

# Готовимся к празднику Пасхи

СПАРК  
SPAR

5  
стр

**Весна пришла –**  
полезные блюда для красоты и настроения

30  
стр

**Постные блюда:**  
аппетитные и яркие

38  
стр

**Чистый четверг**  
Полезные советы для домашнего уюта и чистоты



# *Добро пожаловать на страницы нашего журнала!*

Первые лучи весеннего солнца говорят, что прошла долгая и трудная зима, настало новое удивительное и радостное время. Дыхание весны ощущается во всем. Она дарит всем чувство радости, грядущих перемен, особое весеннее настроение. С таким же настроением мы предлагаем вам познакомиться с нашим каталогом, который посвящен прекрасной поре года с ее яркими праздниками, а также светлому торжеству – празднику Великой Пасхи.

Для того, чтобы сохранить ваше лучезарное и легкое настроение во время весенних праздников, мы постарались подобрать разнообразные рецепты на любой вкус. Ведь яркие и оригинальные блюда – это не значит сложно и долго, а постные и полезные продукты – вполне могут быть вкусными и питательными.

Продукцию, которая используется в журнале, вы можете найти на полках магазинов АЛМИ, SPAR, EUROSPAR и в интернет-магазине АЛМИ ДОСТАВКА (доставка осуществляется только по городу Минску).

Следуя тенденциям правильного и здорового питания, ТМ «Taste of life» продолжает радовать вас своим расширяющимся ассортиментом. На страницах каталога мы продолжаем знакомить вас с разнообразием вкусной натуральной продукции с чистым и полезным составом.

Вдохновляйтесь, расцветайте и удивляйте окружающих вместе с нами!

**Приятного чтения!**



Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR, EUROSUPER и Алми-доставка



# Содержание

<b>ПРИВЕТСТВИЕ</b>	2
<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	4
<b>ПОЛЕЗНЫЕ БЛЮДА ДЛЯ КРАСОТЫ И НАСТРОЕНИЯ</b>	5
Весенние рецепты.....	5
Креплы с сыром бри и клюквенным конфитюром.....	6
Запеченное авокадо с яйцом и сыром.....	7
Ланч тайм.....	8
Обед по расписанию.....	10
Крем-суп с креветками.....	11
Быстрый плов из кускуса с куриными сердечками.....	12
Овощной салат с сырными шариками в кунжуте.....	13
Говяжий язык в сметанном соусе.....	14
Лимонная панна котта.....	15
Ужин для теплого вечера.....	16
Тортилья с куриным филе.....	17
Сосиски в слоеном тесте.....	18
Фаршированные ракушки.....	19
Как удивить тех, кто путает нож с вилкой, а вилку с рукой.....	20
Овсяная каша с арахисовой пастой и малиновым конфитюром.....	21
Новинки для детей.....	22
Горячий шоколад с маршмеллоу.....	24
Батончики с курагой и миндалем.....	25
Ароматная выпечка.....	26
Тарт с фундуком и карамелью.....	26
Вули пай.....	27
Пахлава с греческим орехом.....	28
Чизкейк с ананасом без выпечки.....	29
Яркие оттенки постных блюд.....	30
Фунчоза с соусом песто.....	31
Суп-пюре из чечевицы.....	32
Паста из брокколи и авокадо.....	33
Спринг роллы.....	34
Ягодный торт-суфле.....	35
Готовимся к светлому празднику Великой Пасхи.....	36
Готовимся к Чистому четвергу.....	38
Советы по быстрой уборке.....	40
Лосось с соусом песто.....	42
Правила идеальной сырной тарелки.....	43
Напитки к праздничному столу.....	44
Пасхальный кекс.....	46
Пасха.....	48
Идеи украшения пасхальных куличей.....	49
Праздник для детей.....	50

# Весна пришла

*полезные блюда  
для красоты  
и настроения*

## Весенние рецепты.

Лучи солнца заходят во все окна, а это значит, что прекрасная пора года эффектно врывается в нашу жизнь ... Весна требует преображения не только от природы, но и от нас с вами!

Еще не скоро пляжный сезон, но уже совсем рядом сезон красоты и стройности!

В этом каталоге мы продолжаем радовать любителей хорошо и, в то же время полезно, поесть особенными рецептами.



ВЕСЕННИЕ РЕЦЕПТЫ



# КРЕПЫ С СЫРОМ БРИ И КЛЮКВЕННЫМ КОНФИТЮРОМ

Завтрак - это первая трапеза дня, которая дает не только заряд энергии, но и создает настроение. Для нас гораздо привычнее съесть на завтрак бутерброд или горячую кашу, омлет или творог. Но кто сказал, что мы не можем позволить себе праздник с самого утра? Чтобы ваше утро стало добрым, а ваши близкие в мечтах переместились на лазурный берег, предлагаем полезный вкусный рецепт с французскими нотками.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода – 75 мл  
Молоко – 175 мл  
Масло сливочное – 25 г  
Мука льняная – 100 г  
Яйцо куриное – 3 шт  
Соль – 0,5 ч. ложки  
Сыр бри – 250 г  
Клюквенный конфитюр – 150 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для крепов нужно взять яйца (рекомендуем взять **яйца куриные ТМ «I'm Happy»**), сливочное масло, муку, воду, молоко (можно взять **молоко ТМ «I'm Happy», жирн. 3,2%, 0,93 л**) и соль. Чтобы завтрак был не только вкусным, но и полезным, советуем использовать **льняную муку ТМ «Taste of Life»**. Сначала нужно растопить масло и дать остуть. Белки отделить от желтков. Взбить белки в крепкую устойчивую пену со щепоткой соли. В миску положить желтки, соль, молоко и воду. Взбить всё венчиком. Затем добавляется мука и перемешивается так, чтобы не осталось комочеков. Далее вливаем в массу остывшее масло. Следим за тем, чтобы в массу не попался осадок. Ну и последнее, аккуратно по частям добавляем в массу взбитые белки. Перемешиваем всё венчиком и отправляем тесто в холодильник минимум на 30 минут, накрыв посуду пищевой плёнкой. Выпекаем крепы в раскаленной сковороде и собираем стопкой. Далее, режем на кусочки сыр, выкладываем на крепы по паре кусочков, сверху распределяем ложечку конфитюра и заворачиваем их любым способом.

Предлагаем попробовать удивительное сочетание сыра бри с **клюквенным конфитюром ТМ «Spar», 350 г.**

Все крепы складываем в форму и ставим в разогретую до 180 градусов духовку на 5-7 мин, чтобы расплавился сыр. Подавайте крепы сразу же, в горячем виде.

**Это очень вкусно! Приятного аппетита!**



# ЗАПЕЧЕННОЕ АВОКАДО С ЯЙЦОМ И СЫРОМ

Товары представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR, EUROSUPER и Алми-доставка

Предлагаем приготовить на завтрак очень простое блюдо – авокадо с сыром и яйцами, быстро запеченное. Сыр кладем не сверху, а на плод, так раскрывается вкус сыра, он не пригорает, яйца рекомендуем использовать перепелиные. Подача этого блюда для двоих – две половинки одного целого, немного похожа на инь и янь. Дерзайте!

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Авокадо – 2 шт  
Сыр – 20 г  
Яйцо перепелиное – 8 шт  
Сливочное масло – 10 г  
Черный перец, соль – по вкусу  
Зеленый лук – для украшения

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовим продукты – авокадо, яйца перепелиные, соль, перец, масло для смазывания формы и сыр. Разрезаем авокадо пополам. Вынимаем косточку и чуть-чуть мякоти. На дно авокадо кладем немного нарезанного сыра. Для этого рецепта прекрасно подойдет молотый **черный перец ТМ «I'm Happy»**. Вбиваем по два яйца. Советуем использовать **перепелиные яйца ТМ «I'm Happy», 20 шт.** Солим, перчим. Форму смазываем маслом, кладем продукты и ставим в разогревнутую духовку при 200 °C на 15 минут. Время приготовления можно уменьшить и до 10 минут, в зависимости от духовки. Готовое блюдо можно украсить мелко нарезанным зеленым луком.

Приятного аппетита!



## ВЕСЕННИЕ РЕЦЕПТЫ



Яйца  
«I'm Happy»,  
перепелиные,  
20 шт.

Перец черный  
«I'm Happy»,  
молотый, 15 г



# LUNCH time

Полезный перекус — для здоровых людей! Почему перекусы так важны для нашего здоровья? Сотни тысяч лет организм приспособлялся к частым, но небольшим поступлениям калорий — корешок здесь, горсть ягод там. Наши далекие предки-собиратели редко могли добывать много еды за раз. Объем нашего желудка невелик — всего около 0,5 литра в пустом состоянии. Но мы регулярно заставляем его растягиваться, съедая больше, чем нужно, — просто потому, что между двумя приемами пищи успеваем изрядно проголодаться. Переедание не только вредит фигуре, но и значительно затрудняет пищеварение. Есть нужно примерно шесть раз в день, причем три из этих приемов пищи должны быть небольшими перекусами. Мы предлагаем вам попробовать полезные перекусы — питательные и легкие, с натуральным составом! Устройте себе легкий бранч между завтраком и обедом, полдник — между обедом и ужином, а также съешьте что-нибудь полезное за полтора—два часа до отхода ко сну, чтобы не ворочаться в кровати, мечтая о бутерброде!

Конфета «Spar Taste of Life», 30 г, в ассорт.

Taste  
of life

Taste  
of life

Taste  
of life

Taste  
of life

Фисташки «Spar»,  
обжаренные,  
соленые, 300 г

SPAR  
фиштаски  
обжаренные  
соленые

Халва льняная  
«Spar Taste Of Life»,  
+подсолнечник,  
на фруктозе, 250 г

льняная халва

+ подсолнечник  
на фруктозе

БЕЗ ГЛЮТЕНА

СОДЕРЖАНИЕ КРУПЧАТКА



Крекеры  
льняные «Spar  
Taste of life»,  
40 г, в ассорт.

SPAR  
вкусный перекус

Арахис жареный  
в карамели «Spar»,  
130 г

Кешью жареный  
в карамели «Spar»,  
130 г

Орехи, сухофрукты  
«Spar», в шоколадной  
глазури 130 г  
- фундук, -миндаль,  
- мармеладные  
шарики Микс

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

# ОБЕД по расписанию

Обед – это основной прием пищи, поэтому его нужно осуществлять правильно. На следующих страницах журнала вас ждут яркие рецепты, которые сделают ваш обед красивым и полезным. Но чтобы наше обеденное меню пошло вам на пользу, предлагаем воспользоваться советами:

- Выпивайте перед едой стакан воды. Это помогает контролировать аппетит и запускать в работу пищеварительную систему организма.
- Дневная трапеза не должна сопровождаться чаепитием, компотом, десертом, выпечкой или сладостями – все это нарушает пищеварение.
- Суть здорового обеда – употребление большого количества белка и овощей.
- Поедание пищи должно быть разумным. На полноценный обед стоит выделять 25-30 минут. Есть не торопясь, не делать этого на ходу. Важно тщательно пережевывать пищу.
- Питаться следует приблизительно в одинаковое время.
- Когда на обед хочется съесть что-то калорийное, питательное, не нужно себе в этом отказывать. Главное – потом сделать ужин более легким.



# КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода – 500 мл  
Королевские креветки (зам., в панцире) – 400 г  
Сливки (20%) – 100 мл  
Сливочное масло – 60 г  
Вино белое – 40 мл  
Мука рисовая – 1 ст. ложка  
Паприка, черный перец, соль – по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Креветки предварительно разморозить и обсушить. Во время варки не очищать, так как панцирь сделает бульон более насыщенным по вкусу. Если есть голова, то ее можно оставить и удалить потом с панцирем.

В сотейнике растопить сливочное масло. Добавить креветки. Жарить, помешивая, 2-3 минуты. Влить в сотейник вино и воду. Предлагаем попробовать **питьевую воду ТМ «Spar», 1,5 л**. Довести до кипения. Дать покипеть 2-3 минуты и убрать сотейник с огня. Креветки откинуть на дуршлаг. Отвар, в котором готовились креветки, сохранить и процедить. Креветки охладить. Несколько креветок отложить для украшения, остальные очистить от панциря и головы. Очищенные креветки выложить в чашу блендера. Влить 100 мл отвара. Взбить массу в однородное пюре. Влить в креветочное пюре оставшийся отвар и перемешать. Перелить суп в кастрюлю и поставить на огонь. Довести до кипения.

Пока суп закипает, на сухой сковороде при постоянном помешивании обжарить муку до легкого золотистого цвета. Чтобы ваш соус был более легким и нежным, используйте **рисовую муку ТМ «Taste of Life», 500 г**. Влить в муку сливки и тщательно перемешать, чтобы не было комочеков. Потушить 2 минуты и убрать с огня. Если при этом от комочеков избавиться не получается, не беда, нужно просто протереть получившийся соус через сито.

Как только суп закипит, тонкой струйкой постоянно помешивая, влить сливочно-мучную смесь, посолить и поперчить по вкусу. Варить крем-суп еще 1 минуту и убрать с огня. Разлить крем-суп по тарелкам. Посыпать паприкой, украсить отложенными креветками и зеленью. Вам наверняка понравится **свежая зелень ТМ «I'm Happy», лук, укроп и петрушку**.

Приятного аппетита!

СЫТНЫЙ ОБЕД



Укроп свежий  
«I'm Happy»  
40 г

Мука рисовая  
«Spar Taste of Life»  
500 г

# БЫСТРЫЙ ПЛОВ ИЗ КУСКУСА С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ

Быстрый плов из кускуса с куриными сердечками – самый простой рецепт плова, который можно встретить. Кускус - это крупа из очищенной и пропаренной пшеницы, очень распространённая в восточных странах. Такой плов - отличный вариант, когда необходимо приготовить полноценный обед за полчаса! Кроме того, в отличие от риса, плов с кускусом всегда получается рассыпчатым. А диетические куриные сердечки оценят те, кто придерживается правильного питания.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Кускус – 1 стакан  
Куриные сердечки – 400 г  
Лук репчатый – 1 шт  
Лук зеленый – 1 пучок  
Вяленые томаты – 100 г  
Вода – 3 стакана  
Соль, перец, паприка, зелень – по вкусу  
Масло кунжутное – 2 ст. ложки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Готовим кускус – заливаем кипятком, добавляем немного соли, накрываем крышкой и держим пока крупа не набухнет. Идеально подойдет для такого плова **кускус из твердых сортов пшеницы ТМ «Spar natural», 450 г**. Сердечки разрезаем на половинки и обжариваем на сильном огне до румяной корочки со всех сторон – 4 мин. Перекладываем сердечки на тарелку. Лук режем на полукольца. На среднесильном огне разогреваем кунжутное масло и жарим лук, помешивая, 5 минут. **Кунжутное масло рекомендуем использовать ТМ «Taste of Life», 250 мл**. Затем добавляем сердечки и жарим еще 5 минут, далее добавляем вяленые томаты, зеленый лук (отличный вариант **лук ТМ «I'm Happy»**) и специи. Обязательно попробуйте для этого рецепта **вяленые томаты ТМ «Spar», 285 г**.

Когда кускус впитает воду, разрыхляем его вилкой и кладем в сковороду к сердечкам и овощам. Снимаем с огня, перемешиваем и подаем. В дополнение хорошо подойдет какой-нибудь освежающий кисломолочный напиток, например, айран.

Приятного аппетита!



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

# ОВОЩНОЙ САЛАТ С СЫРНЫМИ ШАРИКАМИ В КУНЖУТЕ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Огурец – 1 шт; Болгарский перец (желтый) – 1 шт  
Томат черри – 200 г; Салатная смесь – 100 г  
Руккола – 70 г; Кинза – 40 г  
Сливочный сыр – 100 г; Семена белого кунжута – 50 г  
Льняное масло – 3 ст. ложки  
Сок лимона – 1 ст. ложка  
Французская горчица – 1 ч. ложка; Мед – 1 ч. ложка  
Соль, перец черный молотый – по вкусу  
Бальзамический соус – по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Огурец и перец режем на крупные ломтики, томаты черри режем пополам или добавляем в салат целиком (на ваше усмотрение). Добавляем салатную смесь, рукколу, измельченную кинзу к овощам и перемешиваем. Салатную смесь рекомендуем обсушить бумажным полотенцем, чтобы не горчила. Для такого салата хорошо подойдет **кинза ТМ «I'm Happy», 40 г**. Далее вручную или с помощью двух чайных ложек делаем сырные шарики диаметром примерно 3-4 см. Обваливаем готовые шарики в поджаренном белом кунжути и выкладываем их поверх салата. Идеально для сырных шариков подойдут **семена белого кунжута ТМ «Taste of Life», 150 г**. Следующий этап – приготовление заправки. В отдельной емкости смешиваем до однородного состояния льняное масло, сок лимона, соль, черный молотый перец, французскую горчицу и мед. Для заправки предлагаем попробовать **льняное масло ТМ «Taste of Life», 250 мл, французскую горчицу ТМ «I'm Happy», 160 г**. И завершаем наш салат, украсив его тонкой струйкой бальзамического соуса. Для украшения идеально подойдет **бальзамический соус ТМ «Spar», 250 мл**.

Приятного аппетита!



## СЫТНЫЙ ОБЕД



Масло льняное  
«Spar Taste  
of Life», 250 мл

Семена белого  
кунжута «Spar  
Taste of Life»,  
150 г

Кинза  
«I'm Happy»,  
40 г

Бальзамический  
соус «Spar»,  
250 мл

Французская  
горчица  
«I'm Happy»,  
160 г



# ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Язык в сметанном соусе - отличное блюдо, которое можно приготовить для разнообразия вашего повседневного стола. Использовать можно и говяжий, и свиной язык, который предварительно нужно отварить. Так как язык требует около 2 часов варки, готовить такое блюдо лучше в выходной день. Поверьте, пройти мимо тарелочки с языком в сметанном соусе просто невозможно! Подать блюдо можно с рассыпчатыми кашами, картофельным пюре и солеными огурчиками.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Говяжий язык – 1 шт (около 1 кг)

Сметана, 25% – 350 г

Маринованные грибы – 300 г

Лук репчатый – 1 шт

Лук зеленый – 1 пучок

Перец горошком, лавровый лист, соль – по вкусу

Масло конопляное – 2 ст. ложки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для начала необходимо отварить язык на протяжении 2 часов. Варить язык лучше в специях – соль, перец горошком, лавровый лист. Советуем попробовать [приправы ТМ «I'm Happy»](#).

Когда язык сварился, перекладываем его в холодную воду и снимаем ненужные нам пленки. В кастрюле с толстым дном обжариваем измельченный полукольцами лук на масле. Чтобы придать нежности нашему сметанному соусу, рекомендуем использовать [конопляное масло ТМ «Taste of Life», 250 мл](#).

Далее режем очищенный язык на слайсы примерно 2 см и перекладываем в кастрюлю с луком. Тушим на медленном огне 30 мин. Затем добавляем грибы и сметану, добавляем перец и соль в случае необходимости и тушим еще 15 минут.

Обязательно попробуйте вкуснейшее [шампиньоны ТМ «Spar», целые, маринованные, 470 г](#).

Для сметанного соуса отлично подойдет [сметана ТМ «I'm Happy», жирн. 25%, 400 г](#). Подавать язык можно как в общем блюде так и порционно, украсив свежей зеленью. Это очень вкусно и ароматно!

Приятного обеда!

Сметана  
«I'm Happy»,  
жирн. 25%,  
400 г

СМЕТАНА  
25 %



Лист  
лавровый  
«I'm Happy»,  
сухой, 10 г

Масло  
конопляное  
«I'm Happy»,  
250 мл



Шампиньоны  
«Spar», целые,  
маринованные,  
470 г



Представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR, EUROSPAR и АЛМИ-доставка

# ЛИМОННАЯ ПАННА КОТА

Очень простой и быстрый итальянский десерт - лимонная панна котта с приятным ароматом лимона. Нежная сливочная текстура и всем знакомый цитрусовый запах не оставят равнодушными ваших домочадцев. Самое сложное - дождаться пока застынет!

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливки, 33% – 400 мл

Сахар – 90 г

Ванильный сахар – 20 г

Желатин – 8 г

Лимон – 2 шт (цедра одного и сок двух)

Мята – для украшения

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для начала желатин необходимо замочить в холодной воде на 10 минут. Рекомендуем взять [желатин в стиках ТМ «I'm Happy», 15 г.](#)

Срезать цедру одного лимона (жёлтую часть кожуры). В кастрюле поставить разогревать сливки с цедрой лимона, ванильным сахаром (попробуйте [ванильный сахар ТМ «I'm Happy», 20 г.](#)) и обычным сахаром, помешивая, чтобы сахар полностью растворился.

Как только сливки начнут закипать, выключить огонь, добавить хорошо отжатый желатин и перемешать до полного его растворения. Влить сок двух лимонов, ещё раз перемешать, достать цедру с помощью шумовки. Разлить в формы, дать остить и поставить в холодильник до полного застывания (около 2 часов).

Перед подачей можно украсить листочками свежей мяты и любыми имеющимися дома ягодами. Рекомендуем использовать [свежую мяту ТМ «I'm Happy», 20 г.](#).

**Приятного чаепития!**



СЫТНЫЙ ОБЕД



**Желатин «I'm Happy», пищевой, 15 г**

**Сахар «I'm Happy», с ароматом ванилина, 20 г**

**Мята «I'm Happy», свежая**

**I'm Happy САХАР С АРОМАТОМ ВАНИЛИ**

**I'm Happy СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ**

**15**



# УЖИН для ТЕПЛОГО ВЕЧЕРА

Стремительность современной жизни, загруженность на работе порой не позволяют хозяйствам уделить достаточно времени на приготовление семейного ужина. А, тем не менее, такие вечерние трапезы в кругу семьи невероятно важны. Все домочадцы после дневных забот собираются за одним столом. И хочется накормить всех непременно вкусно и полезно. Что же приготовить на ужин быстро и вкусно, какими рецептами воспользоваться, из каких продуктов готовить? Чем вы можете порадовать своих близких, не затрачивая много времени и сил на готовку? Предлагаем вам попробовать обычные блюда в необычном исполнении, а также блюда фаст-фуда из правильных продуктов. Всё это можно очень быстро приготовить на ужин. Поверьте, ваши домочадцы будут просить вас приготовить это снова и снова!



**ПРИЯТНЫЙ ОТДЫХ**



Грудинка  
«Альпийская»  
I'm Happy, к/в

Плавленый  
сыр I'm Happy,  
100 г

Маринованные  
корнишоны  
«Spar», 680 г

Оливки  
«Despar»,  
240 г

## ТОРТИЛЬЯ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Лаваш – 3 шт

Куриное филе – 1 шт (около 500 г)

Свежая грудинка – 150 г

Томат – 1 шт

Маринованные корнишоны – 150 г

Плавленый сыр – 200 г

Листья салата – 70 г

Оливки без косточки – 70 г

Масло кунжутное – 2 ст. ложки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для начала обжарьте на слабом огне куриное филе на кунжутном масле с каждой стороны по 5 минут. Затем нарежьте его на слайсы. На этом же масле обжарьте слайсы грудинки до появле-

ния хрустящей корочки. Рекомендуем взять сочную и ароматную Альпийскую грудинку ТМ «I'm Happy», к/в. Пока обжариваются мясные ингредиенты, нарежьте на кусочки или слайсы остальные продукты. Предлагаем для этого рецепта использовать нежнейший лаваш ТМ «I'm Happy», 3 шт. Далее смажьте лаваш плавленным сыром и поверх сыра разложите слайсы куриного филе. Отведайте прекрасный сливочный вкус плавленого сыра ТМ «I'm Happy», 100 г. Сверху уложите листья салата, кусочки свежего томата, маринованного огурца и оливок, накройте все слайсами обжаренной грудинки.

Для придания пикантности вашей тортилье советуем использовать маринованные корнишоны ТМ «Spar», 680 г и оливки ТМ «Despar», 240 г. Заверните тортилью в рулет или сложите напополам, на ваше усмотрение. Подогрейте готовую тортилью на слабом огне 2-3 минуты. Подавайте сразу же, пока она теплая.

**Приятного аппетита!**



Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR, EUROSUPER и Алми-доставка

## СОСИСКИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

Сосиски в тесте - это, наверное, любимое лакомство для многих с давних пор. Это сытно и вкусно, да и готовится оно за считанные минуты. Вкусная закуска приятно порадует вас и ваших близких. А аромат свежей выпечки создаст атмосферу уютного домашнего вечера!

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Слоеное тесто – 400 г  
Сосиски – 8-10 шт  
Яйцо куриное – 1 шт  
Семена кунжута – 1 ч. ложка

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тесто разрежьте на тонкие полосочки и немного растяните их руками. Попробуйте **слоеное тесто ТМ «I'm Happy»**. Каждую сосиску

плотно оберните полосками слоеного теста в виде спирали. Рекомендуем **сосиски высшего сорта ТМ «I'm Happy», классические, 300 г**.

Противень застелите силиконовым ковриком или бумагой для выпечки, выложите сосиски в тесте. Смажьте с помощью кондитерской кисти взбитым яйцом (**яйцо куриное ТМ «Spar», обогащенное селеном**). Посыпьте кунжутом. Для придания изящности блюду советуем использовать **семена черного кунжута ТМ «Taste of Life»**. Выпекайте сосиски в слоеном тесте в предварительно разогретой до 200 градусов духовке 20-30 минут до устойчивой золотистой корочки. Остудите и наслаждайтесь приятным чаепитием.

**Кушайте с удовольствием!**



**ПРИЯТНЫЙ ОТДЫХ**

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



**Цветная капуста  
«I'm Happy»,  
зам., 400 г**

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR, EUROSUPER и АЛМИ-доставка

## ФАРШИРОВАННЫЕ РАКУШКИ

Большие ракушки используются специально для фарширования. Фаршируют их самыми разнообразными начинками: овощами, мясом, морепродуктами, грибами и так далее, заливают соусом и запекают в духовке. Подарите прекрасный ужин с нотками Италии своим близким!

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Макароны в виде больших ракушек – 200 г

Шампиньоны свежие – 200 г

Цветная капуста (можно использовать замороженную) – 200 г

Томат (средний) – 3 шт

Чеснок – 2 зубчика; Сыр – 200 г

Лук репчатый – 1-2 шт

Соль, перец чили, петрушка – по вкусу

Масло оливковое – 5 ст. ложек

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

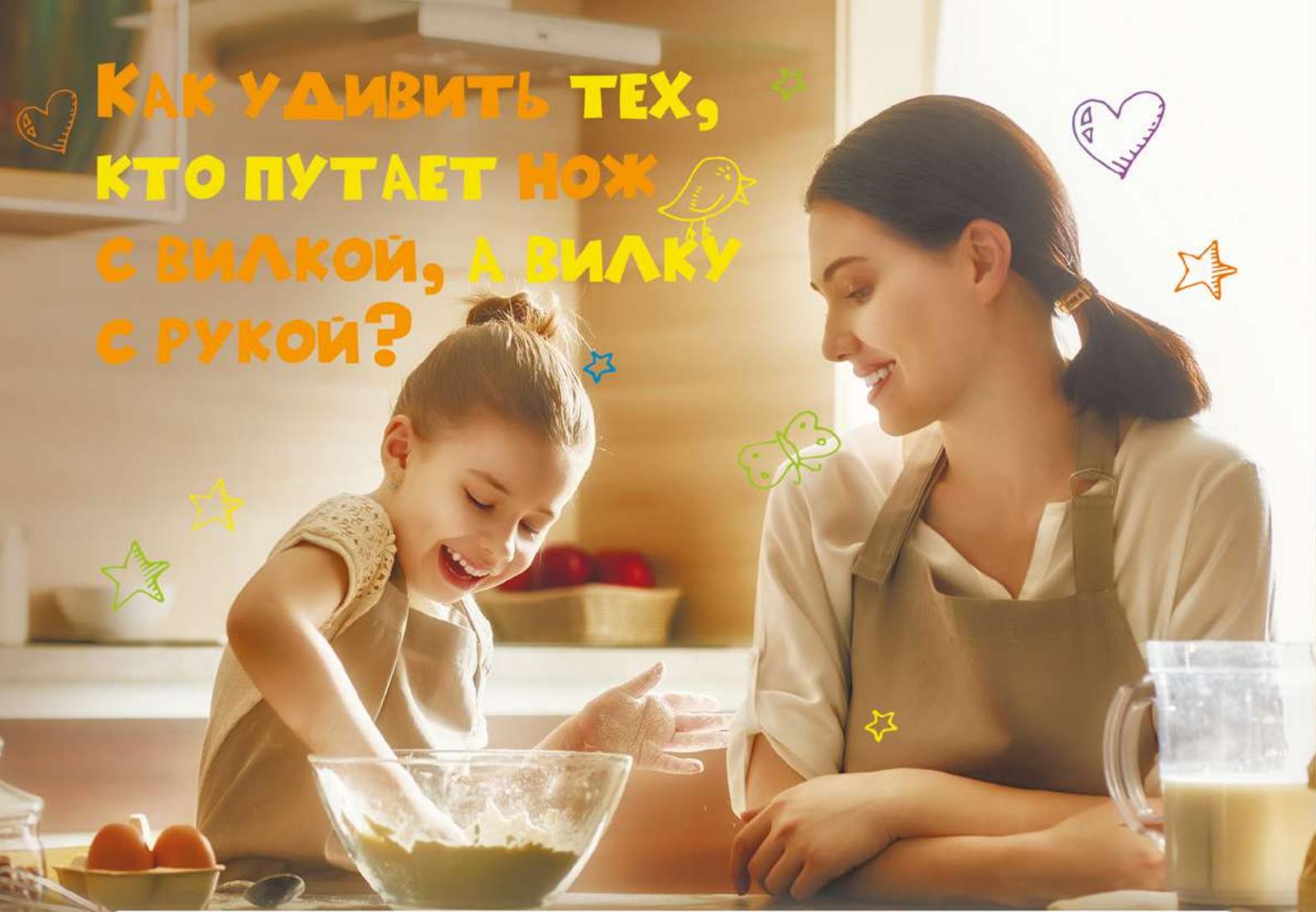
Для начала измельчаем лук, чеснок и пару колечек острого перца чили. Далее обжариваем измельченные овощи на разогретом оливковом масле. Для обжарки овощей подойдет **оливковое масло ТМ «Spar», 500 мл**. Шампиньоны режем на четвертинки и добавляем к овощам, жарим около 5-7 минут. Попробуйте свежие **шампиньоны ТМ «Моя деревня», 500 г**. Далее отправляем в сковородку цветную капусту. Предлагаем взять замороженную **цветную капусту ТМ «I'm Happy», 400 г**. Жарим на медленном огне еще минут 10. Затем всю заправку выкладываем в отдельную миску и слегка продавливаем ложкой. Начинка готова. Далее делаем соус. Томаты и петрушку превращаем в соус с помощью блендера. Далее фаршируем ракушки подготовленной начинкой и укладываем их в противень. Рекомендуем готовить **ракушки из твердых сортов пшеницы ТМ «Despar», Premium, 500 г**. Наполнять ракушки очень удобно удлиненной десертной ложечкой. Заливаем выложенные ракушки нашим томатным соусом. Присыпаем все нарезанным сыром. Советуем использовать **твердый сыр ТМ «I'm Happy», Российский особый, 200 г**. Запекаем при температуре 180 градусов 20-30 минут. Очень вкусно это блюдо есть горячим!

**Приятного аппетита!**

**Ракушки из  
твердых сортов  
пшеницы  
«Despar», Premium,  
500 г**



# КАК УДИВИТЬ ТЕХ, КТО ПУТАЕТ НОЖ С ВИЛКОЙ, А ВИЛКУ С РУКОЙ?



Угодить юным гурманам – задача не из простых, особенно если нужно приготовить не только вкусное, но и полезное блюдо. Когда запас идей иссякает, на помощь приходят проверенные временем и детскими улыбками рецепты. В этом разделе предлагаем вам познакомиться с нашей подборкой и порадовать юных домочадцев вкусными угощениями!



## ДЕТСКИЕ РЕЦЕПТЫ



**Паста арахисовая  
«Spar», Сливочная,  
90%, 350 г**

**Джем «Despar»,  
25 г**  
- абрикосовый,  
- клубничный

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

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

# ОВСЯНАЯ КАША С АРАХИСОВОЙ ПАСТОЙ И С ФРУКТОВЫМ ДЖЕМОМ

Для тех, кто хочет сделать простые блюда более разнообразными и интересными, предлагаем полакомиться овсяной кашей с арахисовой пастой и фруктовым джемом. Наверняка в каждой семье найдутся сладкоежки, которые оценят такое блюдо! Кроме того, вы можете предложить своим маленьким помощникам самостоятельно украсить кашу.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко – 2 стакана; Овсяные хлопья – 1 стакан  
Арахисовая паста – 3 ст. ложки  
Фруктовый джем – 4 ст. ложки  
Малина, голубика, сырье хлопья – для украшения

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В кастрюле подогрейте молоко (рекомендуем **молоко ТМ «I'm Happy», жирн. 1,5%**) и всыпьте овсяные хлопья (идеально подойдут **овсяные хлопья ТМ «I'm Happy», геркулес классический, 400 г**). Добавьте арахисовую пасту и фруктовый джем и тщательно перемешайте.

Для данного рецепта предлагаем попробовать **арахисовую пасту ТМ «Spar» и джем ТМ «Despar», 4x25г**. Варите, помешивая, до загустения, согласно инструкции на упаковке хлопьев. Украсьте кашу ягодами и сырьими хлопьями.

**Приятного аппетита!**

Попробуй

новые  
нектары  
«I'm Happy»!



И разгадай  
ребусы!



Здесь  
зашифрованы  
фрукты и ягоды,  
из которых  
мы сделаны!



Будь здоровым  
и послушным!



1,2



и

я'



и



и



5,2

A  
Н

3  
2,3  
С



4



н-л



4,5,6



Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR, EUROSUPER и Алми-доставка

## ДЕТСКИЕ РЕЦЕПТЫ



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



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



Какао-порошок  
«I'm Happy»,  
100 г



## ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД С МАРШМЭЛЛОУ

Это самый вкусный и быстрый в приготовлении горячий шоколад! Он займет всего лишь 10 минут вашего времени, а детской радости – не будет предела!

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Шоколад – 50 г  
Какао – 6 ч. ложек  
Кукурузный крахмал – 1 ч. ложка  
Сливки 20-22% - 400 мл  
Маршмэллоу – 70 г  
Сахар – по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для начала залейте кукурузный крахмал небольшим количеством сливок и перемешайте до однородности, чтобы не было комочеков.

Затем вылейте эту смесь в ковшик и добавьте оставшиеся сливки, сахар по вкусу, конфеты и какао. Варите минут 10 до загустения. Предлагаем взять набор конфет «Spar», трюфель классический, 200 г. Также обязательно попробуйте в своем рецепте новинку от ТМ «I'm Happy» - какао-порошок, 100 г. Перелейте горячий шоколад в чашки и сверху выложите маршмэллоу. Советуем попробовать новинки от ТМ «Spar», маршмэллоу со вкусом баблгам и ванильно-го пломбира, 85 г.

**Кушайте с удовольствием!**



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

## БАТОНЧИКИ С КУРАГОЙ И МИНДАЛЕМ

Всего три ингредиента, немного свободного времени и очень вкусный перекус готов! Батончики с курагой способны быстро и надолго утолить голод. Их удобно взять с собой в школу, на тренировку или прогулку. Полезные и сытные, что может быть лучше для самых любимых ценителей?

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Курага – 220 г  
Миндаль – 150 г  
Кокосовая стружка – 100 г  
Масло растительное – 10 мл

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для начала подготовьте все ингредиенты. Включите духовку на 80 градусов для разогрева. Курагу хорошо промойте и ошпарьте кипятком. Если курага слишком жёсткая, залейте её водой на пол-часа. Миндаль также необходимо хорошо промыть в холодной

воде. Попробуйте для этого рецепта новинки от ТМ «Spar» - жареный миндаль, 130 г и курагу, 180 г. В чашу блендера выложите курагу и орехи. Измельчите всё до однородной массы. Частьми, в три приёма, всыпайте кокосовую стружку, каждый раз перемешивая всё блендером. Масса получится достаточно густая. Если она будет прилипать к стенкам блендера, нужно собрать ее со стенок лопаткой и смешивать дальше. Лист пергамента смажьте небольшим количеством растильного масла. Выложите массу и сверху накройте вторым листом пергамента. Прокатайте скалкой. Сформируйте прямоугольный пласт толщиной 1 см. С помощью линейки разрежьте его на прямоугольники и переложите батончики вместе с пергаментом на противень. Поставьте в разогретую до 80 градусов духовку на 20 минут. Готовые батончики остудите и заверните каждый в бумагу для выпечки. Хранить их рекомендуем в жестяном контейнере при комнатной температуре.

Приятного аппетита!



Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR, EUROSUPER и Алми-доставка

## ТАРТ С ФУНДУКОМ И КАРАМЕЛЬЮ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Основа:

Мука кукурузная – 200 г; Сахарная пудра – 30 г  
Соль, корица, мускатный орех – по  $\frac{1}{4}$  ч. ложки

Масло сливочное 82,5% - 120 г

Ванильный экстракт – 1 ч. ложка

Ледяная вода – 3 ст. ложки

#### Начинка:

Сахар – 250 г; Вода – 60 г; Сливки 33% - 160 г

Масло сливочное 82,5% - 30 г

Мед жидкий – 1 ст. ложка

Ванильный экстракт – 1 ч. ложка; Фундук – 240 г

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для начала просейте в миску муку, сахарную пудру, корицу, мускатный орех и соль. Попробуйте для этого рецепта

цельнозерновую кукурузную муку ТМ «Taste of life», 500 г. Холодное масло нарежьте на мелкие кубики, добавьте в мучную смесь, измельчите до состояния крошки. Добавьте ванильный экстракт и ледяную воду. Быстро замесите тесто и соберите его в шар.

Если тесто рассыпается, добавьте ещё немного воды. Далее раскатываем тесто между двух листов пергамента толщиной 2-3 мм и выкладываем в форму. По периметру тесто необходимо наколоть вилкой и убрать в холодильник на 2 часа. Затем выпекаем корж около 20 минут до светло-золотистого цвета и охлаждаем. Для начинки сахар и воду смешать в сотейнике с толстым дном и нагреть до растворения сахара. Советуем добавлять тростниковый коричневый сахар ТМ «Spar», 500 г. Как только сахар растворится, увеличить огонь до выше среднего (7 из 9) и варить карамель до насыщенного янтарного цвета. Сливки нагреть до тёплого состояния. В горячую карамель аккуратно влить сливки. Смесь будет бурлить и брызгаться, будьте осторожны!!!!

Аккуратно перемешать, добавить холодное масло, мёд и ваниль. Тщательно перемешать до растворения масла и однородности массы. Выложить орехи в форму, залить карамелью и выпекать при 200 °C около 15 минут. Лучше всего для этого тарта подойдет жареный фундук ТМ «Spar», 130 г. Полностью остыть, по желанию посыпать крупной солью, нарезать, подавать на стол.

**Приятного карамельно-орехового наслаждения!**



## АРОМАТНАЯ ВЫПЕЧКА



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

## ВУПИ ПАЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Тесто:

Сливочное масло мягкое - 100 г

Сахар - 230 г; Яйцо - 1 шт

Желток - 1 шт; Кефир - 240 г

Растительное масло - 70 г

Мука - 370 г; Какао - 20 г

Сода - 1/2 ч.л.; Разрыхлитель теста - 1 ч.ложка

Красный краситель

#### Начинка:

Сливочное масло - 120 г

Творожный сыр - 350 г

Сахарная пудра - 50 г

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соедините размягченное сливочное масло и сахар. Взбейте до однородного состояния. По одному введите яйцо и желток.

Рекомендуем попробовать яйца ТМ «I'm Happy», с1, 15 шт. Взбейте до пышного состояния. Добавьте кефир и растительное масло и снова взбейте. Для этого рецепта необходимо использовать кефир высокой жирности, рекомендуем кефир ТМ «I'm Happy», жирн. 3,2%, 0,93 л. В отдельной чаше соедините муку, соду, разрыхлитель, какао. Хорошенько перемешайте. 1/2 сухой смеси введите в яичную и перемешайте. Добавьте остаток мучной смеси и перемешайте. Добавьте красный краситель. Перемешайте до однородного состояния. Разогрейте духовку до 175 градусов. Отсадите получившееся тесто при помощи кондитерского мешка или ложкой. Главное, чтобы получились ровные круги диаметром около 6 см. Выпекайте в уже разогретой духовке 12-15 минут. Дайте крышечкам остить. Подготовьте крем. Соедините сливочное масло комнатной температуры и сахарную пудру. Взбейте 2-3 минуты. Добавьте творожный сыр. Взбейте ещё минуту. Каждой крышке найдите свою пару. Заполните одну крышку кремом, второй закройте. Уберите в холодильник на 2 часа.

Приятного аппетита!

Мед натуральный  
«Моя деревня»,  
250 г



Изюм  
«Spar»,  
180 г

вкусный перекус



Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR, EUROSUPER и Алми-доставка



## ПАХЛАВА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука – 1 стакан
- Масло сливочное – 170 г
- Сметана – 1/3 стакана
- Яйцо – 2 шт
- Сода пищевая – 1/6 ч. ложки
- Соль – 1 щепотка
- Грецкий орех – 2/3 стакана
- Изюм – 1/3 стакана
- Сахар – 1/3 стакана
- Мед – 1/3 стакана

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для начала одно яйцо разделите на белки и желтки. Желток смешайте со сметаной, содой и солью. Замороженное сливочное масло необходимо натереть на терке.

Ножом, не руками, смешать с мукой. Получится мелкая крошка. Всыпьте крошку к сметанно-яичной смеси. Лопаткой все смешайте. Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник. Для начинки грецкие орехи необходимо измельчить в крошку с помощью скалки или блендера, изюм замочить в теплой воде, а белок взбить с сахаром в пышную пену. Отлично к данному рецепту подойдет изюм ТМ «Spar», 180 г. Далее разделяем тесто на три равные части. Одну часть раскатайте в пласт толщиной 3-4 мм. Неиспользуемое тесто нужно держать в холодильнике. Выпекайте один корж в духовке при 180 градусах до готовности, около 7-10 минут. Далее раскатайте еще 2 одинаковых коржа. На низ противня уложите один пласт теста, смажьте половиной беze, посыпьте половиной орехов и изюма, обсущенного салфетками. Сверху аккуратно положите выпеченный корж и нанесите оставшуюся начинку. Затем еще один пласт теста. Смажьте поверхность сырым яйцом. Можно взять яйцо куриное ТМ «I'm Happy», халаль, с2, 10 шт. Пахлаву в сыром виде аккуратно разрежьте на ромбики. Украстьте кусочками грецкого ореха. Выпекайте 30 минут при 180 градусах. Готовый горячий пирог пропитайте жидким медом, проливая все отверстия между кусочками. Рекомендуем попробовать натуральный мед ТМ «Моя деревня», 250 г. Разделите на кусочки и подавайте к чаю.

**Приятного аппетита!**



АРОМАТНАЯ ВЫПЕЧКА



Ананасы  
«I'm Happy», 565 г,  
- кольца в сиропе,  
- кусочки в сиропе

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



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

## ЧИЗКЕЙК С АНАНАСОМ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Сухое печенье – 200 г  
Сливочное масло – 100 г  
Ананасовый йогурт – 420 г  
Сахар – 100 г  
Сливки 33% - 180 мл  
Желатин (в стиках) – 8 г  
Консервированный ананас – 1 банка

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для приготовления основы измельчите печенье и смешайте с растопленным маслом. Попробуйте вкуснейшее печенье сахарное ТМ «I'm Happy», юбилейное утро, 250 г. Выложите смесью форму, диаметром 20-22 см и поставьте в холодильник на время приготовления начинки. Процедите ананас, если используете консервированный. Советуем попробовать новинку – кольца консервированного ананаса ТМ «I'm Happy», 565 г. Отложите 2-3

ломтика для декора.

Замочите желатин в холодной воде. В миске смешайте йогурт с сахарной пудрой. В отдельной миске слегка взбейте сливки. Нагрейте 3-4 столовые ложки сливок в кастрюле, выключите огонь, добавьте выжатый желатин и перемешайте до полного растворения. Добавьте сливки в смесь йогурта, аккуратно перемешивая снизу вверх. Также добавьте растворенный желатин, соблюдая осторожность, смесь не должна быть слишком горячей, иначе образуются комочки.

Далее добавьте ананас, нарезанный кусочками, аккуратно перемешайте. Вылейте начинку в подготовленную основу для чизкейка и поставьте в холодильник до полного застывания – не менее 4 часов.

Перед подачей украсьте чизкейк ломтиками или кубиками ананаса.

**Приятного аппетита!**



# ЯРКИЕ ОТТЕНКИ ПОСТНЫХ БЛЮД





## ПОСТНОЕ МЕНЮ



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

### ФУНЧОЗА С СОУСОМ ПЕСТО

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Стеклянная лапша фунчоза – 80 г

Семена тыквы – 200 г

Петрушка – 35 г

Свежие листья шпината – 70 г

Оливковое масло –  $\frac{1}{4}$  ст ложки

Чеснок – 1 зубчик

Лимонная цедра – 1 ч. ложка

Соль, черный молотый перец – по вкусу

петрушку, шпинат, оливковое масло, чеснок, цедру лимона. Рекомендуем использовать полезные новинки – **семена тыквы ТМ «Spar», 40 г** и **шпинат ТМ «I'm Happy», 70 г**. Поперчите и взбейте до однородного состояния. Переложите Песто к фунчозе, вмешайте несколько порезанных листиков шпината и посолите.

Разложите по тарелкам и присыпьте черным молотым перцем. Для яркости и аппетита рядом выложите ломтики помидоров.

**Приятного аппетита!**

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Залейте фунчозу кипятком, покрыв ее полностью, на 4 минуты. По истечении 4 минут, воду слейте. Пока фунчоза стоит в кипятке, можно приготовить соус Песто. Смешайте в блендере семечки,

Масло  
подсолнечное  
«Smart»,  
раф., 830 мл



Цельнозерновая  
мука из нута  
«Taste of Life»,  
500 г



Зеленая  
чечевица  
«Spar Natural»,  
500 г



Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR, EUROSUPER и Алми-доставка

## СУП-ПЮРЕ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

Для этого супа лучше всего подойдет зеленая чечевица, поскольку она быстро разваривается до состояния пюре и легко пробивается в блендере. Готовое блюдо можно сбрызнуть соком лимона перед подачей и украсить мятой — этот легкий аккорд способен преобразить с виду обычный суп-пюре в ресторанные блюдо.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Зеленая чечевица - 150 г; Репчатый лук – 1 шт  
Морковь – 1 шт; Подсолнечное масло – 30 мл  
Мука из нута – 30 г; Соль, черный молотый перец – по вкусу  
Лимон – ½ шт; Мята – по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В небольшую кастрюлю налейте литр воды или заранее приготовленного овощного бульона, засыпьте промытую чечевицу и

поставьте на средний огонь. Советуем взять зеленую чечевицу ТМ «Spar», natural, 500 г. Замачивать ее не нужно, потому что она довольно быстро разваривается. Как только чечевица начнет кипеть, убавьте огонь, аккуратно снимите образовавшуюся пену с помощью ложки или шумовки, а затем долейте еще 200 мл воды или бульона. Варите еще десять минут. Обжарьте мелко нарезанный лук 3-4 минуты, добавьте к нему нарезанную на крупной терке морковь и жарьте еще три минуты. Всыпьте муку и продолжайте жарить, помешивая, еще минуты полторы-две. Для этого рецепта отлично подойдет цельнозерновая мука из нута ТМ «Taste of Life», 500 г. Затем аккуратно переложите смесь со сковороды в кастрюлю и перемешайте. Посолите и поперчите по вкусу. Далее можно снимать кастрюлю с плиты. Взбейте суп ручным блендером, чтобы он превратился в густое пюре. Разлейте суп по тарелкам, добавьте сок лимона и украсьте веточками мяты. По желанию можно добавить сухарики из хлеба.

Приятного аппетита!



## ПОСТНОЕ МЕНЮ

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

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

Брокколи  
«I'm Happy»,  
зам., 400 г



ГЕРКУЛЕСОВЫЙ  
НАРЕЗАННЫЙ



Геркулесовый  
хлеб «Моя  
деревня», 450 г

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

## ПАСТА ИЗ БРОККОЛИ И АВОКАДО

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Брокколи - 300 г  
Авокадо – 1 шт  
Руккола – 50 г  
Чеснок – 3 зубчика  
Смесь перцев горошком – 1/3 ч. ложки  
Оливковое масло – 100 мл  
Соевый соус – 50 мл  
Геркулесовый хлеб – для подачи

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для начала необходимо отварить брокколи – около 5 минут. Для этого рецепта подойдет брокколи ТМ «I'm Happy», 400 г. Затем сливать воду и остудить. Авокадо очищаем от кожуры и косточки и

нарезаем кусочками. Чеснок режем произвольно. Рукколу промываем и обсушиваем. Брокколи, авокадо, рукколу, чеснок, смесь перцев взбиваем блендером до однородного состояния. Рекомендуем приобрести мельницу с пикантной смесью перцев ТМ «Spar». Добавляем масло и соевый соус и смешиваем все ингредиенты еще раз. Советуем добавить оливковое масло ТМ «Spar», extra virgin, 500 мл.

Готовую пасту необходимо разложить по чистым баночкам и охладить. Подавать пасту лучше всего в качестве холодной закуски на ломтике хлеба. Попробуйте свежайший геркулесовый хлеб ТМ «Моя деревня», 450 г.

Приятного аппетита!

I'm Happy  
БРОККОЛИ  
замороженная



**Оливковое  
масло «Spar»,  
классическое,  
500 мл**

**Специи Spar,  
мельница,  
перец черный  
горошек, 40 г**

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR, EUROSUPER и Алми-доставка

## СПРИНГ РОЛЛЫ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Креветки - 300 г; Морковь – 1 шт  
Авокадо – 1 шт; Огурец – 1 шт  
Салат – 8 листьев; Рисовая лапша – 60 г  
Рисовая бумага – 8 шт; Оливковое масло – 2 ст. ложки  
Лимонная заправка – 1 ст. ложка; Соевый соус – 50 мл  
Чеснок – 2 зубчика; Соль, перец – по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очищаем креветки от панцирей и удаляем голову. Солим и перчим. Обязательно попробуйте **черный перец горошком ТМ «Spar» из мельницы**. Готовим чесночное масло. В кипящее оливковое масло кладем очищенные зубчики чеснока, раздавленные плоской стороной ножа. Обжариваем пару минут, затем чеснок удаляем. В кипящее чесночное масло добавляем креветки и быстро обжариваем в течение 1-2 минут. Для чесночного масла прекрасно подойдет **классическое оливковое масло ТМ «Spar», 500 мл**. Наши

чесночные креветки готовы. Подготавливаем овощную начинку. Авокадо, огурец и морковь нарезаем тонкими полосками. Листья салата моем и кладем обсушиться на полотенце. Нарезанный авокадо сбрызгиваем лимонной заправкой. Рисовую лапшу отвариваем согласно инструкции на упаковке. Один рисовый блинчик кладем на разделочную доску, наливаем на него 2 столовые ложки воды, распределяем воду руками по всему блинчику, он смягчится. В центр кладем лист салата, на него – полоски моркови, огурца и авокадо в произвольном порядке. Поверх овощей выкладываем рисовую лапшу. Сверху выкладываем чесночные креветки. Начинаем заворачивать наш блинчик снизу, затем накрываем середину боковыми частями и тую скручиваем ролл. По желанию роллы можно обжарить во фритюре, на том же чесночном масле, которое осталось от обжарки креветок. Важно, чтобы рисовая бумага не была порвана, и ролл был герметично скручен, иначе раскаленное масло попадет внутрь, и пар взорвет спринг-ролл изнутри. Подавать спринг-роллы рекомендуем с соевым соусом.

**Приятного аппетита!**



## ПОСТНОЕ МЕНЮ



Напиток  
«I'm Happy»,  
вишня, 2 л



Мука «Spar»,  
в/с, 2 кг



Манная крупа  
«I'm Happy»,  
800 г

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

## ЯГОДНЫЙ ТОРТ-СУФЛЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода – 260 мл; Мука – 260 г  
Какао-порошок – 2 ст. ложки  
Подсолнечное масло – 100 мл  
Сахар – 225 г; Сода – 1 ч. ложка  
Уксус столовый – 2 ч. ложки  
Манная крупа – 400 г  
Ягодный нектар, напиток – 500 мл; Агар-агар – 7 г

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для начала в миске соедините жидкие ингредиенты (воду, столовый уксус, растительное масло). Сухие составляющие (муку, соду, какао-порошок) - просейте через сито. Советуем для этого рецепта взять **муку высшего сорта ТМ «Spar», в/с, 2 кг**. Далее добавьте сухую смесь вместе с 150 граммами сахара к жидким ингредиентам.

Перемешайте составляющие для шоколадного бисквита. Форму для выпечки смажьте растительным маслом и выложите тесто. Выпекайте бисквит в духовке, разогретой до 180 градусов 35–40 минут. Для приготовления суфле можно использовать любой ягодный напиток домашнего или промышленного производства. Предлагаем сэкономить время и приобрести уже готовый **напиток ТМ «I'm Happy», вишня, 2 л**. Из 400 мл вишневого напитка, 75 граммов сахара и манной крупы сварите манную кашу и остудите. Рекомендуем попробовать **манную крупу ТМ «I'm Happy», 800 г**. В оставшихся 100 мл нектара размешайте агар-агар. Остывшую бисквит уложите на дно разъемной формы. Остывшую манную кашу переложите в миксер и взбейте до более гладкого состояния и изменения цвета на более светлый. Агар-агар подогрейте, постоянно помешивая и не давая кипеть.

Продолжая взбивать ягодно-манную смесь, введите агар-агар. Сверху на бисквит распределите смесь для суфле. Оставьте торт в прохладном месте для застывания. Перед подачей достаньте его из формы и украсьте по желанию.

**Приятного аппетита!**

Готовимся к светлому  
празднику

# Великой Пасхи



## Факты о Пасхе, которые вы могли не знать



## ВЕЛИКАЯ ПАСХА

- Для многих Пасха ассоциируется со светлым праздником. И мало кто знает, что, когда-то жители древней Греции использовали слово «пасхо» – оно обозначало «страдать». Так и значится оно в Священном Писании, обозначая главную традицию Пасхи, связанную со страданиями Христа.
- У людей, ценящих Пасху за атмосферу, но далеких от религии, возникает вопрос: как рассчитывается дата праздника каждый год. Все просто – первое воскресенье после весеннего полнолуния – это и есть дата празднования Пасхи.
- Многим знаком обычай посещать на Пасху места захоронения родных и близких. Но вот интересный факт: согласно традициям православной церкви, все же Пасха – радостный день, и поминовение усопших на всю Светлую Седмицу прекращается, а на десятый день после пасхального торжества следует Радоница, или День поминовения усопших, иначе – родительский день.
- С Пасхой также всегда было связано множество интересных примет, причем, не только у праведных христиан, но и у тех, кто серьезно нарушает Божьи заповеди. Например, у воров была примета: если во время пасхальной службы в церкви украсть что-то у прихожан и не быть пойманным за руку – весь год можешь смело воровать, тебя не поймают. Игровики в карты считали, что удачу в игре принесет нехитрый ритуал - отправляясь в церковь на Пасху, нужно положить в сапог монетку. А чтобы, например, успешно выйти замуж, молодой девушке или женщине следовало прийти на пасхальную службу в церковь раньше всех – в этом случае сулилась счастливая семейная жизнь с достойным спутником. Опоздать – означало, что муж будет сварливым и непутевым во всех отношениях.
- Самые известные пасхальные яйца, изготовлены Петером Карлом Фаберже - еще в 1883 году царь Александр заказал подарочный набор таких яиц для своей жены. Самое большое пасхальное яйцо находится в Вегревилле, Альберта, Канада. Оно весит около 2 тонн, а его длина - около 8 метров.
- У католиков символ Пасхи - это кролик. Во многих европейских странах, дети верят, что при условии примерного поведения с их стороны Пасхальный Кролик приходит накануне праздника и откладывает в гнездо цветные яйца. Гнездо (или корзинку) нужно было приготовить заранее в укромном месте. Малыши обычно использовали для этой цели свои головные уборы, раскладывая их по сарайям, амбарам и прочим уединенным помещениям. Прихода чудо-кролика ждут почти с таким же нетерпением, как визита Санта-Клауса.
- В Америке очень распространена пасхальная игра - катание яиц по наклонному газону. Победителем соревнования признаётся тот, кто дальше всех без остановки сможет прокатить свое крашеное яйцо. Самое массовое соревнование бывает в пасхальное воскресенье на газоне возле Белого Дома в Вашингтоне. Сотни детей приходят сюда со своими пасхальными корзинками, наполненными ярко раскрашенными яйцами, и катают их вниз по лужайке около президентского дворца.

Готовимся к  
**Чистому  
четвергу**



# ЧИСТЫЙ ЧЕТВЕРГ



Капсулы  
«Despar», 20 шт  
- classic, - color

- Чистый четверг – время тщательной уборки. Согласно верованиям, это поможет найти давно утраченные вещи. Без сожаления избавьтесь от ненужного хлама, тем самым, уйдет и весь негатив, накопившийся за целый год.

- Приступить к приготовлению пасхальных куличей запрещено, пока дом не будет убран. В Чистый четверг категорически запрещается ссориться и ругаться. Считается, что вся негативная энергия возвращается удвоенной силой.

Кондиционер  
«Despar Xme»,  
250 мл  
- для сухих волос,  
- для нормальных волос

- Все работы по дому нужно обязательно закончить в четверг. После заниматься тяжелым трудом категорически запрещено. Считается, что в этот день нельзя давать в долг, так можно лишиться удачи и здоровья. А вот если не убрать свой дом в Чистый четверг, то весь год проведете в грязи и ссорах.

- В Чистый четверг принято проводить особый ритуал: пересчитайте все свои денежные сбережения три раза – на рассвете, в полдень и после заката. Считается, так можно привлечь удачу и счастье, а ваше количества денег в течение следующего года будет только увеличиваться. Кроме того, существует еще один ритуал, привлекающий достаток в дом. Для этого нужно взять горсть мелочи, положить в ведро с чистой водой, а после помыть все окна и двери.

Маска  
«Despar Xme»,  
для сухих и  
ломких волос,  
300 мл

Шампунь  
«Despar Xme»,  
250 мл  
- для сухих волос,  
- для нормальных волос

# ЛАЙФХАКИ ПО БЫСТРОЙ УБОРКЕ

А с помощью грейпфрута можно очистить ванну от известкового налета. Для этого разрежьте фрукт пополам и насыпьте соль на ту половину, которой вы будете чистить ванну. Всего несколько минут — и вы сможете наслаждаться образцовой чистотой и свежим фруктовым ароматом.

Грецкий орех поможет вам скрыть изъяны на деревянной мебели. Просто потрите им проблемное место, и мякоть ореха скроет все царапины и несовершенства — как по волшебству.

- В борьбе с жирными пятнами используйте народные средства — например, спирт или мыльный раствор.
- Будьте уверены: они справятся ничуть не хуже дорогостоящего очистителя. Просто смочите губку и смело переходите в наступление.

Очистить кран или насадку для душа от известкового налета поможет уксус. Налейте его в пластиковый пакет и с помощью резинки закрепите на головке душа. В течение часа весь налет бесследно исчезнет.

Посадили трудновыводимое пятно? Не беда — нанесите на подсохшее пятно толстый слой хозяйственного мыла и, не смывая его, постирайте вещь в машинке. С помощью этого способа можно отстирать пятна от красного вина или кофе. Учитывая его безопасность, таким образом можно стирать даже детские вещи.

## ЧИСТЫЙ ЧЕТВЕРГ

Пальто, пуховики и стеганые одеяла стирайте вместе с тремя теннисными мячиками. Они не дадут пуху скататься, а при полоскании очистят вещи от остатков моющего средства.

Самая удачная температура воздуха для мытья окон – 20–22 градуса.

Черный чай очищает стекло не хуже специальных магазинных спреев. Дубильная кислота, содержащаяся в напитке, быстро растворяет все загрязнения и придает стеклу необычайный блеск. Только заварка нужна максимально крепкая.

Пищевая сода пригодится вам не только на кухне. Насыпьте небольшое количество соды в маленький пакет или банку с дырочками – натуральный и очень экономичный освежитель воздуха готов.

Сетка, в которой продаются лук и апельсины, отлично подойдет для эффективной чистки сковороды. Смочите сетку водой и потрите поверхность сковороды: накипь мгновенно исчезнет – как по волшебству.

Микроволновая печь – многофункциональный прибор. С ее помощью можно освежить губки и пластиковые разделочные доски, избавившись от неприятного запаха и микробов. Достаточно всего минуту погреть их при высокой температуре.

Жирные пятна с дверных ручек и пластиковых поверхностей можно легко оттереть обычным ластиком. Потрите им как следует загрязненные места – и все засияет. Уборка дома еще никогда не была такой быстрой!



Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR, EUROSUPER и Алми-доставка

## ЛОСОСЬ С СОУСОМ ПЕСТО

Если у вас есть соус песто и готовые хлебные крошки, приготовление этого блюда займет 15 минут. Запеченная таким образом рыба получается очень нежной и сочной. Ее можно подавать как в холодном, так и в горячем виде. Лосось популярен среди гурманов всего мира, а его полезные свойства давно используются в медицине. Содержание омега-3 в лососе просто зашкаливает, но это не все его полезные свойства. Последние исследования показывают, что лосось помогает регулировать уровень инсулина и способствует эффективности работы пищеварительного тракта.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Филе лосося – 2 стейка  
Тертый сыр – 1 ст. ложка  
Сок лимона – 2 ст. ложки  
Панировочные сухари – 2 ст. ложки  
Соль, черный молотый перец – по вкусу  
Соус Песто – 100 г

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Две ложки соуса песто смешайте с половиной панировочных сухарей, чтобы получилась густая паста. Советуем попробовать **соус песто ТМ «Spar», 190 г**. Застелите противень пергаментной бумагой и выложите филе. Проведите рукой по рыбе, чтобы убедиться, что из неё не торчат кости. Сбрызните рыбу лимонным соком. Выложите смесь песто с сухарями на рыбу. Смешайте половину сыра с оставшимися панировочными сухарями, выложите поверх песто, и в завершение посыпьте все оставшимся сыром.

Запекайте рыбу на средней полке духовки при температуре 230 градусов 10 минут, чтобы верх зазолотился и стал хрустящим, а рыба была сочной. Это блюдо можно подавать с обжаренным в оливковом масле картофелем. Для более легкого варианта, подавайте лосось с зеленым салатом.

**Приятного аппетита!**



ВЕЛИКАЯ ПАСХА



Орехи «Spar»,  
жареные, 130 г  
- ядра миндаля,  
- ядра фундука

Крекер  
«I'm Happy»,  
с луком,  
170 г

Варенье «Spar»,  
natural, 275 г  
- айва, - лепестки роз  
- белая черешня



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

## ПРАВИЛА ИДЕАЛЬНОЙ СЫРНОЙ ТАРЕЛКИ

- Обычно сыры располагают по часовой стрелке – от самых нежных к самым пикантным. Число сыров на тарелке должно быть нечетным – 3, 5, 7 и так далее. Это рекомендация, которую следует соблюдать. Конечно, вы можете подавать 4 или 6 видов сыра, но будете осуждены гурманами и шефами.

- Идеальная тарелка должна содержать: свежий козий сыр, мягкий белый сыр (бри или камамбер), полумягкий сыр, желательно из коровьего молока, например брик, голубой сыр, например рокфор, стилтон или горгонзола, твердый сыр на ваш вкус.

- Сочетать сыры можно с ягодами, орехами и медом. Моцареллу с нежной текстурой можно подавать абсолютно с разными ингредиентами. Камамбер и Бри дополняют кислые ягоды, сезонная клубника и голубика. Голубые сыры подавайте с нейтральными ягодами, виноградом и орехами.

- При подаче не забудьте положить на стол два разных ножа, чтобы не смешивать вкусы нежных и острых сыров.

- Нарезать сыры можно ломтиками, тонкими слоями, сворачивая в трубочки, кубиками. Самая идеальная нарезка – это когда видны край, корочка и сердцевина каждого представленного вида.

- Прекрасно сочетаются с сырами разные виды джемов. Кроме того, нужно дополнить сырную тарелку медом. Обратите внимание, что он должен быть жидким, чтобы макать в него сыры. Также чудесным дополнением будут крекеры.

- Лучше всего подавать сыр на деревянной доске. Также можно использовать и специальные фаянсовые тарелки с деревянной основой, керамические или фарфоровые тарелки. Выкладывать желательно не очень маленькие куски сыра, поскольку они быстро обветрятся и засохнут.

Приятного аппетита!



## НАПИТКИ К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ



Напиток  
«I'm Happy»,  
негаз., 2 л  
- вишня,  
- мультифрукт



Напиток «Despar»,  
газ., 1,5 л  
- апельсин,  
- имбирь,  
- без наполнителя



Чай «Despar»,  
холодный, 500 мл  
- зеленый,  
- лимонный,  
- персиковый



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



Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR, EUROSspar и Алми-доставка

## ПАСХАЛЬНЫЙ КЕКС

Не у всех есть время, чтобы на Пасху приготовить традиционный пасхальный кулич, так как дрожжевая выпечка, даже в самом простом ее варианте, требует длительного ожидания. Предлагаем вам компромиссный вариант приготовления пасхального кекса без дрожжей, на кефире.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйцо куриное – 4 шт  
Кефир – 300 мл  
Мука – 390 г  
Сахарная пудра – 70 г  
Вода – 1 ст. ложка  
Сахар – песок – 250 г  
Подсолнечное масло – 150 мл  
Разрыхлитель – 3 ч. ложки  
Лимонный сок – 1 ч. ложка  
Кондитерские посыпки – 1 ч. ложка

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для начала в миске взбиваем куриные яйца с сахаром, пока смесь не увеличится в несколько раз, затем добавляем кефир и подсолнечное масло. Рекомендуем попробовать **кефир ТМ «I'm Happy», жирн. 2,5%, 0,93 л**. Взбиваем миксером на медленных оборотах до однородности. Предварительно просеянную муку с разрыхлителем всыпаем в получившуюся пышную смесь и смешиваем венчиком до получения однородного теста. Советуем взять для кекса **муку высшего сорта ТМ «Spar», 2 кг**. Далее выливаем тесто в форму для кекса, смазанную маслом и присыпанную мукой. Выпекать кекс необходимо в разогретой до 180 градусов духовке 50-60 минут. Готовый кекс остужаем на решетке и выкладываем на блюдо. Для приготовления сахарной глазури в миску высыпаем сахарную пудру и вливаляем в нее лимонный сок и половину имеющейся горячей кипяченой воды. Перетираем все ингредиенты и снова добавляем оставшуюся воду. Далее взбиваем 1 минуту до однородного гладкого состояния. Сахарная глазурь готова. Поливаем остывший кекс глазурью и сразу же кондитерскими посыпками.

**Приятного аппетита!**

## ВЕЛИКАЯ ПАСХА



Сироп «Despar»,  
500 мл  
- вишня,  
- гренадин



Смесь для  
приготовления  
кеекса «Spar», 350 г  
- апельсин, - ваниль,  
- шоколад



Торт «I'm Happy»,  
900 - 1000 г  
- Лакомка,  
- тирольский  
«Клубничка»



Пирог «I'm Happy»,  
в/с, 230 г - витой,  
с маком и корицей,  
- Флориани





**Сметана  
«I'm Happy»,  
жирн. 15%,  
400 г**

**Смесь  
тропическая  
«Spar»,  
130 г**

**Яйцо  
«I'm Happy»,  
столовое,  
С-2, 10 шт.**

**I'm  
Happy**

Товары, представленные в каталоге, можно приобрести только в магазинах АЛМИ, SPAR, EUROSUPER и Алми-доставка

## ПАСХА ТВОРОЖНАЯ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог – 1 кг  
Сметана – 200 г  
Сливочное масло – 150 г  
Яйцо куриное – 2 шт  
Сахар – 1 стакан  
Соль – 1/3 ч. ложки  
Ваниль – 10 г  
Миндаль – 100 г  
Изюм – 100 г  
Цукаты – 100-150 г

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Хорошо отжатый творог пропускаем через мясорубку или протираем через сито. Отдельно смешиваем в кастрюле яйца, сметану, сливочное масло, сахар, соль, ваниль, ставим на огонь и, непрерывно помешивая, доводим до кипения (до первых пузырьков), вводим

эту массу в подготовленный творог и еще раз хорошо перемешиваем. Затем добавляем промытый и подсущенный изюм, порезанные цукаты, миндаль (миндаль предварительно заливаем кипятком и минут 5 бланшируем, затем заливаем холодной водой, очищаем, нарезаем), перемешиваем все вместе. Советуем добавить в блюдо уже готовую **тропическую смесь TM «Spar», 130 г**. Чистую салфетку или марлю, сложенную в два слоя, смоченную водой и отжатую, укладываем в форму, чтобы края ее свисали, выкладываем в нее творожную массу, накрываем краями салфетки, какой-нибудь крышкой или тарелкой, сверху кладем груз и отправляем на сутки в холодное место. Форму с творогом лучше поставить в какую-нибудь тарелку, так как масса может дать сыворотку. Затем снимаем груз, крышку, отворачиваем края салфетки, аккуратно опрокидываем форму на блюдо и удаляем форму с салфеткой. Вот и все! ПАСХА готова! Украсить можно и шоколадом, и орехами, и цукатами, и изюмом, и мармеладом и... фантазируйте!

**Приятного праздника!**

## УЗОРЫ ИЗ ТЕСТА

Это тот самый классический, аутентичный вариант украшения куличей, и самый редкий сейчас. Все узоры готовятся из того же теста, что и сам кулич, и выкладываются на него до выпечки. То есть в духовку вы отправляете куличи уже с украшением. И, конечно, готовый кулич уже не стоит покрывать глазурью. Для его украшения в этом случае можно использовать ленты и кружево.



## ЦУКАТЫ И СУХОФРУКТЫ

Самый очевидный их плюс - натуральность. Естественным продолжением этого плюса будет использование неподкрашенных цукатов. Они и выглядят более эстетично, и совершенно точно вкуснее чрезмерно ярких разноцветных кусочков.



Ассорти  
семян «Spar»,  
подсолнечник и  
тыква, 100 г



## ИДЕИ УКРАШЕНИЯ КУЛИЧЕЙ

### САХАРНЫЕ ПОСЫПКИ

Прямые продолжатели подкрашенного пшена, которое использовали для украшения куличей ещё десятки лет назад. Сахарные посыпки - это, пожалуй, один из самых простых способов украшения. Причем, результат может быть очень красивым и современным. Здесь вам очень поможет умение сочетать цвета и формы, именно в этом - залог успеха в украшении куличей посыпками. Ещё один интересный приём: однотонная посыпка в тон глазури - красота и изящество минимализма.



### ОРЕХИ И СЕМЕЧКИ

Украсить куличи орехами очень просто, и это не требует дополнительного времени на приготовление. Хотите получить более современный вариант украшения, не используйте их исключительно целиком: размелчите на разные по величине кусочки либо возьмите уже готовые ореховые лепестки, сочетайте их с другими натуральными украшениями, создавайте законченную композицию на каждом куличе.

**Молоко**  
«I'm Happy»,  
жирн. 2,5%,  
1,45 л



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

## ПАСХАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ГЛАЗУРЬЮ

Пасхальное печенье с глазурью станет не только дополнением к основному праздничному меню, но и поистине украшением вашего стола. А уж как обрадуются этому кондитерскому чуду дети, которые просто обожают подобные кулинарные «шутки»! Еще бы: печенье внешне напоминает яичницу-глазунью: сахарная глазурь имитирует белок, а половинки консервированных абрикосов — желток. Забавно, красиво и очень вкусно.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

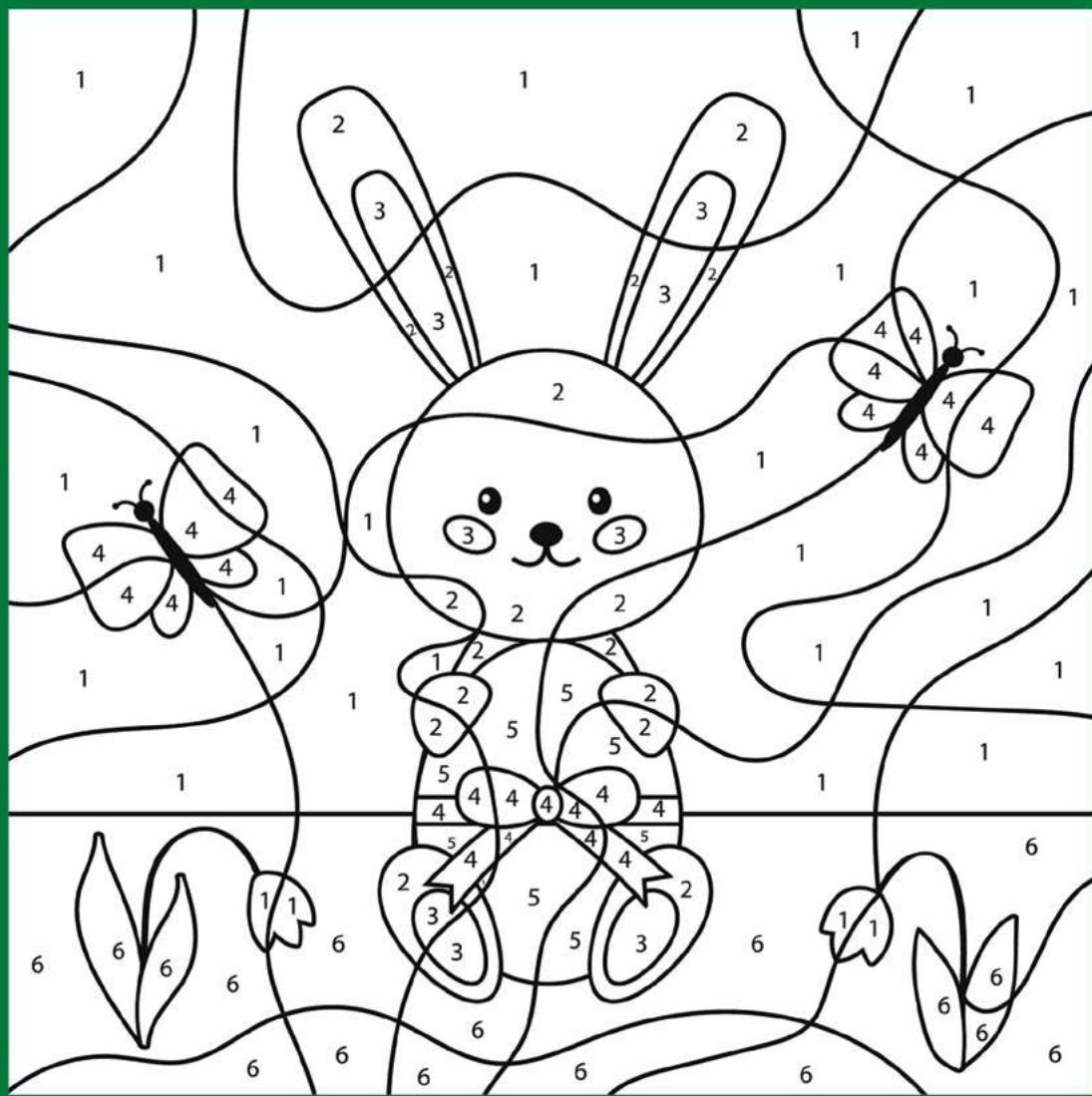
Масло сливочное — 100 г  
Сахар — 6 ст. ложек  
Ванильный сахар - по вкусу  
Молоко — 1 ст. ложка; Мука — 250 г  
Абрикос консервированный — 10 шт  
Сахарная пудра — 180 г  
Лимонный сок — 3 ст. ложки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для начала размягчите сливочное масло и миксером взбейте с сахаром. Продолжая взбивать, добавьте яйцо и молоко. Просейте муку через мелкое сите в миску. Постепенно добавляя небольшими порциями, соедините с яично-масляной смесью. Замесите мягкое тесто. В случае необходимости можно добавить еще немного муки. На слегка присыпанном мукой столе раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм. С помощью формы вырежьте из теста кружки диаметром примерно 6 см. Выложите кружки из теста на противень, смазанный маслом. Поставьте в духовку, разогретую до 180 градусов, на 10–12 минут. Дайте пасхальному печенью остить на противне в течение 15 минут, затем переложите его на решетку и полностью охладите. Половинки абрикосов можно выложить на бумажные салфетки и дать обсохнуть. В отдельной миске смешайте сахарную пудру с лимонным соком венчиком до получения белой массы однородной консистенции. Смажьте получившейся глазурью каждое печенье. В центр поместите половинку абрикоса. Дайте глазури полностью застыть. Печенье готово!

**Приятного аппетита!**

# Раскрасьте кролика с пасхальным яйцом!



1

2

3

4

5

6

**альми**

**SPAR** 

**EUROSPAR** 

*Тотовимся  
к светлому  
празднику  
Пасхи!*

Подписывайтесь

на наши страницы  
в социальных сетях,  
следите за новостями,  
вас ждут сюрпризы

**альми**  
**SPAR** 

Наши сайты:  
[www.almi.by](http://www.almi.by)  
[www.sparbelarus.by](http://www.sparbelarus.by)  
[www.almi-dostavka.by](http://www.almi-dostavka.by)

 almi.bel

 almi\_belarus

 groupalmi

 almi\_by

Ищите наши группы в социальных сетях: