

Zeitschrift mit QR-Code für Video-Rezepte «DOMASCHNIJ RESTORAN»

4,90€ 5,90€ 6,50€ 7,50€ 7,90CHF

4 197589 104901 06

№6(108) 2017

ДОМАШНИЙ РЕСТОРАН

PVST 77 911A • ЖУРНАЛ ИЗДАЁТСЯ В ГЕРМАНИИ С 2006 ГОДА

Более 60 рецептов
ПРОВЕРЕННЫХ
ДОМАШНИХ БЛЮД
+ ВИДЕОРЕЦЕПТЫ

www.kulinar24.de



САЛАТ «СЕЗОН ПЕРСИКОВ»



КЛАБ СЭНДВИЧ



САЛАТ В КОРЗИНКАХ ИЗ ЛАВАША



ВКУСНЫЕ ОЛАДЫ



КУРИНЫЕ РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТЫ



КУРИНЫЕ ОТБИВНЫЕ В СОЕВОМ СОУСЕ



САМЫЕ ЛЕНИВЫЕ ПИРОЖКИ



ОБЛЕПИХОВЫЙ ЗЕФИР



КАПКЕЙКИ КРАСНЫЙ БАРХАТ



ЭКЛЕРЫ С ТРЕМЯ ВИДАМИ НАЧИНКИ



ПИРОЖНЫЕ ШУ



ТОРТ С ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗОЙ

Для тех, кто любит свою семью!



Аурика Вынту

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ФЕТОЙ

Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 4

- 600-700 г молодых кабачков
- 200 г феты + 50 г для подачи
- 2 веточки мяты
- 2 крупных яйца
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 6 ст. л. муки
- ½ ч. л. соли
- 3-4 ст. л. растительного масла

1-2. Кабачки помыть и обсушить. Натереть на средней тёрке, посолить и оставить на 15 мин. Затем выделившийся сок слить, а натёртые кабачки слегка отжать.

3. Фету размять вилкой.

4. Лук нашинковать мелкими кубиками. Листики мяты нарезать мелко.

5. Яйца разболтать вилкой, добавить отжатые кабачки, фету, лук и мяту, перемешать. Всыпать муку, снова перемешать.

6. Ложкой выкладывать тесто на разогретую сковороду с растительным маслом и жарить на среднем огне с двух сторон до румяности. Подавать с фетой.





Елена Голубцова

СПРИНГ-РОЛЛЫ С СЫРОМ ХАЛУМИ

Время приготовления: 30 мин.
+ время на маринование моркови

Количество порций: 2

- 1 средняя морковь
- 1 молодой цукини
- 150 г сыра халуми
- 6 листов рисовой бумаги
- 80 мл рисового уксуса
- 120 мл воды
- 2 ст. л. мёда
- 2-3 веточки свежей зелени (петрушка, кинза)
- Сок ½ лимона
- 2 ст. л. соевого соуса
- Растительное масло для жарки

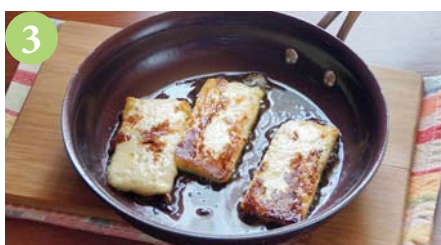


1. Морковь вымыть, почистить и тонко нарезать. Для маринада смешать рисовый уксус, воду, соевый соус, мёд и сок лимона. При необходимости досолить. Залить маринадом морковь. Убрать в холодильник минимум на 2 часа. Чем дольше стоит морковь, тем она вкуснее.

2. Вымыть цукини и нарезать вдоль поперечными ломтиками толщиной 5 мм. Немного посолить и обжарить с двух сторон на растительном масле.

3. Сыр нарезать такими же ломтиками, как цукини. Обжаривать на растительном масле, по 2 минуты с каждой стороны.

4. По одному опускать рисовый лист в теплую воду на несколько секунд, чтобы он стал мягким. Аккуратно переключать на рабочую поверхность. Посередине листа уложить ломтик моркови, цукини, сыр и веточки зелени. Завернуть конвертиком. Подавать сразу с соевым соусом.





САЛАТ «СЕЗОН ПЕРСИКОВ»

Время приготовления: 15 мин.

Количество порций: 4

- 4 персика
- 100 г сыра моцарелла
- 130 г микса листьев салата (долло росо, радиччо, латук и фризе)
- 100 г ветчины (нарезанной кубиками)
- 20 г зелени базилика
- ½ ст. л. лимонного сока
- 4 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. бальзамического уксуса
- Соль, перец

1. Персики очистить от кожуры, удалить косточки и нарезать дольками.

2. Лук нашинковать полукольцами, залить холодной водой, оставить на 2-3 минуты, а затем воду слить.

3-4. Смешать в миске персики, лук, листья салата, ветчину и кусочки сыра моцарелла. Немного посолить и поперчить.

5. Базилик нарезать и положить в салат.

6. Для соуса смешать оливковое масло с бальзамическим уксусом, соком лимона.

• Салат выложить на блюдо, полить подготовленным соусом и подать к столу.





Юлия Малиновская

ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР С УКРОПОМ

- 350 г творога
- 1 мелкое яйцо
- 35 г сливочного масла
- Пищевая сода на кончике ножа
- Соль

1-2. Творог, яйцо, мягкое сливочное масло, соль, пищевую соду растереть в однородную массу. Переложить в сотейник.

3. Нагревать на очень медленном огне, желательна на рассекателе, постоянно помешивая. Как только масса станет жидкой и однородной, снять с огня.

4. Пучок укропа мелко порезать и всыпать в сыр, всё хорошо перемешать. Приятного аппетита!



FussButler

Ежедневный отпуск
для ваших ног!

МАССАЖЕР ВЫПОЛНЯЕТ НЕСКОЛЬКО ВИДОВ МАССАЖА

- лимфодренажный массаж
- шиаци – точечный массаж
- скребковый массаж
- полный массаж

КАКОВО ЖЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ МАССАЖЕРА FUSSBUTLER НА ОРГАНИЗМ?

- Спасает от атрофии мышц голени
- Расслабляет мышцы и успокаивает боли в суставах
- Препятствует возникновению варикоза
- Улучшает кровообращение и тонизирует сосуды
- Улучшает гибкость и подвижность суставов
- Полезен женщинам, предпочитающим каблуки, и людям, целый день работающим на ногах
- Снимает усталость и тяжесть в ногах, устраняет отечность ног



~~199,99 €~~

NR. 157

159,95€





Наталья Штукерт

ЦАЦИКИ

Время приготовления: 20 мин.

- 1 кг йогурта со сливками жирностью 10%
- 2 больших огурца
- 8-10 зубчиков чеснока
- 5 ст. л. оливкового масла
- 5 ст. л. яблочного уксуса
- Соль, перец

• Йогурт переложить в стеклянную ёмкость.

1-2. Огурцы натереть на крупной тёрке, посолить, хорошо отжать и добавить в йогурт.

3-4. Добавить измельчённый чеснок, оливковое масло, яблочный уксус. Посолить, поперчить по вкусу и хорошо перемешать.



Инна Албина

БАКЛАЖАННАЯ ЗАКУСКА
В АДЖИКЕ (2 СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Время приготовления: 60 мин.
+5 суток выдержка в холоде

- 2,5 кг баклажанов
- 2,5 кг сладкого красного перца
- 2 головки чеснока
- 3-4 стручка красного горького перца
- 3 ст. л. соли
- 3 ст. л. уксуса (25%)
- Растительное масло

• Сладкий и горький перец очистить от плодоножки и семян.

1. Баклажаны нарезать кружками толщиной 0,7-1 см. На противень, выложенный бумагой для выпечки, слегка полить растительным маслом, выложить кружочки баклажа-

нов, отправить в разогретый до 180 градусов жарочный шкаф и запечь до мягкости. Или обжарить на сковороде кружочки баклажанов до румяной корочки с добавлением растительного масла.

2. Сладкий и горький перец пропустить через мясорубку.

3. Переложить в кастрюлю. В массу добавить соль, уксус, поставить на огонь и довести до кипения. Добавить измельчённый чеснок.

4. Баклажаны уложить слоями в ёмкость (или в стерилизованную банку), чередуя с горячей аджикой.

• Ёмкость плотно закрыть (или закатать) крышкой, дать закуске остыть, поставить в холод, а через 5 суток можно подавать к столу.





САЛАТ «МАТВЕЕВНА»

Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 4

1. Лук нашинковать и обжарить вместе с изюмом на растительном масле до золотистого цвета.

2. Мясо индейки нарезать поперёк волокон небольшими ломтиками толщиной около 5 мм и обжарить до готовности, посолив по вкусу.

3. Для заправки смешать растительное масло с соевым соусом. Добавить молотую паприку.

тую паприку.

4. Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать дольками и полить лимонным соком.

5. Далее смешать обжаренный лук, изюм, мясо и рис. Добавить яблоки в салат, полить подготовленной заправкой, перемешать и подать к столу, украсив зеленью.

- 400 г филе индейки
- 50-70 г отварного риса
- 50 запаренного изюма
- 2 луковичы
- 1 яблоко
- 2 ст. л. тёмного соевого соуса
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. молотой паприки
- Зелень петрушки
- Растительное масло
- ¼ лимона
- Соль

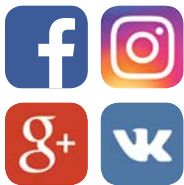
ГОТОВИТЬ
ПРОСТО!

Ведущая рубрики
ОЛЬГА МАТВЕЙ

Подписывайтесь на мой
канал на Youtube:



и в социальных сетях:



ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (ТОНКОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Мой муж ходил за мной днями и просил: «Оля, давай приготовим жаркое!» Это тушёная картошка с мясом и вкусной подливой. Готовить её можно с любым мясом, вкуснее всего получается со свиным мясом. Это блюдо хорошо тем, что его можно готовить и в сковородах, и в больших казанках, и в духовке, в чём угодно. Это очень вкусно, советую приготовить и вам.

- 1 кг очищенного картофеля
- 800 г свинины (шея)
- 2 луковицы
- 1 морковь
- 2-3 зубчика чеснока
- Лавровый лист
- Перец горошком
- Молотая сладкая паприка
- Растительное масло
- Соль



1. Мясо промыть, обсушить бумажными полотенцами, нарезать небольшими кусочками. В удобную для приготовления жаркого посуду налить растительное масло, поставить на огонь. В разогретом масле на большом огне обжарить мясо, при постоянном помешивании.

2. Лук нашинковать не мелкими кубиками, морковь нарезать полукружиями.

3. Как только мясо слегка подрумянилось, добавить нарезанные овощи. Перемешать, уменьшить огонь до ниже среднего и готовить под закрытой крышкой до мягкости лука.

4. Далее мясо посолить, добавить лавровый лист и специи. Перемешать.

5. Нарезать картофель крупными кубиками, добавить к мясу, налить 50-100 мл воды и тушить 20 мин., на медленном огне при закрытой крышке.

6. Далее картофель перемешать с мясом, добавить чеснок пропущенный через пресс, 200-300 мл подсоленной горячей воды (на этом этапе можно добавить в горячую воду 1-2 ст. л. томатной пасты и ½ – 1 ст. л. сахара). Тушить жаркое 5 минут, затем снять с огня, дать настояться 10 мин. и оно готово. При подаче посыпать рубленой зеленью.

БУТЕРБРОДЫ ГОРЯЧИЕ:

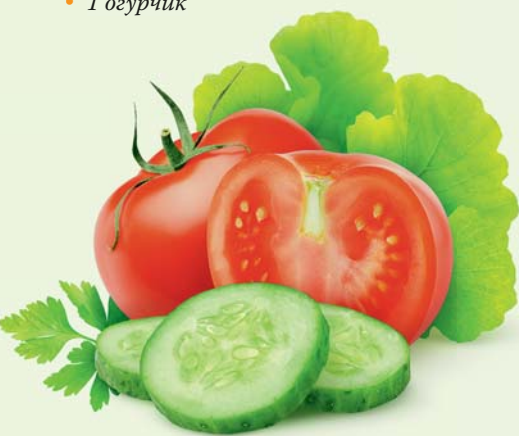
- 10 ломтиков батона
- 2 сосиски
- 50 г сыра
- 2 зубчика чеснока
- 1 помидор
- Зелень укропа
- 2 ст. л. майонеза

БУТЕРБРОДЫ – ЗАКУСКА:

- 2 белые длинные булочки
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. бальзамического уксуса
- 1 ч. л. смесь итальянских трав
- 8-10 помидоров черри
- 50 г сыра
- Зелень

БУТЕРБРОДЫ НА ПРИРОДУ:

- ½-1 буханки тёмного хлеба
- 5-6 помидоров черри
- 3-4 листьев салата Латук
- 1 ч. л. кунжута
- 50 г сыра
- 5-6 кусочков ветчины
- Оливковое масло
- 1 огурчик



БУТЕРБРОДЫ НА ВСЕ СЛУЧАИ ЖИЗНИ

1. Горячие бутерброды: сыр и сосиски натереть на крупной тёрке, переложить в ёмкость.
2. Помидоры нарезать кубиками и отправить к сыру и сосискам.
3. Добавить рубленый укроп.
4. В ёмкость с майонезом пропустить через пресс чеснок и смешать с ингредиентами.
5. Батон нарезать ломтиками, намазать на каждый смесь и выложить на противень, выстеленный пергаментом. Отправить в разогретый до 180 градусов духовой шкаф до расплавления сыра. При подаче посыпать нарезанным зелёным луком.
6. Бутерброды-закуска: каждую булочку разрезать на три части и потом их разрезать вдоль пополам. В каждом кусочке примять мякиш руками. Положить на

7. Помидоры черри нарезать четвертинками, сложить в ёмкость, посолить, посыпать травами, полить уксусом и оливковым маслом.
8. На горячие кусочки булочки разложить по ломтику сыра и томатную смесь. Украсить зеленью.
9. Бутерброды на природу: хлеб нарезать ломтиками. Каждый кусочек смазать оливковым маслом, посыпать кунжутом.
10. Нарезать огурец наискось, сыр – пластинами. Разложить на кусочки хлеба.
11. Листья салата и помидоры черри разрезать пополам.
12. Выложить на бутерброды вместе с кусочком ветчины и помидором. Закрепить зубочисткой.





ТОРТ «МУРАВЕЙНИК» ЗА 10 МИНУТ



- 600 г печенья «Топлёное молоко»
- 500 г варёного сгущённого молока
- 100 г сливочного масла
- 2 ст. л. сметаны
- 30 г молочного шоколада
- Орехи по вкусу

1. Орехи подсушить на сухой сковороде и измельчить в крошку. Печенье поломать в крошку и положить в большую ёмкость.
2. В отдельной ёмкости взбить варёное сгущённое молоко. Добавить сметану и перемешать.
3. Положить в крем мягкое сливочное масло и взбить до состояния однородной массы.
4. Далее добавить орехи, перемешать.
5. Соединить печенье с кремом. Перемешать.
6. Выложить получившуюся массу горкой на блюдо и посыпать тёртым шоколадом. Отправить в холод для застывания.

ROVOFIT ПУТЬ К ИДЕАЛЬНОЙ ФИГУРЕ

**ВАМ БОЛЬШЕ НЕ НУЖНО ТРАТИТЬ ДЕНЬГИ
НА ДОРОГИЕ И ГРОМОЗДКИЕ ТРЕНАЖЕРЫ**

Всего 10 минут легкой тренировки на ROVO FIT заменяют один час изнурительных упражнений в тренажерном зале!

Не прикладывая усилий, всего за 10 минут в день – ваша фигура станет красивой, а тело будет постоянно в тонусе!

СБРОСЬ КИЛОГРАММЫ БЕЗ ОСОБЫХ УСИЛИЙ

-
- А режим хотбы
 - В режим быстрой хотбы
 - С режим бега



**ВЫГЛЯДИ
НА ВСЕ
100%**

299,90€ АКЦИОННАЯ
ЦЕНА

NR. 126

97%

**МЫШЦ ВСЕГО
ТЕЛА БУДУТ
АКТИВНЫ!**



ТОРТ «РАФАЭЛЛО» (БЕЗ ВЫПЕЧКИ)

Предлагаю вам приготовить торт без выпечки, всё что нужно сделать – это крем. В этот торт можно положить фрукты, но можно обойтись без них. Торт получится очень вкусным.

- 350 мл молока
- 1½ ст. л. муки
- 2 ст. л. картофельного крахмала
- ½ ст. сахара
- Ваниль или 1 пакетик ванильного сахара
- 2 ст. л. сахарной пудры
- 250 мл сливок жирностью 33%
- 100 г сливочного масла
- 300 г печенья
- 100 г варёного сгущённого молока
- 100 г кокосовой стружки



1. В сковороду с толстым дном налить молоко, всыпать сахар, крахмал и муку. Добавить ваниль и хорошо перемешать, чтобы не было комков. Варить крем на медленном огне, постоянно помешивая, до загустения. Если при приготовлении получились комочки, то протереть крем через сито.

2. Крем переложить в отдельную ёмкость и охладить. Добавить мягкое сливочное масло и перемешать до состояния однородной массы.

3. Сборка: в форму выложить 1 ст. л. (с горкой) заварного крема, распределить по поверхности. Затем выложить слой печенья.

4-5. Далее смазать каждое печенье сгущённым молоком и уложить на слой печенья смазанной стороной вниз.

6. Поверх распределить ровным слоем оставшийся крем. Накрыть ещё одним слоем из печенья. На этом этапе можно положить слой фруктов с мякотью.

7. В отдельной ёмкости взбить охлаждённые сливки, добавить сахарную пудру и хорошо взбить.

8. Выложить на торт взбитые сливки ровным слоем. Присыпать кокосовой стружкой. Отправить в холод на 2-3 часа, а лучше на ночь, чтобы он пропитался.





Аурика Вынту

КУРИНЫЕ РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТЫ С ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ

Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 4

- 500 г куриного филе
- 2 яйца
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. горчицы
- 150 г зелёного горошка
- 2 ст. л. кукурузного крахмала
- 2 ст. л. сметаны
- Растительное масло для жарки

1. Куриное филе нарезать мелкими кубиками.

2-4. Мясо переложить в ёмкость, добавить яйца, соль, горчицу, горошек, сметану и крахмал. Хорошо перемешать.

• Сковороду хорошо разогреть и налить

растительное масло для жарки.

5. Выкладывать по 1 ст. л. подготовленной массы и жарить котлеты на среднем огне с обеих сторон, до румяности. Затем довести до готовности на маленьком огне под крышкой, время от времени переворачивая.





Светлана Хасанова

КУРИНЫЕ ОТБИВНЫЕ В СОЕВОМ СОУСЕ (БЕЗ ПАНИРОВКИ)

Отбивные получаются очень нежными, мягкими, с пикантной ноткой вкуса.

Время приготовления: 30 мин.

+ 60 мин. маринование

Количество порций: 8

- 400 г куриного филе
- Растительное масло для жарки

МАРИНАД:

- 1 зубчик чеснока
- 4 ст. л. соевого соуса
- 1 ст. л. растительного масла
- ½ ч. л. молотого кориандра
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. острого соуса чили
- 1 ч. л. красной паприки



1. Куриное филе нарезать ломтиками одинаковой толщины, примерно по 5 мм. Накрыть плёнкой и слегка отбить с двух сторон.

2. Смешать все составляющие для маринада, выдавив в него чеснок.

3. Опустить в маринад куриное филе, стараясь покрыть все кусочки равномерно. Накрыть крышкой и оставить мари-

новаться в прохладном месте минимум на 1 час. Можно оставить на ночь в холодильнике. Маринад почти весь впитается внутрь.

4. В сотейнике разогреть пару ложек растительного масла и обжарить отбивные без панировки по 3 минуты с каждой стороны. Любителям румяной корочки можно подрумянить сильнее. Подавать с овощами, салатом, рисом на гарнир.



простые рецепты
Yakeh

Подписывайтесь на наш
канал на Youtube:



...и в социальных сетях:



РУЛЕТ ИЗ ЛАВАША С МОРКОВЬЮ, СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ

*А давайте приготовим рулет из лаваша с морковью, сыром и чесноком!
Блюдо – проще некуда, но в то же время очень вкусно!*

- 1 лист тонкого лаваша
- 150 г сыра
- 2 морковки
- 1-2 ст. л. майонеза
- 2-3 зубчика чеснока
- 1 пучок зелени (лук, укроп, петрушка)
- Соль, перец

1-2. Морковь и сыр натереть на крупной тёрке.

3-4. Чеснок и зелень мелко порубить.

5-6. Сложить подготовленные ингредиенты в ёмкость. Посолить, поперчить, заправить майонезом и перемешать.

7-8. Выложить на лист лаваша начинку, равномерно распределить и потом свернуть в рулет.

9. Рулет нарезать небольшими кусочками, выложить на блюдо и подать. Приятного аппетита!



- 400 г консервированных томатов в собственном соку или протёртые томаты
- 2 ст. л. томатной пасты
- 100-150 мл сливок жирностью 10%
- 1-2 луковицы среднего размера
- 1-2 зубчика чеснока
- 5-6 веточек зелени (базилик, петрушка)
- 1 ст. л. сушёной паприки
- Оливковое масло
- Соль, перец, сахар



1-2. Чеснок измельчить, зелень мелко порубить. Лук нашинковать мелкими кубиками.

3. В кастрюле разогреть оливковое масло, добавить лук и обжарить до прозрачности, периодически помешивая.

4. Добавить чеснок и обжаривать 2 минуты.

5. Всыпать зелень и готовить 1 минуту, посыпать паприкой. Перемешать. Ещё через минуту посолить, поперчить.

6. Добавить томатную пасту и томаты в собственном соку.

7. Перемешать, добавить сахар по вкусу.

8. При помощи блендера измельчить в пюре содержимое кастрюли.

9. Влить сливки, перемешать и прогреть на медленном огне. Томатный суп-пюре готов!



**Отличное средство для утоления жажды!
И готовить его совсем несложно.**

- 200 мл заварного или растворимого кофе
- 100 мл молока
- 100 мл сливок жирностью 10-20%
- 75 г сахара
- Несколько кубиков льда

Всыпать сахар и перемешать до его растворения. Добавить молоко.

2. Накрыть пищевой плёнкой и отправить в морозильную камеру на 6-8 часов.

3-4. Переложить замёрзший кофе в чашу блендера, добавить кубики льда и сливки. Измельчить на низкой скорости блендера в однородную массу. Ледяной кофе готов.

1. Приготовить кофе: сварить или заварить. Перелить в ёмкость подходящего размера.





Светлана Греб

МЯСНЫЕ РУЛЕТКИ «СЕМЬЯ РАДА»

Время приготовления: 55 мин.

Количество порций: 6

- 500 г смешанного мясного фарша из свинины и говядины
- 1-2 луковицы
- 600 г нарезанной тонкими шайбами ветчины
- Соль, перец

СОУС:

- 80 г сливочного масла
- 400 мл сливок
- 3 ч. л. полуфабриката овощного бульона
- 4 ст. л. муки

• Овощной бульон: в кастрюлю влить 600 мл воды, довести до кипения и добавить полуфабрикат овощного бульона, размешать.

1. Лук натереть на мелкой тёрке и смешать с мясным фаршем, посолить и поперчить.

2-3. Соус: в сотейнике растопить сливочное масло, всыпать муку и слегка обжарить. Далее в сотейник влить тонкой струйкой овощной бульон и сливки, по-

стоянно помешивая соус. На медленном огне довести соус до кипения. Как только он станет густым, снять сотейник с огня.

4. На каждый кусок ветчины положить немного мясного фарша и свернуть рулетиком.

5. Подготовленные рулетки плотно уложить в форму, залить соусом

6. Запечь в разогретом до 180-190 градусов жарочном шкафу в течение 40 минут.



Время приготовления: 60 мин.

Количество порций: 4

- 2 яйца
- 500-600 г очищенной моркови
- 1 луковица
- 2 ст. л. сметаны
- 2-3 ст. л. муки
- ½ ч. л. разрыхлителя для теста
- 1 ч. л. соли
- Чёрный перец
- 2-3 ст. л. растительного масла для жарки

НАЧИНКА:

- 300 г куриной печени
- 1 луковица
- 1 ст. л. муки
- 2 ст. л. растительного масла
- Соль, перец

1. Начинка: куриную печень очистить от плёнок, промыть и обсушить на бумажном полотенце. Сложить в ёмкость, добавить муку, соль и перемешать. Обжарить в сковороде на 1 ст. л. растительного масла до готовности, поперчить. Переложить печень на тарелку и остудить.

• Две луковицы нашинковать мелкими кубиками и обжарить на 1 ст. л. растительного масла.

2. Печень нарезать мелкими кубиками, добавить половину обжаренного лука и

Аурика Вынту

МОРКОВНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЕЧЁНОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

хорошо перемешать.

3. Морковь измельчить в блендере или натереть на мелкой тёрке. Выложить её в ёмкость, добавить яйца, соль, перец, сметану, оставшийся обжаренный лук, перемешать.

4. Всыпать муку и разрыхлитель для теста, перемешать.

• На сковороде хорошо разогреть растительное масло, убавить огонь до среднего. Выложить по 1 ст. л. морковной массы

(как оладьи).

5. Разложить на лепёшки по 1-2 ч. л. начинки и сверху аккуратно выложить ещё одну порцию морковной массы.

6. Придать форму котлеты с начинкой. Обжаривать их с каждой стороны по 2-3 мин. Затем переложить обжаренные котлеты на противень с пергаментом и довести до готовности в разогретом до 200 градусов духовом шкафу в течение 10 мин.





Вкусная минутка

Ведущая рубрики
ЧАЛЕНКО ОКСАНА

Подписывайтесь на мой
канал на Youtube:



...и в социальных сетях:



- 9 ломтиков хлеба
- Готовая начинка (любая!)
- Масло подсолнечное
(для жарки)

Начинку я готовлю заранее. Она может быть совершенно любой – мясо, капуста, картофель, рис, лук, сыр, фрукты... Сегодня у меня три вида начинки:

1. Картофельное пюре + обжаренный с луком и морковью фарш + зелень
2. Отваренный рис + яйца + зелень
3. Сыр

1-2. Если начинка готова – весь процесс приготовления занимает не более 10 минут.

3. Хлеб можно использовать любой. Самое главное – очистить его от корочки.

4-5. Затем вымочить в воде и сформировать пирожки. Для этого нужно хорошо помять будущий пирожок в руке (как я это делаю, хорошо видно на видео).

6. Жарить в большом количестве масла. Корочка получается румяная и очень хрустящая.

• Все! Пирожки готовы (в конце ролика слышно, как мой муж хрустит пирожком!)

Привет! Меня зовут Оксана. Я готовлю на обычной кухне из обычных продуктов самые простые блюда. Я не профессионал! Это моё хобби. Всегда рядом со мной мои любимые мальчики – муж и двое сыновей. Они и вдохновители, и помощники. Мы стараемся, чтобы наши видео-рецепты были короткими и информативными. Выделите на просмотр всего минутку – и вы сможете приготовить вкусный завтрак, обед, ужин или накрыть праздничный стол! Готовьте с любовью!»

САМЫЕ ЛЕНИВЫЕ ПИРОЖКИ

Ленивее точно нет... Теста не нужно. Нужен хлеб и начинка. Начинка – любая! Очень хрустящие и ароматные. Сразу скажу, калории в них лучше не считать). Но это быстро и вкусно. Угощайтесь!



КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЁННЫЙ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ

Кто не любит запеченную в духовке картошечку? Я, например, таких не знаю. Предлагаю еще один вариант запеченного картофеля. Картофель я предварительно отвариваю, а затем немного запекаю с чесночным маслом и сыром. Вкусно и очень ароматно! Я добавила сушеный тимьян. Но зелень можно взять любую – по вашему вкусу.



- 5-6 картофелины
- 3-4 шампиньона
- 100 г сливочного масла
- 1 ст. л. сметаны
- 70 г сыра
- 3 зубчика чеснока
- 1 ч. л. сушеного тимьяна
- Соль, перец молотый

1. Картофель сварить в «мундире» в подсоленной воде.
2. Пока картофель варится, приготовить чесночное масло. Для этого мелко нарезать грибы, натереть на тёрке сыр. Соединить грибы, сыр, сметану и размягчённое сливочное

- масло. Добавить молотый перец и сушёный тимьян. Хорошо перемешать. Можно использовать любую зелень.
3. Отварной картофель разрезать вдоль пополам, уложить в форму. На каждую половинку распределить го-

- товое чесночное масло.
4. Отправить в разогретый до 200 градусов жарочный шкаф на 15-20 минут. Ориентироваться по внешнему виду. Картошечка должна зарумяниться.



БУТЕРБРОДЫ С ЛУКОМ «РАЗ-ДВА-ТРИ»

Если вдруг срочно захотелось «перекусить», а в холодильнике почти ничего нет... да и готовить лень (что бывает очень часто)... или друзья уже звонят в дверь... Для всех подобных случаев эти бутерброды просто палочка-выручалочка! Нужен лишь хлеб (подойдет даже не очень свежий), лук и яйцо. Можно добавить сыр. И готовятся очень быстро. А главное, что это очень-очень вкусно (лук, кстати, совсем не чувствуется!). Если не пробовали – очень рекомендую.



- 6 ломтиков хлеба (вкуснее всего с батоном)
- 1 яйцо
- 1-2 луковицы
- Растительное масло
- Сыр (при желании можно не добавлять, но тогда добавить муку – 1 ч. л.)
- Соль

- Лук нарезать мелко. (Не на тёрке, не на мясорубке, а именно резать нужно!)

- Взбить яйцо с солью. Добавить порезанный лук. Перемешать.

1. На мелкой тёрке натереть сыр. Соединить с яйцом и луком. Начинка готова. (Если сыр вы решили не добавлять, будет тоже вкусно! Но тогда добавьте в начинку чайную ложку муки для связки).

2. На ломтиках хлеба распре-

делить начинку. В это время поставить сковороду с растительным маслом на огонь.

3. Выложить бутерброды на сковороду начинкой вниз. Чтобы начинка осталась на месте, необходимо использовать лопаточку (как я это делаю, хорошо видно на видео).

4. Жарить хлеб до золотистого цвета, затем перевернуть их и слегка поджарить с другой стороны (но по желанию, можно с другой стороны не жарить).





Ведущая рубрики
ЕЛЕНА ПОМЕТНЁВА

Подписывайтесь на мой
канал на **YouTube**
и в социальных сетях:



*Ellena's
Kitchen*

- 1 куриное филе
- 1 авокадо
- 1 помидор
- 50 г бекона
- 50-70 г листьев латука
- 20 г сливочного масла
- 2 булочки
- 2 ч. л. соуса песто из базилика и пармезана или майонеза
- Соль, перец



Добрый день! Меня зовут Елена и приготовление еды – мое хобби. На моем канале в YouTube Вы найдете множество полезных видео-рецептов тортов, пирожных, капкейков и мясных блюд, которые легко приготовить, а я в этом Вам помогу! Если возникают вопросы, не стесняйтесь задавайте их мне! Я люблю читать Ваши комментарии. Подписывайтесь, на мой канал, смотрите и готовьте самые вкусные и интересные блюда вместе со мной!



КЛАБ СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ, БЕКОНОМ И АВОКАДО

Супер сытный сэндвич на завтрак – Калифорния Клуб сэндвич Саб Дач Кранч приготовлен на гриле. Приготовить очень легко и быстро, а сытый будешь целый день!

1. Булочки разрезать вдоль пополам.
2. Смазать срезы сливочным маслом и поджарить на гриле.
 - Куриное филе разрезать также вдоль пополам и обратной стороной ножа отбить филе, тогда мясо получится нежнее и без горбиков.
3. Посолить, поперчить и обжарить на гриле до готовности.

4. На сковороде обжарить бекон до хруста.

5-6. Собрать сэндвич: на одну половину булочки положить курицу, 2-3 кружочка помидора и 2-3 полоски бекона, на другую половину уложить половину нарезанной мякоти авокадо, 2-3 листа салата и соус по желанию. Соединить половины.

- Клуб сэндвич готов!

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО:

- 180 г муки
- 1 ст. л. сахара
- ½ ч. л. соли
- 250 мл молока
- 100 г сливочного масла
- 4 яйца

БЕЛКОВО-ЗАВАРНОЙ КРЕМ:

- 6 яичных белков
- 1 ч. л. агар-агара
- 2 ст. сахара
- ½ ст. воды
- ¼ ч. л. лимонной кислоты

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ:

- 50 г сливочного масла
- 50 г пасты Нутелла
- 2-3 ст. л. молока или сливок

**СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ КРЕМ
С ЧЕРНИКОЙ:**

- 50 г сливочного сыра
- 50 г сливочного масла
- 30 г сахарной пудры
- 1 горсть любых ягод

♦ Тесто: смешать сухие ингредиенты: мука, сахар, соль.

1. Молоко нагреть вместе со сливочным маслом. Довести почти до кипения.

2. Всыпать сухие ингредиенты и энергично замесить тесто. Когда сформируется шар, снять кастрюлю с огня. Дать тесту чуть остыть.

3. Переложить его в чашу миксера и перемешивать до остывания. Далее вбить по одному яйцу, каждый раз тщательно перемешивая. Тесто должно получиться блестящим, эластичным и упругим.

4. Тесто переложить в кондитерский мешок с насадкой «Звезда» и отсадить на силиконовый коврик или пергамент.

5. Отправить в разогретый до 220 градусов духовой шкаф на 15 мин., затем понизить температуру до 180 градусов и выпекать ещё 20-30 мин., до золотистой корочки. Готовые эклеры остудить на решётке.



ЭКЛЕРЫ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ С ТРЕМЯ ВИДАМИ КРЕМА

Эклеры, которые сможет приготовить каждый! Это совсем не сложно! В этом рецепте я покажу самый лёгкий рецепт эклеров с белковым, шоколадным и сырno-ягодным кремами!

6. Белково-заварной крем: яичные белки положить в чашу миксера и начать взбивать на средней скорости (яйца для приготовления обязательно должны быть охлажденными (можно дополнительно охладить емкость с приготовленными белками)).

♦ В отдельной ёмкости залить агар-агар 5 ч. л. холодной воды и оставить набухать на 10-20 мин. Тем временем приготовить сахарный сироп: в сотейник всыпать сахар и залить водой, перемешать, поставить на огонь и довести до кипения. Варить сироп до 118-120 градусов. Добавить лимонную кислоту (лимонная кислота убирает пригорность, соль нужна для облегчения взбивания), агар (агар-агар собирает лишнюю влагу (не обязательно, но очень желательно), тщательно перемешать. Далее добавить агар-агар, интенсивно перемешать и снять с огня. Далее не прекращая взбивать белки, вести тонкой струйкой горячий сироп.

♦ Взбивать до тех пор пока крем не остынет, приблизительно 10 минут.

7. Крем переложить в кондитерский мешок с тонкой насадкой и наполнить эклеры.

8. Сливочно-сырный крем с черникой: чернику протереть через сито. В ёмкости взбить мягкое сливочное масло со сливочным сыром и сахарной пудрой. Добавить ягодное пюре и хорошо взбить. Крем переложить в кондитерский мешок с тонкой насадкой и наполнить эклеры.

♦ Шоколадный крем: в ёмкости взбить мягкое сливочное масло до бела, добавить шоколадную пасту и перемешать. Добавить молоко или сливки и ещё раз взбить до состояния однородной массы. Крем переложить в кондитерский мешок с тонкой насадкой и наполнить эклеры.

9-12. Эклеры украсить по желанию: гаушем, сахарной глазурью.



Ведущая рубрики
ЖАННА ДАММЕ

Подписывайтесь на мой канал
на Youtube: *Video Cooking*



и в социальных сетях:



- 150 г говяжьей вырезки
- 50 г репчатого лука
- Оливковое масло



БИФШТЕКС ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА С ЛУКОМ

Диетическое блюдо из говядины с луком. Приготовлено по рецепту из «Книга о вкусной и здоровой пище»

1. Мясо очистить от сухожилий и частично от жира. Положить кусок мяса между двумя слоями плёнки и аккуратно отбить, придав ему форму блина.

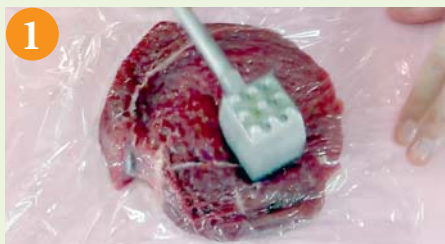
2-5. Дно кастрюли смазать оливковым маслом, положить мясо, до половины залить его горячей водой,

закрыть крышкой и кипятить 5-7 минут, после чего вынуть мясо, дать ему слегка обсохнуть и слегка обжарить на масле с обеих сторон.

6-8. Лук нашинковать кольцами, переложить его в кастрюлю, залить водой, поставить на огонь и сварить

в воде до полуготовности, откинуть на сито и дать обсохнуть, а затем слегка обжарить на масле.

9. Засыпать бифштекс жареным луком и подавать. На гарнир можно подать жареный картофель или кабачки, тыкву, капусту белокачанную или цветную, салат.



Великолепный
завтрак!

СУФЛЕ «ЯЙЦО В ОБЛАКЕ»

- 2 яйца
- 2 ч. л. майонеза или
2 ч. л. тёртого сыра
- 2-3 кусочка хлеба
- Растительное масло
- Соль, перец



1-2. Отделить желтки от белков. Формы для суфле смазать растительным маслом.

3. Белки взбить и выложить половину в формы для запекания.

4. Уложить желтки в середину белков.

5. Накрыть майонезом или сыром и оставшимися белками.

6. Формы поставить на противень, рядом положить кусочки хлеба и отправить в разогретый до 180 градусов духовой шкаф на 5 мин.



ПОСТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ХВОРОСТ» (БЕЗ ЯИЦ)

1. В ёмкости соединить муку, сахар, разрыхлитель и соль. Перемешать.

2. Добавить воду с коньяком и замесить крутое тесто. Готовое тесто поместить в полиэтиленовый пакет, оставить на 20 минут.

3. Затем тесто раскатать на слегка присыпанной мукой поверхности в тонкий пласт.

4. Затем лишнюю муку смахнуть кисточкой и разрезать фигурным ножом на полоски.

5. Обжарить полоски в горячем масле.

6. Посыпать печенье сахарной пудрой.

Приготовление блюда
займёт не больше
тридцати минут.

- 100 г муки
- 50 мл воды
- ½ ч. л. сахара
- ¼ ч. л. соли
- ¼ ч. л. разрыхлителя
для теста
- 1 ч. л. коньяка
- Растительное масло
для жарки



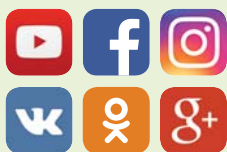


Ведущая рубрики
ТАМАРА ПАВЛОВА

Подписывайтесь на мой
канал на Youtube
«Домашние советы»



и в социальных сетях.



- 200 мл кефира
- 200 г муки
- 1 яйцо
- 60 г зелёного лука
- 4 г пищевой соды
- 3 г соли
- Растительное масло для жарки
- Укроп по вкусу
- Сметана по вкусу



ВКУСНЫЕ ОЛАДЬИ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ

1. В кефир всыпать пищевую соду, перемешать.
2. В отдельной ёмкости взбить яйцо с солью.
3. Добавить кефир с содой, перемешать.
- 4-5. Далее всыпать муку порциями и замесить тесто.

6. Добавить нарезанный зелёный лук и хорошо перемешать.
7. В сковороде разогреть растительное масло. Окунуть чайную ложку в масло и выкладывать ею подготовленное тесто на сковороду. Жарить оладьи с двух сторон до золотистого цвета, до готовности.
8. Соус: укроп смешать со сметаной.





Ведущая рубрики
АНАСТАСИЯ ЕЦКАЛО

Подписывайтесь на мой
канал на Youtube
«Еда на любой вкус
с Анастасией Ецкало»



ЗАЛИВНОЙ ПИРОГ С КАПУСТОЙ И КУРИЦЕЙ (НА КЕФИРЕ)

ТЕСТО:

- 250 г муки
- 3 яйца
- 100 г майонеза или жирной сметаны
- 200 мл кефира
- ½ ч. л. пищевой соды
- 1 ч. л. разрыхлителя для теста
- ½ ч. л. соли

НАЧИНКА:

- 300 г капусты
- 200 г филе курицы
- 1 луковица
- Растительное масло
- Соль, перец
- Семена кунжута

1. Начинка: капусту мелко нашинковать, переложить в ёмкость, посолить и перетереть руками. Куриное филе нарезать тонкими полосками.

• Лук нашинковать полукольцами и обжарить до золотистого цвета в малом количестве растительного масла.

2. Далее добавить куриное филе, обжаренный лук к капусте, посолить и поперчить по вкусу. Перемешать.

3. Тесто: в ёмкость с яйцами добавить соль, майонез или сметану.

4. В стакан с кефиром всыпать пищевую соду и, когда кефир начнёт пениться, перелить его в ёмкость к яйцам.

5. Взбить до однородного состояния.

6-7. Отдельно смешать муку

с разрыхлителем для теста и в два-три приёма добавить в массу. Тесто должно быть по консистенции, как на оладьи.

8. Выстелить пергаментом дно формы диаметром 24 см, вылить половину теста.

9. Равномерным слоем выложить начинку, немного отступая от боков формы. Поверх

начинки залить оставшееся тесто и распределить его ровным слоем. Слегка потрясти форму, чтобы убрать лишние пустоты. По желанию присыпать кунжутом.

• Форму отправить в разогретую до 200 градусов духовку и выпекать 15 мин., затем убавить до 180 градусов и выпекать 25 мин., до готовности.



ГОВЯДИНА В СОЕВОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ

1. Говядину нарезать тонкими полосками, сложить в ёмкость. Залить соевым соусом так, чтобы мясо было покрыто. Перемешать и оставить при комнатной температуре минимум на 1 час, а можно и более.

2. Лук нашинковать полукольцами. Чеснок измельчить.

3. Сладкий перец очистить от плодоножки и семян, нарезать соломкой.

4. Огурец нарезать брусочками, горький перец – мелкими кубиками.

5. В кастрюле с толстым дном разогреть небольшое количество растительного масла, всыпать лук и обжарить до мягкости. Добавить чеснок, перемешать.

6. Выложить говядину вместе с соевым соусом. Тушить на сильном огне, периодически помешивая. Как только жидкость испарится, добавить горячую кипячённую воду. Готовить на среднем огне 10 мин., затем приправить острым перцем и готовить ещё 10 мин, помешивая. Добавить сладкий перец, огурец. Перемешать, влить немного горячей кипячёной воды и готовить на сильном огне 5-7 мин., периодически помешивая.

- 400 г говядины
- 100-150 мл соевого соуса
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 1 свежий огурец
- 1-2 сладких перца
- ½ стручка горького перца
- Растительное масло
- Соль, перец



ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ-КЕКС (БЕЗ ЯИЦ, МАРГАРИНА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ)



Шоколадный пирог без использования яиц, молока, маргарина – это возможно! Пирог-кекс получается слегка влажный и очень вкусный.

- 1½ ст. муки
- 3 ст. л. какао-порошка
- 1 ст. сахара
- 1 ч. л. пищевой соды
- 1 ч. л. уксуса
- 3 ст. л. растительного масла
- 1 ст. воды
- 2 ч. л. растворимого кофе
- Сахарная пудра

1. В ёмкость с мукой всыпать какао-порошок, сахар и перемешать.

• Отдельно в стакане с водой растворить кофе, добавить растительное масло и хорошо перемешать.

2. Далее соединить с сухой мучной массой и перемешать до состояния однородной консистенции.

3. Пищевую соду погасить уксусом и добавить в тесто. Хорошо перемешать.

4. Форму для кексов смазать растительным маслом и перелить в неё тесто. Отправить в разогретый до 180 градусов духовой шкаф и выпекать кекс 45-60 мин., до готовности. Готовый кекс достать из духовки, остудить в форме 15-20 мин., а затем переложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.





ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ С ВКУСНЕЙШЕЙ НАЧИНКОЙ

Время приготовления: 120 мин.

Количество: 8 шт.

ТЕСТО:

- 2 ст. молока
- 1 пачка дрожжей
- 100 г маргарина
- 2 яйца
- 1 щепотка соли

- 1 ст. л. сахара
- 500-600 г муки
- 150 г сливочного масла

НАЧИНКА:

- 900 г картофеля
- 700 г мякоти свинины
- 2 луковицы
- 4-5 солёных огурцов
- 50 г тёртого сыра
- 1 яйцо
- Растительное масло
- Соль, перец

1. Тесто: дрожжи растворить в тёплом молоке, добавив сахар и соль. Добавить яйца. Ввести растопленный маргарин и продолжать перемешивать до полного растворения маргарина в массе. Всыпать муку и хорошо перемешать. Вымесить тесто. В процессе замеса оно должно легко отставать от рук и стенок посуды. Затем поставить его на час, накрыв полотенцем, в тёплое место для брожения.

• Начинка: картофель отварить и сделать из него пюре.

2. Мясо нарезать маленькими кусочками, лук нашинковать полукольцами. Обжарить мясо и лук в растительном масле. Посолить и поперчить.

• Огурцы нарезать полукругиями и смешать с обжаренным мясом.

3. Тесто переложить на стол и раскатать его в пласт толщиной 1-1 ½ см. На поверхность пласта разложить размягченное сливочное масло. Тесто сложить в четыре слоя и с помощью скалки раскатать его, присыпав мукой. Затем опять раскатать пласт теста и вновь сложить его вчетверо. Процесс раскатки и складывания теста повторить ещё раз.

4. Далее тесто разделить на восемь частей, каждую часть раскатать в прямоугольный пласт. По большим сторонам прямоугольников сделать надрезы. На каждый пласт выложить слоем картофельное пюре и мясо с огурцами.

5. Далее завернуть поочередно каждую из сторон таким образом, чтобы разрез был по центру, и придать заготовке форму «лодочки». Края заготовок защипнуть.

6. Заготовки переложить на противень, выстеленный пергаментом и поставить в тёплое место на 10 минут для расстойки, затем заготовки смазать взбитым яйцом.

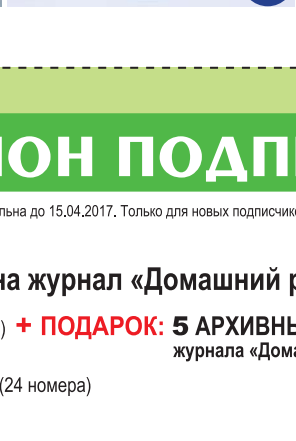
• Выпекать в разогретом до 180 градусов духовом шкафу в течение 20-25 минут. Вынуть «лодочки» из духового шкафа, присыпать каждую тёртым сыром и отправить ещё на 5 минут запекать.



Покупайте в киосках Интернациональной прессы на Hbf. Спрашивайте в русских магазинах!

ЧИТАЙТЕ В СЛЕДУЮЩЕМ ВЫПУСКЕ:

1. Хлеб-улитка с чесноком и паприкой
2. Сорбет из киви
3. Пирожки с тунцом
4. Курица в кисло-сладком соусе с ананасами по-китайски
5. Кружевные блинчики
6. Пирожное «Песочное, как в детстве»
7. Торт «Тёмный Лари»
8. Кокосовый бисквитный торт
...и ещё много вкуснейших блюд!



IMPRESSUM

Bem Media GmbH & Co. KG
Koblenzer Str. 97, 32584 Löhne
Geschäftsführer: Alexander Bem
Erscheinung: 12 Ausgabe pro Jahr
Verteilung: durch Abo
Chefredakteur: Stanislav Pereverzyev
Bildredaktion: Alla Pereverzyeva
V.i.S.d.P.: Alexander Bem
Assistentin für die Redaktion: Alla Pereverzyeva
Videobearbeitung: AUMEDIA
Layout: Ralf Reichel
Fotos: Alla Pereverzyeva
Videos: Stanislav Pereverzyev
Anzeigleitung: 05731 - 98 10 40
Aboservice: 05731 - 245 15 66
Fax: 05731 - 245 15 99
E-mail: dom-restaurant@gmx.net

Оформление, макет рекламных объявлений, а также присланные литературные материалы, рецепты и фотографии являются собственностью издателя. Присылая тексты, фотографии и другие графические изображения, отправитель тем самым даёт своё согласие и подтверждает согласие изображённых на фотографиях лиц, отображение и распространение присланных текстов и других графических изображений в изданиях компании Bem Media GmbH & Co. KG. Отправитель также предоставляет право компании на любую переработку фотоизображений и редактирование текстов без последующего согласования с ним. Они не рецензируются и не возвращаются. Издатель и редакция не несут ответственности за содержание объявлений, рекламных текстов и рецептов, присланных читателями. Полная или частичная перепечатка опубликованных в журнале статей, использование и ссылка на них в других изданиях, а также размещение на сайтах - только с письменного разрешения редакции.

www.kulinar24.de

КУПОН ПОДПИСКИ

*Акция действительна до 15.04.2017. Только для новых подписчиков. Nur solange der Vorrat reicht.

- Да, я подписываюсь на журнал «Домашний ресторан»**
- 1 год – 39⁵⁰€ (12 номеров) + ПОДАРОК: 5 АРХИВНЫХ НОМЕРОВ журнала «Домашний ресторан»*
- 2 года – ~~79⁰⁰€~~ 69⁵⁰€ (24 номера)

Name, Vorname _____
Straße, Haus Nr. _____
PLZ _____ Wohnort _____
Telefon _____ E-Mail _____
Datum _____ Unterschrift _____

С момента оплаты и регистрации этой подписки журнал «Домашний ресторан» будет ежемесячно доставляться по Вашему адресу. Подписка автоматически продлевается на 1 год, если за 6 недель до окончания подписного периода не приходит письменный отказ (Kündigung).

Дополнительная информация по телефону: 05731 - 245 15 66
Оформить подписку можно также на сайте: www.kulinar24.de

Выберите удобный для Вас способ оплаты:

DR-108

- Per Rechnung.** Прошу выслать мне счет на оплату подписки.
- Vorkasse.** Переведите деньги за подписку на счет редакции:
Bem Media GmbH & Co. KG, Sparkasse Herford
BIC: WLANDE44, IBAN: DE39 4945 0120 0220 2818 51
- Einzugsermächtigung.** _____

Деньги за подписку снимите с моего банковского счета:

Kontoinhaber _____
Kontonummer _____ BLZ _____
IBAN: _____
BIC: _____
Datum _____ Unterschrift _____

Заполненный купон вышлите по адресу:
Bem Media GmbH & Co. KG,
Koblenzer Str. 97, 32584 Löhne
на E-mail: post@bem-media.de
или по факсу: 05731 - 245 15 99