Арома-При

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Арома-При

КАК НЕ ОШИБИТЬСЯ В ВЫБОРЕ ПРИПРАВ

При покупки приправы, в первую очередь нужно обратить внимание на внешний вид и аромат двух основных — «аджики сухой» и «хмели-сунели»:

— приправа «аджика сухая» имеет средний помол пряностей красноватого оттенка (это говорит о наличии паприки и острого красного перца);

— зеленая составляющая аджики — укроп, базилик, чабер, а также хмели-сунели, видны сразу;

— так как в приправу входит свежий чеснок, она слегка влажновата и имеет насыщенный чесночный укропно-пряный аромат;

— небольшое количество соли является естественным консервантом;

— приправа «хмели-сунели» имеет зеленоватый с легким желтоватым оттенком цвет, не имеет чесночного аромата, а напротив, входящий в хмели-сунели чаман вместе с зеленью дает приятный мягкий аромат с легким оттенком орехового.

Если данные признаки удовлетворили Вас, то приступим к осмотру прилавка:

— настоящий мастер имеет большой выбор приправ, которые специальным способом готовятся, а не только смешиваются из пряных составляющих;

— очень большой выбор приправ, а также пряностей в чистом виде на случай если клиент умеет сам готовить приправы;

— следует обратить внимание на цены: настоящий мастер держит их на протяжении нескольких лет, в основном это 10 руб. за стаканчик (30-40гр.), стоящий на видном месте;

— оформление прилавка не беспорядочное, а как раз наоборот — любой непосвященный увидит стол, разбитый невидимо на несколько разделов: приправы, пряности, сухие овощи, посыпки из овощей, товары оптом;

— на этикетках обязательно проставлены фамилия автора и номер телефона для связи и консультаций, а так же состав приправ, способ применения, дата выпуска и срок годности;

— если мастер использует тару (баночки), то они должны быть новыми, а не б/у из под детского питания или варенья (обратите внимание на крышки);

— если приправы в фасовке, то у мастера должны быть пробники приправ в ассортименте, облегчающие их выбор;

— если пряности упакованы слоями в баночки или пластиковую упаковку, это конечно красиво но не все пряности можно использовать в равных частях и не все сочетается друг с другом, например:

сумах – кислая пряность, чаман имеет свою горечь, куркума (заменитель шафрана) тоже имеет свою горечь. Все это используется в небольших количествах.

Желательно использовать готовые смеси пряностей. Опасайтесь подделок и некачественной продукции.

Приятного аппетита!

С уважением — М. К. БЕЛЫХ

Арома-При

ПРЯНЫЕ СБОРЫ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ ВИНА (г/л)

Пряности	Варианты смесей					
	1	2	3	4	5	6
Корица	2	3	1	3	4	4
Бадьян	1/2	2	-	-	2	-
Гвоздика	1	1/4	1	1	1/4	1/4
Мускатный орех	1	1/2	1/2	1/2	1	1/2
Лимонная цедра	1	4	-	-	1	-
Кориандр	-	-	1/4	-	-	-
Имбирь	1	1/2	1/4	1/4	1	-
Перец душистый горошком	1/2	-	1	1/2	1/2	1/2
Кардамон	-	-	-	1/10	1/2	-
Анис	-	1/2	-	1/10	-	-
Ванилин	-	-	-	-	2	-

Пряные сборы для ароматизации водок и настоек (г/л)

Пряности	Варианты смесей					
	1	2	3	4	5	6
Анис (семена)	6	1	-	-	4	-
Гвоздика	-	-	1/2	-	-	-
Дягиль (семена)	2	-	-	-	-	-
Кориандр	-	-	-	-	1	1
Можжевельник	-	1	-	2	-	-
Укроп (семена)	-	1	-	-	-	2
Тмин (семена)	1	1	-	-	1	-
Кардамон	-	-	2	-	-	-
Мята перечная	1	-	-	2	-	-
Сельдерей (семена)	-	-	-	-	1	-
Чеснок	-	-	-	-	-	3
Перец черный	-	-	1	-	1	1
Перец душистый	-	-	1	2	2	1
Полынь обыкновенная	6	4	-	-	-	-
Мелисса лимонная	-	-	-	8	-	-
Хрен	-	-	-	-	-	3
Калган (галгант)	-	8	-	2	-	3
Майоран	1	-	-	-	-	-
Лимонная цедра	-	-	4	-	-	-
Шалфей	-	1	-	-	1	-
Имбирь	2	-	-	2	-	-
Лавровый лист	-	-	1	-	-	1
Корица	1	1	-	-	-	-

Окорочка выворотные

Целый окорочок разделить на голень и бедро без тазовой кости. С внутренней части бедра и голени по всей длине сделать надрез до глубины кости. Затем ножом отделить мясо от кости и немного подрезать сухожилие, так, чтобы мясо осталось соединённое с костью только на одном конце. Мясо посолить и сдобрить ***приправой «Сванская мясная».***

Перед жаркой, держа за кость, обмакнуть в яйца и муку. Жарить до образования корочки с двух сторон. Косточку обернуть резной салфеткой, для удобства. Гарнир любой.

Приятного аппетита!

Котлеты рубленые

1 кг мяса курицы, говядины или свинины нарезать мелкими кубиками. Желательно в замороженном состоянии, для удобства резки. Посолить, добавить ***приправу «Хмели-сунели»*** 2 чайные ложки, 2 столовые ложки майонеза, 1/2 стакана молока, крахмал картофельный 5 столовых ложек, пучок зелени: лук, укроп, петрушка, 5 штук лука репчатого порубить мелко.

Всё перемешать и жарить как оладьи на раскаленной сковороде с двух сторон.

Приятного аппетита!

Гриль

Курицу смазать ***приправой «Для гриля»*** и запекать в духовом шкафу на вертеле или на бутылке с водой.

Приятного аппетита!

САЦИВИ

Курицу нарезать на порции, потушить в небольшом количестве воды и выложить. Остывший бульон развести до 1 литра кипяченой водой и насыпать 0,5 кг грецкого ореха, 2 раза перемолотых, для набухания на 2 часа. Затем положить курицу в бульон с набухшими орехами, довести до кипения. Отключить, добавить ***приправу «Ореховую».***

Дать настояться 5 минут.

Приятного аппетита!

АДЖАПСАНДАЛ

Очистить баклажаны от кожуры, нарезать вдоль по 0,5 см толщиной и обжарить на растительном масле с двух сторон до мягкости, но без корочки. Очистить сладкий перец (зелёный) от плодоножки и тоже обжарить с двух сторон, но до корочки. Выложить в чашку, остудить и снять плёнку с перца. Разрезать вдоль на половинки.

Подготовить зажарку с луком, добавить резаные томаты. Когда томаты потушатся, положить обжаренные баклажаны, перец сладкий и тушить 5 минут.

В конце посолить и сдобрить ***приправой «К соусу ткемали»*** 1,5 чайные ложки на 2-х литровую сковороду для тушения. Блюдо должно быть острым. В горячем виде даже можно сделать заготовку на зиму. Закатать в 0,5 литровые или в 1 литровые банках без стерилизации и употреблять в холодном или подогретом виде, как острую закуску.

Приятного аппетита!

ПРЯНОСТИ И ИХ КОЛИЧЕСТВО, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Наименование	Вкус	Количество пряности, г/л
Бадьян	сладковато-горький	3–20
Ваниль	горький	0,5–2,0
Имбирь	жгучий	1,5–12
Кардамон	пряно-жгучий	4–20
Корица	сладковато-горький	3–15
Мускатный орех	пряно-жгучий	3–6
Гвоздика	жгучий	0,6–3
Перец черный	жгучий	2–24
Перец душистый	умеренно жгучий	0,5–1,0
Шафран	горьковато-пряный	0,1–0,5
Розмарин	горьковато-пряный	0,5–1,0
Померанцевая цедра	горьковатый	2,5–50
Лимонная цедра	горьковатый	60–250
Апельсиновая цедра	горьковатый	50–200
Лавровый лист	горький	0,5–2,0

Смеси пряных трав для маринования овощей (в расчете на 3 литра консервов)

№ п/п	Название пряностей	Количество, г
I	Корица	0,9
	Гвоздика	0,6
	Перец душистый	0,6
	Перец черный или красный	0,5
	Лавровый лист	1,2
II	Корица	0,7
	Гвоздика	0,5
	Перец душистый	0,4
	Перец чёрный или красный	0,6
	Лавровый лист	1,0
	Укроп	20,0
	Эстрагон	2,0
	Душица	3,0
	Фенхель	5,0
III	Укроп	50,0
	Хрен	6,0
	Эстрагон	2,0
	Чеснок	2,0
	Перец красный	0,6
IV	Корица	0,3
	Гвоздика	0,5
	Перец красный	0,6
	Перец черный	1,0
	Лавровый лист	1,0
	Чеснок	2,0
	Хрен	20,0
	Петрушка	10,0

Гуляш

Нарезать 1 кг филе белого мяса курицы, как на гуляш. Потомить на сковороде в растительном масле лук полукольцами, добавить мясо и тушить при закрытой крышке, периодически помешивая 5-7 минут, не больше. Отключить, посолить и сдобрить ***приправой «Карри»,*** перемешать. На 2-3 литровую сковороду 1 чайную ложку приправы без горки.

Приятного аппетита!

Блинчики от Марины

Тонкий лаваш развернуть (лаваш как на шаурму) и разрезать на 3 части. На каждую часть уложить начинку и завернуть как блинчик и обжарить до хрустящей корочки с двух сторон.

Начинка: отварное рубленое яйцо, куриный гуляш с соком и луком с ***приправой «Карри»***, 1 чайная ложка майонеза, тёртый сыр, рубленая зелень петрушки и укропа.

Рецепт гуляша куриного с ***приправой «Карри»*** уже предложен выше.

Приятного аппетита!

Шашлык

На 3 кг мяса 1 стакан кефира (мадзун армянский кислый 0,5 стакана), 3 больших луковицы кольцами, посолить, сдобрить ***приправой «Для шашлыка»*** 1 стаканчик. Мариновать не менее 1 часа. Оставшийся маринад вылить в глубокую сковородку и довести до готовности лука (потушить). Подаётся вместе с шашлыком.

Приятного аппетита!

ГАЛАНТИН

Взять курицу с целой кожей. По всей спине ровно разрезать кожу, удалить гузку. Крылья отрезать, но кожу с крыльев оставить с запасом, чтобы закрыть дырки от крыльев. Снять кожу с курицы и крыльев целиком и разложить на мокрой марле: шкуркой от ножек к вырезанной гузке. Срезать мясо с курицы и приготовить фарш, как на котлеты. Посолить, сдобрить ***приправой «Фарш».*** Фарш выложить на кожу курицы в форме большой котлеты. Приплюснуть и в 2 ряда вдавить в фарш отварные и разрезанные на 4 части 2 яйца. Взять за марлю и завернуть кожу с фаршем в колбаску, закрывая открытые места кожей. Марля должна окружить колбаску, как фантик карамельку, перевязать как домашнюю колбаску и варить 1,5 часа в подсоленной воде. Готовый галантин освободить от марли, остудить и держать в холодильнике. Подавать как холодную закуску.

Приятного аппетита!

АДЖИКА

1 ведро помидор, 1 кг болгарского перца,
1 кг моркови, 1 кг яблок, 0,5 кг лука, 0,5 кг чеснока,
10–20 штук острого красного перца по вкусу,
70 г соли, 0,4 л растительного масла.
Всё смолоть на мясорубке и варить 2,5 часа.

Снять с огня и добавить ***приправу «Аджика сухая»*** 10 стаканчиков, но острого перца тогда 10 штук. А если без приправы, тогда перца острого 20 штук и зелень петрушки и укропа.

Приятного аппетита!

СМЕСИ ДЛЯ МАРИНОВАНИЯ И КОНСЕРВИРОВАНИЯ ОВОЩЕЙ (на 1л)

№ п/п	Название пряных растений	Кол-во г.	Название пряных овощей	Количество
I	Майоран садовый	11,0		1 веточка
	Базилик эвгенольный	10,5	Петрушка	1 веточка
	Лавровый лист	0,6		2-3 веточки
			Сельдерей	2-3 зубчика
			Укроп	корень, 2-3см
			Чеснок	или 1 лист
			Хрен	
II	Чабер садовый	9,0	—"—	—"—
	Базилик эвгенольный	10,5		
	Любисток	1,5		
	Лавровый лист	0,6		
III	Иссоп обыкновенный	9,0	—"—	—"—
	Базилик эвгенольный	12,0		
	Эстрагон	1,5		
	Лавровый лист	0,6		
IV	Чабер садовый	8,0	—"—	—"—
	Базилик эвгенольный	10,0		
	Эстрагон	2,5		
	Лавровый лист	0,6		

ПИЦЦА

На дрожжевое тесто нанести смесь томатного соуса с майонезом и чесноком, сдобрить ***приправой «Пицца».*** Затем уложить тонкие ломтики ветчины, яйцо рубленое. Посыпать тёртым сыром и украсить помидорами. Томатный соус (томатную пасту) развести кипячёной водой до густоты кефира, посолить и сдобрить ***приправой «Аджика сухая»*** по вкусу.

Тесто на пиццу: 0,5 л. молока, 2-3 желтка, 1-2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 2-3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка дрожжей, 0,8 кг муки.

Выход: 4 большие пиццы.

Из этого теста можно также жарить пирожки.

Приятного аппетита.

ОРЕШКИ

0,5 литра кефира, 100 г маргарина, 1 стакан сахара, 4 яйца, 2 чайные ложки соли, 1 чайная ложка соды, гашеной в уксусе, 9 стаканов муки.

Дать тесту отдохнуть 30 минут. Раскатать тонкий круг, порезать на полосы по 3 см шириной и 7 см длиной в виде ромба. В середине сделать разрез и потянуть. Жарить в растительном масле до золотистого цвета.

Приятного аппетита!

Арома-При © ***«Подделка наших продуктов преследуется по закону гор»***

КОРЕЙСКИЙ САЛАТ

На специальной тёрке натереть 1 кг моркови, сбрызнуть раствором 1 чайная ложка уксусной эссенции + 1 чайная ложка воды, перемешать, дать настояться для выделения морковного сока. Тем временем в раскалённом растительном масле поджарить лук полукольцами. Отжать морковь от сока и полить зажаркой. Посолить, сдобрить ***приправой «Корейские салаты».***

Эту приправу можно использовать во все салаты.

Например: помидоры, огурцы, отварные рубленые яйца, лук, зелень, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка ***приправы «Корейские салаты».***

Приятного аппетита!

КОРЕЙСКИЕ САЛАТЫ

350 г резаной капусты с солью, 350 г свеклы с солью в самом конце, чтобы не окрасила цветом весь салат, 1 чайная ложка корейской соли, 1 чайная ложка жареной кинзы перемолотой, 1 чайная ложка уксусной эссенции, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки молотого чеснока, 150 г растительного масла, огурец свежий 1 шт., зелень, соль, перец по вкусу.

Приятного аппетита!

ТУРША ИЗ СВЕКЛЫ

(Турша соленье)

Отварную свеклу нарезать дольками, положить в эмалированную кастрюлю. Каждый слой пересыпать молотым чесноком с ***приправой «Аджика сухая».*** Для быстрой засолки залить тёплой подсоленной водой.

Приятного аппетита!

ПЛОВ

I вариант:

Приготовить мясо на растительном масле с луком полукольцами, морковью, чесноком, насыпать 2 стакана риса, перемешать с мясом, чтоб рис стал прозрачным и масляным. Залить 4 стакана кипятка, посолить и добавить ***приправу «Плов по-Восточному»*** — 1 чайную ложку без горки.

II вариант:

Приготовить мясо как в I варианте, сверху насыпать 2 стакана риса, не перемешивая. В 4 стакана насыпать ***приправу «Плов по-восточному»***, перемешать до однородного цвета, посолить и залить рис с мясом.

I и II вариант довести до кипения и варить на медленном огне, пока вода не испарится на половину. Отключить и тепло укутать на 30 минут.

Приятного аппетита!

СОУС ТКЕМАЛИ

Нарвать алычу не жёлтую, но и не зелёную, чтобы была как бы прозрачная. Добавить немного воды и довести до кипения. Слить первую кислоту, выделенную из алычи. Снова добавить немного воды и довести до кипения. Остудить и протереть через дуршлаг. Ещё раз довести до кипения, посолить, отключить и добавить ***приправу «Соус ткемали»*** по вкусу. А на скорую руку есть в продаже «Сок алычи с мякотью» в 3-х литровых банках вишнёвого цвета. Взболтать, упарить на плите. Так как он сладкий, то добавить лимонной кислоты и ***приправы «Соус ткемали»*** по вкусу.

Приятного аппетита!

АРГАМАК

Солёную кету или горбушу вымочить в течение 2-х дней, меняя воду. Разрезать вдоль по хребту и отделить от костей. Половину рыбы положить на разделочную доску кожей вниз и под наклоном 45°С нарезать плоские пласты рыбы. Затем эти пласты разрезать пополам и сложить в эмалированную кастрюлю.

Приготовить маринад: 100 г уксуса столового, 600 г воды, лук репчатый полукольцами. Полностью залить маринадом. Оставить на 5 минут, чтоб убить горечь лука. Добавить растительное масло в рыбу, залить маринадом, добавить зелень укропа. Поставить в холодильник, через 1 час можно употреблять.

Приятного аппетита!

КУРИЦА В ДУХОВКЕ

Курицу (размороженную) смазать ***приправой «Грузинская соль»***, положить в фольгу, полить сметаной.

Запекать в духовом шкафу до готовности.

Приятного аппетита!

РЫБА В ДУХОВКЕ

На противень положить фольгу, смазанную растительным маслом. Рыбу нарезать на порционные куски, посолить, сдобрить ***приправой «Рыбной»*** и уложить на фольгу в форме рыбы. Сверху посолить мелкорубленой морковью и луком кольцами, полить майонезом. Фольгу соединить, чтобы не выпаривалась юшка. Запекать в духовом шкафу при температуре 180° С 30 минут.

Приятного аппетита!


Арома-При
ПРИПРАВЫ, ПОСЫПКИ, СПЕЦИИ, ПРЯНОСТИ
КАВКАЗСКОЙ КУХНИ — ОПТОМ И В РОЗНИЦУ
ДОМАШНИЕ
РЕЦЕПТЫ
КАВКАЗСКОЙ
КУХНИ
от МАРИНЫ
ЧП БЕЛЫХ Марина Куркеновна
тел. (918) 461-89-47
(918) 461-89-52
С НАМИ – ВКУСНО!



Уважаемый покупатель!

Поздравляю Вас с приобретением нашей продукции!

Желаю Вам получить большое удовольствие и наслаждение при использовании наших приправ и посыпок в домашней и профессиональной кухне.

Спасибо, что Вы сделали правильный выбор — успехов, здоровья и ароматного застолья Вам!

Пусть эта маленькая книжечка послужит Вам маячком в мире приправ.

Марина Куркеновна БЕЛЫХ.

