

В честь своего профессионального праздника арамилские повара делятся своими фирменными рецептами оригинальных блюд

## Арахисовый цикорий, рыбный рулет с омлетом и стейки на гриле

День повара отмечается ежегодно 20 октября. Его празднуют не только работники школьных столовых и дошкольных учреждений, но и сотрудники заведений общественного питания. В Арамилском городском округе таких мест немало, и во всех в них трудятся так называемые «бойцы невидимого фронта»: обычно их никто не видит, а значит, и не подозревает, какую огромную работу в течение дня – ежедневно – выполняют повара!

При этом они считают, что готовить может каждый. И с удовольствием делятся рецептами. Попробуйте сделать дома сами!

### Арахисовый цикорий

Делится секретом его приготовления «Море Кофе»

Из ингредиентов нам понадобится – на 400 миллилитров готового напитка: 150 мл молока и столько же сливок, 12 г цикория, 25 г арахисовой пасты, 10 мл сиропа «Карамель» и 2 гр дробленого арахиса.

В большой питчер добавляем цикорий и арахисовую пасту, наливаем молоко, сливки, сироп. Взбиваем при помощи пара. После – повторно размешиваем в питчере ручным «капучинатором». Сверху украшаем дробленым арахисом.



### Рулет рыбный с омлетом

Рассказывает, как его сделать, «Столовая №1» в Арамиле

Берем 5 куриных яиц, 2 столовые ложки молока или сливок, соль и перец – по вкусу, 1 столовую ложку мелко нарезанной зелени, 2 чайные ложки сливочного масла или маргарина, 370 граммов готового слоеного теста и 4 крупных куска копченой горбуши.

Яйца взбиваем с молоком, добавляем соль, перец



и зелень. Из полученной смеси готовим 2 омлета на сливочном масле.

Раскатываем тесто, при этом его края необходимо смочить водой. Кладем оба омлета на тесто так, чтобы они немного заходили друг на друга, и оставляем по 2 сантиметра свободного места по краям. Раскладываем поверх омлетов измельченную рыбу.

Тесто сворачиваем рулетом по длинному

краю: края нужно смочить водой и положить на противень швом вниз. Верх рулета украшаем листочками, вырезанными из остатков теста. Смазываем рулет взбитым яйцом.

Выпекаем 15–20 минут: пока рулет не подрумянится. Готовое блюдо нарезать ломтиками. Приятного аппетита!

Фото: Юрий Усольцев

### Стейк классический и медальоны из свиной вырезки

Предлагает его рецепт заведение «Мясной огонь»

Для приготовления этого сочного вкусного и сытного блюда на гриле или сковороде нам потребуется хороший кусок мяса, паприка, специи (из Индии и Азербайджана, а также розмарин – для стейков, орегано, соль, перец и соевый соус – для медальонов).

На растительном масле и медленном огне или углях подходящей температуры обжариваем куски мяса. Подаем к столу со свежими овощами.



**СРОЧНО ТРЕБУЮТСЯ:**  
**АВТОСЛЕСАРЬ**

по грузовым автомобилям,  
**МЕХАНИК**  
кузовного ремонта по грузовым а/м  
**ОПЕРАТОР**

лазерной очистки металла.  
п. Октябрьский, 8-922-116-89-28

реклама

**ДРЕСВА, СКАЛА, НАВОЗ, ЩЕБЕНЬ, ОТСЕВ, ТОРФ, ЧЕРНОЗЕМ, ДРОВА, ПЕСОК, ПЕРЕГНОЙ, ОПИЛ, ГОРБЫЛЬ**

**БОКОСВАЛ**  
**ВЫВОЗ МУСОРА**

8-922-122-86-13 Алексей

реклама

**ЗЕРНО / КРУПЫ**  
**КОМБИКОРМ**

по оптовым ценам  
**8-922-039-86-45**

п. Бобровский, ул. Калинина 96  
г. Арамил, пер. Речной 15-б

реклама

**УСЛУГИ**  
**АССЕНИЗАТОРА**

**8 КУБ. М**

**8-922-604-94-98**

**Баннй комплекс**  
**«Парилочка»**  
**АКЦИЯ:** 3 часа =  
**4-й в подарок**



г. Арамил, ул. Пролетарская, 95  
7 932 619-78-18

реклама

**СВЕРДЛОВСКОЕ АГЕНТСТВО НЕДВИЖИМОСТИ № 1**  
**ПРИГЛАШАЕТ НА БЕСПЛАТНЫЕ КОНСУЛЬТАЦИИ ПО ВОПРОСАМ НЕДВИЖИМОСТИ!**

- КУПЛЯ-ПРОДАЖА ЖИЛЫХ, КОММЕРЧЕСКИХ ОБЪЕКТОВ НЕДВИЖИМОСТИ;
- АРЕНДА ЖИЛЫХ И КОММЕРЧЕСКИХ ОБЪЕКТОВ НЕДВИЖИМОСТИ;
- КУПЛЯ-ПРОДАЖА ЗЕМЕЛЬНЫХ УЧАСТКОВ;
- ОФОРМЛЕНИЕ ПРАВА СОБСТВЕННОСТИ НА НЕДВИЖИМОСТЬ И Т.Д. И ПРОЧИЕ ЮРИДИЧЕСКИЕ УСЛУГИ.

г. АРАМИЛЬ, ул. 1 МАЯ, 57к2, (2 ЭТАЖ), пгт. БЕЛОЯРСКИЙ, ул. ЛЕНИНА, 262,  
с. КОСУЛИНО, ул. ЛЕНИНА, 64 (2 ЭТАЖ), ТЕЛ. 8-963-271-68-13

Требуется:

**МЕНЕДЖЕР**  
**ПО ПРОДАЖАМ**

ЗП от 30 000 рублей (Оклад + %)  
5-дневная рабочая неделя  
Опыт приветствуется

**+7-904-984-90-13**

