

ПРИЛОЖЕНИЕ К ЖУРНАЛУ

первый стол

искусство жить и работать в аптеке

**Грибы
лучше есть...
или грибные рецепты**



Грибы в нашей жизни

При слове «гриб» у всех возникают разные ассоциации, кто-то сразу вспоминает милые глазу опушки леса, укромно прячущие подосиновики и боровики, другим же на ум приходят грибы менее привлекательные... Не секрет, что на нашей планете существуют грибы в различных формах – те которые едим мы, и те которые едят нас, существуют грибы ядовитые, а есть и те, о которых идет целительная слава. Стоит отметить, что грибы живут на Земле во много раз дольше человечества, и одного этого факта достаточно, чтобы уделять грибам должное внимание.

Съедобные грибы на столе – это масса положительных эмоций. Грибы даже в небольшом количестве делают любое блюдо вкуснее. Некоторые считают, что в нашем питании грибы играют роль морепродуктов – устриц и мидий. В странах, имеющих выход к теплым морям, традиционно едят много морепродуктов, и у жителей нет проблем из-за недостатка цинка, потому что лучший его источник – моллюски. Для нас источником цинка с не меньшим успехом могут стать грибы. Кстати, в ресторане где-нибудь на французской Ривьере настоящие «русские грибы» из леса – такая же роскошь и экзотика, как у нас устрицы.

Несъедобные грибы, особенно, те, которые становятся причиной грибковых заболеваний стоп и ногтей – вызывают эмоции обратного характера. Но, не стоит расстраиваться, успешно справиться с инфекцией поможет препарат **ТЕРМИКОН®**.



ТЕРМИКОН® – единственный российский тербинафин, производимый в трех формах выпуска: спрей, крем и таблетки.

- Три формы **ТЕРМИКОНа** позволяют подобрать оптимальный вариант лечения для каждого пациента в зависимости от локализации грибкового поражения, его распространенности, формы и степени тяжести.
- **ТЕРМИКОН®** спрей – для обширных участков кожи; поражений крупных складок, особенно у тучных пациентов; очагов микоза с мокнущей поверхностью.
- **ТЕРМИКОН®** крем – для поражений кожи, ограниченных по площади, а также очагов микоза, сопровождающихся сухостью, шелушением и трещинами.
- **ТЕРМИКОН®** таблетки – применяются при поражении ногтевых пластинок стоп и кистей; грибковых заболеваниях волосистой части головы, а также для лечения распространенных и/или труднодоступных для самостоятельной обработки участков кожи.



Грибная полянка

На 6 порций



Грибы маринованные
(маслята, белые, шампиньоны) 24 шт.

Огурец длинный 1 шт.

Сыр 100 г.

Яйца вареные 2 шт.

Ветчина нежирная 60 г.

Майонез 3 ст. ложки

Чеснок 2 зубчика

Зелень укропа и петрушки 2 пучка

Ветчина мелко нарезать, соединить с рубленными яйцами, тертым сыром, измельченным чесноком и майонезом, хорошо перемешать и сформовать небольшие шарики.

Огурец нарежьте кружочками, уложите на них сырные шарики и накройте шляпками грибов.

Блюдо обильно посыпьте рубленой зеленью, сверху разместите «Грибочки».

Салат

(помидоры, фаршированные
птицей и грибами)

На 4 порции



Помидоры 2 шт.

Мякоть вареной или копченой птицы 350-400 г.

Грибы маринованные мелко нарезанные

2 ст. ложки. Майонез 4 ст. ложки

Яйца вареные 2 шт.

Сок лимонный. Соль

Помидоры разрезать пополам и, удалив мякоть, посолить и сбрызнуть несколькими каплями лимонного сока.

Мякоть птицы нарезать мелкими кубиками, смешать с грибами и майонезом. Наполнить помидоры приготовленной смесью и посыпать рубленными яйцами.

Грибы «под снегом»

На 6 порций



Грибы соленые или маринованные 200г.

Лук репчатый крупный 1 головка.

Яйца вареные 3 шт.

Картофель вареный 2 шт.

Майонез 200 г.

Зелень укропа

Грибы нарезать ломтиками, мелкие оставив целыми для оформления. Лук и укроп мелко порубить. Картофель натереть на крупной терке. Яичные белки и желтки натереть по отдельности на мелкой терке. Уложить грибы на блюдо или в салатник, посыпать луком, смазать частью майонеза, посыпать тертыми желтками, снова смазать майонезом. Посыпать укропом и яичными белками. Оформить закуску мелкими грибами.

Салат из шампиньонов

На 4 порции



**Шампиньоны
свежие (консервированные)** 300г. (150г.)

Яйца вареные 2шт.

Помидоры 2 шт.

Яблоко 1 шт. Сметана стакана.

Сок яблочный или лимонный 1 ст. ложка.

Масло сливочное 1 ст. ложка.

Соль. Сахар. Зелень укропа

Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками, потушить на масле до готовности и охладить. Помидоры, яйца и яблоко уложить слоями на блюдо, залить сметаной, смешанной с солью, сахаром и соком. Оформить салат зеленью.

Суп грибной по-болгарски

На 8 порций



Бульон мясной или куриный 1 л.
Грибы консервированные 100г.
 Картофель 1 шт.
 Масло сливочное 50г.
 Помидор 1 шт.
 Лук репчатый 1 головка.
 Огурцы соленые 100г.
 Вермишель 100г.
 Сметана 100 г. Соль.

Бульон довести до кипения, добавить мелко нарезанный лук. Через 10 минут после начала варки ввести нарезанный кубиками картофель, вермишель, нарезанные соломкой грибы и соленые огурцы.

В конце варки заправить суп очищенными от кожиц и нарезанными помидорами, маслом, посолить. Подавать с мелко рубленой зеленью и сметаной.

Суп грибной

На 4 порции



Бульон куриный 1 л.
Шампиньоны 400 г.
 Масло сливочное 2 ст. ложки
 Сливки густые 125 г.
 Мука 1 ст. ложка
 Лук репчатый 1 головка
 Помидор 1 шт.
 Яйцо вареное 1 шт.
 Соль, перец черный молотый

Мелко нарезанный лук обжарить на растопленном масле до золотистого цвета, добавить нарезанные грибы и жарить еще несколько минут. Влить бульон, варить 10 минут. Муку развести 3 столовыми ложками бульона, влить в суп, добавить сливки и специи, варить 5-7 минут.

Помидор очистить от кожицы и, удалив семена, нарезать мелкими кубиками. Яйцо разрезать на 4 части.

При подаче разлить суп по тарелкам, добавить помидор, яйцо и рубленную зелень петрушки.

Грибы с картофелем и сметаной

На 6 порций



**Грибы (белые, шампиньоны,
маслята или сыроежки)** 1кг.

Картофель 6 шт.

Лук репчатый 11/2 головки

Сметана 300 г.

Масло сливочное или топленое 60 г.

Соль

Грибы очистить, у маслят и сыроежек снимите
кожицу со шляпок. Затем промыть грибы,
обсушить и нарезать ломтиками.

Лук нарезать и обжаривать на части масла 5-7 минут,
добавить грибы и обжарить все вместе.

Картофель нарезать брусочками, обсушить
и обжарить на оставшемся масле до полуготовности,
затем соединить с грибами, заправить сметаной, солью,
накрыть крышкой и тушить до готовности.

При подаче грибы с картофелем посыпать рубленой
зеленью петрушки или укропа.

Пирамидки грибные

На 6 порции



Тесто слоеное 550 г. Яйцо 1 шт. **Грибы разные** 600 г.
Имбирь тертый 2 ч.ложки. Масло сливочное 2 ст.
ложки. Чеснок 2 зубчика. Соус соевый ст. ложки.
Вино сухое 1 ст. ложка. Крахмал 1 ст. ложка

Корзиночки из слоеного теста: Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5.
вырезать из него выемкой кружки нужного диаметра. Кружки уложить
в металлические формочки, смоченные холодной водой.

Тесто проколоть вилкой в нескольких местах на дне формочки, напол-
нить корзиночки сухим нелущеным горохом или некрупной фасолью
и выпекать 5-8 минут при 220-230 С. Прокалывать тесто и наполнять
формочки горохом следует для того, чтобы тесто во время выпечки
не деформировалось. Изделиям дать немножко остыть, удалить горох,
вынуть корзиночки из формочек. **Начинка:** Приготовить 6 корзино-
чек и 6 крышек из кружков теста диаметром 10 см. Выпекать, смазав
взбитым яйцом, 20 мин. Грибы мелко нарезать. Чеснок порубить,
спассеровать на сливочном масле. Положить грибы, жарить
при постоянном помешивании 5 минут, затем добавить имбирь,
соевый соус, и жарить еще 2 минуты. В вино всыпать крахмал,
размешать, влить в грибы в конце их приготовления.

Посолить, поперчить. Наполнить корзиночки грибной
начинкой, накрыть крышечками из теста.

Хрустящие грибы с соусом из трав

На 6 порций



Грибы 450 г.

Мука 100 г.

Яйца 2 шт.

Масло растительное 1 ст. ложка

Масло для фритюра

Зелень чеснока рубленая 2 ст. ложки

Зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки

Укроп рубленый 1 ст. ложка

Майонез 8 ст. ложек

Для теста соединить 150 г воды с 2 желтками, 1 столовой ложкой растительного масла, добавить соль и муку, перемешать. Взбить белки и подмешать в тесто.

Опустить в тесто грибы. Ложкой с отверстиями перекладывать грибы из теста в масло и обжаривать.

Смешать ингредиенты для соуса и подайте к столу в соуснике.

Грибы, фаршированные творогом

На 10 порций



Творог 300 г.

Масло сливочное 150 г.

Яйца 3 шт.

Помидоры 2 шт.

Зелень укропа рубленая 1 ст. ложка

Соль

Отделить шляпки грибов от ножек. Ножки порубить и обжарить на части сливочного масла. Шляпки жарить до полуготовности. Творог протереть, смешать с грибными ножками, добавить взбитые с зеленью и солью яйца и перемешать.

Шляпки грибов заполните фаршем. Сверху положить по кусочку масла и запекать до образования румяной корочки.

При подаче уложите грибы на кружочки помидоров.

Грибы в формочках

На 4 порции



Грибы соленые 200 г.
 Желатин 2 ст. ложки
 Кубики бульонные 2 шт.
 Морковь 3 шт.
 Огурцы соленые 3 шт.
 Картофель вареный 4 клубня
 Уксус 3%-й 1 ст. ложка
 Масло растительное 3 ст. ложки
 Аджика 1 ч. ложка

В грибной рассол добавить стакан воды, бульонные кубики, прокипятить, процедить, охладить. Ввести предварительно замоченный.

Грибы нашинковать соломкой. Желе разлить тонким слоем в формочки, дать застыть, разложить грибы, залить оставшимся желе. Картофель нарезать кубиками, заправить 1 столовой ложкой масла. Морковь нарезать соломкой, припустить в воде с маслом и аджикой. Соленые огурцы нашинковать, заправить уксусом и оставшимся маслом.

Грибы заливные

На 4 порции



Грибы (белые или шампиньоны) 200 г.
 Желатин 15 г.
 Яйцо вареное 1 шт.
 Зелень
 Соль

Грибы крупно нарезать и отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Откинуть, дать постоять и мелко порубить. Отвар процедить. Замоченный и набухший желатин залить 300 г теплого отвара.

Посолить и прогреть до растворения желатина. Налить в формы немного желе, дать застыть, затем на слой желе уложить рубленные грибы. Оформить ломтиками яйца, зеленью.

Жюльен из грибов с ветчиной

На 4 порции



Грибы 150-200 г.
Ветчина нежирная 150 г.
Лук репчатый 1 головка
Масло сливочное 50 г.
Сметана 1/2 стакана
Соус томатный острый 2-3 ст. ложки
Перец черный молотый
Соль
Зелень петрушки или укропа

Лук мелко нарезать, обжарить на масле.
Добавить мелко нарезанные грибы, посолить и продолжать жарить до готовности. Поперчить.
В обжаренную массу положить нарезанную соломкой ветчину и перемешать.
Добавить сметану, смешанную с томатным соусом, и разложить в кокотницы. Посыпать мелко рубленной зеленью и запечь. Подавать в кокотницах.

Жюльен из шампиньонов с сыром

На 5 порций



Шампиньоны 400-500 г.
Сыр 120-150 г. Масло сливочное 80-100 г.
Сметана 6-8 ст. ложек. Мука 1 ст. ложка.
Сок лимонный. Соль

Шампиньоны нарезать ломтиками и обжарить в масле (1 столовую ложку масла оставить)
Для соуса на оставшемся масле обжарить муку, слегка охладить, соединить со сметаной и хорошо перемешать, затем довести до кипения, заправить лимонным соком и солью.
Грибы выложить в кокотницы и залить приготовленным соусом.
Посыпать тертым сыром и запечь.
Подавать жюльен горячим в кокотницах, поставив их на тарелочки.

Запеканка грибная

На 4 порции



Грибы 300 г.

Лук репчатый 200 г.

Масло сливочное 60 г.

Хлеб пшеничный черствый 200 г.

Молоко или отвар грибной 300 г.

Яйца 3-4 шт.

Сухари панировочные или тертый сыр 50 г.

Сметана 40 г. Перец молотый. Соль.

Грибы отварить и пропустить через мясорубку.

Хлеб замочить в молоке. Лук мелко порубить, обжарить на части масла, соединить с подготовленными грибами, хлебом. Посолить, поперчить. Яичные желтки, оставшееся масло соединить с грибным фаршем, добавить взбитые белки, перемешать.

В форму, смазанную маслом, выложить грибную смесь, полить сметаной, посыпать сухарями или сыром и запекать до образования румяной корочки.

Перед подачей посыпьте запеканку зеленью.

Запеканка

«Оригинальная»

На 4 порции



Яйца 4 шт. Мука пшеничная 120 г.

Молоко 1 стакан. Лук репчатый 2 головки

Чеснок 2 зубчика. Масло растительное 3 ст. ложки

Грибы вареные 330 г. Помидоры 2 шт.

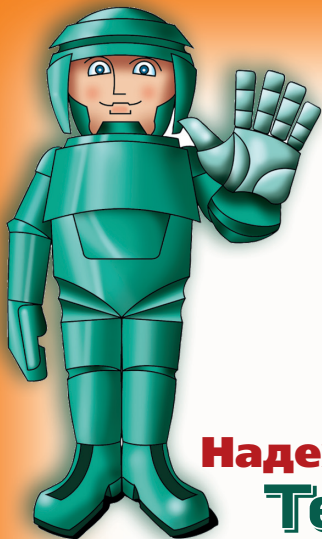
Творог 200 г. Желтки яичные 2 шт.

Сыр твердый тертый 100 г. Шалфей 3 г.

Тимьян 3 г. Перец черный молотый. Соль

Яйца взбить с молоком, солью, мукой и испечь блинчики. Лук и чеснок мелко порубите, обжарить на масле, добавить мелко нарезанные грибы, посолить и поперчить. Блинчики, выложив на них начинку свернуть рулетиками. Творог взбить с желтками, рубленой зеленью, посолить, поперчить.

Блинные рулеты уложить в смазанную маслом форму, смазывая их творожной массой. Сверху выложить помидоры, нарезанные кружочками, посыпать их сыром и запечь.



Надежно быстро
Термикон[®]
со стоп грибок
прогонит вон!



ОАО «Фармстандарт»,
ООО «Фармстандарт-Фитофарм-НН», ОАО «Фармстандарт-Октябрь»,
Россия, 141700, Московская обл., г. Долгопрудный, Лихачевский пр-д, д. 5 Б.
Тел.: (495) 970-00-30; факс: (495) 970-00-31.

phs Фармстандарт