

# СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

специальное лимитированное издание

## ВОЛЖСКИЙ ПОСАД

Натурально, с заботой



# ВОЛЖСКИЙ ПОСАД

Мы собрали в этом пока небольшом сборнике рецепты блюд от популярных шеф-поваров и блогеров-кулинаров, чтобы вы смогли приготовить их на собственных кухнях.

В каждом рецепте использованы соки и нектары «Волжский посад». И мы надеемся, что ассортимент линейки нашей продукции, а также вкусные идеи из этого буклета вдохновят вас на кулинарные свершения и, возможно, на изобретение своего уникального фирменного блюда!

Все рецепты подобраны так, чтобы передать идею торговой марки «Волжский посад»: **Натурально, с заботой!**

**Заботьтесь о себе и своих близких с натуральной продукцией «Волжский посад», а мы позаботимся о вас!**



Все рецепты тут!



## ОГЛАВЛЕНИЕ

### ● Супы и горячие блюда

Говядина в сладком яблочном соусе от Даниэля Хоменок..... 3

Зимний томатный суп с яйцом пашот и зеленым маслом..... 4

Лучшие свиные ребрышки в необычном яблочном маринаде от Ильи Лазерсона..... 6

### ● Десерты и напитки

Зефирки-маршмелоу на вкусный подарок от Шефа Дмитрия..... 8

Три быстрых десерта от Анастасии Монаховой..... 10

Безалкогольный глинтвейн на яблочном соке... 11



Канал блогера  
в телеграм

## ГОВЯДИНА В СЛАДКОМ ЯБЛОЧНОМ СОУСЕ ОТ ДАНИЭЛЯ ХОМЕНОК



Супы и горячие блюда

Сок яблочный «Волжский Посад»..... 250 мл  
Говядина..... 400 г  
Лук репчатый..... 2 шт.  
Чернослив..... 12 шт.

Курага..... 120 г  
Перец болгарский (желтый, зеленый, красный)..... по 1 шт.  
Яблоко..... 2 шт.  
Сливочное масло..... 50 г

Петрушка..... 25 г  
Базилик  
Морская соль  
Черный перец

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- ➔ Замочить курагу и чернослив, слить воду и нарезать сухофрукты на кусочки. Нарезать соломкой перец и яблоки, а репчатый лук нарезать помельче.
- ➔ Промыть говядину, убрать остатки влаги салфеткой и нарезать на средние полоски, посолить и поперчить по вкусу.
- ➔ В сковороде разогреть масло, выложить мясо и обжарить 3 минуты, после добавить лук и жарить еще 3—4 минуты до золотистого цвета.
- ➔ Выложить в сковороду подготовленные сухофрукты, яблоки и перец, посыпать нашинкованной петрушкой, залить яблочным соком, накрыть крышкой и тушить около 30 минут. Снять крышку и готовить еще около 5 минут.
- ➔ Выложить на тарелку рис, говядину в яблочном соусе, добавить пару листочков базилика и подать к столу!

# ЗИМНИЙ ТОМАТНЫЙ СУП С ЯЙЦОМ ПАШОТ И ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ



Супы и горячие блюда

Томатный сок «Волжский Посад»..... 1 л	Яйцо..... 1 шт.	Творожный сыр
Лук красный..... 60 г	Куриный бульон..... 300 г	Сливки
Чеснок..... 25 г	Сельдерей..... 100 г	Трюфельное масло
Томаты..... 350 г	Чиабатта..... 150 г	Соль
Перец болгарский..... 200 г	Уксус..... 1 ст. л.	Черенки от зелени..... 1 часть
		Масло растительное..... 2 части

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- ➔ Нарезать лук и чеснок, выложить в кастрюлю с добавлением оливкового масла и пассировать до мягкости.
- ➔ В произвольном порядке нарезать томаты и добавить в кастрюлю. Добавить щепотку соли и тушить до размягчения томатов. После добавить куриный бульон, томатный сок и довести до кипения. Оставить на небольшом огне на 25 минут, выпаривая лишнюю влагу.
- ➔ Полученную массу пробить блендером и отцедить на мелком сите. Вернуть на плиту, добавить мякоть чиабатты (без корок), варить еще 5 минут, снова пробить массу блендером. Посолить по вкусу.
- ➔ Параллельно отварить яйцо пашот: в небольшой кастрюле довести до кипения воду с 1 ст. л. уксуса, затем убавить огонь до минимального. Вылить яйцо на сито, чтобы избавиться от лишней жидкости. Ложкой размешать воду в кастрюле, чтобы образовался водоворот и аккуратно опустить в нее яйцо. Варить в течение 2—3 минут.
- ➔ Сладкий перец запечь в течение 15 минут в духовке, очистить от кожуры и нарезать мелкими кубиками.
- ➔ Ломтик чиабатты смазать с двух сторон оливковым маслом при помощи кисти и обжарить на гриле до хрустящей корочки, после натереть чесноком.
- ➔ Приготовить мусс: творожный сыр, сливки, трюфельное масло и щепотку соли взбить венчиком до состояния сметаны.
- ➔ В сотейник налить масло и положить черенки от выбранной зелени (кроме кинзы, так как в ее черенках почти нет аромата и вкуса), прогреть все до 80°.
- ➔ Масло с зеленью измельчить в блендере до однородной массы, процедить через мелкое сито или марлю.
- ➔ В порционную тарелку налить суп-пюре, выложить ломтик чиабатты, поверх нее — ложку мусса, нарезанный и заправленный маслом сладкий печеный перец. Украсить зеленым маслом и свежей зеленью.

# 3 ЛУЧШИЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В НЕОБЫЧНОМ ЯБЛОЧНОМ МАРИНАДЕ ОТ ИЛЬИ ЛАЗЕРСОНА



Канал блогера  
в телеграм



Простой рецепт свиных ребрышек с необычным маринадом из яблочного сока и специй, которые сделают мясо мягким, сочным и ароматным!

Сок яблочный «Волжский Посад»..... 1 ст.	Сладкая паприка..... 1 ч. л.	Кориандр молотый..... 1/3 ч. л.
Свиные ребра..... 0,7 кг	Тростниковый сахар..... 2 ч. л.	Перец кайенский..... 1/3 ч. л.
Перец черный..... 1/2 ч. л.	Соль..... 1/2 ч. л.	Чеснок сухой..... 1/2 ч. л.
	Розмарин (растереть)..... 1/3 ч. л.	

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- ➔ При необходимости ребрышки зачистить от пленок, разрезать вдоль реберного полотна на 2 части, подготовить емкость для маринования.
- ➔ В емкость для маринования влить яблочный сок «Волжский посад».
- ➔ Ребрышки погрузить в маринад, накрыть пищевой пленкой и оставить на 1 час при комнатной температуре, и еще на 3 часа убрать в холодильник.
- ➔ Смешать в отдельной емкости все сухие специи, сахар и соль.
- ➔ Ребрышки вынуть из сока, выложить на пергамент, натереть со всех сторон смесью специй, сахара и соли. Сверху при помощи кисточки или руками смазать ребрышки яблочным соком. Пергамент плотно завернуть.
- ➔ Духовку разогреть до 130°. Томить ребрышки минимум 1,5 часа до мягкости (обязательно проверить!).
- ➔ Ребрышки вынуть из духовки. Убрать пергамент. Сохранить выделившийся сок.
- ➔ Духовку нагреть на режиме «конвекция + гриль» до 240°.
- ➔ Оставшийся от маринада яблочный сок перелить в сотейник, довести до кипения, снять пену и выпарить на небольшом огне до состояния сиропа. Влить сок от ребрышек и снова выпарить до состояния сиропа.
- ➔ Ребрышки выложить на противень, обмазать получившимся соусом, поставить в разогретую духовку на 3-5 минут до образования карамельной корочки.
- ➔ Выложить ребрышки на блюдо для подачи.

# ЗЕФИРКИ-МАРШМЕЛОУ НА ВКУСНЫЙ ПОДАРОК ОТ ШЕФА ДМИТРИЯ



Сообщество  
блогера  
Вконтакте



Нектар «Волжский посад» из яблока,  
вишни и черноплодной рябины..... 120 мл  
Сахар..... 220 г

Желатин быстрорастворимый..... 10 г  
Лимонная кислота..... 1/3 ч. л.  
Крахмал кукурузный

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- ➔ Желатин залить половиной нектара «Волжский посад» из яблока, вишни и черноплодной рябины в посуде, подходящей для использования в микроволновой печи, оставить на 5 минут.
- ➔ В сотейник высыпать сахар, влить остаток нектара и лимонную кислоту. Поставить на средний огонь.
- ➔ В микроволновую печь поставить емкость с желатином на 10 секунд.
- ➔ В сотейнике довести сахар и нектар до кипения, проварить 1 минуту и влить тонкой струйкой желатин. Взбить миксером на высокой скорости до пышной густой массы. На это уйдет около 10 минут.
- ➔ Силиконовую форму (20x20 см) смазать растительным маслом, выложить получившуюся массу, разровнять и убрать в холодильник до застывания минимум на 3 часа.
- ➔ Вынуть маршмеллоу из холодильника, переложить на доску, присыпанную крахмалом, нарезать на квадраты или другие формы. Сверху также присыпать крахмалом, лишний крахмал стряхнуть.



# 5

## ТРИ БЫСТРЫХ ДЕСЕРТА ОТ АНАСТАСИИ МОНАХОВОЙ



Канал блогера  
в телеграм



Десерты и напитки

- Свежие фрукты и ягоды
- Сок яблочный «Волжский посад»
- Нектар «Волжский посад» из яблока, вишни и черноплодной рябины
- Нектар «Волжский посад» из апельсина и манго
- Нектар «Волжский посад» из яблока и персика
- Для украшения: апельсин, листочки мяты
- Мороженое

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Фруктовый лёд

Любимые фрукты или ягоды очистить, нарезать, переложить в формы для мороженого, залить часть яблочным соком «Волжский посад» и часть — нектаром «Волжский посад» из яблока, вишни и черноплодной рябины. Через 2—3 часа яркий фруктовый лёд готов!

Манговое  
фраппе

В блендере измельчить лёд, добавить нектар «Волжский посад» из апельсина и манго, перемешать. Перелить в высокий бокал, украсить долькой апельсина.

Микс-  
шейк

В высоком бокале смешать яблочно-персиковый нектар «Волжский посад» и несколько шариков сливочного мороженого. Подавать сразу!

# 6

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ГЛИНТВЕЙ НА ЯБЛОЧНОМ СОКЕ



Десерты и напитки

- Сок яблочный «Волжский посад»..... 1 л
- Бадьян..... 5 звездочек
- Гвоздика..... 4 бутона

- Корица..... 1 палочка
- Мёд..... 1 ст. л.
- Щепотка молотой корицы
- Щепотка аниса

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

➔ В кастрюлю сложить все специи и залить яблочным соком «Волжский посад». На медленном огне довести смесь до кипения и оставить томиться на 7—10 минут.

➔ Дать напитку настояться в течение 20 минут для получения красивого оттенка, а затем разлить по бокалам.



ООО Фирма «Нектар» — один из крупнейших российских производителей соков и соковой продукции с 1991 года. Компания «Нектар» объединяет вокруг себя целую группу компаний и развивает не только направление производства соковой продукции, но и направления растениеводства, садоводства, производства сырья, свежих фруктов, ягоды и овощей.

Компания «Нектар» — это современные технологии и оборудование для производства качественной востребованной продукции, тщательный контроль всех процессов на каждом этапе производства: от сырья до поставки продукции конечным потребителям и замеров уровня удовлетворенности покупателей.

На сегодняшний день ООО Фирма «Нектар» осуществляет производство продукции под брендами «Волжский Посад», «Вкусника», «ИвануЧ».

**ИВАНУЧ**

**ВОЛЖСКИЙ  
ПОСАД**

**ВКУСНИКА**

Россия, 443022, г. Самара, пр. Мальцева, 9.  
+7 (846) 973-59-11, +7 (846) 955-20-81.



[volzhskiyposad.ru](http://volzhskiyposad.ru)



[nektar-samara.ru](http://nektar-samara.ru)