



МИЛЛИОН МЕНЮ®

# *Lo stile italiano:* КУХНЯ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ГУРМАНОВ

## 4

ТРАДИЦИИ  
ИТАЛЬЯНСКОЙ  
КУХНИ

## 10

РЕЦЕПТЫ

- Салат с креветками и ананасом
- Рулетики из камбалы под сырной корочкой

**МАСТЕР-КЛАСС  
ОТ ШЕФ-ПОВАРА:**

- Паштет из копченого лосося
- Фаршированная моцарелла

**ЭКСПРЕСС-КУХНЯ:**

- Креветки по-средиземноморски
- Фокачча с помидорами и орегано
- Тирамису и другое

## 22

КУЛИНАРНАЯ  
МОЗАИКА



ТОЛЬКО  
ДЛЯ  
СВОИХ!



Подпишись и получай новый номер первым!

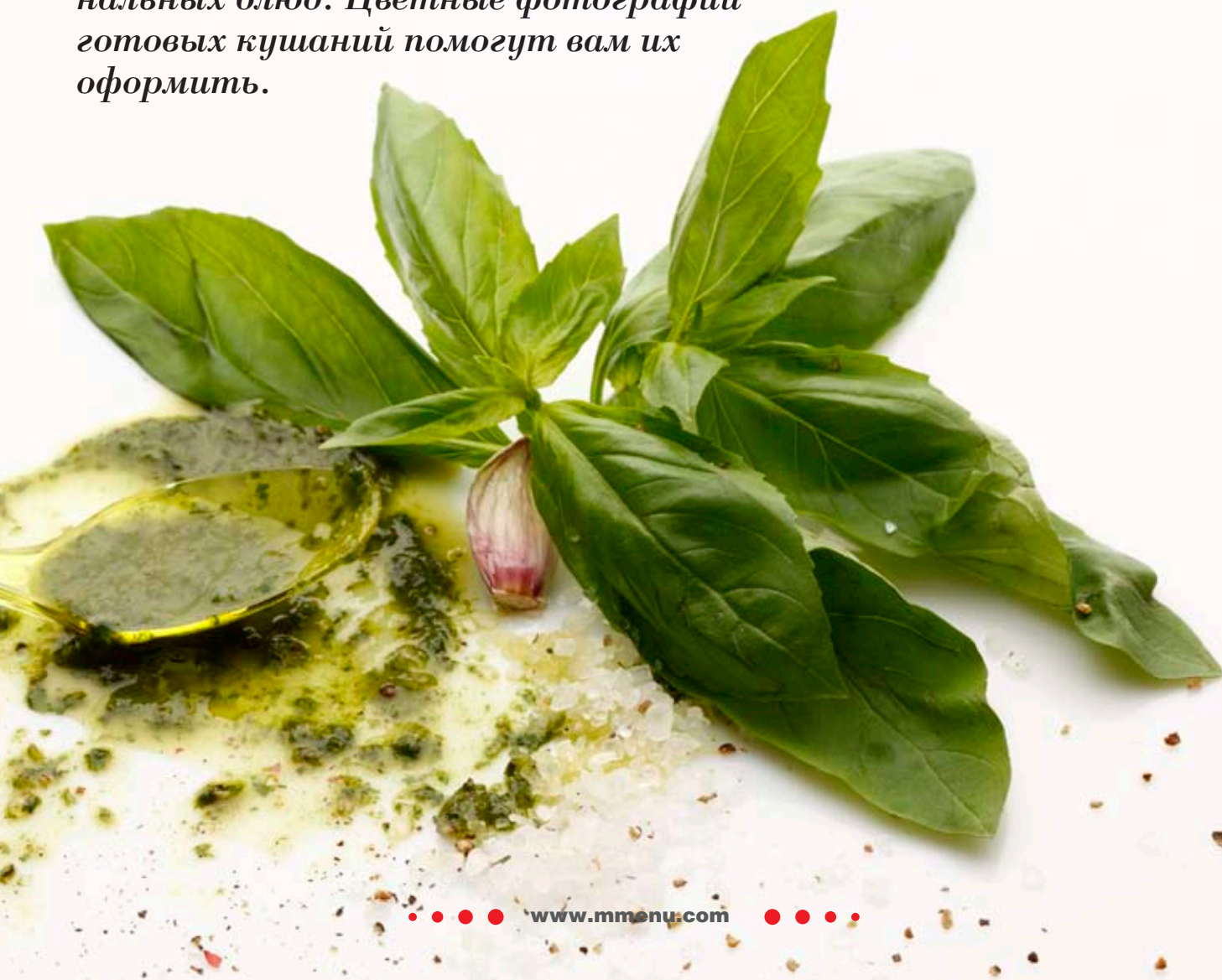
# От редакции

Оригинальная и изысканная кухня Италии в последние годы стала одной из самых популярных во всем мире. Мы уже не можем представить наш стол без аппетитных пиццы и пасты, ризотто и поленты, равиолей и лазаньи, пикантных итальянских соусов, тающих во рту тирамису и панна котты, терпкого кофе эспрессо и капучино, великолепных итальянских вин и ликеров. Рецепты одних блюд и напитков появились много веков назад, другие – сравнительно недавно.

*Мы расскажем об истории и традициях итальянской кухни, используемых здесь продуктах и предложим рецепты оригинальных блюд. Цветные фотографии готовых кушаний помогут вам их оформить.*



**Алена Романюк**  
Главный редактор портала  
«Миллион меню»



#28 / май 2014

on-line журнал  
[www.mmenu.com](http://www.mmenu.com)

## В номере:

**4**  
**ИТАЛИЯ – РАЙ  
ДЛЯ ГУРМАНОВ!**

**10**  
**РЕЦЕПТЫ**

- Салат с креветками и ананасом
- Закуска из цуккини со скумбрией
  - Рулетики из камбалы под сырной корочкой

### МАСТЕР-КЛАСС ОТ ШЕФ-ПОВАРА:

- Паштет из копченого лосося
- Фаршированная моцарелла
- Пряная рыба с овощами

### ЭКСПРЕСС-КУХНЯ:

- Креветки по-средиземноморски
- Мясное рагу со сладким перцем
- Фокачча с помидорами и орегано
  - Тирамису
  - Десерт из маскарпоне с апельсином и шоколадом

**22**  
**КУЛИНАРНАЯ МОЗАИКА**

- В Италии выпустили вина в честь юбилея Эрмитажа **18+** и другое

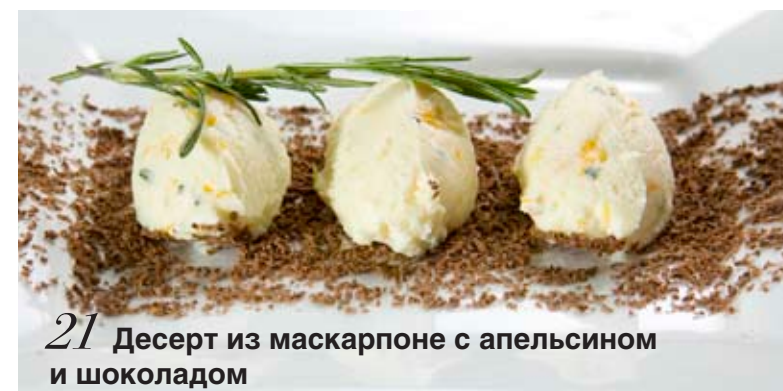
**11** Закуска из цуккини со скумбрией



**14** Фаршированная моцарелла



**16** Креветки по-средиземноморски



**21** Десерт из маскарпоне с апельсином и шоколадом

**Руководитель проекта** Надежда Курбацких  
**Ответственный за выпуск** Наталья Полетаева  
**Дизайн** Юлия Анохина

# *Lo stile italiano:* КУХНЯ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ГУРМАНОВ

*Италия – рай для гурманов! Кулинарные традиции этой страны насчитывают не одно тысячелетие.*

*Они формировались под влиянием самых разных народов, когда-то ее населявших: римлян, греков, арабов, лангобардов и многих других. Несколько веков Рим был законодателем мод, в том числе и в кулинарии, для стран, которые объединяла могущественная Римская империя.*

**В**прочем, несмотря на то, что итальянская кухня с давних пор славится своей самобытностью, здесь так и не сложилось единых кулинарных традиций. Ведь эта страна в современных ее границах сформировалась лишь в конце XIX века. А еще каких-нибудь 150 лет назад на территории Италии существовало несколько государств. По сей день здесь выделяют северный и южный стили в кулинарии. В разных областях, а их здесь 20, нередко отдают предпочтение разным продуктам и готовят свои блюда.

И все же кулинарные традиции разных областей имеют много общего. В Италии, с трех сторон окруженной морями, готовят множество **блюд из рыбы и морепродуктов**. Особенно популярны здесь сардины, лосось, тунец, анчоусы, угорь, треска, форель, меч-рыба, барабулька, черная и красная икра, омары, устрицы, мидии, моллюски, гребешки, крабы, langoustes, каракатицы, лобстеры, креветки, кальмары... Из них готовят супы, а также бесчисленное количество закусок и вторых блюд.

Рыбу варят, запекают с оливковым маслом, обжаривают в панировке до образования хрустящей корочки, готовят из нее начинки для выпечки, вялят, маринуют, солят, коптят.

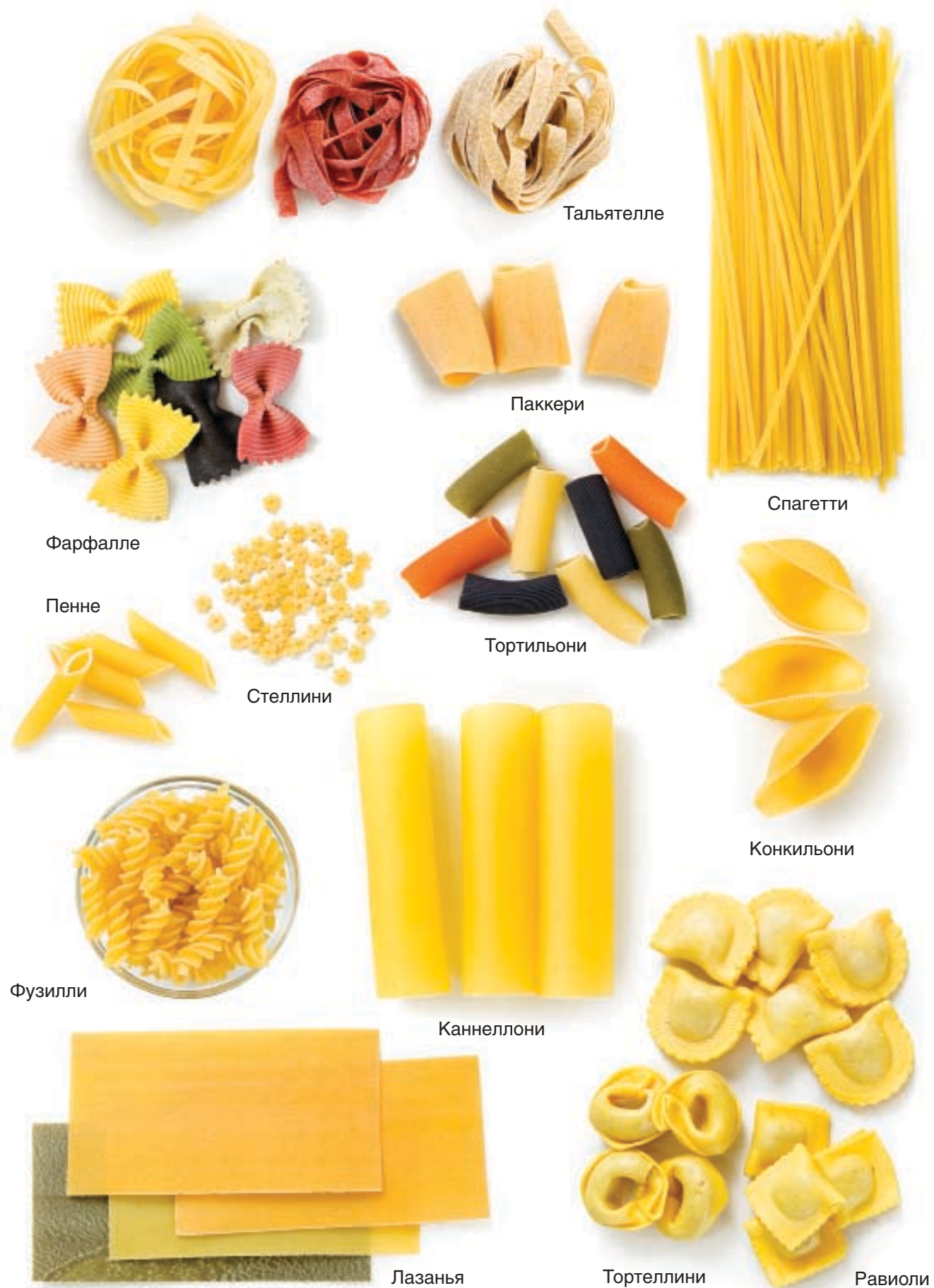
**Другой любимый продукт – сыр.** В Италии производят более 400 его видов. В северных областях страны, где разводят коров, изготавливают сыры из коровьего молока. В центральных и южных регионах, где в течение нескольких веков выращивают овец и коз, производят сыры из овечьего и козьего, а в южных, кроме того, из молока буйволиц. На качество этого продукта влияет многое: имеет значение, как питались животные, в каких условиях созревали сыры. И, конечно же, имеет значение и сама рецептура, которая во многих случаях уникальна.

КЛИКНИ  
И УЗНАЙ



**ВСЕ, ЧТО ВЫ ХОТЕЛИ ЗНАТЬ О КУЛИНАРИИ**  
Популярные кулинарные блоги, общение на форуме – на [www.mmenu.com](http://www.mmenu.com)





Одним из самых любимых «итальянских народных блюд» стала паста. Здесь называют так не только макароны, но и практически все мучные изделия. На итальянском «паста» является еще и синонимом слова «еда». А просьба приготовить поесть здесь одновременно звучит как «Дай макарон!».

И уж кто-кто, а итальянцы знают в пасте толк! Это кажется невероятным, но в музее спагетти представлено свыше 170 видов пасты. Это паста сухая – макароны всех форм и размеров из муки твердых сортов пшеницы или теста с добавлением яиц – и свежая – более нежная и мягкая, в виде мотков «лент», которые можно хранить в холодильнике не более 5 дней. Это макароны длинные (тонкие спагетти, тоненькие вермичели и тончайшие капеллини, которые называют еще «волосы ангела», трубчатые маккерони и букатини, длинные плоские феттуччине и тальятелле, паппарделли в виде свитков из толстых полосок) и короткие (срезовые наискось перья и трубочки пенне, фузилли в виде спиралек, ригатони в виде толстых трубочек с продольным рифлением, каннеллони, которые готовят со всевозможными начинками, и другие).

Неповторимый вкус и аромат некоторым изделиям придают грибы, лимон, чеснок, красный перец, шафран и другие приправы и пряности, которые в них добавляют. Выпускаются также диетические виды пасты с низким содержанием углеводов. С помощью натуральных красителей некоторые виды макарон окрашивают в разные цвета. Пасту добавляют в супы, варят, запекают и наполняют всевозможными начинками. К различным ее видам подают соусы разных видов. Надо ли говорить, что вариации таких блюд почти бесконечны.





Еще одна визитная карточка Италии – пицца. Особенную популярность это блюдо завоевало в Неаполе, где два столетия назад пекари стали готовить для бедняков лепешки из теста с помидорами, небольшим количеством сыра и пряностями. В 1889 году здесь впервые испекли пиццу «Маргарита», которая получила свое название в честь супруги итальянского короля Умберто I Маргариты Савойской. Тогда для царствующих особ приготовили три сорта пиццы. Одна из них – с помидорами, моцареллой и базиликом – больше других понравилась королеве. И не только потому, что оказалась более вкусной, но и оттого, что цвета продуктов, которые здесь использовались, соответствовали цветам итальянского флага.

Полагают, что рецепт **пиццы** римляне заимствовали у древних греков. Те клали на плоскую лепешку plakuntos чеснок, лук, оливки и посыпали пряными травами. Впрочем, изобретение пиццы нередко приписывают и Лукуллу, который привез из своих военных походов похожий рецепт, а затем усовершенствовал его. Несколько рецептов пиццы описывалось в знаменитой книге Апиция. Такие лепешки готовили с мясом цыплят, сыром, орехами, чесноком, мятой, перцем и оливковым маслом. Позднее неизменным ингредиентом пиццы стали помидоры, которые в XVI веке привезли в Европу из Центральной Америки.

С XVI века, когда из Америки была привезена кукуруза, на севере Италии готовят из кукурузной муки другое знаменитое итальянское блюдо – **поленту**, напоминающую кашу или мамалыгу. Традиционно ее варят в медном котле, затем остужают на круглом подносе, нарезают кусочками

и подают с тертым сыром и соусами. Готовят поленту твердую и мягкую, соленую и сладкую. Иногда ее обжаривают на сковороде или запекают. А едят это блюдо и в горячем, и в холодном виде.

Еще одно распространенное на севере блюдо – **ризотто**. Рис особых сортов (арборио, виалоне нано или карнароли, которые отличаются повышенным содержанием крахмала) обжаривают на масле, а затем тушат с добавлением воды, бульона или овощного отвара (1 литр на 1 стакан риса), постоянно помешивая. После кладут сюда другие продукты: это могут быть мясо, птица, рыба, морепродукты, сыр, грибы, овощи, фрукты и пряности. А подают это блюдо всегда горячим.

Кстати, к основным блюдам итальянцы обязательно предлагают **вина**, число наименований которых приближается к 3 тысячам. И все же, хотя ассортимент спиртных напитков столь разнообразен, их принято употреблять... только во время еды.

Не удивительно, что благодаря такому рациону итальянцы занимают одно из первых мест в мире по продолжительности жизни. Подобную систему питания, которая сложилась в нескольких странах этого региона, американские диетологи Ансельми и Маргарет Кейс сначала назвали Italian Food, а затем **«средиземноморской диетой»**.

*Приготовьте по нашим рецептам лучшие итальянские блюда и насладитесь их яркими и тонкими вкусами – «с чувством, толком и расстановкой», как и подобает настоящим ценителям хорошей кухни!*



Вам хочется поделиться любимым рецептом или высказаться на кулинарную тему?  
**ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ**  
на [www.mmenu.com](http://www.mmenu.com)



# РЕЦЕПТЫ

## Салат с креветками и ананасом

Салаты – одно из самых любимых в Италии блюд, с которого обычно начинается любая трапеза. Салат здесь могут подать и на ужин, который нередко состоит из одного холодного блюда. В то же время предлагать салаты в качестве гарнира к горячим блюдам не принято.

4 порции | 30 минут

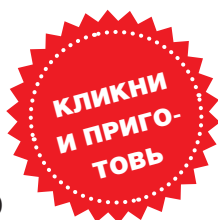
- 500 г вареных креветок
- 300 г консервированного ананаса
- 1 головка красного репчатого лука
- 4 вареных яйца
- 150 г тертого твердого сыра
- 4 ст. ложки рубленых обжаренных грецких орехов
- 1/2 стакана майонеза
- 1/2 стакана сметаны

1. Ломтики ананаса отделите от заливки, измельчите блендером и откиньте на дуршлаг. Лук мелко порубите, залейте кипятком, дайте постоять 15 минут, затем слейте воду. Яйца натрите на терке. Майонез и сметану смешайте.

2. Половину яиц разложите в порционные салатники или стаканы, полейте смесью майонеза и сметаны. Затем выкладывайте поочередно слои лука, креветок, ананаса и яиц, поливая каждый смесью майонеза и сметаны. Посыпьте салат орехами и сыром.



ЛЮБИТЕ ИТАЛЬЯНСКУЮ КУХНЮ? Свыше 500 рецептов на [www.mmenu.com](http://www.mmenu.com)



Можно оформить салат ломтиками ананаса и зеленью петрушки.



## Закуска из цуккини со скумбрией

4 порции | 40 минут

- 1 скумбрия (500–600 г)
- 1 цуккини
- 2 помидора
- 100 г сыра пармезан
- соль

1. Скумбрию разделайте на филе с кожей, нарежьте кусочками и посолите.

2. Цуккини нарежьте ломтиками, помидоры – кружочками. Сыр натрите на терке.

3. Половину цуккини выложите на противень, смазанный маслом, посыпьте половиной сыра.

4. Сверху выложите кружочки помидоров, кусочки рыбы, затем – оставшиеся ломтики цуккини. Посыпьте оставшимся сыром и запекайте 20 минут при 200 °С.

5. Подавайте закуску горячей, выложив на листья зеленого салата.



**НА ЗАМЕТКУ.** Цуккини добавляют в пиццу, пасту, рагу, оладьи. Эти овощи хорошо сочетаются с креветками, анчоусами, сыром пармезан и соусом песто, а также с пряностями: кориандром, тмином, паприкой, семенами кунжута и др.

## Рулетки из камбалы под сырной корочкой

4 порции | 50 минут

- 2 камбалы (по 600 г)
- 4 яичных белка
- 2 яичных желтка
- 60 г тертого твердого сыра
- 1/2 ч. ложки молотого сушеного базилика
- 2 ст. ложки оливкового масла
- молотый черный перец, соль

1. Камбалу разделайте на филе.

2. Филе слегка отбейте, посолите, поперчите, посыпьте базиликом, сверните рулетиками и скрепите шпажками.

3. Рулетики обжарьте на масле.

4. Тертый сыр разотрите с яичными желтками.

5. Взбитые с солью яичные белки введите в сырную массу и перемешайте.

6. Рыбные рулетики выложите в форму, смазанную маслом, залейте сырной массой и запекайте 15 минут при 200 °С.



**СОВЕТ.** Кусочки камбалы достаточно обжарить по 7–8 минут с каждой стороны. Можно посыпать их во время жаренья молотым сушеным тимьяном, который оттеняет вкус рыбы.

# МАСТЕР-КЛАСС от шеф-повара

Что отличает настоящего мастера-кулинара от дилетанта?  
Умение сочетать различные вкусы, использовать широкую гамму  
вкусовых оттенков и ароматов.

Лимонный сок придает паштету из копченого лосося приятную кислинку, коньяк – своеобразный тонкий аромат и остроту, а белый перец – пикантность.

Выбирая копченого лосося в магазине, внимательно прочтите этикетку. Вкуснее рыба, которую коптят с добавлением морской соли.

## Паштет из копченого лосося

6 порций | 45 минут

- 250 г филе копченого лосося
- 175 г сливочного масла
- 4 ч. ложки топленого масла
- 1 ст. ложка лимонного сока

- 1 ст. ложка коньяка
- 80 г густых сливок
- 1 ст. ложка рубленой зелени укропа
- свежемолотый белый перец горошком
- соль



1. Филе лосося нарежьте тонкими полосками и вместе с размягченным сливочным маслом взбейте блендером.



2. Добавьте лимонный сок и коньяк, перемешайте.



3. Добавьте перец, зелень, посолите и перемешайте. Накройте посуду с паштетом пищевой пленкой, выдержите при комнатной температуре 20 минут.



4. Сливки взбейте в пышную пену и смешайте с рыбной массой. Разложите паштет в порционные формочки и охладите.

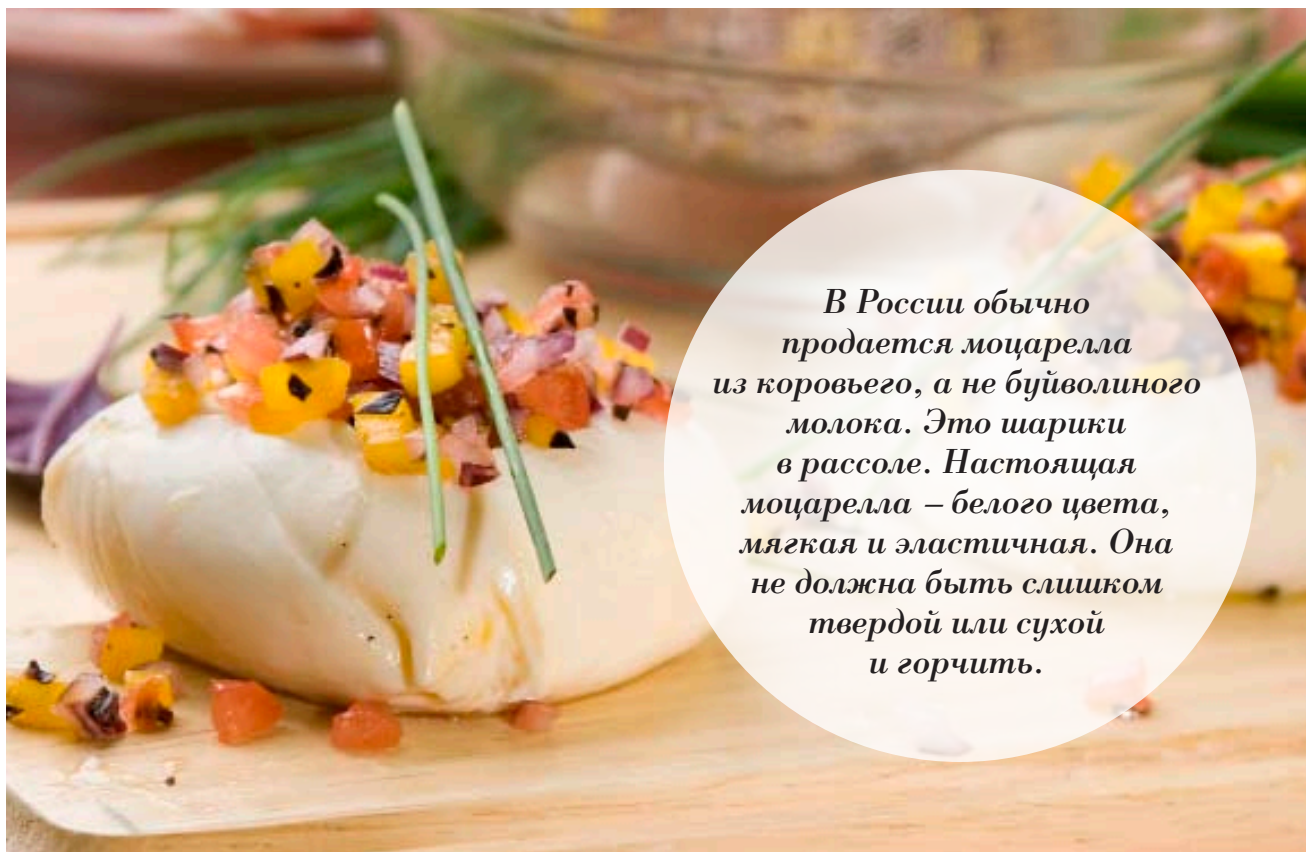


5. Топленое масло растопите на слабом огне и смажьте им охлажденный паштет.



6. Поставьте паштет в холодильник, чтобы масло застыло. Подавайте паштет в формочках, оформив зеленью укропа.

## Фаршированная моцарелла



*В России обычно продается моцарелла из коровьего, а не буйволиного молока. Это шарики в рассоле. Настоящая моцарелла – белого цвета, мягкая и эластичная. Она не должна быть слишком твердой или сухой и горчить.*

### 8 порций | 25 минут

- 8 крупных шариков сыра моцарелла
- 2 помидора
- 2 сладких перца
- 1 головка красного репчатого лука
- 3 веточки базилика
- 1 ч. ложка белого винного уксуса
- 2 ч. ложки оливкового масла
- 2 капли бальзамического уксуса
- листья зеленого салата
- зеленый лук
- молотый черный перец
- соль

1. Помидоры, лук и сладкий перец, удалив семена и перегородки, нарежьте мелкими кубиками, смешайте с рублеными листьями базилика и посолите. Листья салата промойте, обсушите, выложите по 1 листу на блюдо.
2. Шарики моцареллы выложите на блюдо, с помощью чайной ложки сделайте сверху углубления.
3. С овощной смеси слейте образовавшийся сок.
4. Овощи заправьте винным уксусом и оливковым маслом, поперчите, добавьте бальзамический уксус и перемешайте. Выложите овощи в углубления в сыре.
5. Шарики фаршированной моцареллы выложите на листья салата, оформите перьями зеленого лука и базиликом.

**НА ЗАМЕТКУ.** Пикантный кисло-сладкий бальзамический уксус, отличающийся фруктовым ароматом, итальянцы добавляют в соусы к блюдам из мяса, рыбы и овощей. Такой уксус, который изготавливают по традиционным технологиям, созревает не менее 3 лет, а некоторые сорта выдерживаются в течение 50 лет.

## Пряная рыба с овощами

### 4 порции | 50 минут

- 0,8 кг рыбы
- 1 сладкий перец
- 3 помидора
- 3 головки репчатого лука
- 100 г маслин без косточек
- 80 г каперсов
- 1/2 лимона
- 6 ст. ложек растительного масла
- 1 стакан сухого белого вина
- 4 лавровых листа
- 2 зубчика чеснока
- молотый черный перец
- соль

1. Рыбу натрите солью и перцем. У сладкого перца удалите семена и перегородки.
2. Сладкий перец, помидоры, чеснок и лук нарежьте кубиками, лимон – ломтиками.
3. Лук и чеснок обжаривайте на масле 5 минут, добавьте сладкий перец, помидоры, обжаривайте еще 5 минут.
4. Положите к овощам маслины, каперсы, лавровый лист, посолите, поперчите и тушите 2 минуты.
5. Рыбу выложите в форму, смазанную маслом, сверху уложите овощи, ломтики лимона, влейте вино и тушите 35 минут при 200 °С.
6. При подаче рыбу с овощами выложите на блюдо, посыпьте рубленой зеленью.



**НА ЗАМЕТКУ.** Перед разделкой рыбы смочите деревянную разделочную доску уксусом или протрите долькой лимона – тогда она не пропитается запахом рыбы.

**Каперсы** – одна из самых популярных в Италии приправ. Они различаются по размеру. Наиболее вкусными считаются самые маленькие, диаметром до 7 мм. Каперсы, напоминающие по вкусу горчицу или

черный перец, добавляют в салаты, супы, паштеты, пасту, рыбные, мясные и овощные блюда, а также различные соусы и маринады; маслом из семян каперсника заправляют салаты.



# Экспресс-кухня

*У нас зачастую просто нет времени, чтобы подолгу колдовать над приготовлением кушаний. Но и экспресс-блюда могут быть вкусными и оригинальными!*

## Креветки по-средиземноморски

**2 порции | 20 минут**

- 8 крупных очищенных креветок
- 4–6 помидоров черри
- 1 ч. ложка оливкового масла
- 40–50 г сыра пекорино
- 10 листиков базилика
- 1 зубчик чеснока
- 1/4 стакана сухого белого вина

1. Чеснок измельчите, слегка обжарьте на разогретом масле, добавьте креветок и помидоры.
2. Обжаривайте креветок по 2–3 минуты с каждой стороны, влейте вино, добавьте раскрошенный сыр пекорино и мелко нарезанный базилик, перемешайте.
3. Тушите 1–2 минуты и сразу подавайте.

*В средиземноморской кухне приготовление многих блюд начинается с обжаривания чеснока или лука на оливковом масле. Как выяснили ученые, при обжаривании этих овощей, которые содержат много антиоксидантов, жиры становятся полезными.*

**В**о многие кушанья в Италии добавляют **оливки**, которые вялят, маринуют, солят и консервируют другими способами. Ароматное **оливковое масло**, которое может иметь привкус трав, орехов, перца, фруктов (наиболее популярны мятное, лимонное, чесночное, укропное, лавровое), используют для заправки салатов, макаронных изделий, риса, овощных блюд, при жаренье на открытом огне мяса, птицы, рыбы, а также при приготовлении супов, соусов и маринадов. Италия, ежегодно выпускающая около

650 тысяч тонн оливкового масла, – второй после Испании лидер по его производству. Качеством этого продукта здесь дорожат и на этикетках обязательно указывают местность, где его произвели.

*Считается, что особенно вкусное масло производят в Сицилии и южных областях страны.*



## Мясное рагу со сладким перцем

4 порции | 50 минут

- 500 г мякоти свинины
- 600 г репчатого лука
- 1 зубчик чеснока
- 2–3 сладких перца
- 300 г консервированной кукурузы

- 2 ст. ложки оливкового масла
- 2 ст. ложки сока лимона или лайма
- молотый черный и красный перец
- соль

1. Мясо нарежьте тонкими ломтиками, сладкий перец – полосками. Лук и чеснок мелко порубите.
2. Обжарьте мясо на разогретом масле. Добавьте лук, чеснок и перец, жарьте еще 4 минуты.
3. Добавьте к мясу с овощами сок лимона или лайма, немного воды, кукурузу. Приправьте солью и перцем, тушите до готовности мяса.
4. Перед подачей посыпьте рагу листиками петрушки.



Чтобы рагу получилось густым и ароматным, используйте мясо с косточками.

## Фокачча с помидорами и орегано

4 порции | 40 минут  
плюс брожение

Для теста:

- 500 г пшеничной муки
- 25 г прессованных дрожжей
- 2 стакана воды
- 50 г оливкового масла
- соль

Для начинки:

- 2 помидора
- 4 ст. ложки оливкового масла
- 1 ч. ложка молотого сушеного орегано
- молотый черный перец
- соль

1. Дрожжи растворите в теплой воде, добавьте оливковое масло, соль и перемешайте.
2. Всыпьте просеянную муку и замешивайте тесто в течение 10 минут, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Накройте тесто салфеткой и оставьте в теплом месте для брожения.
3. Из готового теста раскатайте сочень, выложите в смазанную оливковым маслом форму, посолите, поперчите, смажьте оливковым маслом и поместите в теплое место еще на 25 минут.
4. Помидоры нарежьте ломтиками, уложите на тесто на небольшом расстоянии друг от друга, посыпьте орегано, полейте маслом и посолите. Запекайте 20 минут при 230 °С.
5. Готовую фокаччу слегка охладите и нарежьте кусочками.



ЛЮБИТЕ ПИЦЦУ?  
Свыше 140 рецептов  
на [www.mmenu.com](http://www.mmenu.com)



Фокаччу – хлеб из дрожжевого теста круглой, овальной, квадратной или прямоугольной формы – считают предшественницей пиццы. Начинка, которую кладут в фокаччу или выкладывают на нее, должна быть не сытной, как в пицце, а легкой: обычно это сыр, помидоры, оливки, лук, какие-либо фрукты или ягоды и зелень.

РЕЦЕПТ  
блюда  
на обложке

Фокачча всегда выпекается в горячей духовке (при температуре около 230 °С) и подается горячей.



## Тирамису

Этот изысканный десерт с сыром маскарпоне популярен далеко за пределами Италии. Тирамису, который не выпекают, а охлаждают в холодильнике, получается нежным и мягким, как суфле.

**4 порции | 40 минут  
плюс охлаждение**

- 1/4 стакана крепкого черного кофе
- 3 яичных желтка
- 1–2 яичных белка
- 3 ст. ложки сахара
- 1/2 стакана сливок
- 230–250 г сыра маскарпоне
- 200 г взбитых сливок
- 25 г шоколада
- 150 г бисквитного печенья
- 2/3 стакана марсалы

1. Для мусса яичные желтки взбейте на водяной бане добела. Тонкой струйкой постепенно влейте 1/2 стакана вина и, постоянно взбивая, прогрейте массу до загустения. Мусс охладите и смешайте со взбитыми в устойчивую пену белками.
2. Маскарпоне смешайте с кофе, добавьте сахар и сливки.
3. Бисквитное печенье пропитайте оставшимся вином.
4. Выложите в креманки слоями маскарпоне, печенье, мусс и взбитые сливки. Поставьте десерт в холодильник на 4 часа.
5. Перед подачей посыпьте тирамису тертым шоколадом.

Для приготовления тирамису лучше использовать наисвежайший маскарпоне. Впрочем, его можно заменить сливками и жирным творогом, а марсалу – коньяком или ликером амаретто.



## Десерт из маскарпоне с апельсином и шоколадом

**2 порции | 30 минут**

- 270 г сыра маскарпоне
- 70 г горького шоколада
- 2 веточки розмарина
- 1 апельсин
- 2 ст. ложки меда
- 4 ст. ложки густых сливок

1. С апельсина теркой снимите цедру. Мякоть выньте из мембран и нарежьте ломтиками.
2. Смешайте маскарпоне со сливками и взбейте.
3. В сырную массу добавьте мелко нарезанные листики одной веточки розмарина, тертую цедру апельсина, нарезанную мякоть апельсина и мед, перемешайте.
4. С помощью двух ложек из полученной сырной массы сформируйте 4 кнели.
5. Перед подачей на тарелку насыпьте натертый на мелкой терке шоколад, сверху поместите сырные кнели и оформите оставшимся розмарином.



**ЕСТЬ ВОПРОСЫ?**

Задайте их нашему эксперту на [www.mmenu.com](http://www.mmenu.com)



# КУЛИНАРНАЯ МОЗАИКА

**18+** *В Италии выпустили вина в честь юбилея Эрмитажа*

В Италии выпустили вина в честь юбилея Эрмитажа. Крупнейший в России и один из крупнейших в мире художественный и культурно-исторический музей, основанный в 1764 году, будет отмечать в этом году свое 250-летие. В честь предстоящего события итальянская винодельческая компания Allegrini выпустила серию вин, куда вошли красное Амароне, белое Фриуано и игристое вино Просекко. Согласно договоренности с российской стороной, Allegrini будет считаться официальным вином музея в течение пяти лет, что будут подтверждать сделанные на бутылках вин этой серии особые пометки.

Сотрудничество с итальянскими виноделами развивается и в других направлениях. В частности, сотрудники Эрмитажа и итальянские специалисты проводят исследования, посвященные отражению виноделия в искусстве. При участии обеих сторон был подготовлен фильм о древнегреческом боге виноградарства и виноделия Дионисе, продолжают съемки о фильме об особом, мистическом значении вина в античной мифологии.

Юбилей Эрмитажа будет отмечаться в декабре 2014 года. Как сообщил директор музея М. Пиотровский, эту дату будут праздновать, «как полагается по русскому обычаю, несколько лет». Винами Амароне будут угощать участников юбилейных торжеств.

**18+** *Какая страна оказалась самой пьющей в мире?*

Вы удивитесь, но самой пьющей страной в мире признали Ватикан. В этом самом небольшом в мире государстве в среднем потребляется больше спиртных напитков на душу населения, чем в других странах Европы (Италии, Франции, Германии, Великобритании, Испании), в США и Китае. Исследование проводилось специалистами компании California Wine Institute. Как оказалось, один житель Ватикана в среднем ежегодно выпивает 74 л вина, в то время как итальянцы потребляют в среднем по 37,6 л, швейцарцы – 38 л и т. д. И дело не только в том, что вино используется во время проведения церковных ритуалов. Возможно, одной из причин является то, что налог на продажу вина в торгующих спиртным магазинах здесь ниже, чем в других странах, в частности в Италии.

*Ватикан – небольшое государство, расположенное в северо-западной части Рима, является резиденцией высшего духовного руководства Римско-католической церкви. Общая длина государственной границы составляет 3,2 км. Большинство жителей Ватикана – итальянцы, за исключением членов швейцарской гвардии.*

*Во Флориде приготовили пиццу с мясом питона*

Один из ресторанов во Флориде включил в меню пиццу с мясом питона. Кроме этого необычного ингредиента, в составе блюда есть лягушачьи лапки, сосиски из мяса крокодила, сыр, соус и водяной шпинат. Владелец ресторана Эван Дэниел решил использовать мясо питона для приготовления блюд, когда в этой местности увеличилась популяция этих неядовитых змей. Необычная пицца стоит недешево – 45 долларов, а поставщики питоньего мяса просят за его фунт 66 долларов. Клиенты ресторана уже заказали 150 таких пицц.

Во всем мире известно около 2 тысяч рецептов пиццы. Самую большую в мире круглую пиццу испекли в 1990 году в южноафриканском городе Норвуд. Для такого изделия, диаметр которого составил 37,4 м, понадобилось 4500 кг муки, 1800 кг сыра, 900 кг томатного пюре и 90 кг соли. Самую длинную пиццу в виде широкой ленты длиной 240 м изготовили в итальянском городе Пезаро. А самое большое изделие, которое предлагали заведения общественного питания, можно было купить в Лос-Анджелесе. Накормить такой пиццей в форме квадрата со стороной 13,7 м можно было 100 человек!



# ВЫБИРАЕМ

*лучший рецепт месяца!*

**ЭТОТ КОНКУРС ДЛЯ ВАС, ЕСЛИ ВЫ ЛЮБИТЕ:**

придумывать **ИНТЕРЕСНЫЕ БЛЮДА**, «колдовать» над приготовлением **ЕДЫ** и удивлять близких и друзей **ВКУСНЕНЬКИМ!**



**ПРОГОЛОСОВАТЬ  
ЗА ЛУЧШИЙ  
РЕЦЕПТ**



Для того, чтобы принять участие в конкурсе, разместите на сайте фото блюда и рецепт его приготовления. О том, как это сделать, можно узнать [здесь](#)

**ПОБЕДИТЕЛЬ ПОЛУЧАЕТ ПРАВО УЧАСТВОВАТЬ В ФИНАЛЬНОМ КОНКУРСЕ «РЕЦЕПТ ГОДА – 2014»**

## УЧАСТНИКИ КОНКУРСА «РЕЦЕПТ АПРЕЛЯ»:



**ГРЕЧНЕВЫЕ КОТЛЕТЫ**  
АВТОР – **SONATTA89**



**СУП ПОСТНЫЙ  
ИЗ СУШЕНОЙ ФАСОЛИ**  
АВТОР – **ЮЛИЯ МОЛДАВЧУК**



**ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ  
ГРИБАМИ И ЛУКОМ**  
АВТОР – **НАТАЛЬЯ ШИЛОВА**



**КУРИЦА С АПЕЛЬСИНАМИ,  
БАНАНОМ И ЯБЛОКОМ**  
АВТОР – **913800**



**МОРКОВНЫЕ КУЛИЧИ**  
АВТОР – **НАТАЛЬЯ ШИЛОВА**



**ВИТАМИННЫЙ НАПИТОК  
ДЛЯ ПОХУДЕНИЯ**  
АВТОР – **СОКРАТ**

## КАК ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПОБЕДИТЕЛЬ

Номинация «**ВЫБОР РЕДАКЦИИ**» – побеждает автор лучшего рецепта по мнению редакции портала Миллион Меню.

Номинация «**ПРИЗ ЗРИТЕЛЬСКИХ СИМПАТИЙ**» – побеждает автор рецепта, собравший наибольшее количество «**МНЕ НРАВИТСЯ!**».

Правила действительны с ноября 2013 г.  
Теперь победители в номинациях «Выбор редакции» и «Приз зрительских симпатий» будут определяться каждый месяц.

*Вкусно  
готовить –  
просто!*

- Мастер-классы
- Видеорецепты
- Конкурсы и призы
- Статьи и новости
- Блоги и форум
- Социальная сеть



**ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ – НА САЙТЕ [WWW.MMENU.COM](http://WWW.MMENU.COM)**



**БРУСКЕТТА С ПЕППЕРОНИ**



**ЧИАБАТТА**



**ПАННА КОТТА**

В следующем номере:

**ОВОЩИ НА НАШЕМ СТОЛЕ**

**САЛАТЫ | ЗАКУСКИ | СУПЫ | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**

