

ГОТОВИМСЯ К ПРАЗДНИКУ ПАСХИ

алми
СВЕЖИЙ МАГАЗИН

SPAR 

5
стр

Весна на пороге... легкие
рецепты для продуктивного дня

30
стр

Постные блюда,
которые Вас покорят

38
стр

Идеи рецептов и оформления
для пасхального стола

Добро пожаловать на страницы нашего журнала!

Наступили теплые весенние деньки, природа расцветает и тянется к солнцу. А вместе с ней наши мысли и настроение становятся более солнечными. Наш каталог посвящен весне, весенним праздникам и самому главному семейному торжеству – **светлому празднику Пасхи**.

Для того, чтобы праздники прошли с наименьшими хлопотами и более душевно, мы постарались и выбрали для Вас самые интересные рецепты, традиционные и не очень, как на каждый день, так и для семейного застолья.

Продукты, которые используются в рецептах, легко найти на полках магазинов **АЛМИ, SPAR, EUROSPAR** и в интернет магазине **АЛМИ ДОСТАВКА** (доставка осуществляется по городу Минску).

На страницах журнала мы хотим познакомить Вас с уникальной продукцией наших собственных торговых марок:

- **ТМ «I'm happy»** – жизнерадостная и дружелюбная торговая марка, транслирующая идею счастья и удовольствия. Под торговой маркой выпускается широкий ассортимент продовольственной и непродовольственной продукции. Мы заботимся не только о внешнем виде, но и о качественных и полезных ингредиентах каждого продукта «I'm happy». Мы делаем счастливыми наших покупателей.
- **ТМ «Spar»** – уникальная продукция высокого качества, проверенная годами, произведенная как в Беларуси, так и за ее пределами. «SPAR» - вот то, что мне по вкусу!
- **ТМ «Моя деревня»** – это сочетание натуральных ингредиентов и традиционных рецептов, вкус которых родом из того времени, когда все было лучше, натуральнее, полезнее. В товарах под брендом «Моя деревня» мы сохраняем вкус, знакомый с детства, отбирая самые свежие продукты, которые по праву могут считаться фермерскими, чтобы Вы получали удовольствие, хорошее настроение, а Ваш дом наполняла атмосфера настоящего деревенского уюта.
- **ТМ «Gurt»** – это продукты с пикантными и разнообразными вкусами. Выбирая продукты торговой марки «GURT» Вы сопровождаете свой отдых хорошим настроением и атмосферой веселья и радости!

Пусть вместе с весной Ваши мысли наполнятся вдохновением к новым свершениям!

Приятного чтения!



Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

ГОТОВИМСЯ К ПРАЗДНИКУ ПАСХИ

Содержание

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ НА СТРАНИЦЫ НАШЕГО КАТАЛОГА!	2
ВЕСЕННИЕ РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ	5
Плотный завтрак для продуктивного дня	6
Вкусные рецепты для сытного обеда или ужина	10
ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ПИТАНИЯ	16
ИДЕИ ДЛЯ ШУМНОЙ КОМПАНИИ И АКТИВНОГО ОТДЫХА	20
ИДЕИ ДЛЯ РОМАНТИЧЕСКОГО УЖИНА	24
РЕЦЕПТЫ ПОСТНЫХ БЛЮД	30
ДЕТСКИЕ РЕЦЕПТЫ	34
ГОТОВИМСЯ К ПРАЗДНИКУ ВЕЛИКОЙ ПАСХИ	38
Пасхальные традиции	39
Раскрашиваем пасхальные яйца	40
Идеи рецептов для Пасхального стола	42
Праздничная выпечка	46

Весенние рецепты

на каждый день



ВЕСЕННИЕ РЕЦЕПТЫ



Весной природа распускается и просыпается ото сна, а вместе с ней, наполненные солнечными мыслями, расцветем и мы.

Поскорей хочется перейти на весенне-летний гардероб и почти все девушки задаются вопросом, как легко и быстро привести себя в форму. Подбор оптимального режима питания выходит на первый план. Весной мы отдаем предпочтение легким блюдам, овощным салатам и низкокалорийным десертам. Этот каталог мы постарались наполнить свежими и легкими идеями рецептов...

ГРАНОЛА

Рецепты завтраков разнообразны и готовятся, как правило, быстро и просто. Каждый здесь может проявить свое мастерство кулинара. На завтраках не стоит экономить, исходя из пищевой ценности: они должны быть достаточно плотными, чтобы энергии хватало на весь сложный день, и немножечко осталось на вечер. Предлагаем Вам идеи рецептов быстрых и вкусных завтраков. Чтобы по утрам времени хватало на все, предлагаем заранее приготовить очень вкусное и полезное блюдо – «Гранола».

ИНГРЕДИЕНТЫ

Овсяные хлопья долгой варки – 300 г
Сухофрукты (изюм, курага, вяленая клюква) – 250 г
Орешки (миндаль, арахис, фундук) – 200 г
Семена подсолнуха очищенные – 100 г
Кунжутные семечки – 80 г
Сахар – 50 г
Мед жидкий – 6 ст. ложек
Масло оливковое – 2 ст. ложки
Сливочное масло – 1 ст. ложка
Корица молотая – 1 ч. ложка
или порошок какао – 3 ст. ложки
Соль морская – 0,5 ч. ложки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Овсяные хлопья необходимо взять те, которые подходят для долгой варки. Отлично подойдут **овсяные хлопья I'm happy**.

Сахар возможно использовать любой, коричневый придаст нашему блюду приятный запах жженой карамели. Вместо корицы можно добавить порошок какао.

Морскую соль лучше взять крупную – вкус получится гораздо интереснее, когда сладкое будет сочетаться с соленым. Сухофрукты подбирайте на свой вкус – импровизируйте! Советуем попробовать **сухофрукты I'm happy (абрикос, чернослив, изюм)**.

Духовку предварительно разогреть до 170°C.

Овсяные хлопья смешать со всеми сухими ингредиентами. Если сухофрукты крупные, их необходимо предварительно измельчить.

К сухим ингредиентам добавить мед, растительное масло и вымешать деревянной лопаткой.

Застелить большой противень бумагой для выпечки, смазать его сливочным маслом, выложить равномерно получившуюся смесь на противень. Во время запекания необходимо несколько раз перемешивать смесь, чтобы не допустить пригорания.

Подсушивать нашу гранолу надо в разогретой духовке в течение 40 минут. После запекания гранолу достать и остудить, поместить в плотно закрытую емкость, и заготовка для завтраков готова. Хранить ее можно около месяца.

Получается очень вкусно! Приятного аппетита!

Масло оливковое Spar
Extra Virgin,
нераф., ст/б, 0,5 л

Овсяные хлопья
геркулес I'm Happy,
классический, 400 г

Абрикос сушенный
I'm Happy, без
косточки, медиум,
500 г

Мед цветочный
I'm Happy,
натуральный,
майский,
ст/б, 350 г

Масло сливочное
Spar, сладкое,
несоленое 82,5%,
180 г

ОМЛЕТ

Для тех, кто любит более сытный завтрак, предлагаем приготовить омлет. Ведь такое блюдо с высоким содержанием белка подарит энергию до самого обеденного перерыва. Попробуем разнообразить наш омлет и приготовим его интересно.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца куриные - 6 шт.
Молоко – 75 мл
Молотый черный перец - 1/4 ч. ложки
Соль - по вкусу
Оливковое или другое растительное масло - 3 ст. ложки
Лук – 1 шт.
Ветчина или колбаса вареная - 120 г
Сыр – 100 г
Зелень и помидоры для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В средней миске венчиком или вилкой взбить яйца, добавить соль и перец.

К яйцам добавить молоко. Возможно использовать **молоко I'm Happy** не самой высокой жирности, 1,5% - то, что нужно.

В большой сковороде разогреть 1 ст. ложку масла на среднем огне. Всыпать в сковороду мелко нарезанный лук и пассеровать его до золотистого цвета, добавить ветчину либо колбасу вареную, нарезанную кубиками. Советуем **колбасу мортаделла I'm happy**.

Выложить в миску и отставить в сторону. В той же сковороде разогреть 1 ст. л. масла, вылить заготовку для омлета и жарить так, чтобы яйца хорошо прожарились. Начинку из обжаренного лука и колбаски выложить на половину омлета, присыпать тертым сыром и накрыть его свободной половиной. Прогреть наше блюдо до готовности, пока сыр не начнет плавиться. Готовый омлет прекрасно делится на несколько частей – всем членам семьи по кусочку. Присыпьте его зеленью, украсьте помидорами и подавайте на стол.

Приятного аппетита!



ЗАВТРАК

Молоко
I'm happy,
1,5%, 1,45 л



Колбаса Мортаделла
I'm happy, в/с,
1 кг



Яйца столовые
I'm happy,
СО, 10 шт.



Coffe&tea time



Кофе молотый
Despar,
arabica, 250 г



Печенье
цельнозерновое
Despar,
богатое
клетчаткой, 350 г

Печенье Spar,
сдобное, 145 г,
в ассорт.



Большинство людей не представляют себе начало дня без ароматного кофе, а кто-то даже с утра остается поклонником чайных церемоний. И, конечно же, когда, как не утром, можно позволить себе насладиться чем-то сладеньким. Нашим сладкоежкам рекомендуем дополнить свой завтрак кое-чем вкусеньким.

И пусть Ваше утро всегда будет солнечным и сладким!

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

ЗАВТРАК

Чай черный Spar,
крупнолист.,
с ароматом
бергамота и лимона,
в/с, 100 г

Чай черный Spar,
крупнолист.,
с ароматом бергамота
и лимона

Печенье
песочное
Despar, 250 г,
- злаки,
- злаки и фрукты

frollini ai
Cereali
con uva passa, mele e nocciole
frutta

Сырок Spar,
картошка,
творожный,
глаз., 16%, 40 г

Печенье Spar,
шоколадные
кусочки, 150 г

РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ!

Набор шоколадных
конфет Spar, трюфель
классический, 200 г

конфеты трюфель
classic truffe

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ

*для сытного
обеда или
ужина*



Полноценный сытный обед, по мнению многих, должен включать три блюда – первое, второе и десерт.

Как же все успеть, чтобы приготовить такой разнообразный ассортимент блюд и удивить своих домочадцев.

Вкусный обед можно приготовить легко и быстро - в помощь хозяйкам мы подготовили идеи рецептов для сытного обеда и товары, которые можно найти на полках магазинов **АЛМИ**, **SPAR** и **EUROSPAR**.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С КУРИЦЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Чечевица - 200 г
Куриное филе - 200 г
Лук репчатый - 1 шт.
Морковь - 2 шт.
Помидоры - 2 шт.
Картофель - 2 шт.
Растительное масло - 4 ст. ложки
Чеснок - 4 зубчика; Паприка - 1 ч. ложка
Куркума - 1 ч. ложка
Сушеный тимьян - 3 веточки
Перец молотый и соль - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарезать куриное филе небольшим кубиком, затем посолить и поперчить. Отложить в сторону. Нарезать лук с морковью кубиком, зубчики чеснока просто порубить. Затем нарезать кубиком очищенный картофель, с помидор срезать кожуру и нарезать их также кубиком, удаляя семена с жидкостью, так как в супе семена не нужны, у него должна быть однородная кремовая структура. Чтобы суп получился вкуснее, овощи нужно предварительно слегка обжарить. Это можно сделать сразу в кастрюле, в которой будет вариться суп. Обжарить в половине растительного масла лук с чесноком и морковь, постоянно помешивая, чтобы ничего не пригорало. Затем добавить в кастрюлю картофель, а через минуту - помидоры, сладкую паприку, куркуму и листики тимьяна. Для этого рецепта рекомендуем использовать **консервированные томаты Despar**, что упростит процедуру приготовления блюда, ведь они уже нарезанные кусочками. Продолжить обжаривать все вместе еще минуты две. После всыпать в кастрюлю промытую чечевицу и вливать воду. Предлагаем для данного рецепта использовать **чечевицу красную Spar Natural**. Перемешать и на медленном огне варить примерно 20 минут. А пока варится суп, обжарить подготовленные кусочки куриного филе на оставшемся растительном масле буквально за 2-3 минуты. За две минуты до окончания варки добавить в суп соль и перец по вкусу. Снять кастрюлю с огня и погружным блендером измельчить суп в пюреобразную массу. Подавать суп-пюре из чечевицы сразу горячим, добавляя в тарелку обжаренные кусочки куриного мяса. Можно полить супчик оливковым маслом. Прекрасным дополнением к первым блюдам будут **хлебные палочки I'm Happy** или **брускетты Despar**.

Приятного аппетита!



СЫТНЫЙ ОБЕД



Брускетты Despar, оливковое масло и розмарин, 150 г

Томаты консервированные Despar, кусочками, 3x400 г

Чечевица красная Spar Natural, 500 г

РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ!

Палочки хлебные I'm Happy, сушка итальянская, 200 г

Вариант сервировки блюда

РИС С ШАМПИНЬОНАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис – 1 стакан
Лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Перец красный – 1 шт.
Шампиньоны небольшие – 300 г
Масло растительное – 2 ст. ложки
Соус томатный (или домашний кетчуп) – 3-4 ст. ложки
Соус соевый – 2 ст. ложки
Соль, перец, специи – всё по вкусу
Вода – 2,5 стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сначала помыть, очистить и порезать шампиньоны. Выложить их на сковороду с маслом и приступить к обжариванию. Отдельно почистить и порезать лук, морковь и перец. Овощи тоже отправить на сковороду. Перемешать.

Тем временем промыть рис. Когда лук с морковью на сковороде станут мягкими и где-то румяными, выложить в сковороду тщательно промытый рис. Все перемешать. Можно добавить немного томатного и соевого соуса. Добавить воду, специи и соль. И готовить рис под крышкой ещё буквально минут 10 – до тех пор, пока не испарится влага.

В данном рецепте советуем использовать **рис Басмати I'm happy** и **томаты протертые Despar**.

Получается очень вкусно!
Приятного аппетита!



Рис I'm Happy,
Басмати, 500 г

Томаты протертые
Despar, 500 г



САЛАТ С АВОКАДО И КРЕВЕТКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Авокадо среднего размера - 1 шт.
Сок лимона - 1 ст. ложка
Помидоры черри - 150 г
Креветки вареные очищенные - 200 г
Соль - по вкусу
Перец молотый - по вкусу
Листья салата
Масло оливковое - 1 ст. ложка
Сок лимона - 1 ст. ложка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовьте все ингредиенты для салата. Авокадо выбирайте мягкий, спелый. Креветки можно использовать как вареные, так и сырые. Замороженные креветки разморозьте.

Авокадо очистите от кожуры и косточки, нарежьте кубиками.

Размороженные вареные креветки очистите (хвостики можно оставить). Сырые креветки очистите от панциря и обжарьте на сковороде 1-2 минуты.

Для заправки салата смешайте оливковое масло, лимонный сок, соль, молотый перец. Советуем попробовать **заправку на основе лимонного сока Despar**. При желании можно добавить щепотку сухих прованских трав.

Соедините ингредиенты салата в миске, добавьте приготовленную заправку.

Перед подачей салат охладить и украсить свежей зеленью.

Приятного аппетита!

Смесь овощная Spar,
- Антонио №1, 180 г,
- Паоло №4, 200 г



СЫТНЫЙ ОБЕД



**Масло оливковое Spar
Extra Virgin,
нераф., ст/б, 0,5 л**

**РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ**

**Заправка Despar,
на основе лимонного
сока, 2x125 мл**

SPAR
**EXTRA
VIRGIN
OLIVE OIL**
Масло оливковое
первого экстракта
высшего качества
500мл

SPAR
МИКС №1
АНТОНИО

ЦИКОРИЙ, РАДИЧИО, ФРИССЕ.

НАРЕЗАН
ВЫМЫТ
ОБСУШЕН

SPAR
МИКС №4
ПАОЛО
РОМАНО, АЙСБЕРГ, РАДИЧИО, ФРИССЕ

100% limoni
di SICILIA.

DESPAR
**Succo di
Limone**

2x125 ml e

ЗАПЕКАНКА ИЗ БРОККОЛИ С СЫРОМ И ЯЙЦАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Брокколи - 400 г
Сливки - 200 мл
Яйцо куриное - 3 шт.
Сыр твердый - 100 г
Сливочное масло - 1 ст. ложка
Мука - 2 ст. ложки
Соль и перец - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для данного блюда подойдет замороженная брокколи, после предварительной разморозки. Рекомендуем **брокколи I'm happy**.

Подготовить заливку для запеканки. В миске смешать яйца, специи, добавить муку. Соединить яйца с мукой и специями. Влить в смесь сливки. Хорошо перемешать смесь при помощи венчика. Добавить натертый на средней терке сыр (половину количества, указанного в рецепте). Попробовать заливку на соль и, при необходимости, досолить. Важно помнить, что сыры обычно содержат много соли.

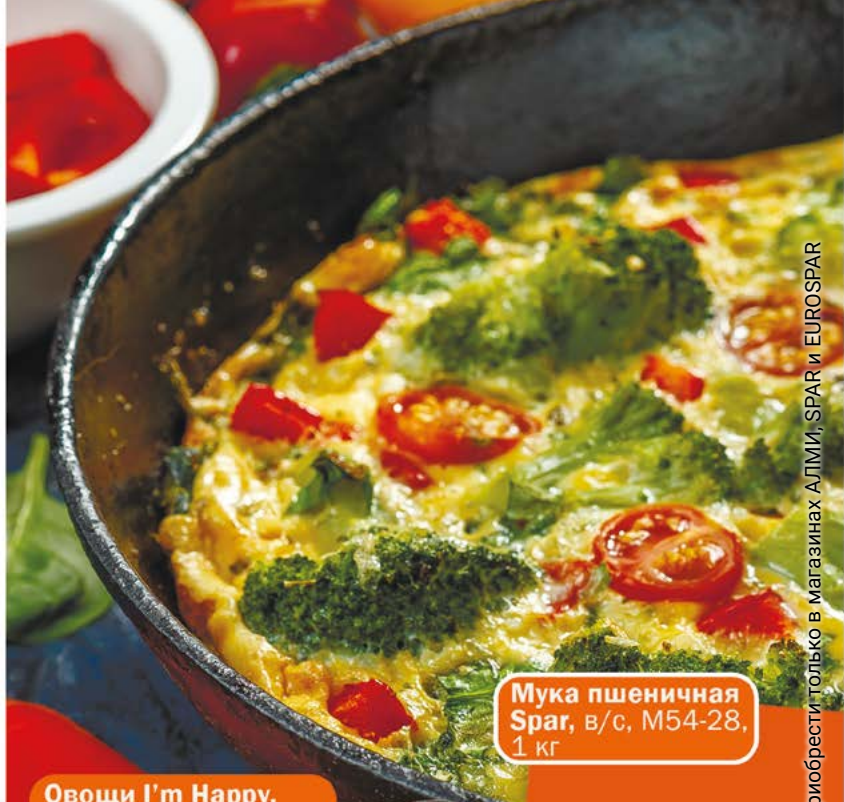
Отварить брокколи в кипящей подсоленной воде 3-5 минут и отбросить ее на дуршлаг, чтобы стекла вся жидкость. Форму для запекания смазать сливочным маслом внутри. Выложить в один слой соцветия брокколи.

Залить соцветия брокколи нашей заливкой. Отправить форму с запеканкой в разогретую до 190-200 градусов духовку на 15 минут.

Достать форму из духовки и посыпать верх запеканки оставшимся тертым сыром. Отправить запеканку еще на 10 минут в духовку, чтобы сыр расплавился. Готовую запеканку достать из духовки, дать ей 5-7 минут «отдохнуть» в форме, после этого переложить на блюдо и подавать к столу.

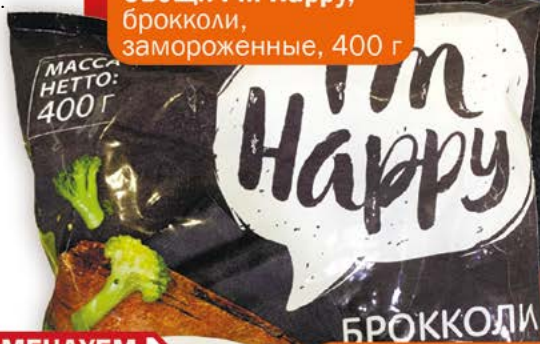
Получается очень вкусно!

Приятного аппетита!



Мука пшеничная
Spar, в/с, М54-28,
1 кг

Овощи I'm Happy,
брокколи,
замороженные, 400 г



**РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ**

Масло сливочное
«Столичное» I'm Happy,
74%, 180 г



ПРОИЗВЕДЕНО
В БЕЛАРУСИ



Яйца куриные
Spar, Молодецкие,
С-1, 10 шт



ФИЛЕ МИНТАЯ В КЛЯРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Минтай свежемороженный – 3 тушки (это около 800 г)

Соль – по вкусу

Смесь перцев – по вкусу

Растительное или оливковое масло – 2 ст. ложки

Для кляра:

Кефир – 200 мл

Яйцо куриное – 1 шт.

Соль – по вкусу

Смесь перцев – 1/4 ч. ложки

Паприка молотая – 1/2 ч. ложки

Сухари панировочные – 2 ст. ложки

Крахмал картофельный – 2 ст. ложки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кляр: соединить стакан кефира с яйцом. Добавить по 2 столовых ложки пшеничных панировочных сухарей и крахмала, соль и специи по вкусу. Перемешать.

Полученную смесь оставить минут на 10-15. Советуем **крахмал и кефир I'm happy**.

Размороженную рыбу тщательно промыть, почистить, аккуратно отделить филе. Полученное филе еще раз осмотреть, при необходимости, извлечь мелкие косточки, нарезать на порционные кусочки среднего размера. Добавить соль и перец, перемешать.

Кусочки филе минтая окунуть в уже готовый кляр. Рыбку в кляре выложить в разогретое масло и обжаривать с каждой из сторон по несколько минут, ориентироваться на аппетитную золотистую корочку. Снимая рыбу со сковороды, сразу же выложить её на бумажные салфетки для того, чтобы впитались излишки масла после обжаривания. Готовое филе минтая в кляре можно подавать с овощами или любым гарниром

Приятного аппетита!



СЫТНЫЙ ОБЕД



Кефир I'm happy, 3,2%, 0,93 л

Крахмал I'm happy, картофельный 500 г

РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ

Яйца столовые I'm happy, СО, 10 шт.

ЯЙЦА КУРИНЫЕ
ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

I'm Happy

КРАХМАЛ
КАРТОФЕЛЬНЫЙ

10 ШТУК
270920

КЕФИР
МАССОВАЯ
ДОЛЯ ЖИРА

3,2%

15

ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ

для правильного питания

Правильное питание – залог хорошего самочувствия и настроения. Каждый день мы даем себе слово, что завтра обязательно перейдем на новое правильное меню, но наступает завтра и все тот же бутерброд съедаем на лету по пути на работу. Главное в этом деле - только начать и совсем скоро вы уже с удовольствием будете составлять рецепты на неделю и готовить правильные блюда для всей семьи. А идеи рецептов для правильного питания далее.





Хлопья Spar,
5 злаков, быстрого
приготовления, 400 г



Разрыхлитель
I'm Harry,
порошок в тесто,
12 г

Сметана Spar,
жир. 15%, 180 г



РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

СЫРНИКИ БЕЗ МУКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Творог, жирн. 1% или 2% – 1 пачка
- Яблоко – 1 шт.
- Хлопья 5 злаков – 30 г
- Сметана – 3 ст. ложки
- Яйцо куриное – 1 шт.
- Разрыхлитель теста – 1/2 ч. ложки
- Сахар – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В миске размять творог. Добавить яйцо, хлопья, сахар, разрыхлитель теста, сметану, щепотку соли.

Все хорошо перемешать, отставить миску на пару минут в сторону. Яблоко почистить от кожицы, удалить серединку с семечками.

Нарезанное небольшими кубиками яблоко добавить в творожную массу, перемешать. Накрывать миску пищевой пленкой и дать постоять 15 минут, чтобы хлопья немного набухли. Советуем **хлопья из 5 злаков Spar** и **разрыхлитель I'm Harry**.

Противень застелить бумагой для выпечки. Ложкой, смоченной в холодной воде, выложить наши сырники на противень, разровнять, смазать сметаной. Выпекать сырники при 190 градусах 25 минут до золотистого цвета. Сырники без муки готовы. Подавать со сметаной, джемом.

Приятного аппетита!



Томаты
маринованные
Моя Деревня,
680 г

РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ!

Изделия
макаронные
Spar, спагетти,
450 г

Рягу Болоньезе
Despar, 180 г

Смесь перцев
Spar, пикантная,
ст/б, 35 г

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

МАКАРОНЫ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Макаронные изделия - 500 г; Помидоры - 500 г
Томатная паста - 2 ст. ложки; Чеснок - 2 зубчика
Перец чили - 1 стручок
Соль - по вкусу; Сахар - 2 ст. ложки
Смесь перцев - по вкусу
Сыр твердый - для подачи
Зелень - для подачи
Оливковое масло - для жарки; Черри - для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Пасту отварить согласно инструкции на упаковке. В этом рецепте используются спагетти. Рекомендуем использовать **пасту из твердых сортов пшеницы Spar**.

У свежих томатов на макушке сделать надрез и крестообразный прокол, ошпарить свежие помидоры кипятком, кожицу снять. Также прекрасно подойдут **консервированные томаты «Моя деревня»**. Томаты без кожицы разрезать дольками, выбрать из каждой семечки, томатный сок по возможности собрать - работать над глубокой чашкой.

Перец чили помыть. Чеснок класса Extra Virgin - в горячем масле до появления пряного аромата спассеровать овощи.

В сковороду добавить подготовленное томатное «филе». Соус посолить, приправить смесью перцев и сахаром, добавить томатную пасту (можно заменить кетчупом или томатным соусом), довести соус из помидоров до кипения.

Также, если совсем нету времени, рекомендуем все вышеперечисленные действия заменить всего одним продуктом - **Рягу Болоньезе Despar, 180 г**. В нем уже содержаться все необходимые овощи и мясные ингредиенты.

Готовое блюдо посыпать натертым сыром и подавать к столу.

Приятного аппетита!



Рис I'm Harry,
Басмати, 500 г

Смесь I'm Harry,
весенние овощи,
замороженные,
400 г

Смесь I'm Harry,
мексиканская смесь,
замороженная,
400 г

РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

КАЛЬМАР С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис (рис «Басмати») — 500 г
 Кальмар (2-3 тушки) — 500 г
 Лук репчатый (средний) — 2 шт.
 Морковь — 1 шт.
 Перец болгарский (красный) — 1 шт.
 Перец красный жгучий — 1/2 шт.
 Масло кунжутное — 1 ст. ложка
 Масло растительное — 2 ст. ложки
 Чеснок — 2 зуб.
 Соевый соус — 3 ст. ложки
 Уксус (рисовый) — 1 ст. ложка
 Вино десертное — 50 мл
 Сахар — 1 ст. ложка
 Крахмал — 1 ст. ложка
 Лук зеленый

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отвариваем рис. Кальмар чистим, разрезаем на прямоугольники приблизительно 2 на 4 см. Кладем кальмар в кипяток на 30 секунд, откидываем на дуршлаг и промываем холодной проточной водой. Овощи моем, чистим. Режем: лук на 4 части, болгарский перец на квадраты, жгучий красный перец тонкими полосками, морковь и чеснок на тонкие кружки. Для приготовления этого блюда можно воспользоваться **замороженными смесями из овощей I'm happy**. Берем сковороду или сотейник с толстым дном. Наливаем смесь растительного и кунжутного масла, нагреваем, добавляем сразу все овощи и обжариваем, помешивая, 5 минут. Добавляем к овощам кальмар, обжариваем 2 минуты. Готовим заливку. Смешиваем соевый соус, рисовый уксус, десертное вино, сахар, крахмал. Заливаем заправкой кальмар с овощами, быстро перемешиваем, огонь отключаем, соус густеет сразу. Даем кальмару настояться еще 2 минуты. К рису подаем горячий кальмар с овощами, посыпая перьями зеленого лука.

Приятного аппетита!



Мука пшеничная Spar, в/с, М54-25, 2 кг

Молоко I'm Happy, 3,2%, 0,93 л



Семга слабосоленая I'm Happy, филе-кусоч, 200 г



Масло сливочное Spar, сладкое, несоленое 82,5%, 180 г

РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ!

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

БЛИНЧИКИ С КРАСНОЙ РЫБОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука – 120 г
- Соль – 1 щепотка
- Сахар – 1 ч. ложка
- Молоко – 400 мл
- Яйца – 2 шт.
- Сливочное масло – 60 г
- Рыба красная, слабосоленая – 400 г
- Сливочный сыр – 100 г (например, Филадельфия)
- Зелень – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В большую миску просеиваем муку, туда же добавляем соль и сахар. Хорошенько перемешиваем. Небольшими порциями вливаем молоко, перемешиваем. Добавляем яйца и масло, вновь

перемешиваем до однородности. Никаких комочков в тесте оставаться не должно. Рекомендуем использовать **сливочное масло Spar**. Из получившегося теста печем блины. Блины должны получиться мягкими, эластичными и нежными.

Затем красную рыбу нарезаем длинными ломтиками толщиной примерно в 0,5 см. Мелко рубим вымытую зелень.

Берем блин, намазываем на него немного сливочного сыра. Сыр лучше наносить от центра, к одному из краев. На сливочный сыр кладем ломтик рыбы, присыпаем зеленью. Сворачиваем блин, разрезаем пополам. Каждую половинку разрезаем еще на 2-3 части, чтобы получились своеобразные блинные роллы.

Приятного аппетита!

ДЛЯ ГОСТЕЙ

Ветчина
вареная
I'm Harry,
рубленая,
680 г

Хлеб
Моя Деревня,
отрубной,
450 г

РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ

Оливки Spar,
в ассорт., 300 г

КАНАПЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Хлеб для тостов/багет
Оливки/маслины
Ветчина
Сыр
Красный перец
Салатные листья

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарезаем хлеб для тостов или багет (квадратиками или кружочками), обжариваем до золотистой корочки на сливочном или оливковом масле.

Ветчину и сыр нарезаем по форме багета. Нарезаем перец и салатные листья.

На зубочистку или шпажку накалываем продукты в следующей последовательности: багет, салат, ветчина, перец, сыр, ветчина, оливка/маслина.

Для этого рецепта предлагаем использовать **хлеб отрубной «Моя Деревня»**, 450 г, ветчину вареную рубленую **I'm Harry**, а украсить **маслинами и оливками Spar** по своему вкусу.

Приятного аппетита!



ИДЕИ ДЛЯ *Романтического ужина*

Сегодня мы все чаще устраиваем романтику своим половинкам дома. Можно, конечно, заказать еду с доставкой или купить уже готовую, но гораздо романтичнее приготовить самостоятельно. Несколько быстрых рецептов, которые прекрасно дополняют ваш романтический ужин.



Булгур Spar Natural, 450 г

Смесь риса Spar Natural, 450 г

Смесь I'm Happy, мексиканская, зам., 400 г

Смесь I'm Happy, весенние овощи, зам., 400 г

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

СТИР-ФРАЙ С КРЕВЕТКАМИ И ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Овощи (спаржа, сладкий перец, морковь, стручковая фасоль, горох и т.п.) – 450 г

Соль и специи по вкусу

Креветки – 450 г, Масло растительное – 2 ст. ложки

Лук зеленый, мелко нарезанный – 2 ст. ложки

Имбирь свежий измельченный – 2 ч. ложки

Чеснок измельченный – 2 ч. ложки

Рис отварной или булгур

Соус: Крахмал кукурузный – 1 ½ ч. ложки

Соус соевый – 2 ч. ложки

Бульон куриный – ¼ стакана

Апельсиновый сок – 2 ст. ложки, Сахар – 1 ч. ложка

Имбирь свежий измельченный – ½ ч. ложки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте 1 ст. ложку масла на сковороде на большом огне в течение 30 секунд. Добавьте креветки. Через 15 секунд начните их помешивать. Готовьте 1-2 минуты. Переложите в миску. Влейте в сковороду еще 1 ст. ложку масла. Добавьте овощи, 1 ст. ложку воды и готовьте, постоянно помешивая, 1 минуту.

Добавьте лук, имбирь, чеснок и готовьте, постоянно помешивая, еще 1-4 минуты (пробуйте овощи, они не должны быть ни мягкими, ни сырыми).

Добавьте жареные креветки к овощам. Перемешайте приготовленный соус и влейте в «стир-фрай». Перемешайте и готовьте 15-20 секунд.

В качестве гарнира рекомендуем **булгур или смесь риса Spar Natural.**

Приятного аппетита!



Смесь овощная Spar,
Антонио №1, 180 г

РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ!

Яйца
I'm Happy,
перепелиные,
20 шт.

Тунец Spar,
натуральный,
ж/б, 240 г

Кукуруза
сахарная
Spar, 400 г

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

САЛАТ С ТУНЦОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тунец, консервированный в собственном соку - 1 банка
Помидоры черри - 5-6 шт.
Яйцо перепелиное - 6 шт. или куриное - 2 шт.
Лук белый - 1 шт.; Кукуруза - 200 г
Огурец большой - 1 шт.
Масло оливковое - 2 ст. ложки
Салат листовой или смесь салатная - 100 г
Петрушка - пару веточек
Соль - по вкусу
Перец черный молотый - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовьте все необходимые продукты. Овощи помойте, обсушите, слейте воду с тунца. Рекомендуем использовать

тунец Spar. Яйца отварите 8 минут, сразу остудите в холодной воде. Чистые салатные листья выложите в удобную посуду, заправьте оливковым маслом, солью и перцем, перемешайте. Выложите салатные листья на блюдо для подачи. В центр выложите кусочки консервированного тунца в собственном соку. Нарежьте помидоры, огурец, яйца, лук, добавьте кукурузу. Рекомендуем попробовать **сахарную консервированную кукурузу Spar.**

Все ингредиенты добавьте в салат, сбрызните немного оливковым маслом, посолите, поперчите, перемешайте. Перед подачей украсьте салат зеленью.

Приятного аппетита!



ПРИЯТНЫЙ ОТДЫХ

**Смесь овощная
I'm Happy,
Микс №3, 380 г**

**Семга
I'm Happy,
слабосол., филе
кусоч, 200 г**



**РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ**

**Смесь овощная Spar,
Паоло №4, 200 г**



Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

САЛАТ С СЕМГОЙ СЛАБОСОЛЕННОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Семга с/с - 70 г
Авокадо - 0,5 шт.
Смесь салата - 100 г
Кунжут - 1.5 ч. ложки
Соль, перец - по вкусу
Масло оливковое - 1 ст. ложка
Лайм/лимон - 2 дольки
Пармезан - 5 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Салатные листья сполоснуть, просушить, разложить на тарелку. Рекомендуем использовать уже **готовую салатную смесь I'm Happy**. Авокадо выбрать спелый, мягкий, без повреждений и потемнений. Разрезать его пополам и удалить косточку, если вы выбрали спелый плод, с легкостью снимите кожуру, поддев ее

ножом или острым носиком десертной ложки. Нарезать авокадо средними кусочками и разложить по всему блюду.

Семгу необходимо нарезать слайсами и удалить все косточки, разложить между овощами. Сбрызнуть салат соком лайма, приправить солью и молотым перцем.

При желании можно добавить куриное яйцо, заранее отваренное вкрутую. Яйцо почистить и нарезать дольками, переложить дольки на салатные листья. По желанию, можно использовать перепелиные яйца – эстетически вид будет более привлекателен.

Приятного аппетита!

ЧИЗКЕЙК ИЗ РИКОТТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Печенье типа Юбилейное - 200 г
Масло сливочное - 100 г
Сыр рикотта- 500 г
Сливки жирностью 33% - 150 мл
Сахар - 120 г
Яйца - 2 шт.
Цедра лимона/грейпфрута/апельсина - 1 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливочное масло растопить, проще всего это сделать на водяной бане. Печенье измельчить в чаше блендера или отбить-откатать в крошку. Смешать печенье с маслом и хорошенько перемешать, получится рассыпчатая масса, но при сжатии она будет хорошо лепиться. В форму для выпечки отправить готовую смесь, распределив равномерно, прижать можно чашкой или чем-то с плоским дном, хорошенько разровнять, не оставляя трещин. Отправить в морозильную камеру на время, пока готовится остальная часть чизкейка. Советуем использовать **печенье Юбилейное I'm happy**.

Массу для чизкейка можно смешать с помощью венчика, миксера или блендера. Смешиваем творожный сыр, сахар (пудру), сливки. Взбиваем в однородную массу, без пузырьков, взбивать лучше на небольшой скорости. Когда масса станет однородной, добавляем яйца и цедру, по желанию, можно добавить ваниль, и доводим до однородности. Достаем из морозильной камеры основу, выкладываем на нее творожную массу.

Ставим в духовку на 180 градусов, примерно на 30 минут. Обязательно поставить вниз духовки противень с водой, чтобы создать эффект водяной бани. После 30 минут температуру можно уменьшить до 120 градусов и выпекать еще минут 25-30, проверяя, чтобы не подгорел. По истечению времени, выключить духовку и оставить чизкейк там с приоткрытой дверцей еще на 15 минут. После достать и остудить полностью при комнатной температуре, накрыв полотенцем. Далее убрать часов на 6-8 в холодильник. После можно украсить фруктами, взбитыми сливками.

Приятного аппетита!



**Печенье сахарное
«I'm Happy,
юбилейное утро,
250 г**

**Масло сливочное
«Столичное»
I'm Happy,
74%, 180 г**

**РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ**

**ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ
НЕГЛАЗИРОВАННОЕ
«ЮБИЛЕЙНОЕ УТРО»**

**Яйца столовые
I'm happy,
С1, 10 шт.**



ТИРАМИСУ

Любимый многими десерт тирамису готовится быстро и просто. Съедается с большим удовольствием!

ИНГРЕДИЕНТЫ

Маскарпоне – 500 г
Печенье Савоярди – 200 г
Яйца – 4 шт
Сахарная пудра – 5 ст. ложки
Кофе эспрессо – 300 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для приготовления крема самое главное хорошо взбить белки до плотных пиков, в конце добавить немного сахарной пудры и продолжить взбивать.

В другой емкости растереть желтки добела с сахарной пудрой, добавить маскарпоне, хорошо перемешать.

В полученную смесь постепенно добавлять белки, чтобы пики не упали лучше перемешивать сверху вниз силиконовой лопаткой.

Приготовим эспрессо. Рекомендуем попробовать **натуральный молотый кофе I'm happy**. Остудить, перелить в широкую емкость и опускать каждое печенье в кофе.

На дно формы выложить печенье Савоярди, наверх крем и так несколько раз, чередуя слои. Рекомендуем использовать **печенье ароматное Despar Савоярди**.

На поверхность можно выложить крем из кондитерского мешка, так десерт будет более изысканным.

Сверху рекомендуем посыпать какао-порошком. Прекрасно подойдет **какао-порошок I'm Happy с ванильно-сливочным ароматом**.

Ставим наш десерт на 5-6 часов в холодильник для застывания. Тирамису можно сделать в большой емкости или порционно в стаканчиках.

Приятного аппетита!

Кофе I'm Happy, эспрессо, молотый, 75 г



Какао порошок I'm Happy, ваниль и сливки, 150 г



РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ

Печенье Despar, савоярди, 400 г



29



АРОМАТНАЯ ВЫПЕЧКА



РЕЦЕПТЫ ПОСТНЫХ БЛЮД

Томаты консервированные Despar, очищенные, 400 г x 3 шт.

Кукуруза I'm happy, сахарная, 340 г

Фасоль Spar, красная, 400 г

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

ПОСТНЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП «ПО-МЕКСИКАНСКИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Томаты консервированные очищенные – 1 банка
 Фасоль консервированная красная – 1 банка
 Кукуруза консервированная – 1 банка
 Сок томатный – 2 стакана
 Вода или овощной бульон – 0,5 л
 Масло растительное – 1 ст. ложка
 Чеснок – 2 зубчика
 Чили – 1/2 ч. ложки
 Сахар – по вкусу
 Соль – по вкусу
 Кинза или другая зелень для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чеснок порубить ножом и обжарить в разогретом масле 40 сек. Влить к чесноку томаты, раздавленные вилкой. Отлично подойдут **очищенные консервированные томаты «Despar»**. Тушить несколько минут, постоянно помешивая. Добавить щепотку сахара, перец чили и кукурузу. Предлагаем попробовать **сахарную кукурузу «I'm happy»**. Влить томатный сок и воду. Тушить минут 10-15 в закрытом сотейнике, чтобы не выпаривалась жидкость, на медленном огне. Затем в суп выложить фасоль, предварительно слив жидкость.

Обязательно попробуйте **красную консервированную фасоль «Spar»**. Добавить соль по вкусу и довести до кипения. Настоять минут 20. Подавать, посыпав зеленью, с мексиканской тортильей.

Приятного аппетита!

Рис I'm Happy,
Жасмин, 500 г

РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ!

Виноград
I'm Happy,
сушеный,
изюм, 100 г

SPAR Natural
СМЕСЬ РИСА
БУРЫЙ И ДИКИЙ

Смесь риса
Spar Natural,
бурый и дикий,
450 г

Абрикос
I'm Happy,
сушеный,
курага, 90 г

Абрикос
сушеный
(курага)

Виноград
сушеный
(изюм)

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

ПОСТНЫЙ ПЛОВ С СУХОФРУКТАМИ И ШАФРАНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис – 1 стакан
Овощной бульон – 3 стакана
Изюм – 4-5 ст. ложек
Курага – 10-15 шт.
Морковь – 2 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Масло растительное – 3 ст. ложки
Соль – по вкусу
Шафран – 2-3 щепотки
Корица – 2-3 щепотки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рис слегка промыть, залить водой и оставить, пока готовятся остальные продукты. Курагу замочить в горячей воде минут на 5-10. Изюм промыть теплой водой. Лук и морковь очистить. Лук мелко порезать, морковь натереть на крупной терке. Отлично к данному рецепту подойдут **рис, изюм и курага I'm happy**.

Разогреть сковороду с маслом. На среднем огне обжарить морковь и лук до золотистого цвета. Затем добавить измельченный чеснок, курагу и изюм. Обжаривать, помешивая, 1-2 минуты, после чего выложить рис. Залить бульоном, посолить, посыпать специями и готовить на медленном огне под крышкой, пока рис не впитает всю жидкость. Готовый плов перемешать и подать на стол горячим.

Приятного аппетита!



**РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ!**

**Брокколи
I'm Harry,
зам., 400 г**

**НЕТТО:
400 Г**

**Соус томатный
I'm Harry,
острый, 500 г**

**Основа для пиццы
I'm Harry, 300 г**

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

ПИЦЦА ОВОЩНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа для пиццы – 1 шт.
Перец сладкий – 1 шт.
Помидор – 2 шт.
Брокколи – 200 г
Томатный соус – по вкусу
Оливки – по вкусу
Сыр или постный майонез – по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для приготовления прекрасно подойдет **основа для пиццы I'm Harry**. Смазать основу томатным соусом. Рекомендуем использовать **острый соус I'm Harry**.

Овощи помыть и просушить. Помидоры порезать кружочками, перец соломкой. Брокколи варить в кипящей подсоленной

воде 4-5 минут. Советуем взять замороженную **брокколи «I'm Harry»**.

Уложить все овощи на пиццу. Добавить порезанные колечками оливки. Сверху можно посыпать сыром, если позволяет пост или добавить постный майонез по вкусу.

Выпекать в духовке 10-15 минут. Подавать горячей.

Приятного аппетита!

Детские рецепты



Детские рецепты на каждый день

Нам всегда хотелось бы, чтобы детки съедали все до последней крошки. В этом разделе Вы увидите несколько рецептов, которые обязательно стоит приготовить маленьким дегустаторам. Мы старались подобрать блюда с наименьшей термической обработкой, приготовленные с максимальным сохранением полезных свойств и питательных элементов.



ДЕТСКИЕ РЕЦЕПТЫ

Стручковая фасоль I'm Happy, зам., 400 г

Брокколи I'm Happy, зам., 400 г

Мука I'm Happy, пшеничная, в/с, М54-25, 1 кг

Молоко I'm Happy, детское, жир. 3,2%, 200 мл

МАССА
НЕТТО:
400 г

I'm
Happy
КАПУСТА
ЦВЕТНАЯ
ЗАМОРОЖЕННАЯ

I'm
Happy
Kids

I'm
Happy
МУКА
ПШЕНИЧНАЯ
ДЕТСКИЙ СОРТ
25

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

ВОЗДУШНОЕ СУФЛЕ С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Телятина – 600 г
Овощи замороженные либо свежие – 200 г
Молоко – 250 мл
Яйцо куриное – 1 шт.
Мука пшеничная – 25 г
Масло сливочное – 25 г
Соль – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для мясного суфле лучше подобрать нежирные сорта мяса или птицы. Мясо отварить до готовности в подсоленной воде. Пока мясо варится, необходимо приготовить молочный соус для суфле. В сотейнике растопить сливочное масло, добавить муку

и перемешивать до полного растворения муки. Через минуту влить молоко и проварить все вместе, помешивая, чтобы не образовались комочки, до загустения.

Когда отваренное мясо остынет, прокрутим его через мясорубку.

Добавим к фаршу молочный соус, желток куриного яйца, оставшееся растопленное масло и соль, смешаем.

Белок с щепоткой соли взбить до стойких пиков.

Добавляем белок к полученной смеси и осторожно перемешиваем до однородности, чтобы не нарушить структуру белка.

Формочки для выпечки смазываем растительным маслом.

На дно формочки выложить предварительно размороженные овощи – брокколи, цветную капусту, либо различные смеси овощей – рекомендуем попробовать **замороженные овощи I'm Happy**.

Покрывать мясной смесью и выровнять.

Формочки помещаем в разогретую до 180 градусов духовку и выпекаем мясное суфле до готовности – минут 25.

Готовое суфле достаем из духовки и подаем с любым гарниром или как самостоятельное блюдо.

Приятного аппетита!



Напиток К\М I'm Happy, жир. 2%, 0,95 мл в ассорт.

Завтрак готовый Spar, шарики, - шоколад, - молоко 250 г

РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ

Детские завтраки

Готовых завтраков великое множество – это конечно очень легкая и удобная пища, приготовление которой не требует много сил. По сути сухие завтраки – это продукт, приготовленный из обработанных зерен злаковых культур, с добавлением различных вкусов.

Деткам всегда по вкусу такие завтраки – их можно употреблять холодными или горячими, с добавлением молока, йогурта или фруктов.

Легкая и удобная пища для занятых людей, сухие завтраки являются источником энергии и клетчатки. Рекомендуем попробовать **готовый завтрак Spar с шоколадными шариками.**

А дополнить такой завтрак предлагаем **молочными коктейлями I'm Happy.**



Молоко I'm Happy,
отборное, от 3,3%
до 4,5%, 0,93 л

Конфитюр Spar,
черносмородиновый,
ст/б, 350 г

Сахар I'm Happy,
с ароматом
ванилина, 20 г

Желатин I'm Happy,
пищевой, 15 г

РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

ПАННА КОТТА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Желатин — 8 г; Сливки 33% — 250 мл
Молоко 3% — 125 мл; Сахар — 50 г
Ванильный сахар — 1 пакетик
Сахар — 50 г; Вода — 48 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замачиваем желатин в ледяной воде (это помогает сохранить его гелирующие свойства). На такое количество желатина необходимо взять 48 мл воды. Ждем, пока желатин станет мягким и набухнет, это минуты 3-4. Рекомендуем использовать **желатин I'm Happy**. Сливки и молоко выливаем в сотейник и ставим на средний огонь, добавляем сахар и ваниль. Доводим до кипения. Как только масса закипела, снимаем с огня. Следим, чтобы весь сахар растворился. Массу немного остужаем. Если хотите приготовить слоеную разноцветную панна котту, сливочную массу можно разделить на несколько емкостей

и добавить различные ягодные сиропы либо какао – снова нагреть для полного растворения ингредиентов.

Далее вводим желатин и перемешиваем всё венчиком, чтобы желатин разошёлся и равномерно смешался. НЕ ВЗБИВАЕМ

Полученную массу разливаем по силиконовым формочкам. Если формочек нет, то можно использовать различные стаканчики, креманки (возможно даже использовать одноразовую посуду).

Дайте массе слегка остыть и уберите в холодильник.

Для получения слоеного десерта каждый слой необходимо остужать в морозильной камере.

Для полного застывания желатина нужно часов 5.

Аккуратно вынимаем панна котту из формы.

Срок хранения в морозильной камере около месяца. Перед подачей к столу необходимо подержать при комнатной температуре около получаса. Для украшения и подачи панна котты используйте различные джемы, сиропы, свежие либо замороженные ягоды. Прекрасно подойдет **Конфитюр черносмородиновый Spar**.

Приятного аппетита!

Готовимся к празднику Великой Пасхи





Великая Пасха

Пасху любят все ... независимо от силы веры. Этот праздничный день наполнен солнечными лучами, все вокруг по-особенному воспринимается, дом пахнет сдобой и вкусностями, столы ломятся от угощений, комнаты сверкают чистотой и радуют глаз праздничным убранством, родные обмениваются подарками, а в душе каждого ликует радость и просветление.

Для того, чтоб празднование Пасхи удалось на славу, подготовка начинается заранее. Во время подготовки к празднику хозяйки хотят все успеть – навести лоск в доме, приготовить угощения, чтобы порадовать своих близких. Глобальной уборкой рекомендуем заняться всей семьей, включая детей – это помогает сплотить членов семьи, а потом всем вместе можно взяться за приготовление пасхальных куличей с изюмом и орехами и разукрашивание яиц. Важно, чтобы хозяйственные заботы не затмили самого главного – духовного и физического очищения, позволяющего найти внутреннюю гармонию: постарайтесь в эти дни следить за своими эмоциями, забудьте об обидах и раздражении, побольше уделяйте времени своим близким и родным и настройтесь на позитивный лад.

С Чистого Четверга начинают наводить порядок. Кроме уборки и процедур личной гигиены рекомендуется именно в четверг браться за приготовление замеса для куличей, раскрашивать яйца, готовить пасхи. Пасхальные приготовления – отличная возможность сплотить семью, с интересом приобщить к работе в игровой форме детей. Позвольте им проявить максимум фантазии в разукрашивании яиц. Так праздник оставит еще больше приятных впечатлений.

В воскресенье с утра за накрытым праздничным столом собирается вся семья. Нарядные родственники трижды приветствуют друг друга со словами: «Христос воскрес!», на что так же трижды отвечают – «Воистину воскрес!» и, в свою очередь, так же трижды целуются по традиции. У католиков приветствие «Chrystus zmartwychwsta!» и ответ «Prawdziwie zmartwychwsta!». За столом царит праздничное настроение и смех, а пасхальные развлечения вносят свой колорит.

Любимая с детства всенародная забава «навбитки» веселит и взрослых, и детей. Прежде чем очистить разукрашенное яичко, двое соревнуются – чье же окажется крепче. У каждого в руках по яйцу, потом писанки ударяют друг об друга. Тот, чье яйцо оказалось крепче – победитель и, при желании, по-честному может забрать себе побежденное разбитое яйцо.

С Пасхой связано много давних народных поверий:

- Накануне Пасхи, в Чистый четверг, люди старались позаботиться о своем финансовом благополучии на предстоящий год. Купаясь, клали в казан с водой самые крупные по стоимости монеты, как бы намывая таким образом богатство в дом.
- Съесть кусок домашнего кулича – привлечь к себе богатство. Обделить эту пищу своим вниманием – позвать к себе бедность.
- Если девушка ударится локтем в пасхальный день, то скоро судьба, взяв ее под руку, приведет к суженому.
- Неожиданные гости на Пасху – к большому богатству.
- Самим отправиться в гости в пасхальный день – открыть перед собой новые пути к счастью и удаче.
- Покормить птиц в пасхальный день – значит избавиться от прошлых неудач.
- Если ребенок родился на Пасху – быть ему крепким и здоровым.



Раскрашиваем
Пасхальные
яйца

Перепелиные
яйца I'm Happy,
20 шт

Яйца куриные
Spaг, пищевые,
С-1, 10 шт





Раскрашиваем Пасхальные яйца

Пасхальные яйца – обрядовая пища, символизирующая возрождение жизни. Они являются украшением и основой праздничного стола.

Способы оформления пасхальных яиц:

- Писанка - расписные яйца - один из сложных способов, при котором узоры выводят горячим воском, после помещают в разведенную холодную краску самого светлого оттенка. Затем обтирают и наносят другой рисунок, вновь окунув в другой цвет.
- Крашанка – сваренное вкрутую яйцо, окрашенное в один цвет. Самый простой и часто встречаемый вариант окраса на Пасху. Цвета можно совмещать наложением одного цвета на другой. Например, для получения зеленого достаточно окрасить яйца в синий и желтый цвет – интенсивность окрашивания можно регулировать временем окрашивания.
- Крапинка – яйцо однотонного оттенка, на которое воском наносятся пятна, или так называемые “капли”, что пошло от слова “крапать”. Когда воск остывает, яйцо окунают в раствор другого цвета. После высыхания его опускают в горячую воду, после чего воск тает, и в итоге получается очень забавное яйцо. Одним из самых излюбленных красителей покраски яиц многих хозяек является луковая шелуха. Это экономично, экологично и просто. Нам понадобится: луковая шелуха от 10-15 головок лука (чем больше, тем ярче), вода, яйца.

Приступим к приготовлению:

В кастрюльку налейте воду и поставьте кипятиться, поместив в неё луковую шелуху на 20 минут. Отвар оставить настаиваться и остужаться на ночь для получения более интенсивного цвета.

Тем временем промойте сырые яйца под проточной водой, желательно с использованием губки. После поместите подготовленные яйца в полученный отвар, не вынимая шелухи, примерно на 7-10 минут (можно чуть больше). Обратите внимание на то, чтобы яйца были полностью покрыты водой. Варить яйца в отваре луковой шелухи после закипания 12 минут.

Сваренные и уже окрашенные яйца аккуратно достаём ложкой и выкладываем на бумажную салфетку до остывания.

В конце для придания пасхальным яйцам красивого и блестящего вида, а также лучшей сохранности, необходимо смазать их подсолнечным маслом.

Полосатый эффект при окрашивании яиц луковой шелухой получается, если перед тем, как опускать яйца в отвар, обмотать их нитками или резинками.

Несколько советов хозяйкам:

- Для окрашивания куриных яиц, особенно, если окрашиваете в яркие оттенки, используйте яйца белые, цвет на них ляжет более ровным и ярким слоем.
 - Очень привлекательно смотрятся на пасхальном столе окрашенные перепелиные яйца, к тому же для детских ручек они более удобные.
 - Перед окраской яйца необходимо промыть и обезжирить. Для мытья можно использовать моющее средство и щёточку, а для обезжиривания обычный спирт.
- Чтобы все яйца сварить правильно, есть несколько советов:
- слегка прокалывать скорлупу перед варкой.
 - опускать яйца в холодную воду, предварительно подсолив.



Яйца столовые
I'm Happy,
С-1, 10 шт

РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ!

Тесто слоеное
I'm Happy,
замороженное,
450 г

Тесто слоеное
I'm Happy,
дрожжевое,
замороженное,
450 г

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

ПИРОГ СО ШПИНАТОМ И ЯЙЦОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Яйца – 8 шт.
- Шпинат - 200 г
- Полутвердый сыр – 200 г
- Творог – 100 г
- Твердый сыр – 60 г
- Соль, молотый черный перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для этого пирога рекомендуем использовать уже **готовое слоеное замороженное тесто I'm Happy**. Предварительно его необходимо достать из морозильной камеры и разморозить при комнатной температуре в течении получаса.

Приготовим начинку для пирога. Отварим яйца, очистим, разрежем пополам. Шпинат необходимо перебрать, удалив жесткие стебли, вымыть и нарезать полосками. Переложить в сотейник,

довести до кипения и варить около 2 минут, затем откинуть на сито, чтобы вода полностью стекла.
Полутвердый сыр натрем на крупной терке и добавим к остывшему шпинату вместе с творогом. Посолим и поперчим по вкусу. Тщательно перемешаем массу и начинка для пирога готова. Тесто для пирога необходимо распределить по форме, предварительно смазанной сливочным маслом, наколоть вилкой для предотвращения вздутия при выпекании. Толщина пласта должна быть примерно 3-5 мм. На тесто уложить пергамент и придавить его гнетом.
Духовку разогреем до 180 °С. Форму с тестом поставим в духовку на 15 минут, чтобы тесто слегка пропеклось и не было сырым. Тесто достаем из духовки и добавляем в наш пирог начинку. Укладываем яйца на равном расстоянии, добавляем начинку из шпината и посыпаем пирог тертым сыром.
Ставим в духовку и выпекаем в течении 30 - 40 минут. Пирог можно подавать к столу и холодным – поэтому рекомендуем его приготовить заранее.

Приятного аппетита!



Соус томатный I'm Happy, нежный, 500 г

Соус майонезный I'm Happy, 230 г, - грибной, - сливочно-чесночный

Сметана I'm Happy, 20%, 400 г

Сливы сушеные I'm Happy, чернослив, 90 г

Петрушка I'm Happy, свежая, 40 г

РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ!

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

КУРИНЫЕ РУЛЕТКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриные бедрышки - 6 шт.; Сыр твердый - 50 г
Чернослив без косточки - 100 г; Сметана - 1 столовая ложка
Чеснок - 1 зубчик; Зелень петрушки - 1 ст. ложка нарезанной
Орехи (по желанию) 1 ст. ложка (10 граммов)
Соль и специи по вкусу; Мёд (по желанию) 1 ч. ложка
Растительное масло - 2 ст. ложки
Соусы томатные либо майонезные

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Из куриного бедра осторожно удаляем косточку. Для этого необходимо разрезать мясо до кости и вырезать косточку. Полученное филе слегка отбиваем, солим и перчим.
Далее готовим маринад по своему вкусу:
- медовый - смешиваем мёд и холодную воду (4-5 столовых ложек).
- томатный либо на основе любимого **соуса I'm Happy**.

Промазываем каждое бедрышко примерно столовой ложкой маринада либо соуса. Оставляем мариноваться при комнатной температуре и пока приготвим начинку.
Чернослив моем, заливаем теплой водой на 10 -15 минут. Рекомендуем использовать для приготовления **чернослив I'm happy**. Сыр натираем на тёрке. Чернослив и петрушку нарезаем, чеснок измельчаем. Смешиваем чернослив, сыр, петрушку и сметану. При желании можно добавить грецкие орехи. На каждое бедрышко выкладываем примерно столовую ложку начинки. Сворачиваем бедрышки и закрепляем ниткой или зубочисткой, чтобы при запекании они не потеряли форму. Обжариваем фаршированные куриные бедра в разогретом растительном масле с двух сторон. Перекладываем в форму для запекания. Готовим наше блюдо в духовке, прогретой до 230 градусов в течение 25-30 минут. Даем нашему блюду чуть-чуть остыть и удаляем зубочистки. Подаем с гарниром или как самостоятельную закуску.

Приятного аппетита!



Праздничная выпечка



Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

Безусловно, главным символом пасхального стола остаются ароматные куличи и душистые творожные пасхи. Приступают к выпечке куличей хозяйки с четверга. Сдобная выпечка прекрасно сохраняется на протяжении длительного времени. Говорят, что кулич, испеченный с душой, останется мягким до 40 дней. Рецептов куличей огромное множество и у каждой хозяйки есть свой рецепт, который передается из поколения в поколение, и свои секреты. Но самый главный секрет: когда беретесь за выпечку куличей, нужно настроиться на позитивную волну, не спешить и отпустить все негативные эмоции - тогда все обязательно получится.

С одним из рецептов нежного и воздушного кулича мы хотим Вас познакомить.



ВЕЛИКАЯ ПАСХА

Мука
«Лидская»,
Премиум,
в/с, 2 кг

Сахар
Г'т Гарри,
с ароматом
ванили, 20 г

Дрожжи
Г'т Гарри,
сухие, 10 г

Г'т Гарри
САХАР С АРОМАТОМ
ВАНИЛИ

Г'т Гарри
ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ
СУШЕНЫЕ
ДРОЖЖИ



Товары, представленные в каталоге, можно приобрести в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

ПАСХАЛЬНЫЕ КУЛИЧИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Опара:

Мука – 170 г; Теплые сливки – 240 мл
Дрожжи – 30 г свежих или 11 г сухих
Сахар – 2 ч. ложки

Тесто:

Яйца 4 шт. + 1 желток; Сахар – 220 г
Соль – щепотка; Мука – 550 г
Сливочное масло – 150 г; Сухофрукты, орехи и цукаты – по вкусу

Приготовление

В начале готовим опару. Для этого слегка разогреем сливки, добавим к ним сахар и дрожжи. Перемешиваем все и отправляем к предварительно просеянной муке, перемешиваем венчиком до однородности. Накрываем опару полотенцем и размещаем в теплом месте - без сквозняков. Спустя 30 минут опара должна

увеличиться в 2 раза и покрыться пузырьками. В чаше миксера смешиваем яйца с желтком, щепотку соли, сахар и взбиваем все до пышности. Один белок оставим для украшения. Затем добавляем в ту же чашу уже подошедшую опару и частями будем всыпать просеянную муку, чтобы тесто получилось не слишком тугое. Затем добавляем очень мягкое сливочное масло. Добавляем оставшуюся муку и вымешиваем тесто вручную. Тесто не должно липнуть к рукам, консистенция мягкая и эластичная. Чашу с тестом затыгиваем пищевой пленкой и помещаем в теплое место на 1,5-2 часа. Оно увеличится в размере минимум в 2 раза. Чтобы избежать сквозняков можно разместить чашу с тестом в духовой шкаф или микроволновую печь, а рядом поставить миску с теплой водой. При выборе муки рекомендуем отдать предпочтение «Лидской муке» сорта «Премиум». Ведь хорошая, качественная мука - это половина успеха даже для тех, кто готовит куличи впервые, а «Лидская мука» «Премиум» - белоснежная, воздушная, тонкого помола, с сильной клейковиной – сделает Вашу выпечку объемной и ароматной с прекрасными вкусовыми качествами.

Приятного аппетита!



Стружка
кокосовая
I'm Happy,
в ассорт., 20 г

I'm
Happy

КОКОСОВАЯ
СТРУЖКА

I'm
Happy

КОКОСОВАЯ
СТРУЖКА

I'm
Happy

КОКОСОВАЯ
СТРУЖКА

ВНЕШНИЙ ВИД КУЛИЧЕЙ

Один из вариантов оформления куличей – классические куличи, украшенные глазурью с различными посыпками.

Пышное тесто обминаем, оставляем в теплом месте дозревать и займемся начинкой.

Сухофрукты, орехи и цукаты моем, пересыпаем мукой и вмешиваем в тесто. Полученное тесто разделяем на порционные куличи, формируем шар и отправляем в формочки округлой стороной кверху. Если у Вас металлические формочки, предварительно смазываем их маслом. Формочки заполняем примерно на 1/3, накрываем полотенцем и даем тесту вырасти. Когда наши куличи подросли, смазываем верхушки желтком и ставим их выпекаться в предварительно разогретую до 180 градусов духовку. Время приготовления зависит от размера куличей – готовность проверяем деревянной шпажкой. А пока куличи выпекаются, приготовим глазурь.

Для получения глазури нужной консистенции на 1 белок используем 100 г сахарной пудры. Белок взбиваем до образования пышной белой массы. Постепенно добавляем просеянную сахарную пудру и несколько капель лимонного сока. Продолжаем взбивать до растворения сахарной пудры. Готовую глазурь помещаем в герметичный контейнер и храним в холодильнике. Глазурь можно наносить на горячие куличи и украшать по своему вкусу.

Для украшения рекомендуем использовать кондитерские посыпки, съедобные бусинки, орешки, сухофрукты - все что Вам нравится. **Разноцветная кокосовая стружка I'm happy** прекрасно справится с этой задачей и придаст Вашим куличам интригующий внешний вид.

Приятного аппетита!

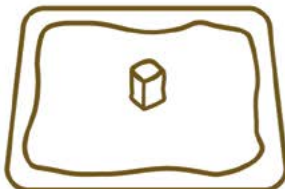
КУЛИЧ КРАФФИН

Ниже Вы можете увидеть подробную схему, как можно сделать из заготовленного теста прекрасный кулич Краффин, который на сегодняшний день является очень популярным.

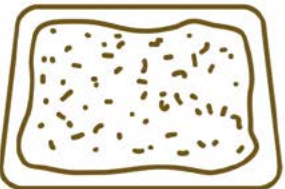
1. Тесто раскатываем в тонкий пласт.



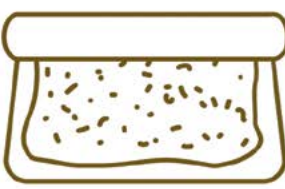
2. Обильно смазываем его маслом.



3. Посыпаем выбранной начинкой – орехи, цукаты, корица и т.д.



4. Аккуратно сворачиваем заготовку в тонкий рулет.



5. Рулет разрезаем вдоль не до конца и начинаем с одной из сторон скручивать спираль, разрезанной стороной наружу.



6. Затем постепенно переходим на верхний слой.



7. Краффин готов, накрываем его полотенцем, помещаем в формочку и отправляем в теплое место подходить.



Готовим куличи как и в первом способе.

Куличи краффины сами по себе украшение, можно просто слегка присыпать их сахарной пудрой и готово!



ВЕЛИКАЯ ПАСХА



Глазурь
Г'м Гарри,
белковая,
65 г

Корица
Г'м Гарри,
молотая,
15 г



Шоколад АЛМИ,
молочный, 100 г

ШОКОЛАД
МОЛОЧНЫЙ



МАССА
ТВОРОЖНАЯ
СЛАДКАЯ С АРОМАТОМ
ВАНИЛИ 7,0 %

I'm
Happy

Масса
творожная
I'm Happy,
ваниль,
жирн. 7%,
200 г

РЕКОМЕНДУЕМ
ПОПРОБОВАТЬ

Шоколад Despar,
темный, 200 г

DESPAR

Cioccolato
Fondente Extra

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR

ПАСХА ТВОРОЖНАЯ ТРИ ШОКОЛАДА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог или готовая творожная масса – 300 г
Сливочное масло – 70 г
Сливки жирностью 33% – 120 мл
Сахарная пудра – 80 г
Белый шоколад – 30 г
Молочный шоколад – 40 г
Черный шоколад – 50 г
Ванильный сахар – 2 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для начала приготовим шоколадный наполнитель – шоколад разделим на кусочки и растопим его на водяной бане, каждый вид отдельно.

Шоколад для рецепта можете использовать любой, который Вам нравится - рекомендуем попробовать **шоколад Despar и Алми**.

После остывания шоколад смешать со сливками: к белому шоколаду добавить 30 мл сливок, к молочному шоколаду – 40 мл, к темному – 50 мл.

Творог рекомендуем выбирать домашний с высокой жирностью. При случае, его можно заменить уже готовой творожной массой, в таком варианте приготовления количество ванили и сахарной пудры стоит регулировать в рецепте. Рекомендуем использовать **творожную массу I'm happy**.

Пересыпаем творог, сахарную пудру, размягчённое сливочное масло в чашу миксера и взбиваем до однородности и гладкости. Разделяем творожную массу на 3 части и в каждую добавляем соответствующий вид шоколада. Перемешиваем все до однородности.

Дно пасочницы застилаем влажной марлей, распределяем массу, чередуя виды шоколада. Края марли заворачиваем наверх, сверху устанавливаем груз и оставляем в холодильнике на 10 часов. Перед подачей к столу осторожно переворачиваем пасочницу, снимаем марлю и форму. Украшаем по своему вкусу.

Приятного аппетита!



ВЕЛИКАЯ ПАСХА

Давайте поиграем вместе с пасхальным кроликом и полакомимся шоколадным яйцом Spar

Обведи кролика по цифрам, а потом разукрась его по примеру как на картинке ниже, чтобы наш кролик не скучал.



Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR



Яйцо шоколадное Spar Mystery Eggs, 20 г

Пасха, как и другие праздники, очень нравится детям. Во время подготовки к празднику привлекайте детишек к выпеканию пасхальных куличей - они будут в восторге от вовлечения в процесс. Доверьте ребенку замесить тесто, добавить изюм или разложить заготовки по формочкам. Творческий процесс украшения испеченного кулича – в самый раз для юного непоседы. Ребенку будет приятно ощутить себя частью праздничного действия.

А готовить украшения для праздничного стола и раскрашивать яйца просто необходимо вместе с маленькими непоседами. Либо можно занять ребенка нашей игрой с кроликом, пока Вы готовитесь к празднику.

almi

SPAR 

EUROSPAR 

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR и EUROSPAR



Наши сайты:
www.almi.by
www.sparbelarus.by
www.almi-dostavka.by



[almi.bel](https://www.facebook.com/almi.bel)
[sparbelarus](https://www.facebook.com/sparbelarus)



[almi_belarus](https://www.instagram.com/almi_belarus)
[sparbelarus](https://www.instagram.com/sparbelarus)



[groupalmi](https://www.ox.by/groupalmi)
[sparbelarus](https://www.ox.by/sparbelarus)



[almi_by](https://vk.com/almi_by)
[spar.belarus](https://vk.com/spar.belarus)

Ищите наши группы в социальных сетях: