

Сегодня в Украине ТМ «Щедрий вечір» предлагает Вам настоящие голландские сыры: Гауда, Гауда с горчицей «Козацкий», Гауда с травами «Охотничий», Эдам и Маасдам.

Сыр ГАУДА «Щедрий вечір» – голландский твердый сыр из коровьего молока, имеет вид бруска с равномерно расположенными глазками овальной формы. Вкус сыра ярко выраженный, мягкий, кремовый.

Сыр Гауда с горчицей «Козацкий» – имеет приятный аромат и довольно мягкий изысканный вкус.

Сыр Гауда с травами «Охотничий» – продукт с оригинальным мягким пряным вкусом; его можно подавать как на сырной тарелке, так и добавлять в салаты, горячие блюда.



Сыр Эдам «Щедрий вечір» – голландский сыр из коровьего молока, имеет мягкий вкус. Прекрасно подходит как для завтрака, так и для «перекуса» в течение дня. Помимо этого, сыр Эдам – самая вкусная составляющая многих Ваших любимых блюд – макарон с сыром, запеченное мясо, салаты и другое.



Сыр Маасдам «Щедрий вечір» – голландский сыр высшего качества. Характерная особенность – большие глазки (дырки) диаметром 10-30 мм. Легко режется, имеет сладковатый, мягкий вкус. Отлично сочетается с легким вином и фруктами, используется для приготовления десертов и канапе.



Голландские сыры ТМ «Щедрий вечір»
подарят Вашим блюдам неповторимый вкус!

*Приятного аппетита
с ТМ «Щедрий вечір!»*



Контактная информация:
03026, Украина, Киев, ул. Краснознаменная, 169
Тел./факс: +38(044) 524 43 82; +38(044)525 81 67
e-mail: office@a-argo.kiev.ua



Добрим людям на здоров'я!

Произведенное из молока наивысшего качества, **масло «Щедрий вечер»** сохраняет частичку души наших маслоделов.

Масло «Щедрий вечер» – идеальная основа для бутербродов, сэндвичей и тостов; подходит для заправки вареников и пельменей, каш и пюре; тушения мяса и овощей; приготовления гарниров и соусов; а также выпечки.

С маслом «Щедрий вечер» каждая семья имеет возможность ощутить великолепный вкус и превосходное качество настоящего сливочного масла!



ФОРШМАК



Филе сельди (слабосоленое) - 250-300 г,
сливочное масло «Щедрий вечер» - 100 г,
лук репчатый - 1 шт, яблоко - 1-2 шт,
плавленый сырок - 100 г (1 пачка),
1 ломтик белого хлеба без корок,
зелень петрушки, укропа,
листья салата, молотый перец.

Филе сельди нарезать кусочками. Яблоко, лук и сырок нарезать кубиками. Зелень вымыть, обсушить и крупно нарезать. Хлеб замочить в небольшом количестве воды и оставить до набухания. Набухший хлеб хорошо отжать. Размешанное сливочное масло вместе со всеми вышеперечисленными компонентами пропустить через мясорубку или измельчить в блендере до однородной массы.

Подавать форшмак можно на тостах или выложить на блюдо, красиво украсив листьями салата.

БЛИННЫЙ ТОРТ С СЕМГОЙ



Для блинов: молоко - 1 л, сахар - 1 ст.л, соль - 1 ч.л,
яйца - 3 шт, мука - 400 г, икра красная - 100 г,
сливочно-растительный продукт «Щедрий вечер» Люкс - 100 г.
Для начинки: семга или форель слабосоленая - 200 г,
сыр твердый Гауда «Щедрий вечер» - 200-250 г,
сметана - 1-1,5 ст. л., зелень укропа.

Для блинов: смешать теплое молоко, взбитые с солью и сахаром яйца, муку и сливочно-растительный продукт «Щедрий вечер» Люкс. Испечь блины, остудить.

Для начинки: сыр твердый Гауда «Щедрий вечер» натереть на мелкой терке, соединить со сметаной и перемешать. Семгу нарезать тонкими полосками. Укроп крупно порубить.

Блин смазать начинкой, посыпать укропом и уложить ломтики рыбы. Сверху положить следующий блин, таким образом собрать торт. Верхний блин смазать начинкой, украсить красной икрой по Вашему желанию. Готовый торт убрать в холодильник и дать немного настояться.

ЗАКУСКА СЫРНАЯ

Сыр твердый Гауда «Козацкий» - 200 г,
сливочно-растительный продукт «Щедрий вечер» Вдали - 200 г,
чеснок - 2 дольки,
оливки - 1 баночка,
крабовые палочки - 1 упаковка,
зелень для украшения.



Сыр твердый Гауда «Козацкий» «Щедрий вечер» и холодный сливочно-растительный продукт «Щедрий вечер» Вдали натереть на крупной терке. Чеснок пропустить через чесноковывжималку. Перемешать до однородной массы, из которой сделать небольшие шарики. Каждый шарик размять так, чтобы получились лепешки. В центр лепешки положить оливку и соединить края. Натертые крабовые палочки выложить на тарелку и обвалять в них готовые шарики.

Подавать на блюде, красиво украсив зеленью.

ШОКОЛАДНЫЕ РОЗОЧКИ

Для светлого теста: сливочно-растительный продукт «Щедрий вечер» Родинный - 300 г,
мука - 3 ст., сметана - 3/4 ст.,
разрыхлитель - 1-1,5 ч. л.
Для шоколадного теста:
растительно-сливочный продукт «Щедрий вечер» Шоколадна - 100 г,
сахар - 1 ст., мука - 1 ст., корица,
какао - 2 ст. л., грецкие орехи - 2 ст. л.



Для светлого теста: порубить сливочно-растительный продукт «Щедрий вечер» Родинный с мукой до получения крошки. Сметану смешать с разрыхлителем, добавить в мучную крошку и замесить тесто. Тесто скатать в шар и убрать в холодильник на 40 мин.

Для шоколадного теста: орехи измельчить в блендере. Растительно-сливочный продукт «Щедрий вечер» Шоколадна порубить с мукой, добавить сахар, какао, измельченные орехи, корицу и замесить тесто (в виде мучнистой крошки).

Охлажденное светлое тесто разделить на 4 части, раскатать в тонкий пласт. Посыпать всю поверхность пласта шоколадным тестом и аккуратно свернуть в рулетик. Получившийся рулет нарезать поперек на небольшие рулетики толщиной ~1 см. Выпекать ~10-15 минут при температуре ~180-190°C.