



ШЕДЕВРЫ
Кулинарного
ИСКУССТВА



Календари
365 дней







Жареный поросенок

— праздничное блюдо русской кухни с давних пор. В Рождество и Новый год фаршированный молочный поросенок всегда украшал русский праздничный стол.

Субара

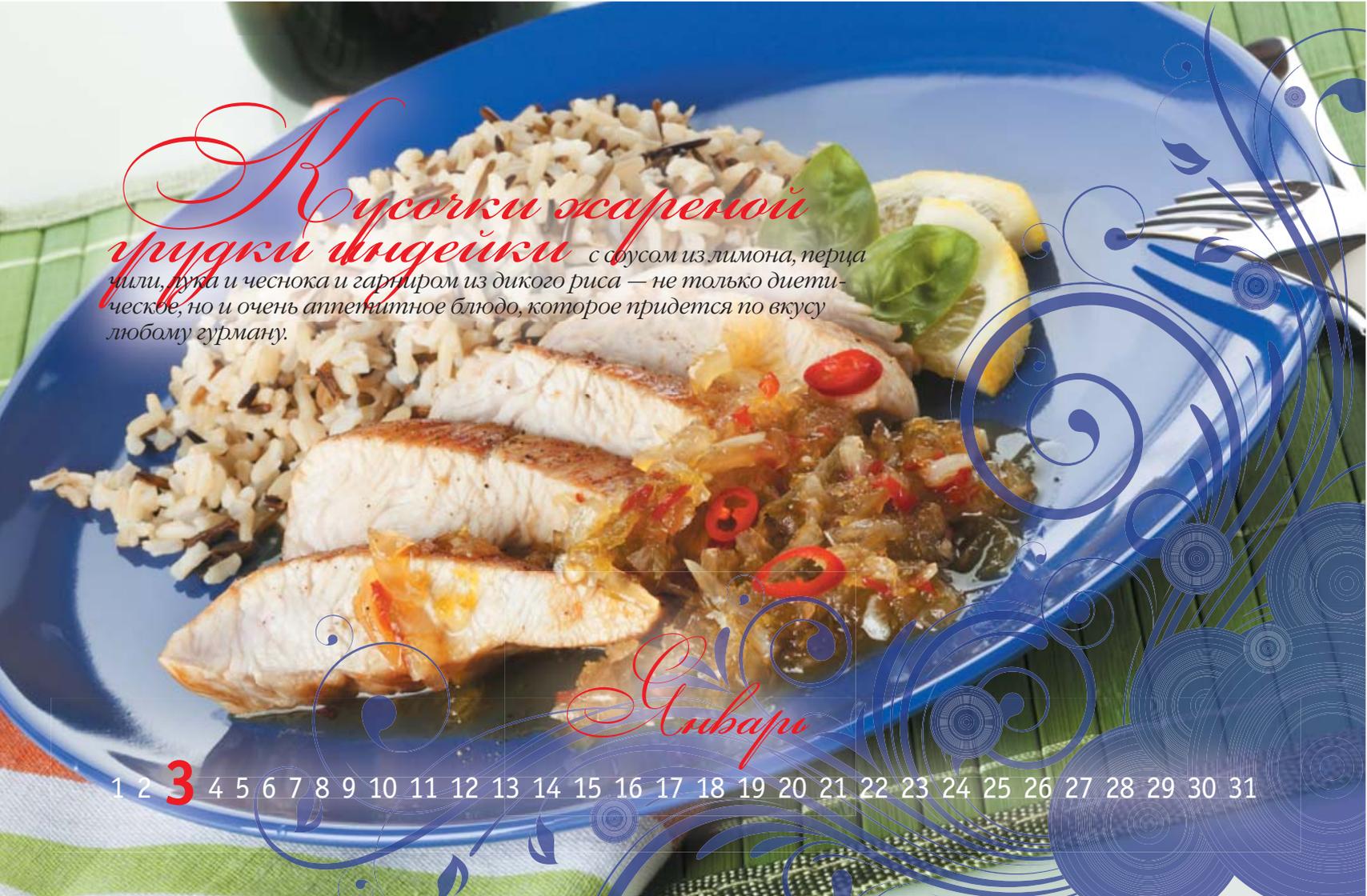
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



Карп издавна считался благородной рыбой, а блюда, приготовленные из него, подавались даже к царскому столу. Карп, фаршированный овощами, — поистине царское угощение!

Субару

1 **2** 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



*Кусочки жареной
грудки индейки* с соусом из лимона, перца
чили, лука и чеснока и гарниром из дикого риса — не только диети-
ческое, но и очень аппетитное блюдо, которое придется по вкусу
любому гурману.

Субаро

1 2 **3** 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



Буррито — мягкая пшеничная лепешка (тортилья), в которую завернуты сыр тофу, морковь, зеленый и красный перец, — это популярное мексиканское блюдо с пикантным вкусом и ароматом.

Губари

1 2 3 **4** 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Вареники

— любимое блюдо многих народов мира — в разных странах носят различные названия. Они бывают самой разнообразной формы и размеров, но суть их одна — начинка в тесте.

Губари

1 2 3 4 **5** 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Цикорий салатный

— травянистое растение, которое растет в средиземноморских странах. Листья цикория богаты витаминами А и К. Салат из цикория, базилика и пармской ветчины с сыром приятен на вкус и очень полезен.



Субари





Большой королевский лосось по весу может достигать 120 фунтов. Основными странами-поставщиками лосося являются Норвегия и Чили, где рыбу выращивают в специальных хозяйствах. Искусственно выращиваемый лосось живет в соленой воде, но его мясо не обладает такими богатыми вкусовыми и текстурными качествами, как мясо диких видов. Цвет мягкого филе, насыщенного жиром, варьируется от белого до ярко-красного.

Субари

1 2 3 4 5 6 **7** 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

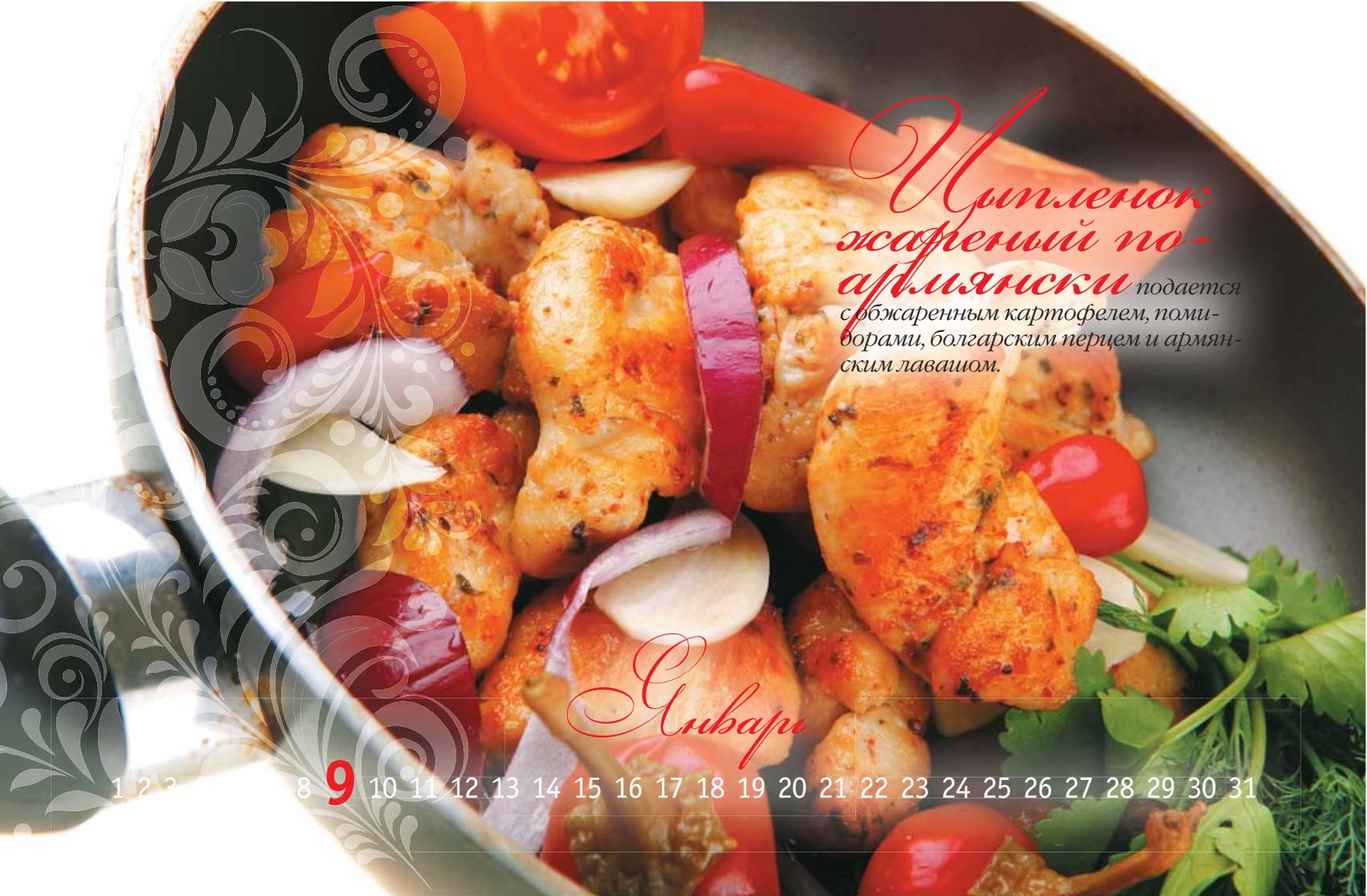


Рatatуй

традиционное овощное блюдо Прованса. Его готовят из баклажанов, перцев, кабачков и помидор. Замечательный аромат придают средиземноморские травы. Во многом рататуй похож на венгерское лечо или соте. Это блюдо даже стало героем всемирно известного мультфильма.

Субари

1 2 3 4 5 6 7 **8** 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



*Шашлык
жареный по-
армянски* подается
с обжаренным картофелем, поми-
дорами, болгарским перцем и армян-
ским лавашом.

Субари

1 2 3 4 5 6 7 8 **9** 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

A white square plate filled with dumplings, sliced cucumbers, and red bell peppers. Several green onions are laid across the top of the plate. The background is white with decorative floral patterns in the top left corner.

*Классические
русские пельмени* со-
держат начинку, которая изготавливается из 45%
говядины, 35% баранины и 20% свинины с добавлени-
ем различных специй, лука, иногда чеснока. Возможно
также использование мяса медведя, оленя, лося, гуся,
рыбы, свиного сала, картофеля и капусты.

Сувари

1 2 3 4 5 6 7 8 9 **10** 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



Котлеты из говядины с томатами

— невероятно вкусная домашняя еда! Они украсят любой праздничный стол. Котлеты из говяжьего фарша менее жирны и калорийны, чем из свиного.

Субар

11

12 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



Кресс-салат

— один из древнейших овощей, потребляемых человеком. Он был хорошо известен египтянам, древним грекам и римлянам, хотя в Европе впервые упоминается лишь в XVIII в. Жареная ножка цыпленка идеально сочетается с кресс-салатом.

Субари

2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 **12** 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



Жареные мясные блюда

готовят из вырезки, спинной или поясничной частей говяжьих туш. Перед жарением мясо подготавливают, очищают от пленок и сухожилий. Порционным кускам придают определенную форму, причем они должны иметь одинаковую толщину. Крупные куски мяса обычно жарят в духовом шкафу.

Сувари

*Март
с вишней* — ти-
пичный для французской кухни
тирог из особого песочного те-
ста, замешиваемого, как прави-
ло, без добавления соли и сахара.

Субари

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 **14** 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



*Ванильные
канжеейки* (кексики) ста-
новятся все более популярными — сегод-
ня их можно встретить повсюду — на
детском празднике, вечеринке и даже
на свадебном торжестве. Их украшение
может быть совсем простым, а может
быть похожим на настоящее произведе-
ние искусства.

Губаро

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 **15** 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



*Димсам или
дяньсинь* — легкие блюда, которые по
китайской традиции чаепития подают к столу,
как правило, до обеда, вместе с чашкой китайско-
го чая сорта пуэр. Это разложенные по несколь-
ким блюдам небольшие порции десерта, фруктов,
овощей либо морепродуктов.

Сувари

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 **16** 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Гуакамоле

— знаменитое блюдо мексиканской кухни — представляет собой закуску из тюрированной мякоти авокадо, имеет консистенцию густого соуса или пасты. Кроме авокадо основными компонентами в гуакамоле являются сок лайма или лимона и соль. Часто также добавляются помидоры, перец (в том числе чили), зеленый или другой лук, чеснок, кинза, зелень и приправы.

Субари

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 **17** 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31