

# рецепты сма

ГОТОВИМ  
КУЛИЧИ К  
СВЕТЛОЙ ПАСХЕ

По рецепту  
Новгородских  
кондитеров

К МАЙСКИМ  
ПРАЗДНИКАМ  
ГОТОВЫ!



# Команда

**Вячеслав Романов**

Главный редактор

---

**Над номером работали:**

Анастасия Таратынова

Юлия Шляхова

Полина Пшик

**Куратор проекта:**

Светлана Квасова

**Верстка и дизайн:**

Полина Пшик

4

О программе "Сделано в  
Тульской области"

Рецепт Новгородского  
кулича

8

12

Рецепт шашлыка и весеннего салата  
от шеф-повара ресторана  
"ПРЯНОСТИ & РАДОСТИ"

16

Ресторан  
"ПРЯНОСТИ & РАДОСТИ"

20

Участники программы СТО

22

"Покупай Новгородское"

Программа поддержки  
производителей в Великом  
Новгороде

Гость номера –  
Александр Волков

24

**Романов Вячеслав Михайлович**

Министр промышленности и  
торговли Тульской области



# 100

**БУДЬТЕ ПЕРВЫМИ,  
СТАНЬТЕ  
ФУНДАМЕНТОМ  
ПРОГРАММЫ И  
НАЧНИТЕ  
РАЗВИТИЕ ВАШЕГО  
ПРОИЗВОДСТВА  
УЖЕ СЕЙЧАС!**

Дорогие друзья!  
Месяц май богат на праздники, а в этом году и на нерабочие дни.  
День Труда, праздник Светлой Пасхи, День Победы – все эти торжественные даты, традиционно объединяют семьи вокруг праздничного стола.

В новом выпуске “Рецепты СТО” мы делимся рецептом самого вкусного шашлыка и рецептом Новгородского кулича.

Почему именно рецепт Великого Новгорода? Все просто! В этом году Тульская область заключила соглашение с Великим Новгородом о совместном продвижении товаров, а именно под марками “Сделано в тульской области” и “Покупай Новгородское”.

Отправляйтесь в гастрономическое путешествие вместе с нами!

Сегодня мы вместе с шоуменом Александром Волковым побываем в ресторане «Пряности и радости» и научимся готовить “тот самый” шашлык. Успех нам обеспечен, ведь в приготовлении мы всегда используем продукты наших локальных производителей под маркой «Сделано в Тульской области»!

Все рецепты просты, и повторить их может любой, а найти продукты, которые обеспечат блюдам непревзойденный вкус, очень просто – в крупнейших сетевых магазинах области по фирменному знаку на специально выделенных полках.

**Традиционно напоминаю, что из какого бы города вы ни были – готовьте с любовью, готовьте из местных продуктов!**

*Логотип “Сделано в Тульской области” открывает для своего правообладателя самые известные торговые сети по всей стране, а также федеральные выставки и ярмарки*





# СДЕЛАНО В ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

– это уникальная по своему содержанию и масштабу распространения программа поддержки производителей пищевой продукции, сельскохозяйственных кооперативов и фермеров, а также производителей изделий народных художественных промыслов и сувенирной продукции, осуществляющих свою деятельность на территории Тульской области








# РЕЦЕПТ НОВГОРОДСКОГО КУЛИЧА







**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Мука — 250 г

Молоко — 80 мл

Сахар — 70 г

Маргарин для выпечки — 50 г

Яйца — 2 шт

Дрожжи прессованные — 20 г  
или дрожжи сухие — 1,5 ч. л.

Изюм, цукаты — 1 стакан

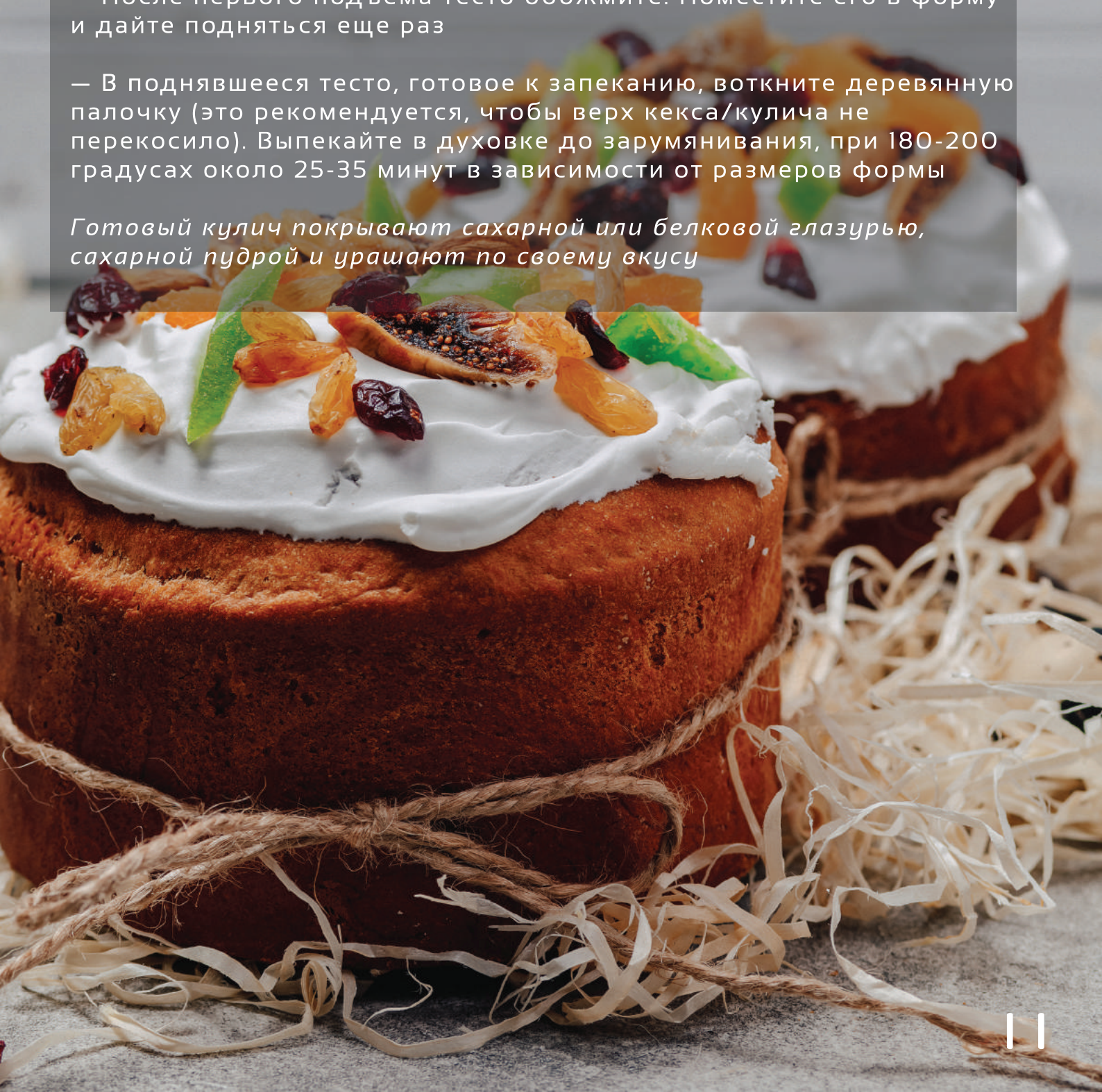
Корица — 1 ч. л.

Соль — 1 щепотка

Сахарная пудра

- Подготовьте муку, молоко, маргарин "для выпечки", дрожжи, сахар, яйца, изюм, соль. Можно добавить пряности по вкусу (ваниль/корицу)
- Соедините и перемешайте теплое молоко, размешанные яйца, сахар и размягченный маргарин
- Добавьте в муку сухие дрожжи, соль и пряности
- Замесите тесто, добавьте в него предварительно ошпаренный изюм. Укройте тесто от высыхания и поставьте в теплое место
- После первого подъема тесто обожмите. Поместите его в форму и дайте подняться еще раз
- В поднявшееся тесто, готовое к запеканию, воткните деревянную палочку (это рекомендуется, чтобы верх кекса/кулича не перекошило). Выпекайте в духовке до зарумянивания, при 180-200 градусах около 25-35 минут в зависимости от размеров формы

*Готовый кулич покрывают сахарной или белковой глазурью, сахарной пудрой и украшают по своему вкусу*



# МАЙСКИЕ ПРАЗДНИКИ

Готовим с шеф-поваром "ПРЯНОСТИ & РАДОСТИ" сочный шашлык с дымком из нежнейшей свинины. А к нему подаем традиционный березовый квас и пряный овощной салат. Любимые блюда и атмосфера настоящего Кавказа наполнят ваш отдых отличным настроением





Солнце с каждым днем светит ярче, а значит, можно смело открывать сезон отдыха на природе в компании семьи и друзей.

Специально для таких случаев предлагаем приготовить шашлык из свинины вместе с шеф-поваром ресторана “ПРЯНОСТИ & РАДОСТИ”.

Мы делимся видео-рецептом, а вам остается только повторить под чутким руководством и наслаждаться!

— Мясо нарезать квадратными кусками.

Добавить к мясу нарезанный полукольцами репчатый лук, соль, перец и растительное масло.

— Оставить мариноваться не менее 6 часов. Проще всего убрать на ночь в холодильник.

— Перед жаркой очистить мясо от лука, если его оставить, то он начнет гореть и испортит вкус шашлыка.

— Насадить маринованное мясо на шампур и обжарить на мангале до готовности.

— На доску для шашлыка выложить шашлык и нарезанные ингредиенты: лаваш, помидоры, огурцы и лук.

Свинина (шейка) - 1 кг  
Помидоры - 3 шт  
Огурцы - 3 шт  
Красный лук - 2 шт  
Лук репчатый - 2 шт  
Салатный лист - 200 г  
Соль - 1 гр  
Перец чёрный - 1 гр  
Раст. масло - 100 мл  
Лаваш (для сервировки)



Смотрите новый выпуск видео-рецепта в нашей группе ВКонтакте — [sdelano\\_tula](#)



**ПАРТНЕР ДАННОГО ВЫПУСКА И  
УЧАСТНИК ПРОГРАММЫ "СДЕЛАНО В  
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ" ООО "НИКА-М"**

ООО "Ника-М" занимается мясным производством с 2016 года. На сегодняшний день в компании работает 9 человек.

Основная производимая продукция — это мясо свинины и говядины. Продукция реализуется в розничные магазины: SPAR, Центральный, Фрунзенский, Южный рынки Тульской и Калужской областях.

Продукция ООО "Ника-М" обладает высоким качеством, является абсолютно натуральной!

**ПРЯНОСТИ  
& РАДОСТИ**  
РЕСТОРАН

# РЕСТОРАН “ПРЯНОСТИ & РАДОСТИ”

“В Тулу со своим самоваром не ездят, поэтому мы поехали со своим мангалом. А еще захватили тандыр, печь и меню с прописями — визитную карточку наших “Пряностей & Радостей”



Ресторан находится на берегу живописной набережной реки Упы.

Каждая деталь в интерьере, каждая «прописная» строчка в меню сделаны с любовью и искренним желанием удивить. Благородное дерево в отделке, обилие живых цветов, необычная подача блюд — чем не поводы для радости больших и маленьких гостей?

Второй этаж ресторана представляет собой большой банкетный зал с открытой кухней. Здесь расположен мангал, где готовятся сочные шашлыки с дымком из курицы, баранины или телятины. Это помещение может принять 250 гостей и отлично подойдет для проведения свадебных торжеств, дружеских вечеринок и корпоративных встреч. Из окон третьего этажа открывается чудесный вид на набережную и знаменитый музей оружия.

Стеллажи со сладостями и баночки с пряностями на полках создают атмосферу тепла и уюта, которая располагает к душевному отдыху и неспешному времяпрепровождению. Наличие собственного тандыра напоминает о детстве — ведь именно тогда домашний хлеб казался самым вкусным на свете. Ну а настоящая печь отправляет в мысленное путешествие в Средиземноморье, поскольку пицца из этой печи ничем не уступает пицце из солнечной Италии. В меню каждый гость найдет блюдо по вкусу: грузинские специалитеты по старинным рецептам, такие как «Суп Харчо», «Домашние соленья», «Хачапури по старинному рецепту»; авторские блюда от шеф-повара или же главные хиты европейской кухни.

Теперь Тула знаменита не только своими пряниками, но и нашими «Пряностями»...



Октябрьская 1Д



+7 (4872) 77-30-07



[ginza.ru/tula](http://ginza.ru/tula)



[pryanositula](https://www.instagram.com/pryanositula)



# Тульский березовый квас

Тульский березовый квас изготавливается без применения термофильных дрожжей, на специально приготовленных растительных заквасках или солоде. Это – непрозрачный пенящийся напиток с некоторым осадком, обусловленным особенностями используемого сырья, без посторонних включений, не свойственных продукту.

Березовый квас имеет свой мягкий, освежающий, гармоничный вкус, отличающий его от всех квасов, представленных сегодня на рынке. Он дает почувствовать живую, не утраченную связь с нашими историческими корнями и вековыми традициями.

В 2014 году на Тульской земле появился семейный проект – «Тульский березовый квас», который поставил своей целью возрождение древних русских традиций и производство уникального напитка. В августе 2017 года продукт вошел в гастрономическую карту Тульской области.

*Историки утверждают, что напиток, подобный современному квасу, на Земле пили еще 8000 лет назад*

Изготовление Березового кваса – трудоемкий процесс, который длится в течение всего года и состоит из множества этапов: сбора сока, подготовки сырья, сбраживания, промежуточного хранения сока, его соединения с растительными компонентами и окончательное сбраживание напитка. Готовится березовый квас по старинным семейным рецептам жителей Тульской области.



📍 ИП СУЛЕИН АЛЕКСАНДР НИКОЛАЕВИЧ

☎ +7 (960) 613-31-52

VK berezovi\_kvass

📷 tula\_bereza\_kvass

📷 kvass\_tula

# Зеленое Раздолье

В 2017 году компания успешно запустила направление по выращиванию огурца, салата и пряной зелени в собственных фермерских и промышленных теплицах.

Выращивание экологически чистых продуктов — наша основная задача!



## Экологичность

Продукты, выращенные на органических материалах гораздо полезнее и вкуснее тех, что получают путем применения регуляторов роста и прочих искусственных добавок. Мы стараемся свети к минимуму вмешательство человека в естественное развитие растений



## Польза

В натуральных продуктах больше витамина С, антиоксидантов, также различных микроэлементов: кальция, железа, магния, и других, очень важных для человеческого организма веществ



## Безопасность

Мы не используем гербициды, минеральные удобрения, антибиотики и прочие агрохимические препараты. Мы производим только экологически чистые, вкусные и натуральные продукты, полезные для человека

## Салаты и зелень, выращенные с любовью!



Тульская область,  
Дубенский район,  
село Воскресенское

Из Тулы 26 км. по дороге 70  
К-041, после въезда в село  
поворот налево на улицу  
Заводская, потом налево на  
улицу Октябрьская



+7 (925) 107-40-27



info@ecosalad.ru



ecosalad



ecosalad.ru



# ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД





# НОВГОРОДСКОЕ

**«Новгородское» — товарный знак Новгородской области, подтверждающий региональное происхождение продукта.**

Цель проекта — повысить узнаваемость и спрос на товары новгородских производителей, в том числе сувенирной продукции местных мастеров, реализуемые в торговых объектах на территории региона.

Этой весной представители регионов встретились за “круглым столом” и обсудили сотрудничество по проектам “Сделано в Тульской области” и “Покупай новгородское”.

Министерства промышленности и торговли подписали соглашение о совместном продвижении товаров.

*«Мы хотим, чтобы этот год был наполнен конкретными проектами, конкретными победами и достижениями. Мы увезем из Великого Новгорода конкретные проекты и, я уверен, что эта встреча положит начало последующим отраслевым встречам», – говорит Вячеслав Романов.*



×



**Александр Волков**

Ведущий мероприятий, бизнескоуч,  
руководитель компании E.D.M Group

24





# Известный тульский ведущий стал гостем апрельского номера “Рецепты СТО”

Александр Волков – внешне очень яркий и обаятельный, внутри свободный и зажигательный. О таком ведущем можно только мечтать, ведь каждый жест и каждое действие он делает со вкусом, задавая общее настроение празднику.

О себе пишет лаконично: «Профессиональный ведущий мероприятий различного типа и направления, участвовал в более 1000 проектах!».

Вы только представьте себе масштаб? А говорит это о том, что человек не боится экспериментов, готов работать каждый день и совершенствоваться. Он запросто окунается в работу с головой, доставая из себя только самые оригинальные и креативные стороны. Он не боится импровизировать, но всегда и во всем сохраняет легкость и качество.

Совмещает работу ведущего с должностью креативного директора агентства по организации деловых и развлекательных событий «EVENTORS». Этот человек однозначно знает толк в любом празднике и точно знает, как сделать его незабываемым.

В своей работе Александр Волков совмещает располагающую, лёгкую атмосферу мероприятия и высокий культурный уровень. Имеет индивидуальный и уникальный стиль, является одним из самых опытных и востребованных ведущих Москвы и города Тула. Подчеркивает свою уникальность и внешне, стараясь подобрать на праздник что-то ультрамодное, удобное, но в меру и со вкусом.



[alex\\_volkov\\_showman](#)



[wolfeventor](#)




+7 (910) 941 86 12




ГОТОВЬТЕ С ЛЮБОВЬЮ!  
ГОТОВЬТЕ ИЗ ТУЛЬСКИХ ПРОДУКТОВ!

 8 800 600 777 1

 мойбизнестула.рф

 info@mb71.ru

  sdelano\_tula

 sdelanotula