



МИЛЛИОН МЕНЮ®

on-line журнал #10/ июль 2013

Пицца- мания!

4

ЭТА ИТАЛЬЯНКА
покорила все
континенты!

*Самая-самая:
самая дорогая,
самая большая,
самая полезная пицца*

9

Готовим пиццу:
кулинарные секреты

14

Вкусные рецепты:

- *Пицца «Маргарита»*
- *Пицца с рыбой
и маслинами*
- *Пицца с ананасом
и ветчиной*
- *Шоколадная пицца
и кое-что еще*

20

**Кулинарный
калейдоскоп**

**ТОЛЬКО
ДЛЯ
СВОИХ!**



Подпишись и получай новый номер первым!

От редакции

Пиццу можно приготовить практически из любых продуктов, которые есть в холодильнике: сытную – с начинкой из мяса, птицы или колбасы с сыром и овощами, легкую – с рыбой или морепродуктами, грибами, зеленью и специями.

И любая, если постараться, получится вкусной и красивой. А приготовление не займет у вас много времени: ароматная и аппетитная домашняя выпечка будет готова быстрее, чем вам доставят пиццу на заказ!



Алена Романюк
Главный редактор портала
«Миллион меню»

Предлагаем рецепты аппетитной пиццы, которая непременно понравится вашим друзьям и домашним!

#10/ июль 2013
on-line журнал
www.mmenu.com

В НОМЕРЕ:

4 ЭТА ИТАЛЬЯНКА ПОКОРИЛА ВСЕ КОНТИНЕНТЫ!

- Это интересно: самая дорогая, самая большая, самая полезная пицца

9 ГОТОВИМ ПИЦЦУ: КУЛИНАРНЫЕ СЕКРЕТЫ

- Готовим тесто
- Готовим начинку
- Запекаем пиццу

14 РЕЦЕПТЫ АППЕТИТНОЙ ПИЦЦЫ

- Пицца с жареным картофелем
- Пицца «Маргарита»
- Пицца с рыбой и маслинами
- Пицца с грибами и помидорами
- Пицца со сладким перцем
- Пицца с копчеными колбасками
- Пицца с творогом и помидорами
- Пицца с ананасом и ветчиной
- Шоколадная пицца



19 Шоколадная пицца



12 Готовим начинку



15 Пицца «Маргарита»



18 Пицца с копчеными колбасками

20 КУЛИНАРНЫЙ КАЛЕЙДОСКОП

- ГМО-лосось может вытеснить остальные океанские виды
- Самым полезным овощем американские диетологи назвали цветную капусту

и другое

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

ЭТА ИТАЛЬЯНКА покорила все континенты!

Первую пиццу приготовили в Древней Греции: на лепешку «plakintos» греки клали лук, чеснок, оливки и посыпали смесью пряных трав. Позднее этот нехитрый рецепт заимствовали римляне.

Хотя существует и другая версия: возможно, похожий рецепт привез из своих военных походов, а затем несколько изменил римский полководец Лукулл. В знаменитой кулинарной книге, получившей название в честь гурмана Марка Габия Апиция, приводилось несколько рецептов пиццы. Это были лепешки с мясом цыплят, сыром, орехами, чесноком, мятой, перцем и оливковым маслом.

А современная пицца родом из Неаполя. Ведь именно здесь несколько столетий назад стали выпекать полюбившиеся беднякам лепешки из теста с помидорами, небольшим количеством сыра и пряностями.



ИЗВЕСТНО БОЛЕЕ
ДВУХ ТЫСЯЧ
РЕЦЕПТОВ ПИЦЦЫ,
которую в разных странах
готовят с добавлением
различных продуктов.



В XIX веке, благодаря итальянским и греческим эмигрантам, пицца стала популярной и в Америке. Пиццу нью-йоркскую, чикагскую, калифорнийскую и другие готовят из муки с большим содержанием клейковины и добавляют в тесто растительное масло. Рецепт пиццы, которую пекут в Японии (она называется *ОКОНОМИЯКИ*), также несколько отличается от традиционного: лепешку с морепродуктами и овощами смазывают соусом и посыпают стружкой из сушеного тунца. Любят пиццу и в Бразилии, Индии, Австралии, и в нашей стране, где это блюдо появилось всего лишь два десятилетия назад.

ЭТО ИНТЕРЕСНО!

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.

Самое большое изделие, которое предлагают заведения общественного питания, можно купить в одной из пиццерий Лос-Анджелеса. Накормить такой пиццей в форме квадрата со стороной 13,7 м можно 100 человек!

САМУЮ ДЛИННУЮ ПИЦЦУ в виде широкой ленты длиной 240 м приготовили в итальянском городе Пезаро.



САМУЮ ДОРОГУЮ В МИРЕ ПИЦЦУ «ЛЮДОВИК XIII», стоимостью свыше 8 тысяч евро, приготовили в 2008 году в итальянском городе Агрополи.

По размерам это самое обычное изделие (диаметр пиццы 20 см), чего не скажешь об ингредиентах. Здесь используется мука особого сорта, красная австралийская соль *Murray River*, а в начинку добавляют икру тунца, лангуста, омара и элитный коньяк *Louis XIII Remy Martin*.



В ВЕЛИКОБРИТАНИИ ПРИГОТОВИЛИ САМУЮ ПОЛЕЗНУЮ В МИРЕ ПИЦЦУ, которая получила название **Eat Balanced** (в переводе «Питайся сбалансированно»).

В ее состав вошли полезные продукты в оптимальном соотношении. Автор рецепта – профессор диетологии Глазго Майк Лин – утверждает, что 3 такие пиццы в день обеспечат организм человека всеми необходимыми веществами: витаминами, минералами и др.

Какие же ингредиенты входят в состав этого блюда? В их числе – **красный перец**, в котором много витамина С, а также сушеные **морские водоросли**, содержащие большое количество витамина В₁₂ и минеральных веществ (йода, железа, цинка).

А вот соли в такой пицце меньше, чем обычно, ведь водоросли обладают достаточно соленым вкусом. При этом калорий в этом блюде немного: чтобы пицца не была слишком калорийной, в нее не добавляют сыр.

Стоит самая полезная в мире пицца 3,5 фунта и выпускается в трех вариантах. Ее можно купить в Уэльсе и в Англии.

ММ

Все, что вы хотели знать о **КУЛИНАРИИ**
Популярные кулинарные блоги, общение на форуме на www.mmenu.com

КЛИКНИ И УЗНАЙ!



DVD С ЗАПАХОМ ПИЦЦЫ

DVD, которые при нагревании издают запах пиццы, выпустили в Бразилии.

На диски с фильмами с помощью специальных термочувствительных, то есть меняющих цвет в зависимости от температуры, красок с добавлением ароматизаторов были нанесены изображения пиццы с приглашением заказать ее в пиццерии. После просмотра фильма нагретые диски, которые вынимают из плеера, издают запах пиццы, а на поверхности DVD появляются рекламные изображения.

«Ароматные» диски поступили в пункты видеопроката в городах Сан-Паулу и Рио-де-Жанейро.

Таким образом сеть пиццерий Domino's Pizza решила прорекламить свою продукцию.





Гурманы-итальянцы придумали немало оригинальных рецептов пиццы:

«Наполетана» – с помидорами, моцареллой, пармезаном, анчоусами, оливковым маслом, орегано и базиликом; **сицилийская квадратная пицца** – с анчоусами; **«белая»** – без помидоров; пицца **«Четыре сезона»**, которую делят на четыре части, символизирующие разные времена года, и готовят с разными ингредиентами: грибами и вареными яйцами (зима), артишоками и оливками (весна), салями и черным перцем (лето), помидорами и моцареллой (осень).

ПИЦЦА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ И АППЕТИТНОЙ НАЧИНКОЙ из мяса или рыбы, грибов, сыра, помидоров и ароматных специй – просто объеденье!



ГОТОВИМ *пиццу*

ПИЦЦУ – ОТКРЫТУЮ КРУГЛУЮ ЛЕПЕШКУ, НА КОТОРУЮ ВЫКЛАДЫВАЕТСЯ НАЧИНКА, – можно приготовить с чем угодно: с мясом, ветчиной, колбасой, сосисками, субпродуктами, рыбой, морепродуктами, сыром, грибами, помидорами, кабачками, баклажанами, сладким перцем, оливками и специями: майораном (орегано) или провансальскими травами, зеленью укропа, петрушки и сельдерея, а десертные виды – с ягодами, свежими или сушеными фруктами, орехами и сыром (в сладкие пиццы обычно добавляют маскарпоне). Пиццу можно испечь даже... с шоколадом!

ДОМАШНЯЯ ПИЦЦА ПОЛЕЗНЕЕ ТОЙ, ЧТО ПРЕДЛАГАЮТ МАГАЗИНЫ И КАФЕ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ, ведь в состав полуфабрикатов и готовой выпечки нередко входят искусственные пищевые добавки. Дома мы можем выбрать любой понравившийся рецепт, использовать самые лучшие продукты, добавить больше свежих овощей и зелени.

Поэтому и получается домашняя выпечка, приготовленная «только для своих», такой аппетитной и ароматной!



ЕСТЬ ВОПРОСЫ?
Задайте их нашему эксперту на www.mmenu.com



1

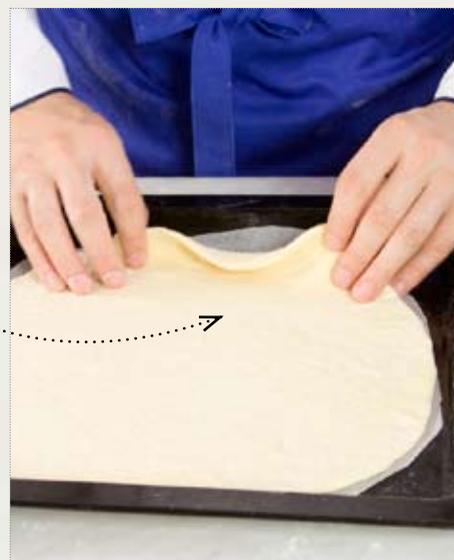
ГОТОВИМ тесто

* Чтобы пицца получилась вкусной, нужно использовать муку самого высокого качества, которую предварительно обязательно следует просеять.

* Пиццу готовят из теста разных видов: дрожжевого, которое используется чаще, а также пресного, слоеного и других. Обычно его следует раскатывать достаточно тонко (до 0,5 см). Кроме того, лепешка должна быть мягкой, чтобы при желании ее можно было сложить пополам.

* Некоторые кулинары советуют раскатывать тесто для пиццы руками, а не скалкой, а затем разминать. Впрочем, можно и не раскатывать его, а, выложив на сковороду или противень, растянуть по всей поверхности так, чтобы оно немного свисало за края.

* Долго хранить тесто для пиццы не следует. В крайнем случае его можно положить в морозильную камеру на 12–14 часов.



ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Пиццу можно приготовить из разных видов теста: обычно используется дрожжевое, рецепт которого мы приводим, а также пресное, слоеное и другие.

на 4 порции | 2 часа 30 минут

- мука пшеничная 400 г
- вода 200 г
- дрожжи прессованные 12 г

- масло оливковое 3 ст. ложки
- сахар 1 ч. ложка
- соль

1. Дрожжи растворите в теплой воде, добавьте соль, сахар, энергично перемешайте.
2. Муку насыпьте горкой, в середине сделайте углубление.
3. Влейте дрожжевую смесь в углубление, добавьте масло и замесите тесто однородной консистенции.
4. Подкатайте тесто в шар, посыпьте мукой, выложите в глубокую посуду и, накрыв салфеткой, поместите на 2 часа для брожения в теплое место.
5. После того, как тесто увеличится в объеме в два раза, сделайте обминку и дайте тесту вновь подняться.
6. Тесто раскатайте и выложите на лист, выстеленный пергаментом, или на форму, смазанную растительным маслом.

На заметку:

Для приготовления дрожжевого теста можно использовать как свежие (прессованные) дрожжи, так и сухие (быстродействующие). Дрожжи активизируются в теплой среде, поэтому прессованные дрожжи измельчают, растворяют в нагретых до 26–30 °С воде

или молоке и перемешивают, пока смесь не станет однородной. Если вода или молоко будут слишком теплыми, то дрожжи погибнут, а в прохладной среде снизят свою жизнедеятельность и в результате тесто не поднимется как следует.



2



4



5



6



6a



2 ГОТОВИМ начинку

1 Начинка для пиццы может быть и жидкой, и достаточно густой. Если пласт теста очень тонкий, то и слой начинки должен быть небольшим. Соответственно, на более толстую лепешку выкладывают более «основательную» начинку. Но в любом случае распределять ее нужно равномерно – так, чтобы после выпечки серединка не оказалась промокшей, а краешки слишком сухими.

2 Изделия с жидкой начинкой готовят несколько дольше, чтобы она успела «подсохнуть». Температуру в духовке при этом немного снижают, чтобы лепешка не подгорела. С сырой начинкой лучше готовить пиццу с достаточно толстым слоем теста.

Не обязательно выпекать пиццу в духовке: ее можно зажарить на сковороде с плотно закрывающейся крышкой. А для тех, кто страдает заболеваниями желудка, подойдет пицца, приготовленная на паровой бане (лепешку для нее обычно делают из дрожжевого теста, которое раскатывают толстым слоем).

3 запекаем ПИЦЦУ



Пиццу готовят разными способами.

1 Можно сначала испечь лепешку, а затем выложить на нее начинку.

2 Или же запечь тесто до полуготовности, выложить на него ингредиенты и затем запечь до готовности.

3 Еще один вариант – поместить лепешку на несколько минут в хорошо разогретую духовку, а уже потом выкладывать начинку и выпекать пиццу до готовности.

4 А можно и просто запечь тесто вместе с выложенными на него ингредиентами (перед тем, как выкладывать начинку, тесту надо дать постоять не менее 10 минут).

КЛАССИЧЕСКУЮ ПИЦЦУ ГОТОВЯТ В СПЕЦИАЛЬНОЙ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ.

А в домашних условиях пиццу запекают в предварительно нагретой до 200–220 °С духовке в течение 30–40 минут.

РЕЦЕПТЫ аппетитной пиццы



ПИЦЦА С ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

на 4 порции | 40 минут

- тесто для пиццы 600 г
- картофель 300 г
- сыр моцарелла 300 г
- помидоры 200 г

- масло растительное 4 ст. ложки
- чеснок 2 зубчика
- сахар 1/2 ч. ложки
- перец черный молотый
- соль

1. Картофель нашинкуйте соломкой, опустите в воду со льдом на 10 минут, затем обсушите. Обжарьте на масле до золотистого цвета и выложите на салфетку, чтобы стекло лишнее масло.
2. Помидоры, очищенные от кожицы и семян, измельчите в пюре и прогревайте 5 минут. Добавьте щепотку сахара, поперчите, посолите и прогревайте, помешивая, еще 5 минут, затем пюре охладите.
3. Чеснок мелко порубите. Моцареллу нарежьте кубиками.
4. Тесто разделите на 4 части, каждую раскатайте в сочень и уложите в форму для пиццы, смазанную маслом. На сочни уложите пюре из помидоров, затем моцареллу.
5. Выпекайте пиццы 10 минут при 200 °С.
6. На горячие пиццы уложите жареный картофель, слегка посолите его, посыпьте рубленым чесноком и сразу подавайте.



ПИЦЦА С ХРУСТЯЩЕЙ ЖАРЕНОЙ КАРТОШЕЧКОЙ?

Почему бы и нет! Получается оригинально и очень вкусно. В этом рецепте картошка готовится отдельно и добавляется к пицце с начинкой из традиционных для такого блюда помидоров и сыра моцарелла только перед подачей. Любители острого могут положить в начинку большее количество чеснока.



ЛЮБИТЕ ИТАЛЬЯНСКУЮ КУХНЮ?

Свыше **480** рецептов
на www.mmenu.com



Совет:

Чтобы очистить помидоры от кожицы, нарежьте ее крест-накрест, положите помидоры в глубокую миску и залейте их кипятком на 1–2 минуты. Затем воду слейте, а кожицу снимите.

ПИЦЦА «Маргарита»

ЭТУ ПИЦЦУ С ПОМИДОРАМИ, МОЦАРЕЛЛОЙ И БАЗИЛИКОМ, которые символизируют цвета итальянского флага, впервые приготовили в Неаполе в 1889 году для итальянского короля Умберто I и его супруги Маргариты Савойской: царствующим особам хотелось попробовать ставшее столь популярным у бедняков блюдо. Некоторое время спустя трехцветная пицца была названа в честь королевы, которой она особенно понравилась.

на 4 порции | 1 час
плюс брожение

Для теста:

- мука пшеничная 250 г
- вода теплая 100 г
- дрожжи быстродействующие 7 г
- масло оливковое 4 ст. ложки
- соль 1 ч. ложка

Для начинки:

- помидоры 200 г
- сыр моцарелла 200 г
- сыр пармезан тертый 50 г
- масло оливковое 3 ст. ложки
- чеснок 2 зубчика
- базилик
- перец черный молотый
- соль



1



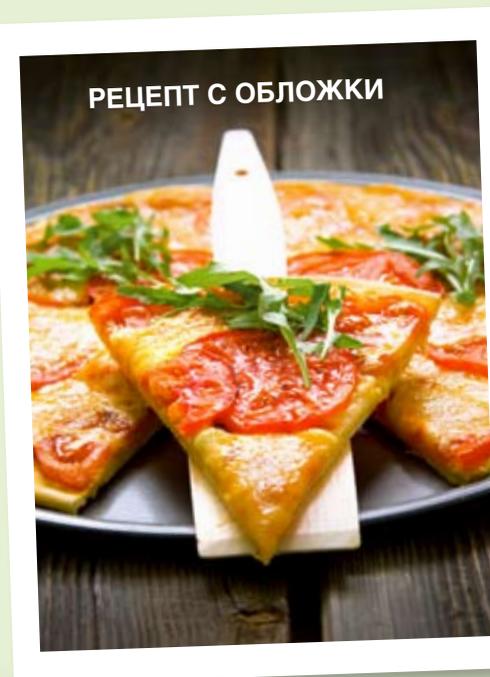
3



2



3a



1. Дрожжи разведите в небольшом количестве теплой воды, добавьте 2 столовые ложки муки, перемешайте, оставьте на полчаса. Добавьте масло, соль, оставшуюся воду, муку и вымесите тесто.
2. Тесто поместите на час-полтора в теплое место, снова вымесите и раскатайте в круглый пласт толщиной не более 6 мм.
3. Выложите тесто на смазанный маслом лист, сверху положите очищенные и нарезанные кружочками помидоры, затем кружочки моцареллы, посолите и поперчите. Добавьте мелко нарезанный чеснок и базилик, посыпьте тертым пармезаном и снова сбрызните маслом.
4. Выпекайте 25 минут при 180 °С.

ДЛЯ ФИГУРЫ И ЗДОРОВЬЯ

Пиццу считают одним из самых полезных блюд – правда, в том случае, если она приготовлена из традиционных для средиземноморской кухни, свежих и качественных продуктов.

Особенно вкусной получается пицца из **свежей рыбы**, которую обычно нарезают тонкими ломтиками. Можно использовать и вареную, копченую, соленую рыбу. К такой начинке подойдут не только томатный, но и белые соусы (сливочный или соус бешамель).

ЕЩЕ ОДИН ВАРИАНТ – начинка из морепродуктов: осьминогов, кальмаров, креветок, омаров, лангустов, мяса крабов и даже икры. Тем, кто заботится о фигуре и здоровье, можно посоветовать сократить количество ингредиентов с высоким содержанием жиров, а вместо них добавить больше низкокалорийных, богатых витаминами, минеральными веществами и клетчаткой овощей и трав.



ПИЦЦА С РЫБОЙ И МАСЛИНАМИ

на 4 порции | 45 минут

- тесто для пиццы 600 г
- филе горбуши 200 г
- помидоры 2 шт.
- маслины без косточек 60 г
- масло растительное 2 ст. ложки
- сыр твердый тертый 2 ст. ложки

- базилик рубленый 1 ч. ложка
- зелень петрушки и укропа рубленая по 1 ч. ложке
- паприка молотая 1/2 ч. ложки
- перец черный молотый
- соль

1. Тесто раскатайте в пласт и выложите в форму для пиццы, смазанную маслом.
2. Филе горбуши нарежьте кусочками, маслины – колечками.
3. Для соуса помидоры мелко порубите, обжарьте на масле, добавив базилик, паприку, перец и соль, затем прогрейте.
4. На пласт теста выложите приготовленный томатный соус, затем рыбу. Сверху уложите маслины, посыпьте тертым сыром и сбрызните маслом.
5. Выпекайте 30 минут при 220 °С.
6. При подаче посыпьте пиццу рубленой зеленью.



ПИЦЦА С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ

на 4 порции | 30 минут

Для теста:

- мука пшеничная 400 г
- вода 200 г
- дрожжи прессованные 12 г
- масло оливковое 3 ст. ложки
- сахар 1 ч. ложка
- соль

Для начинки:

- сыр твердый 350 г
- помидоры черри 20 шт.
- грибы 8 шт.
- масло оливковое 2 ст. ложки
- базилик рубленый 1 ст. ложка
- зелень петрушки рубленая 1 ст. ложка
- соль

1. Для теста дрожжи растворите в теплой воде, добавьте соль, сахар и энергично перемешайте деревянной ложкой. Муку насыпьте горкой, в середине сделайте углубление. Влейте в него разведенные дрожжи, добавьте масло и замесите тесто.
2. Подкатайте тесто в шар, посыпьте мукой и уложите в глубокую посуду. Накройте салфеткой и поместите в теплое место на 2 часа для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, сделайте обминку и снова дайте ему подняться.
3. Готовое тесто разделите на 4 части. Сформируйте из каждой шар, раскатайте сочни и уложите в смазанные маслом формы.
4. Помидоры разрежьте пополам. Сыр и грибы нарежьте ломтиками. На сочни уложите ломтики сыра и грибов, половинки помидоров. Полейте маслом и посолите.
5. Выпекайте пиццы 15 минут при 220 °С.

ПИЦЦА СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

на 4 порции | 45 минут

- тесто для пиццы 600 г
- перец сладкий красный 2 шт.
- перец сладкий желтый 1 шт.

- сыр твердый 200 г
- сыр моцарелла 150 г
- соус томатный 150 г
- масло оливковое 5 ст. ложек
- соль

1. Сладкий перец очистите от плодоножки с семенами и перегородок и нарежьте соломкой, обжарьте на масле до мягкости, посолите и охладите.
2. Твердый сыр и моцареллу нарежьте крупными кусочками и перемешайте.
3. Тесто раскатайте в пласт, выложите на смазанный маслом противень, накройте влажной салфеткой и поставьте в теплое место для расстойки на 25 минут.
4. Пласт теста смажьте томатным соусом, сверху выложите перец и сыр, полейте оставшимся маслом.
5. Выпекайте пиццу 10–15 минут при 200 °С.
6. При подаче разрежьте пиццу на порции.



На заметку:

Классическое сочетание: сыр, грибы и помидоры. Их прекрасно дополняют душистая пряная зелень и ароматное оливковое масло. Всего каких-нибудь полчаса – и эта вкусная пицца будет готова!



На заметку:

Эта пицца с начинкой из сладкого перца особенно понравится тем, кто следит за своей фигурой и старается включать в меню низкокалорийные блюда.



ПИЦЦА С КОПЧЕНЫМИ КОЛБАСКАМИ

на 4 порции | 40 минут

- тесто для пиццы 600 г
- лук репчатый сладкий 4 головки
- колбаски охотничьи 200 г
- сыр твердый тертый 75 г
- сливки 125 г
- сметана 50 г
- чеснок 1 зубчик
- зелень петрушки 1 пучок
- масло растительное 7 ст. ложек
- орехи кедровые 2 ст. ложки
- семена тмина 1 ч. ложка
- перец черный молотый
- соль

1. Лук нарежьте соломкой, спассеруйте на 2 столовых ложках масла, посолите и поперчите.
2. Чеснок и зелень порубите. Добавьте сыр, тмин, кедровые орехи, оставшееся масло и взбитую со сливками сметану. Полученную массу перемешайте с луком.
3. Колбаски нарежьте произвольно.
4. Тесто раскатайте и выложите в смазанную маслом форму для пиццы, формируя бортик. На пласт теста уложите луковую массу и колбаски.
5. Выпекайте пиццу 30 минут при 200 °С.



ПИЦЦА С ТВОРОГОМ И ПОМИДОРАМИ

на 4 порции | 40 минут

- тесто слоеное 500 г
- творог 150 г
- сыр твердый тертый 150 г
- помидоры черри 8 шт.
- яйца 3 шт.
- огурец 1 шт.
- зелень укропа 1 пучок
- соль

1. Слоеное тесто тонко раскатайте и выложите в форму, смоченную водой. Сделайте в тесте несколько проколов.
2. Творог протрите через сито, посолите, смешайте со взбитыми яйцами и выложите на тесто.
3. Помидоры разрежьте пополам, выложите на творог, посыпьте тертым сыром, зеленью, поперчите.
4. Запекайте 25 минут при 220 °С.

На заметку:

Творог можно назвать универсальным продуктом, ведь он сочетается с самыми разными ингредиентами, как пресными, так и солеными, острыми и сладкими.



ПИЦЦА С АНАНАСОМ И ВЕТЧИНОЙ

на 4 порции | 35 минут

- тесто для пиццы 600 г
- ананас 1 шт.
- ветчина сырокопченая 200 г
- сыр моцарелла 400 г
- масло растительное 2 ст. ложки

1. Ананас очистите, мякоть нарежьте кусочками.
2. Ветчину нарежьте ломтиками. Моцареллу нарежьте кубиками и выложите на салфетку.
3. Тесто разделите на 4 части, каждую раскатайте в сочень и уложите в форму, смазанную маслом. На сочни выложите кубики моцареллы.
4. Выпекайте 8 минут при 200 °С.
5. На пиццы уложите кусочки ананаса, ломтики ветчины и сразу подавайте.

На заметку:

Необычное сочетание: сырокопченая ветчина, моцарелла и ананас. А приготовить это оригинальное блюдо вы можете без особых хлопот за считанные минуты!



шоколадная ПИЦЦА

на 6 порций | 25 минут
плюс охлаждение

- печенье сахарное 200 г
- меренги 100 г
- шоколад 100 г
- банан 1 шт.
- джем абрикосовый 4 ст. ложки

- апельсины 2 шт.
- масло сливочное 80 г
- орехи кешью рубленые 2 ст. ложки
- киви 2 шт.
- малина 3 шт.

1. Для коржа печенье и меренги измельчите в крошку и смешайте с орехами. Масло взбейте.
2. Шоколад растопите, введите тертую цедру и сок 1 апельсина, добавьте масло и перемешайте.
3. Шоколадную массу соедините с печеньем, выложите в виде круга на блюдо и охлаждайте 2 часа.
4. Банан и киви нарежьте ломтиками, апельсин – дольками.
5. Охлажденный корж смажьте джемом, сверху уложите ломтики банана и киви, дольки апельсина, в центр выложите ягоды малины.

ЭТА СЛАДКАЯ ПИЦЦА
с малиной, киви,
нектаринами, вишней
и черникой понравится
и взрослым, и детям!

Чтобы приготовить это блюдо, вам не нужно будет запекать корж: достаточно смешать необходимые ингредиенты, выдержать корж в холодильнике, а затем выложить на него подготовленные ягоды и фрукты и посыпать пиццу кокосовой стружкой.



**КЛИКНИ
И ПРИГО-
ТОВЬ!**



120 рецептов пиццы
на www.mmenu.com

Совет:

Растопите шоколад на водяной бане на очень слабом огне. Не доводите при этом воду до кипения, иначе из-за образующегося пара шоколад перегреется и «свернется». Следите, чтобы вода не попала в расплавленный шоколад, иначе в нем образуются комочки.

кулинарный КАЛЕЙДОСКОП



ГМО-лосось может вытеснить остальные океанские виды. К такому выводу пришли канадские биологи из Мемориального университета Ньюфаундленда. Оказалось, что генетически модифицированные лосося способны быстро размножаться, спариваясь с лососями родственных видов. Но, в отличие от своих диких сородичей, такая рыба растет и набирает вес гораздо быстрее, так как у нее имеются гены, отвечающие за ускоренный рост. В результате, как предполагают ученые, генно-модифицированные особи смогут вытеснить из водоемов своих диких сородичей.

Осталось добавить, что разрешение властей США на употребление в пищу такой рыбы еще не получено.

Самый дорогой в мире коктейль в шоне этого года смогут попробовать посетители отеля White Barn inn (штат Мэн, США). В составе роскошного напитка, приготовленного в честь 40-летнего юбилея этого заведения, используются такие ингредиенты, как водка Hangar one, ликер из бузины St. Germain, гранат, грейпфрутовый сок и розовая вода. Венчает эту композицию лежащий на дне бокала для мартини, в котором подают коктейль, рубин в 4 карата. **Обойдется такое удовольствие в баснословную сумму 40 тысяч долларов.** Вряд ли от желающих попробовать этот необычный напиток не будет отбоя, и все же владелец заведения Мэттью Свинфорд надеется, что хотя бы два коктейля их посетители закажут.

Самым полезным овощем американские диетологи назвали цветную капусту.

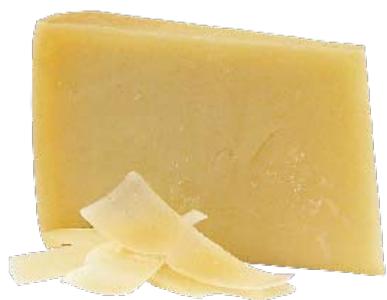
Ведь в ней содержатся практически все необходимые человеку витамины (А, С, группы В и другие) и минеральные вещества (кальций, фосфор, железо, магний) в оптимальных пропорциях, причем полезные вещества почти полностью усваиваются организмом.

Цветная капуста – прекрасный диетический продукт:

ее рекомендуют включать в меню детей, пожилых людей, а также тех, кто страдает заболеваниями желудка, кишечника, печени и желчного пузыря.



Сыр растет на деревьях, помидоры выращивают под землей, а крабовые палочки делают из курятины.



Сложно представить, но в этом уверены до 30 процентов британских школьников.

Так, 29 процентов из них полагают, что сыр является одним из видов овощей, а 18 процентов думают, что в состав крабовых палочек входит куриное мясо.

Специалисты Британского фонда питания, которые опросили 27,5 тысячи школьников по всей стране, были удручены, получив подобные ответы на вопросы анкеты. Оказалось, что дети не только очень мало знают о продуктах, но и часто нарушают режим питания. Они часто пропускают завтраки и редко едят рыбу.

ВЫБИРАЕМ ЛУЧШИЙ рецепт месяца!

ПОБЕДИТЕЛЬ ПОЛУЧАЕТ ПРАВО УЧАСТВОВАТЬ В ФИНАЛЬНОМ КОНКУРСЕ РЕЦЕПТ ГОДА

ЭТОТ КОНКУРС ДЛЯ ТЕБЯ, ЕСЛИ ТЫ ЛЮБИШЬ:



- 1** придумывать **ИНТЕРЕСНЫЕ БЛЮДА**
- 2** колдовать над приготовлением **ЕДЫ**
- 3** удивлять близких и друзей **ВКУСНЕНЬКИМ!**

Для того чтобы принять участие в конкурсе, РАЗМЕСТИ ФОТО блюда и рецепт его приготовления в блоге «КУЛИНАРИЯ», рубрике «РЕЦЕПТ МЕСЯЦА».

Рецепты на конкурс принимаются с 1 по 25 июля.

Голосование пройдет с 26 по 30 июля.

УДАЧИ!

ДОБАВЬ РЕЦЕПТ

ТРИ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ РЕЦЕПТА ПОЛУЧАТ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЕ ПРИЗЫ –

НОЖИ

SAMURA BAMBOO

кухонные ножи из однослойной японской стали с облегченной стальной рукоятью в форме бамбука

от нашего спонсора производителя современных японских ножей Samura

- японская заточка лезвия
- рекордная продолжительность остроты
- легкость ножа
- эргономичная форма рукояти

samura侍
MADE IN JAPAN

ЛЕГКИЕ КАК ПЕРЫШКО, ОСТРЫЕ КАК БРИТВА!



МОДА



и шоппинг



Наши партнеры – профессиональные стилисты «LOOKSIMA» ПРЕДСТАВЛЯЮТ

Предлагаем вам преобразиться в стильные образы и окунуться в мир итальянской кухни, а точнее, попробовать настоящую пиццу!



ЖЕНСКИЙ LOOK



Топ **VILA** 1520 р.



Туалетная вода **Gucci** 3390 р.



Ремень **Jacky&Celine** 2400 р.



Юбка **Ginger+Soul** 1890 р.



Сумка **Urban Expressions** 3710 р.



Колье **Die Blonde** 11000 р.



Браслет **Enze** 2900 р.



Босоножки **Evita** 3400 р.

МУЖСКОЙ LOOK



Шорты **Solid** 2170 р.



Ремень **Selected Homme** 950 р.



Очки **GF Ferre** 7740 р.



Поло **Gas** 4030 р.



Кеды **Lacoste** 3980 р.



Часы **Nautica** 9300 р.



Туалетная вода **D&G** 2190 р.

LOOKSIMA

be stylish, be happy

Луксима. Стиль, приносящий счастье.
В любой ситуации. Be Stylish, Be Happy.
Делаем стиль доступным





— Что надеть?

Дадим ответ
на вечный вопрос

*be stylish,
be happy*

ВКУСНО ГОТОВИТЬ — ПРОСТО!

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

www.mmenu.com



Лучшие рецепты — на сайте

МИЛЛИОН МЕНЮ

