

ВСЕ И СРАЗУ

КЛИНИКЕ ДОКТОРА ИОНОВОЙ 10 ЛЕТ!

В этом году известная московская диетологическая Клиника доктора Ионовой отпраздновала свое 10-летие. И мы очень гордимся, что именно ее основательница – Лидия Ионова – стала консультантом по вопросам правильного питания в журнале «АиФ ПРО кухню»! В рейтинге Forbes она признана первым специалистом в России, получившим сертификат Школы лечения ожирения в Кембридже. Вот уже 10 лет специалисты ее клиники успешно помогают людям, опираясь на уникальную методику доктора Ионовой и современные мировые достижения в области диетологии.



ИНТЕРЕСНО!

По французской традиции на поварском колпаке должно быть 100 складок – столько блюд из яиц обязан уметь готовить хороший повар.



НАСТОЯЩИЙ КИККОМАН

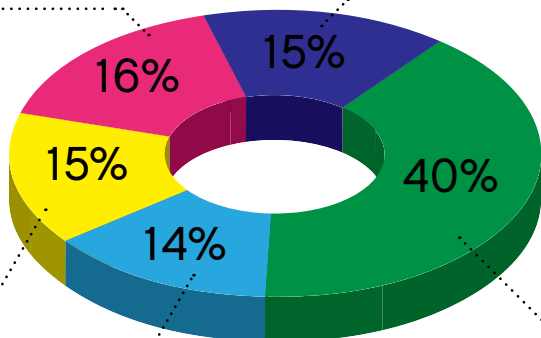
Эксперты утверждают, что соевый соус Kikkoman, который делают по старинному японскому рецепту 400-летней давности, является самым что ни на есть натуральным продуктом. Он изготавливается методом естественного брожения и многомесячной выдержки. Только такой соевый соус может называться натурально сваренным. Соевый соус Kikkoman выдерживается до момента полного насыщения и имеет идеально прозрачный темный цвет, сбалансированный запах и вкус без химических оттенков. Он придает пикантность любым блюдам, но при этом не подавляет их натуральный вкус.

КАК РОССИЯНЕ ОТНОСЯТСЯ К ГЛЮТАМАТУ НАТРИЯ?



Нужен закон, запрещающий усилители вкуса

Он вызывает привыкание



Это очень вредно

Специально покупаю продукты без него

Иногда можно употребить

«СЧАСТЬЕ НА КРЫШЕ»

В Большом Путинковском переулке состоялась открытие бара-ресторана «Счастье на крыше». Это уже третье «Счастье» в Москве, представленное группой компаний Global Point Family. Теперь у москвичей и гостей столицы появилось еще одно место для приятных встреч и хороших новостей. Ведь это так приятно – неспешно наслаждаться завтраком или ужином, наблюдая с крыши за жизнью мегаполиса! А потрясающе вкусные блюда для ресторана и кондитерской придуманы гениальными поварами Дмитрием Решетниковым и Лораном Морено. Французский шеф-кондитер, приехавший на открытие заведения, изобрел порядка 100 уникальных десертов для наших гурманов. Он также признался, что экспериментировал с разными продуктами: специями, перцем и даже овощами. В итоге получилось нечто необычайно вкусное – чего только стоит молочный шоколад с фисташками и... морковью! Впрочем, что говорить – это надо попробовать!

