + 4 ч

Порций: 6

### Что делать:

1 Для приправы нарежьте лук-шалот и имбирь. Порубите зелень, посыпьте солью и сахаром, полейте лимонным соком.

2 Смешайте нарезанные шалот и имбирь с зеленью и измельчите при помощи погружного блендера в грубоватую пасту. Постепенно подлейте немного масла. Добавьте цедру лимона и перемешайте.

3 Очистите и натрите на терке имбирь и чеснок. Смешайте с соевым соусом, растительным маслом и солью.

4 Положите куриные бедрышки в ziplock-пакет с застежкой, залейте маринадом, перемешайте, чтобы распределился маринад. Застегните пакет и поместите в холодильник на 4–12 ч.

5 Достаньте бедрышки из маринада. Разогрейте духовку до 220 °С (лучше с грилем). Выложите бедрышки на застеленный пергаментом противень и поставьте в верхнюю часть духовки. Запекайте, пару раз перевернув, 25 мин. Подавайте с зеленой приправой.



МИРАТОРГ





# Жюльен из курицы

## с шампиньонами

### Что нужно:

- 600 г куриных бедрышек
- 300 г шампиньонов
- 50 г тертого твердого сыра
- 1 небольшая луковица
- 2 черешка сельдерея
- 130 г сливочного масла
- 3 ст. л. муки
- 1 бутон гвоздики
- свеженатертый мускатный орех на кончике ножа
- соль, свежемолотый белый перец

Время приготовления: 1 ч

Порций: 6–8



### Что делать:

1 Положите бедрышки в кастрюлю, залейте 3 л кипящей воды, доведите до кипения, посолите и снимите всю пену.

2 Почистите шампиньоны, отделите ножки от шляпок. Очистите луковицу, воткните в нее гвоздику, положите в кастрюлю с бедрышками вместе с ножками шампиньонов. Сельдерей крупно нарежьте и тоже добавьте в кастрюлю. Варите при слабом кипении до мягкости мяса, примерно 30 мин.

3 Снимите мясо с костей, нарежьте мелкими кусочками. Кости верните в бульон. Поставьте бульон на сильный огонь и выпарьте на две трети. Процедите бульон.

4 Нарежьте шляпки шампиньонов на 8–10 частей. В глубокой сковороде растопите 30 г масла, обжарьте шампиньоны на сильном огне, часто помешивая, чтобы выпарилась вся жидкость. Переложите шампиньоны к мясу.

5 В сковороде растопите оставшееся масло. Всыпьте муку, тщательно перемешайте и обжаривайте, продолжая помешивать, 3 мин. Влейте бульон, перемешайте венчиком и готовьте, помешивая, 4 мин. Посолите, поперчите, приправьте мускатным орехом, перемешайте с мясом бедрышек, тертым сыром и грибами.

6 Разложите по порционным формочкам для запекания. Запекайте в разогретой до 180 °С духовке до золотистой корочки, примерно 5 мин. Подавайте очень горячим.

Побалуйте себя вкусным, нежным куриным филе в сливочном маринаде от «Мираторг». Без вредных добавок и консервантов.









# Свинные отбивные с начинкой

## из пряных трав с орехами



### Что делать:

**1** Разогрейте духовку до 160 °С. У петрушки, розмарина и тимьяна удалите стебли. Очистите чеснок. Порубите пряные травы с чесноком и орехами в мелкую крошку.

**2** Аккуратно надрежьте на мясе слой жира крест-накрест, не прорезая до мяса. Карбонад нарежьте на 6 равных кусков. В каждом куске мяса с противоположной от жира стороны сделайте горизонтальный надрез по центру, не дорезая до края примерно 1,5 см.

**3** Натрите мясо со всех сторон, в том числе изнутри, солью и перцем. Нафаршируйте мясо ореховой смесью и аккуратно закрепите разрез зубочистками.

**4** Обжарьте куски мяса в топленом масле до румяной корочки, по 3 мин. с каждой стороны. Возьмите каждый кусок щипцами и обжарьте край с жиром. Переставьте сковороду в духовку и запекайте до готовности мяса, примерно 15 мин. Перед подачей дайте мясу отдохнуть 10 мин. и удалите зубочистки. Подавайте отбивные с зеленым салатом.



### Что нужно:

- 6 крупных свиных отбивных толщиной 2,5 см или 1200 г свиного карбонада со слоем жира
- 70 г грецких орехов или фундука
- 100 г петрушки
- 5–6 веточек тимьяна
- 1 веточка розмарина
- 2–3 зубчика чеснока
- соль, свежемолотый черный перец
- топленое масло
- зеленый микс-салат для подачи

**Время приготовления:** 40 мин.

**Порций:** 6



Хотите пообедать быстро и вкусно? Шницель «Фирменный» специально для вас.

Нежное мясо в панировке с натуральными специями – самый лучший выбор.





МИРАТОРГ





# Рулет из свиного карбонада

## с печеным чесноком



### Что делать:

**1** Разогрейте духовку до 180 °С. Разрежьте головки чеснока поперек пополам, уложите на кусок фольги, полейте оливковым маслом, посолите, поперчите, закройте фольгу в виде мешочка (оставьте над чесноком немного свободного пространства). Запекайте 30–40 мин. Выдавите печеный чеснок из шелухи и подавите вилкой. Духовку не выключайте.



Не хотите проводить много времени на кухне? Возьмите пакет для запекания от «Мираторг». Быстро, удобно и вкусно.



### Что нужно:

- 1 кусок свиного карбонада весом 1,2–1,4 кг
- 3 головки чеснока
- 250 г вяленых помидоров в масле
- 4–5 веточек базилика
- оливковое масло
- соль, свежемолотый черный перец

**Время приготовления:** 1 ч 30 мин.

**Порций:** 6–8



**2** Удалите у базилика стебли. Мелко нарежьте листочки. Вяленые помидоры нарежьте мелкими кубиками. Смешайте помидоры с чесноком и базиликом.

**3** Карбонад разрежьте вдоль пополам, не дорезая до конца 1,5 см. Раскройте кусок как книгу. Каждую половинку «книжки» надрежьте вдоль пополам со стороны «корешка», чтобы куски можно было развернуть дальше вправо и влево, получив пласт.

**4** Мясо посолите и поперчите, слегка отбейте через пленку. Равномерно распределите по поверхности куска массу из вяленых помидоров с чесноком и базиликом. Сверните пласт в рулет, перевяжите шпагатом.

**5** Обжарьте рулет в сковороде-гриль на оливковом масле до румяной корочки со всех сторон. Посолите, поперчите. Поставьте в духовку на 40 мин. Перед подачей снимите шпагат, дайте мясу отдохнуть 10 мин.



МИРАТОРГ





# Горячая буженина

## из свиной шейки



### Что нужно:

- 2,5–3 кг свиной шейки одним куском
- 1,5 кг крупного картофеля
- 1 головка чеснока
- 5 см свежего корня имбиря
- 1 ч. л. абхазской красной аджики
- растительное масло
- соль, свежемолотый черный перец

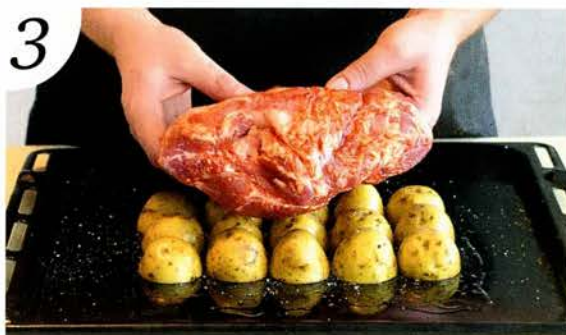
### Что делать:

**1** Картофель вымойте щеткой, разрежьте пополам, посолите и натрите растительным маслом. Очистите имбирь, нарежьте вдоль пластинками толщиной 5 мм, затем поперек кусочками шириной 5 мм. Очистите чеснок и нарежьте вдоль небольшими брусочками. Щедро посолите и поперчите чеснок и имбирь.

**2** Обсушите мясо бумажными полотенцами. Нашпируйте мясо чесноком и имбирем при помощи длинного острого ножа: втыкайте нож перпендикулярно, затем, не вынимая, поворачивайте на 90° – и в образовавшееся отверстие вкладывайте по кусочку имбиря и чеснока.

**3** Натрите мясо со всех сторон аджикой, смешанной с 1–2 ст. л. растительного масла. Втирайте эту смесь в мякоть, как бы массируя ее. Уложите шейку на половинки картофеля, уложенные в один слой срезом вниз в противне.

**4** Поставьте противень в разогретую до 200 °С духовку на 15 мин. Уменьшите температуру в духовке до 140 °С и запекайте 2,5 ч. Перед подачей дайте мясу, вынутому из духовки, постоять под фольгой 10–15 мин.



**Время приготовления:** 3,5 ч

**Порций:** 12–14

Окорок свиной, томленный при 95 °С более двух часов в маринаде из натуральных, спелых томатов со специями. За счет использования томатов мясо приобретает легкий красноватый оттенок, а пряный вкус и аромат окороку придают имбирь, смесь черного перца и перца чили. Благодаря томлению мягкость и сочность мяса гарантирована!





# Венский шницель

из свиного окорока



**МИРАТОРГ**

Время приготовления: 35 мин.

Порций: 4



## Что нужно:

- 800 г филе свиного окорока куском
- крошки 1 белого батона
- 2 яйца
- 1 ч. л. горчицы
- 1 стакан муки
- сливочное и оливковое масло
- 1 ст. л. сладкой молотой паприки
- соль, свежемолотый черный перец
- зеленый микс-салат для подачи

## Что делать:

**1** Разрежьте филе окорока на 4 равных куса, отбейте до толщины 5–7 мм.

**2** В одной тарелке смешайте муку с паприкой, солью и перцем. В другую насыпьте хлебные крошки. В третьей взбейте яйца с горчицей. Поставьте на огонь самую большую сковороду, растопите смесь масел.

**3** Окунайте мясо в муку со специями, стряхните лишнее и положите свинину в яйцо. Дайте стечь лишнему и обваляйте в крошках. Обжаривайте до румяной корочки, положите на бумажные полотенца, чтобы стекло масло, подавайте с зеленым салатом.

Прекрасная альтернатива – шницель «Традиционный». Сочное мясо в хрустящей панировке с натуральными специями.





# Свиная вырезка,

## запеченная в беконе

### Что нужно:

- 2 свиные вырезки весом по 600–700 г
- 12–14 длинных полосок жирного бекона
- 1 ч. л. дижонской горчицы
- 1 ст. л. вустерского соуса
- 2 веточки тимьяна
- 2 зубчика чеснока
- соль, свежемолотый черный перец

### Что делать:

**1** Очистите чеснок. Удалите у тимьяна стебли. Порубите чеснок с листочками тимьяна почти в пасту. Смешайте с горчицей и вустерским соусом, добавьте соль и перец.

**2** Обмажьте получившейся смесью свиную вырезку, заверните в пленку по отдельности. Положите в холодильник, марируйте 12–24 ч. Перед приготовлением за 1 ч выньте мясо из холодильника.

**3** Разогрейте духовку до 180 °С. Обмотайте каждый кусок вырезки беконом слегка внахлест, обвяжите кулинарным шпагатом.

**4** Уложите мясо на стоящую в противне решетку, поставьте в духовку на 25–30 мин. Перед подачей снимите шпагат, дайте отдохнуть 5–10 мин.

**МИРАТОРГ**



Время приготовления: 30 мин. + 12 ч  
Порций: 6

Бекон из отборной грудинки идеально подойдет для самых разных блюд, придавая насыщенный, глубокий вкус.









# Мини-бургеры из свинины

## в азиатском стиле

### Что нужно:

- 1 кг свиного окорока с жирком
- 3 см свежего корня имбиря
- 3 зубчика чеснока
- 40 г зеленого лука
- 2 ст. л. соевого соуса
- соль, свежемолотый черный перец
- растительное масло

### Для подачи:

- 12 маленьких булочек
- острая корейская морковка
- готовая кимчи
- листья салата латук
- майонез

Время приготовления: 1 ч

Порций: 6

### Что делать:

**1** Пропустите мясо через мясорубку с крупной решеткой или порубите тяжелым ножом в фарш. Очистите и натрите на мелкой терке имбирь и чеснок. Очень мелко порубите зеленый лук. Смешайте фарш с имбирем, чесноком и зеленым луком, приправьте соевым соусом, солью и перцем.

**2** Разделите фарш на 12 равных частей, сформируйте смоченными в растительном масле руками 12 круглых котлеток толщиной 2 см. Положите на блюдо и поставьте в холодильник на 30–60 мин.

**3** Разрежьте булочки пополам и обжарьте с небольшим количеством масла со стороны разреза. Мелко порубите кимчи.

**4** Разогрейте сковороду-гриль и обжарьте котлетки из свинины, по 3 мин. с каждой стороны, два раза перевернув.

**5** На нижнюю половину булочек, чуть смазанную майонезом, положите котлетку, на нее – кимчи или морковку (или и то, и другое), сверху – лист салата, немного майонеза и верхняя часть булочки. Подавайте сразу же.

3



4



5



Бургер с нежнейшей томленной шейкой и горчичным соусом. Самая лучшая идея для перекуса.





МИРАТОРГ





# Свинина

## в красном вине



### Что делать:

**1** Свинину нарежьте крупными кубиками со стороной 3 см, посолите, поперчите, вотрите специи в поверхность, как бы массируя мясо. Влейте в герметично закрывающийся контейнер вино, добавьте кориандр и тимьян, перемешайте. Положите подготовленную свинину, перемешайте еще раз, закройте и поставьте мариноваться в прохладное место на 8–10 ч.

**2** Достаньте свинину из маринада (маринад сохраните) и обсушите на бумажных полотенцах. В глубокой сковороде с толстым дном разогрейте примерно 100 мл оливкового масла. Обжаривайте мясо небольшими порциями на сильном огне, переворачивая, до золотистой корочки со всех сторон и выкладывайте на тарелку.

**3** Слейте из сковороды все масло, кроме 2 ст. л. Добавьте паприку. Выложите мясо, влейте маринад. Долейте холодной воды, чтобы мясо было полностью закрыто. Накройте крышкой, поставьте на средний огонь и готовьте до мягкости мяса, 30–40 мин.

**4** Если в сковороде осталось много жидкости, откройте крышку, увеличьте огонь до максимума и готовьте еще 10 мин. Соус должен получиться довольно густым. Посолите его и поперчите, если нужно, и подавайте с хлебом.

Время приготовления: 1 ч + 8 ч

Порций: 6

### Что нужно:

- 1,2 кг свиной шейки
- 450 мл сухого красного вина
- 3 веточки тимьяна
- оливковое масло
- 10 г свежемолотого кориандра
- 1 ч. л. красной молотой паприки
- соль, свежемолотый черный перец
- багет для подачи



Насладитесь богатым вкусом «Шейки в маринаде» от «Мираторг». Только нежное мясо, маринованное с натуральными травами и пряностями.





следующий номер  
в продаже  
с 30 января



## Домашние кексы и печенье

### ШКОЛА ГАСТРОНОМА Коллекция рецептов

№1 (223) 2017

Учредитель и Издатель: ООО «Издательский дом «Гастроном»

Адрес редакции и Издателя:  
125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2,  
тел./факс: (495) 725-1070,  
www.gastronom.ru  
e-mail: mail@gastronom.ru

Президент Наталья Викторовна Чернышева  
Генеральный директор Елена Дмитриевна Трухина  
Шеф-редактор Андрей Иванович Захарин

РЕДАКЦИЯ:  
координатор проекта Евгения Леонова  
ответственный секретарь Анна Пускальн  
редактор Марианна Орликова  
дизайнер Анна Пускальн  
повара-консультанты: Алексей Карпов, Михаил Петров  
фотографы: Елена Абрамова, Екатерина Тювелева  
корректоры: Татьяна Певнева, Любовь Никифорова

Исполнительный директор Ольга Ткалич

PR-директор Анна Куклина

Директор по консолидированным продажам рекламы Марина Мамина

Отдел рекламы: Ольга Анженко, Ванда Городчикова, Татьяна Ломакина,  
Марина Зуева, Антонина Качалова, тел. (495) 725-1070

Руководитель отдела продаж Лариса Машталер

Отдел продаж: Наталья Белянская, Екатерина Жирнова, Анастасия Илюхина,  
Наталья Мищенко, Светлана Светлова

Руководитель интернет-проектов Галина Гончарова  
менеджер по документообороту Татьяна Петрова

Отдел дистрибуции: Сергей Татаркин (директор), Татьяна Катрач,  
Наталья Писклина, тел. (495) 725-1070

Подписка тел. (495) 792-5562, podpiska@gastronom.ru

Заместитель генерального директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: «Свет Компьютерс», тел. (495) 795-0295

Сканирование и обработка иллюстраций: Олег Шифрин, Светлана Кузина

Типография АО «Полиграфический комплекс «Пушкинская площадь»

Адрес типографии: 109548, г. Москва, ул. Шоссейная, 4Д

Дата выхода 18.12.2016

Тираж 210 000 экз.

Цена свободная

Автор макета Екатерина Травникова

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере связи,  
информационных технологий и массовых коммуникаций. Свидетельство  
о регистрации средства массовой информации  
ПИ № ФС77-60606 от 20.01.2015

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.  
Перепечатка материалов и использование их в любой форме, в том числе  
и в электронных СМИ, возможны только с письменного разрешения редакции.

© ООО «Издательский дом «Гастроном», дизайн, фото, текст, 2016 г.



# МИРАТОРГ

*Качество без компромиссов*

## *Мясо для запекания*



- ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СВИНИНЫ №1 В РОССИИ
- БЕЗ ВРЕДНЫХ ДОБАВОК И КОНСЕРВАНТОВ
- МЯСО СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА  
В МАРИНАДЕ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

[WWW.MIRATORG.RU](http://WWW.MIRATORG.RU)

Реклама



МИРАТОРГ

ТОМЛЕННОЕ  
МЯСО 15 МИНУТ  
И ГОТОВО!

РАЗОГРЕЛ И СЪЕЛ!



ЭТО УЖЕ ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ  
ЗА СЧЕТ ТОГО, ЧТО ОН ГОТОВИЛСЯ  
В УПАКОВКЕ, ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ  
УДИВИТЕЛЬНО СОЧНОЕ НЕЖНОЕ МЯСО,  
В ТАКОМ ДОМАШНЕМ  
И ВОСХИТИТЕЛЬНОМ МАРИНАДЕ.