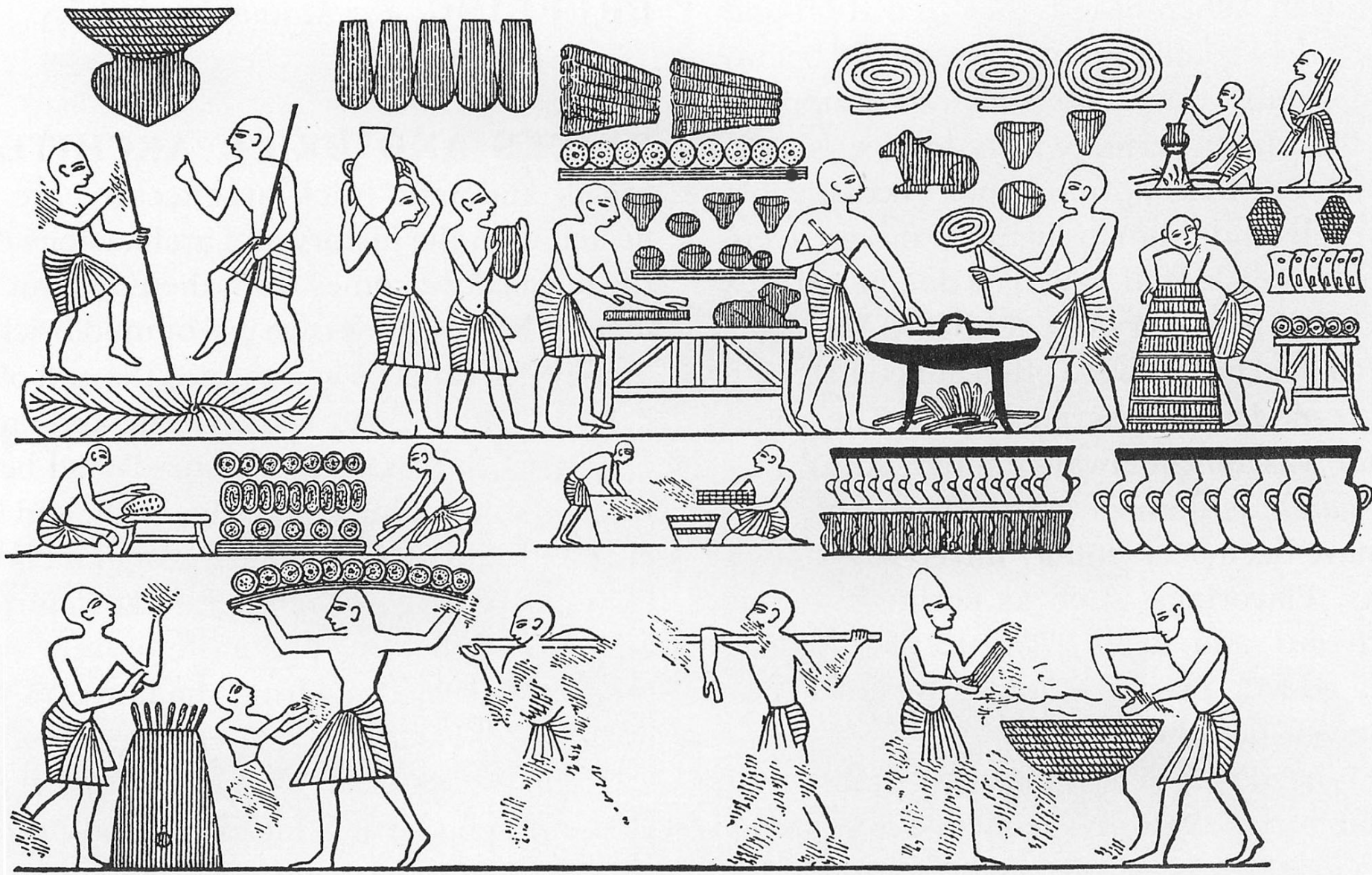
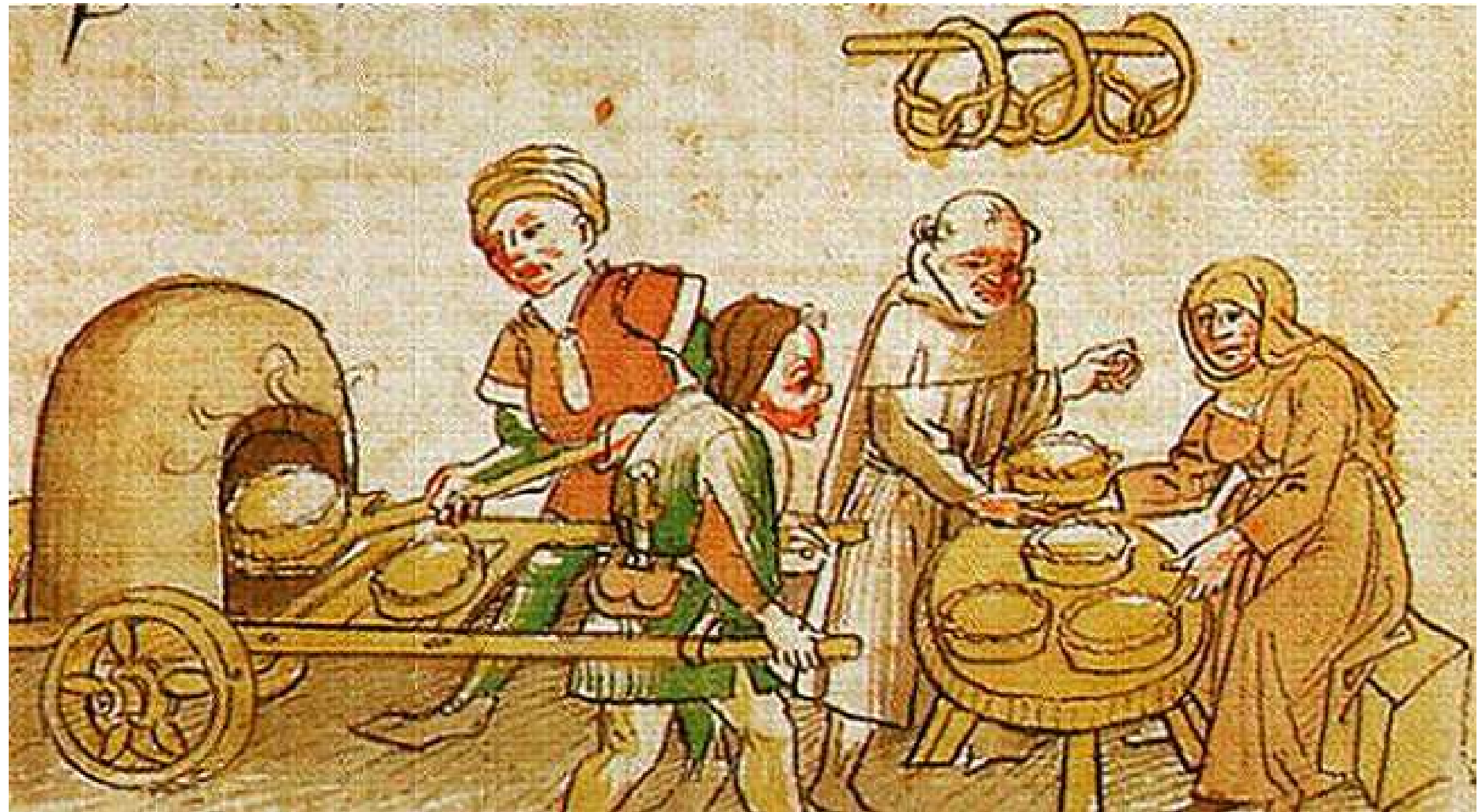


Хлеб в культуре современного мегаполиса





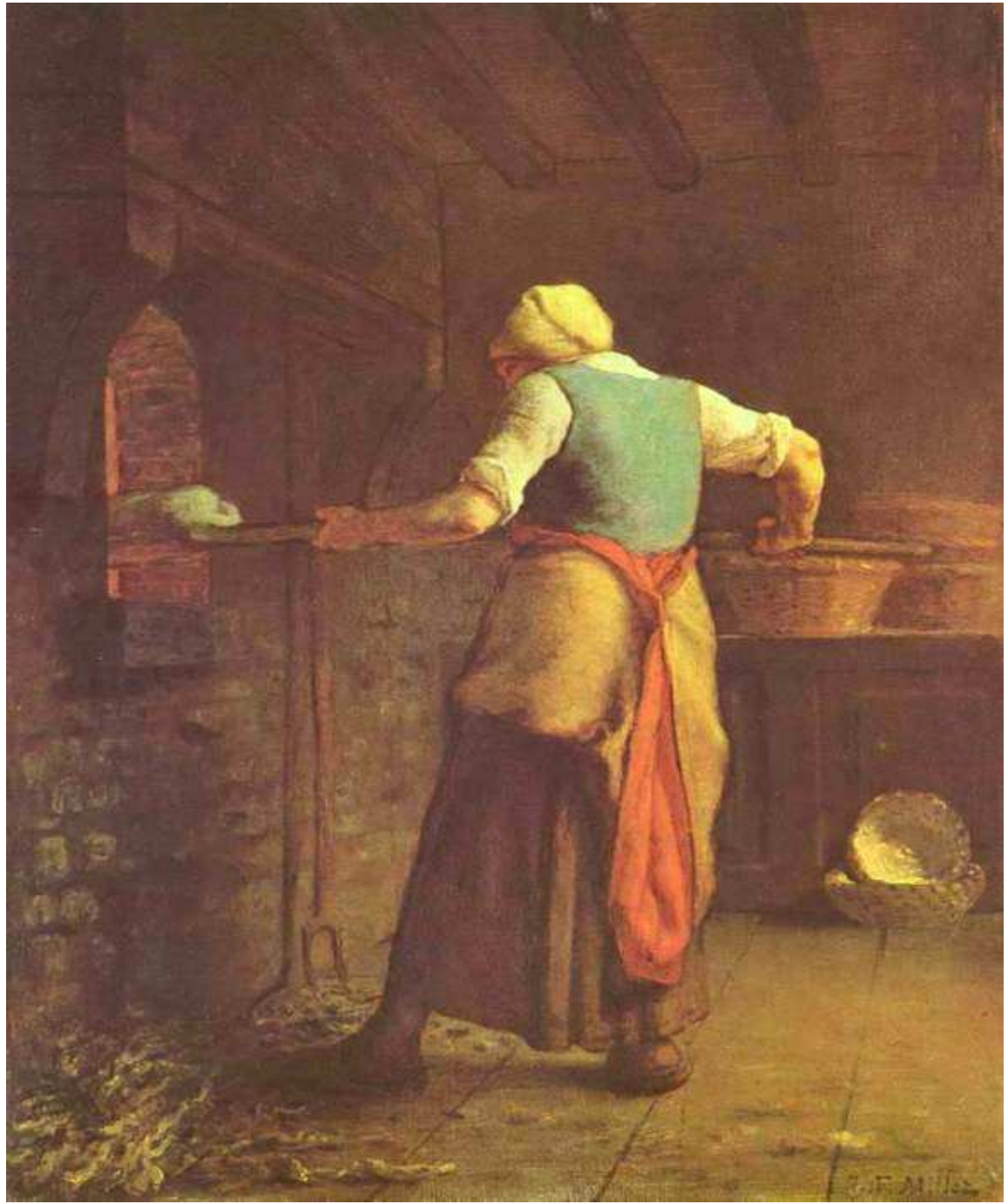


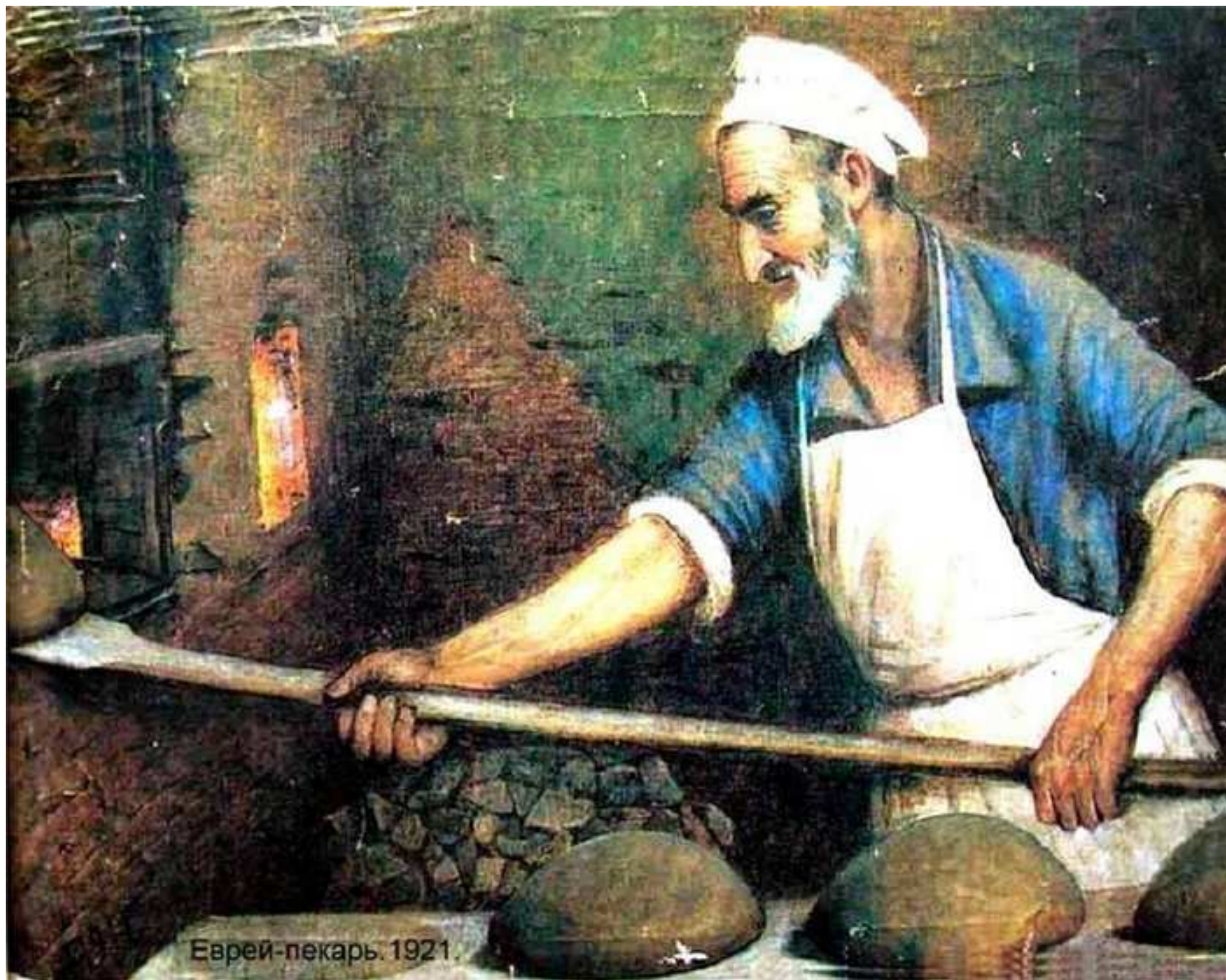




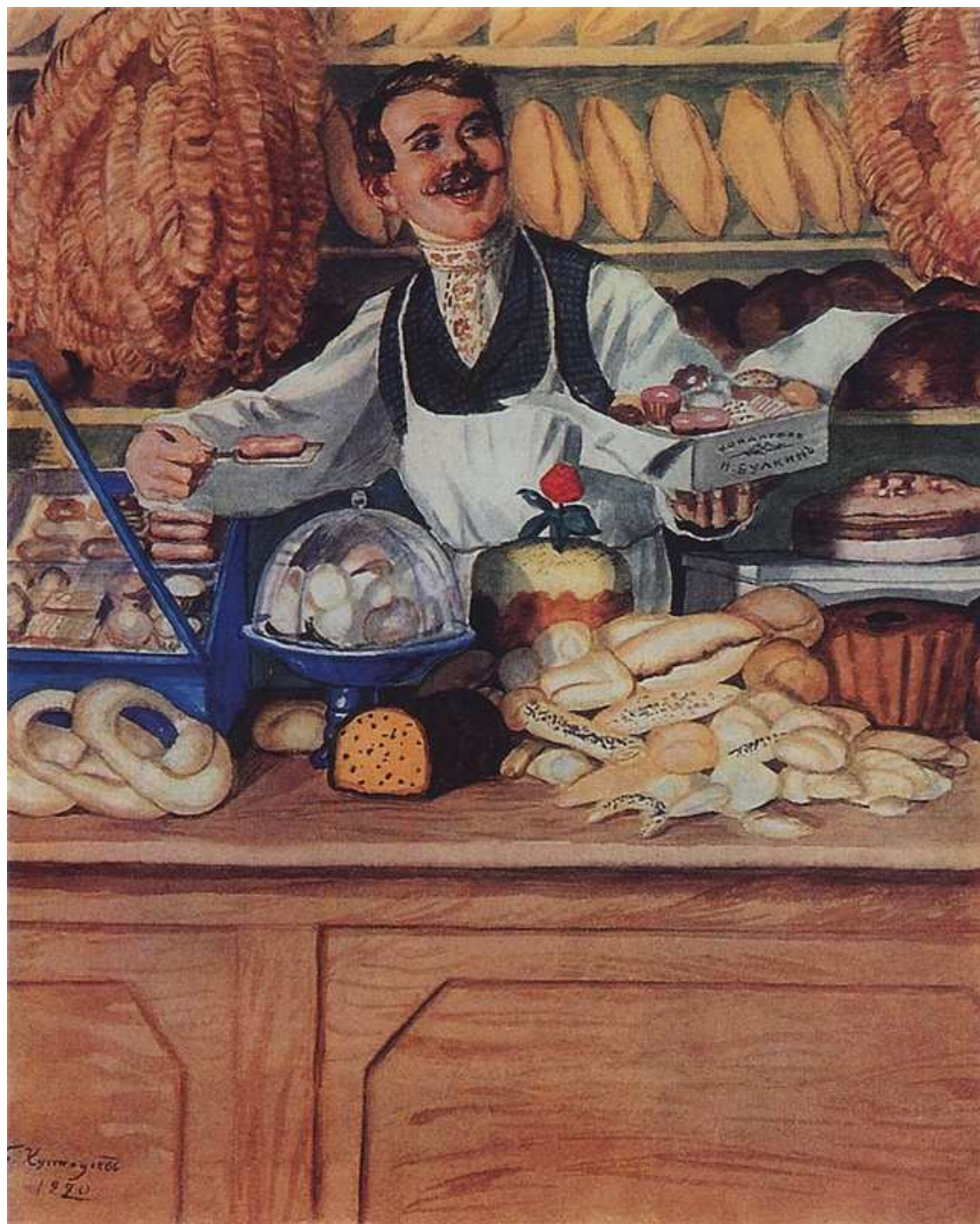




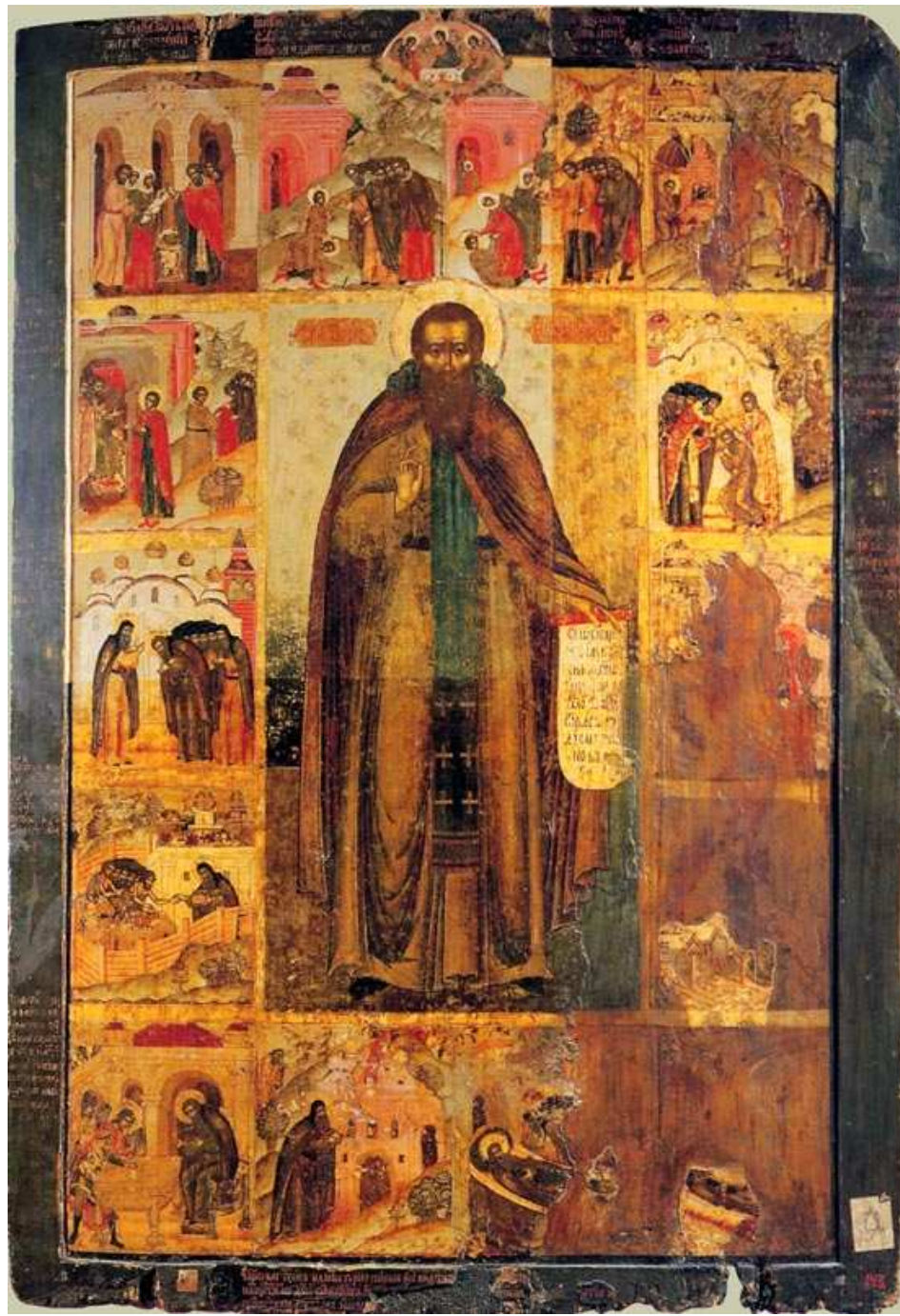




Еврей-пекарь. 1921.



Кырмагыс
1920

























афиша Еда



4 607004 031229
ЯНВАРЬ-ФЕВРАЛЬ 2011

№10 (2)
Ежемесячный журнал
о еде, вине и гастрономическом путешествии
ESARO

6

обедов за тридцать минут,
а также жиды и заливные, новая
жизнь перловки и стопроцентный
фей в роли скороводки

Первый
свежий
журнал
о еде



Рыбаки и их чувство снега и льда



Главный ресторатор Ростов Кириллин



Все составленные уличка
гармансу — самое
популярное десерт в мире

Фарш
и гречка
рыба
и жиды
и на тарелке



Рыбные
заливки, или
из Рибера-
дель-Дуро

КОЛОСКИ КЛОБ и С ЧЕМ ИТО ЕДИТ

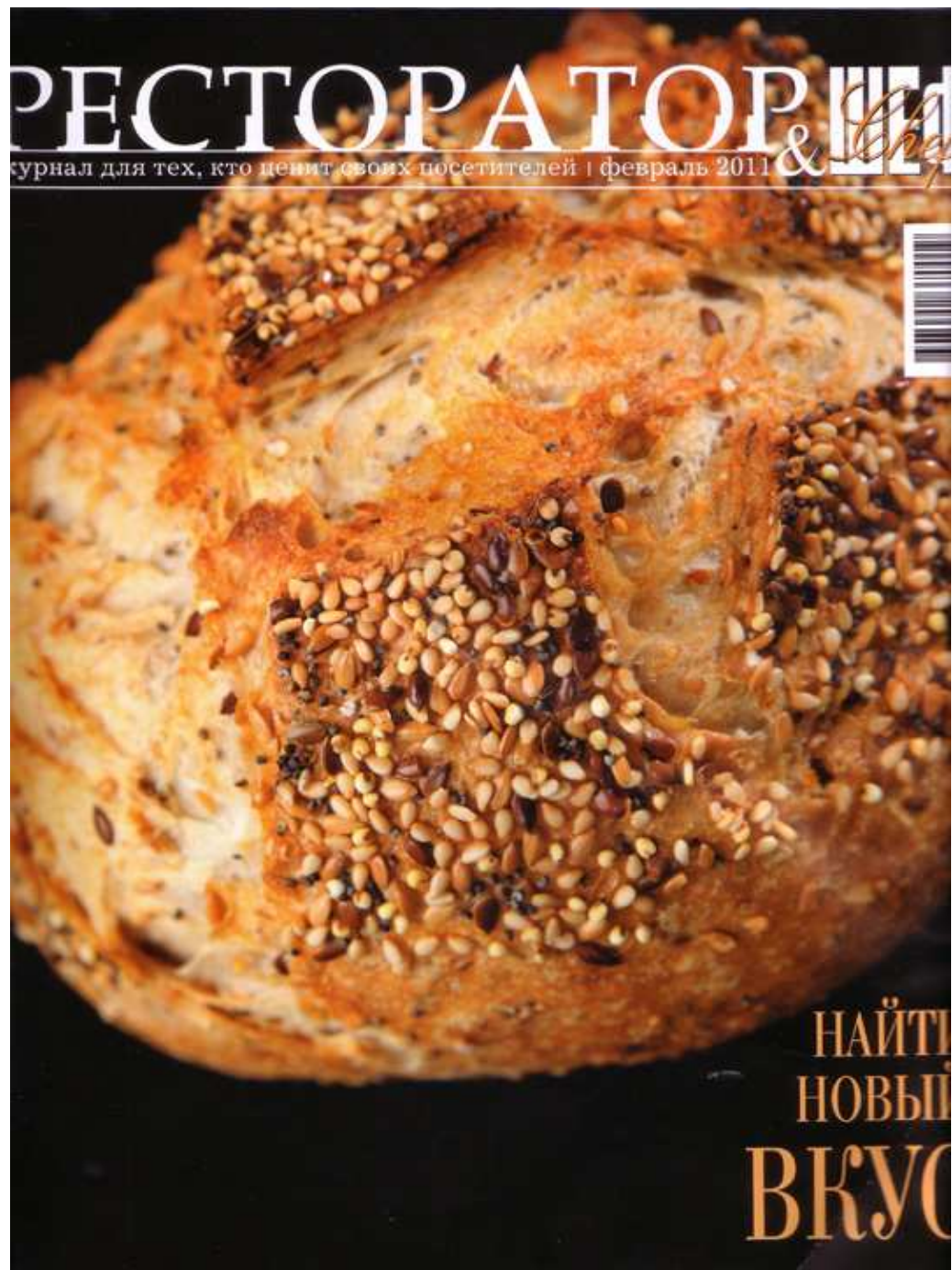
Евреи с лопатами: фермерское чудо Израиля
Диеты: как под Лениным чистят
Зимняя рыбалка: как разговаривать с водяным
Путеводитель по съедобному Бангкоку

Мастер-класс Масимилиано Монтирози: печенье по-венециански



РЕСТОРАТОР & Шеф

журнал для тех, кто ценит своих посетителей | февраль 2011



НАЙТИ
НОВЫЕ
ВКУС

Хлеб

В печении хлеба — пан или пропал. Когда он плох — то плох совсем, когда хорош — от него невозможно оторваться настолько, что забываешь обо всей предстоящей смене блюд. По просьбе журнала «Афиша-Еда» пекари из московского кафе «Булочка» приготовили шесть видов домашнего хлеба, от воздушной французской бриوش до большого серого каравая, объяснив, как надо заквашивать, замешивать и выпекать тесто, чтобы мякиш вышел пыльным, а корка — не слишком сухой.



Главный пекарь «Булочки» Алексей Дуболюбов, старший пекарь Евгений Терехин и замешиватель для ресторана Анна Шукайлова — в процессе приготовления хлеба.



Lippe
2011





H. G. ...

H. G. ...



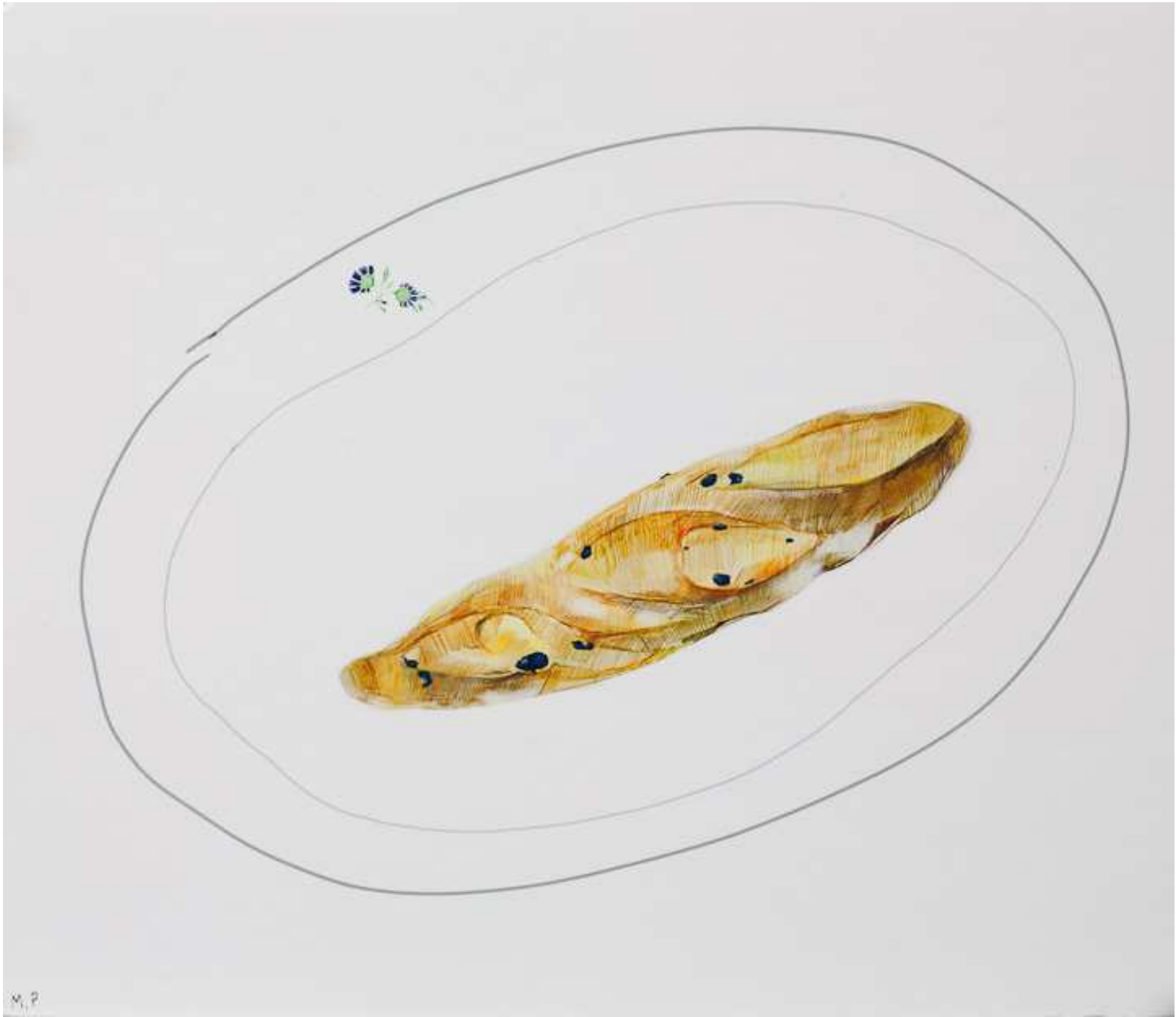
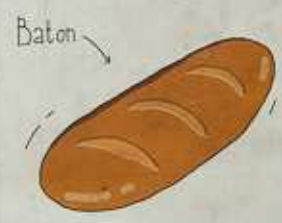


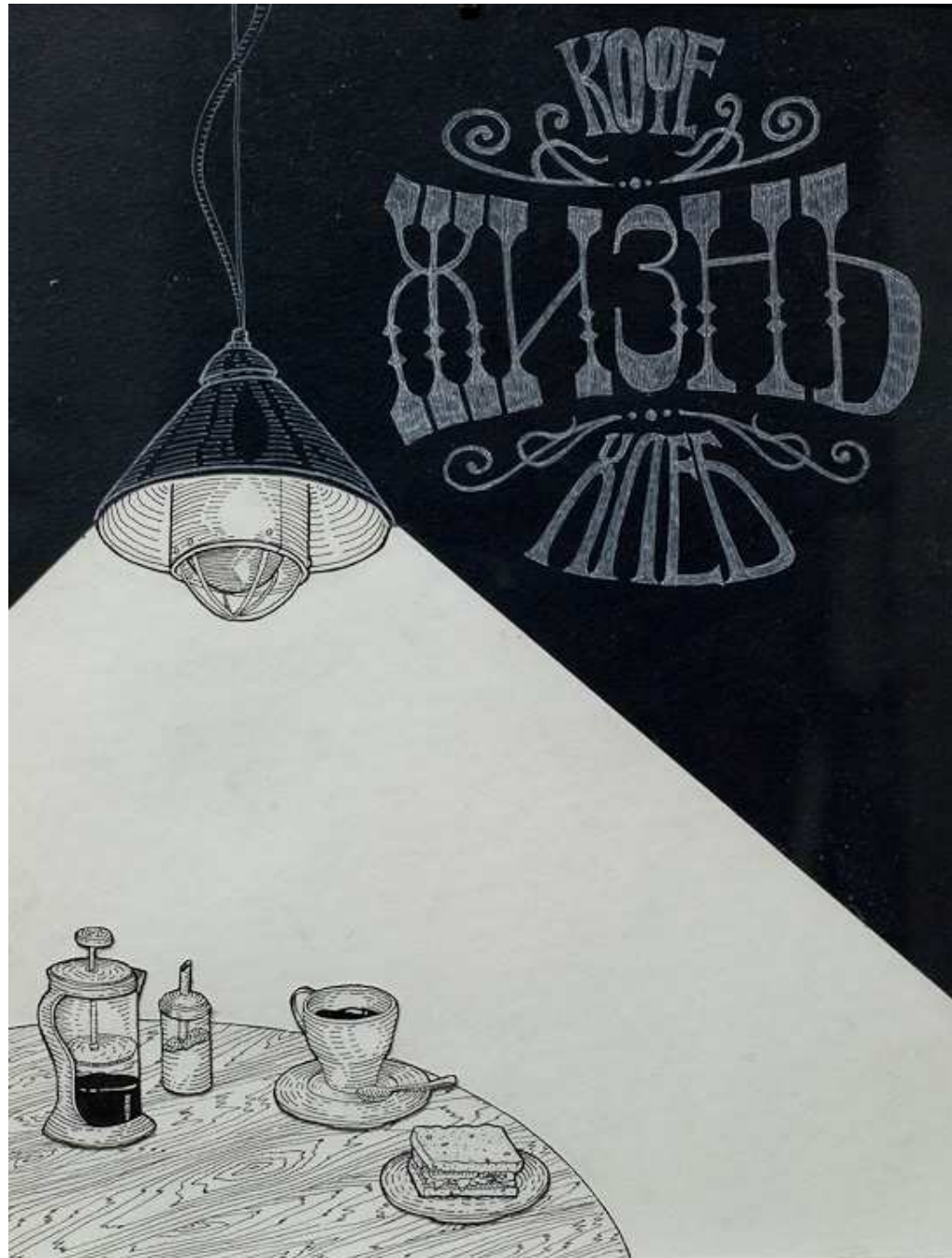




fig. 2



is for
Bread















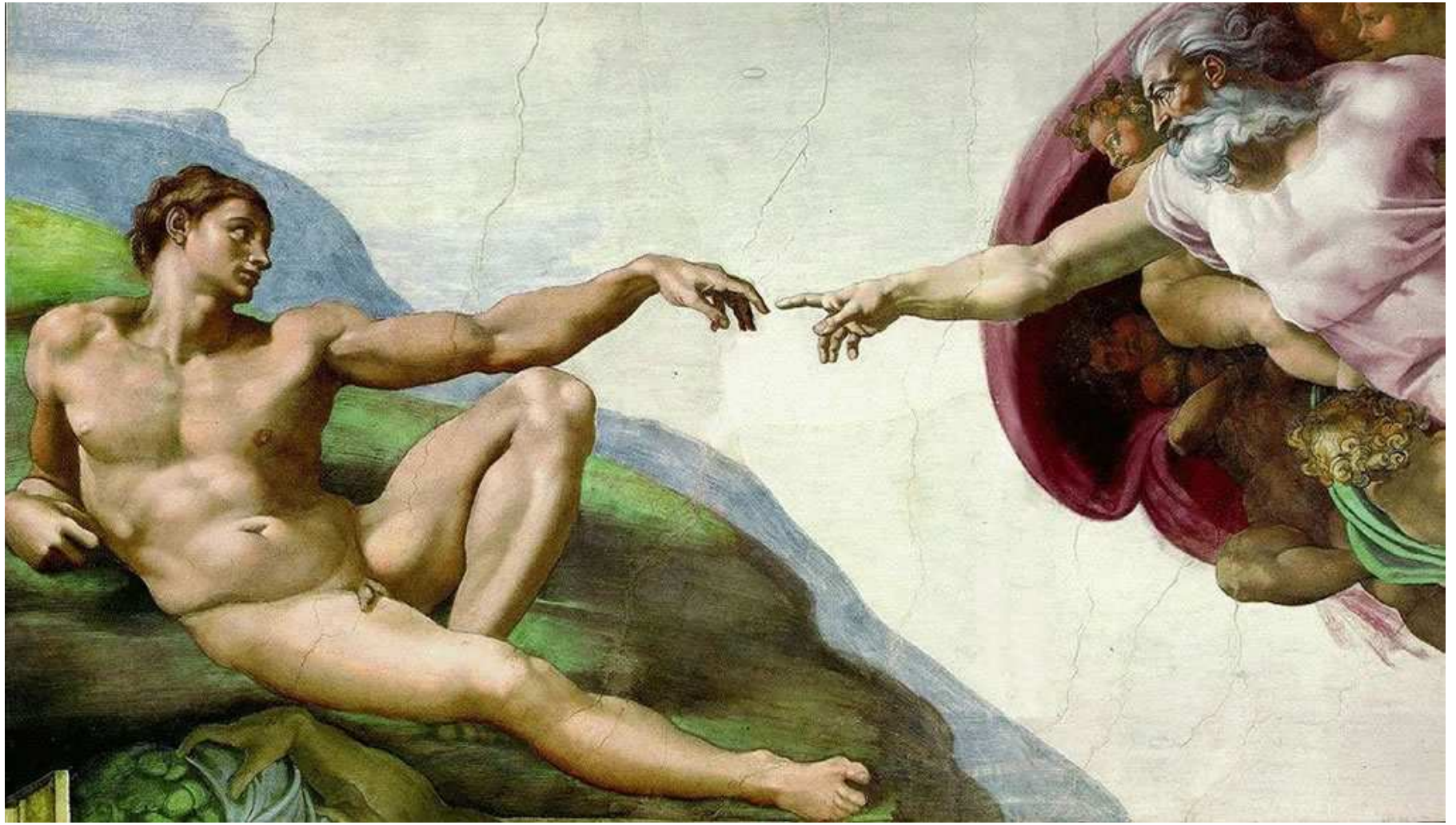








































БУЛКА

www.bulka-bakery.ru

Представляет

Булкины рецепты



Вкусно, быстро и полезно!

Иллюстрации: Андрей Машанов

Сэндвич с лососем



Хлеб
«5 злаков»



Лосось слабосоленый



Смешать

Самочный сыр

Соус

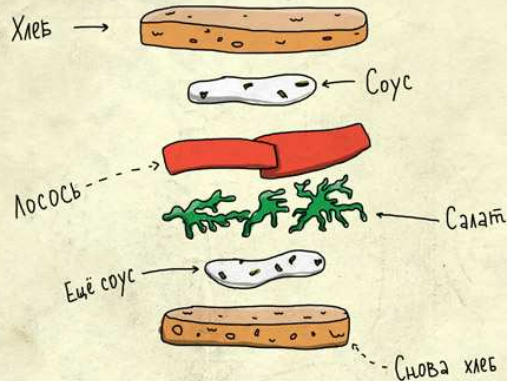
Зелень
(петрушка, укроп,
лук шнит, кинза)

Смешать



Салатный лист
Фриссе
(можно заменить на
Латук или Айсберг)

СБОРКА



Сытный
и очень
полезный
ЛАНЧ!



Р печенье Ржаное

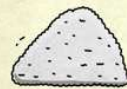
Прекрасно
заряжает
энергией



320 гр. ржаной
муки



Яйца



70 гр. сахара
(песка)



8 гр. соды
питьевой



50 гр. сметаны
(20% жирности)



50 гр. сливочного
масла

170°

Температура
отпекания



Время отпекания:
15 минут

Приготовление

- 1) Перемешайте муку с содой;
- 2) В отдельной миске смешать все остальное и вылить в муку;
- 3) Замесить крутое тесто.
- 4) Раскатать тесто на 4-5 мм толщиной. Полностью смазать перебитым яйцом. Вырезать печенье выемкой;
- 5) Поставить в духовку.

Рекомендуем
к завтраку

подавать
с молоком



Р печенье Ржаное

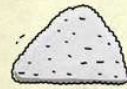
Прекрасно
заряжает
энергией



320 гр. ржаной
муки



Яйца



70 гр. сахара
(песка)



8 гр. соды
питьевой



50 гр. сметаны
(20% жирности)



50 гр. сливочного
масла

170°

Температура
отпекания



Время отпекания:
15 минут

Приготовление

- 1) Перемешайте муку с содой;
- 2) В отдельной миске смешать все остальное и вылить в муку;
- 3) Замесить крутое тесто.
- 4) Раскатать тесто на 4-5 мм толщиной. Полностью смазать перебитым яйцом. Вырезать печенье выемкой;
- 5) Поставить в духовку.

Рекомендуем
к завтраку

подавать
с молоком



