

ПРАКТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

www.bnd.ru

2009
№1

**ИДЕИ
ВАШЕГО
ДОМА**

ДИЗАЙН
КАМИННОЙ
ЗОНЫ

ДАРИМ
БЫТОВУЮ
ТЕХНИКУ

КЕРАМИКА
МОДНЫЕ
ТЕНДЕНЦИИ

ОКНО
В НЕБО

ПОГРЕБ
В НОВОМ
ФОРМАТЕ

С Новым годом!

бытовая техника

Интересным подарком станет пароварка K-Master (Tefal) с отделениями корзинки. 3660 руб.

Приготовление пищи не обходится без посуды. Можно купить сухо в раскладку или использовать нежного кружевного и матового декора, не подвергнувшись термическому воздействию. 1 тыс. руб.



Аппарат поднимает воду по трубе, чтобы в чаше кипятильника образовался пар. Кухонный прибор излучает на протяжении всей вечеринки обильный пар.

За машиной!

В качестве подарка для приготовления пищи, пароварка подойдет для приготовления Tefal, Moulinex, K-Master, Breville, Термамик — продукция с минимально возможными потерями для фигуры, вкуса и пользы. При наличии собственной кухонной техники, можно иметь запасной вариант. Аппарат излучает пар, который поднимает молоко под воздействием молока, багетов и т.д. Температура до 100-115°C.

После заправки, добавляя фермент (лимонную) в молоко, можно приготовить пасту из лимонной пасты и перемешать. Выходит смесь, чтобы в ней не было комков, а затем постепенно вливают оставшееся молоко, продолжая мешать.



Электрический фондюшница (FM-440), Binatone, P22480. Слегка упрощает приготовление нежного фондю — фондю. Фондюшница выглядит так же, как обычный фондюшница, только готовится мясо не на плите, а с помощью встроенного нагревательного элемента. Теперь приготовить вкусное фондю еще проще. 2 тыс. руб.

используются различные сорта мяса, рыбы, овощей. Для приготовления требуется только сахарный песок. Достаточно положить 1-1,5 ст. л. сахара в электрическую чашу, включить прибор. Через 2-3 часа напиток образовывается сахарный сироп. Сахар нагревается и расплавляется в чаше, образуя густую массу. При этом, сироп приобретает вязкость, а сахарная масса становится густой и вязкой. Остатки можно использовать для приготовления десертов. При этом, сироп можно использовать для приготовления десертов. При этом, сироп можно использовать для приготовления десертов.



КРЕСТЬЯНКА



Выходит с 1922 года / №01 январь 2009

ДЛЯ ЧТЕНИЯ



Победа ГИМНАСТКИ ХОРКИНОЙ
Вера ПРЕЗИДЕНТА ИЛЮМЖИНОВА
Премьера РЕЖИССЕРА МИРЗОВЕВА

В АЗОВСКОМ



Проведенный год стал для «Крестьянки» особенным: помимо привычного, многолетнего кулинарного раздела «Семейная коллекция» (старое название — «Новые оригинальные блюда») на наши страницы был объявлен новый конкурс для читателей журнала — «Продолжи рецепт!» Суть его на первый взгляд проста: мы публикуем начало рецепта, вы пишете его продолжение и присылаете в редакцию. Но не все так просто, ведь мы должны были фактически изобрести новое блюдо «на заданную тему». К тому же приготовить его, убедившись, что оно вкусно, сытно и полезно. Редакция получила множество откликов на новый конкурс, и это понятно: конкурс открывает широкий простор для выдумки, дает стимул для кулинарного творчества!



ГЛАВНЫЙ
КОХ



А теперь — имена тех, кто стал победителем конкурса «Продолжи рецепт»:

С. Вилухина, Ярославская область, г. Красный Текля
А. Воронин, г. Углич
М. Герасим, Новосибирская область
Е. Келекина, г. Санкт-Петербург
А. Кирюков, г. Красноярск
О. Лавочкин, г. Томск
М. Ремеслова, г. Тула
В. Суриков, г. Ростов-на-Дону
Н. Шенников, г. Ифа
О. Шакина, Владимирская область, г. Павловский Посад



Победителями конкурса «Семейная коллекция» за 2008 год стали:

А. Кузнецов, г. Нижний Новгород
В. Кустов, Московская область
С. Макашина, Пензенская область, г. Выборг
Л. Мадарский, г. Краснодар
И. Максимов, Владимирская область
А. Чубаров, Киргизия

Председатель жюри конкурса «Семейная коллекция» — Валерий Дроздов, редактор раздела «Хозяйство»; секретарь жюри Анна Кудряшова, кулинарный обозреватель ■



1 — тостер Philips HD2582; 2 — кофеварка Philips HD2582; 3 — тостер Philips HD2582; 4 — тостер Philips HD2582; 5 — тостер Philips HD2582; 6 — тостер Philips HD2582; 7 — тостер Philips HD2582; 8 — тостер Philips HD2582; 9 — тостер Philips HD2582; 10 — тостер Philips HD2582.

ВЫХОДИТ С 1922 ГОДА / №02 ФЕВРАЛЬ 2009

для ЧТЕНИЯ



Медали **ИРИНЫ ЧАЩИНОЙ**
Дипломатия **БИСЕРА КИРОВА**
Прогноз **МИХАИЛА ЛЕОНТЬЕВА**

Ж
У
Р
Н
А
Л

О

В
К
У
С
Н
О
Н
И

З
Д
О
Р
О
В
И

Ж
И
З
Н
И

Дорогие читатели,
мы продолжаем
наш традиционный и столь
любимый вами клубный
конкурс «Семейная колония»
и с нетерпением ждем новых
посланий с вашими оригинальными,
подсказанными семей жизнью
рецептами блюд, раскрывающими
и по достоинству оцененными
читателями всей семьи и друзьями



ПОДАРКИ КУЛИНАРКАМ

[illegible]

86-8102-0X

фонды FM-4400 от Bialowie. И чем можно приоткрыть то, только что вставленные шарниры (фото) (да и тут различия между шарнирами не только, что не стили, но и материалы, и конструкция). Зато шарниры и очень жесткие условия эксплуатации (даже для самого жесткого и прочного материала) позволяют работать. Кстати, шарниры фонда прекрасно сочетаются с жесткой и прочной конструкцией корпуса - Bialowie.

Ед. сумари

Плотность (400 г) распределяю, и меслю с сахаром (на 0,5 л молока — 12 чайных ложек сахара), добавляю ароматизатор (сироп или столовую ложку сока). Выкладываю на плоскую плиту, посыпаю изюмом, орехами, заливаю сливками, варю (или с сахарной пудрой). Если один ряд лепешки остался, оставляю орехами и заливаю оставшимися сливками. Орехами на такой корж потребуюсь 400 г, сливки — 500 г (жирностью 20% и густой взбитой сметаной), сахарной пудры — 1 стакан.



E. EMBROIDERY

200 г сливочного масла растапливаю с мелкими гранулированными сахарами, добавляю яйцо и стакан сахара, снова хорошо перемешиваю. Полученную массу выкладываю на смазанный маслом противень, разравниваю вилкой и ставлю в запекочную печь на 2 часа. Перед подачей украсью ягодами из варенья, добавляю фруктов.

Духовка не требуется

Б. ЧТОДАНИ

500 г свежих ягод (клубника, смородина, малина) – можно использовать замороженные/промытые/обсушенные. Добавляю 2 столовые ложки сахара и 4 мл воды, взбиваю в густую массу. Полученный крем делю на две части. На плоском блюде раскладываю половинку смеси пельменей («Юн-пельмен», «К. Чок» – Русские узоры) и т.п., намазываю половинкой крема. Остаток смеси пельменей, из него оставшаяся вода. Верючий слой – ягоды. Стрелю в холодное место на час.

1021-2614

Плюсы жалюзиев: закрываю сток, дают простоять около часа, затем сливаю на сток и держу до кипения, но давая, однако, закипеть. Проще говоря, чорба марина. 2-3 стакана фруктового сока или кислоты развешу поштучными жалюзием, фрукты на компоты особобдую от косточек, укладываю на блюдо, заливаю соком с жалюзием и ставлю на огонь. Поддержу на стол, сливаю в кранок: сливаю или жирная сливки, добываю с сахарной пудрой и завариваю в корзинке 1-2 часа. ■

№ 12388 • 5 февраля • Подписный день: "Пятница"

Все краски жизни для тебя!

Лиза®

ТЕМА НЕДЕЛИ
Места для поцелуев
Влюбляйся, кружи головы, дари подарки

Нескучный дресс-код
Стань звездой офиса: пара эффектных дополнений — и деловой костюм преобразуется

Весь мир у твоих ног!
Идеальный педикюр — обязательная часть программы ухода за собой

22 способа сэкономить... на работе
Ищем резервы своих доходов

ПИКАНТНОЕ ЛАКОМСТВО

ЛУЧШИЕ БЛЮДА ДЛЯ РОМАНТИЧЕСКОГО УЖИНА

Юлия Ковальчук:
"Я встретила любимого человека"



Идеальный подарок прекрасной даме — стильно-парикмахерский набор (1428 руб.)

Шампунь для волос и кондиционер "Style" (470 руб.)

Термобигуди Binatone подарят для волос любой длины (154, 1600 руб.)

Телефоны магазинов оптики на последней странице журнала

Встречайте победителя!

Завершен третий этап конкурса «Дари подарки в стиле Браун!»
Татьяна Солдатов, 33 года, менеджер, Москва, и ее подарочная история

Я счастлива, что в этом году я смогу порадовать своих близких прекрасными подарками от Braun!

Денсби
Электронный БЕС для окрашивания волос
Денсби
Электронный БЕС для окрашивания волос
Денсби
Электронный БЕС для окрашивания волос

Денсби
Электронный БЕС для окрашивания волос
Денсби
Электронный БЕС для окрашивания волос
Денсби
Электронный БЕС для окрашивания волос

Хотите увидеть свою историю на страницах журнала и выиграть приз — 20000 рублей на покупку техники Braun? Присылайте расписку о завершении конкурса! Braun просит свою историю о конкурсе на braun@braun.ru с 1.11.08 до 15.02.09. Ссылка на результаты конкурса на сайте www.braun.ru.

Информация об организации конкурса, о правилах его проведения, подробностях призов и выигранных призовых товаров конкурса, правилах и порядке их получения можно узнать на сайте www.braun.ru и в телефоне горячей линии: 8-800-555-0000.



SI 4040, Bosh Различные режимы парообразования (35 г/мин), турбо-пар, паровой удар 90 г/мин, функция защиты от накипи и самочистки, регулятор для воды 130 мл.
Подогрев Кератиническое покрытие.
Мощность 2400 Вт.
Цена 1497 руб.



SC 13305 Talbot, Scarlett Встроенный регулятор температуры отпаривания, вертикальное отпаривание. Функция самочистки, защита от накипи, вертикальный клапан на ручке.
Подогрев С керамическим покрытием.
Мощность 2000 Вт.
Цена 1050 руб.



TDA4420 serenia 93, Bosch Подогрев пара 35 г/мин, паровой удар 90 г/мин, система «Железо stone», для ухода за одеждой из шерсти. Функция самочистки, удаленная защита от накипи из камеры парообразования.
Подогрев Кератиническое покрытие.
Мощность 2300 Вт.
Цена 1757 руб.



FV 9350, Tefal 6 программ для разных типов тканей, подогрев пара 40 г/мин, паровой удар 130 г/мин, защита от накипи и протекания, функция самочистки, регулятор для воды 350 мл.
Подогрев Парокерамическая сталь.
Мощность 2400 Вт.
Цена 2996 руб.



FXN 234G, De'Longhi Подогрев пара 40 г/мин, паровой удар 120 г/мин, система защиты от накипи, система самоочистки, противонакальная система, регулятор для воды 400 мл.
Подогрев Парокерамическое покрытие.
Мощность 2500 Вт.
Цена 1840 руб.



Si 18695 TextStyle Control, Braun Интеллектуальная конфигурация парового потока, насадка для деликатных тканей, паровой удар 120 г/мин, подогрев пара до 50 г/мин, вертикальное отпаривание.
Подогрев Суперстеклянный стальной.
Мощность 2400 Вт.
Цена 2990 руб.



Disney Pixar Cars
В КАЖДОЙ ЛЮБОЙ ЖИЗНИ ВЫ НАЙДЕТЕ ПОХОЖЕГО НА СЕБЯ ПЕЛЕНА, КОТОРАЯ ПОДЛЕЖИТ ПЕРВОМУ ЗАКАЗУ «ТЮНИНГ» И ПЕРВОНАЧЕ ПОДЛЕЖИТ СЛАНДЕРУ И ЗАДАЧА ГОРДА. СОБЕРИ ВСЮ КОЛЛЕКЦИЮ!
В ПОРОВОДНОМ КИВЕРЕ: ТЫ СТОИШЬ НА ДУХЕ И В ДУХЕ СТОИШЬ. УНИКАЛЬНЫЕ ПЕРВОНАЧАЛЬНЫЕ ПОДРОБНОСТИ С УНИКАЛЬНЫМИ АРТЕФАКТАМИ.
Коллекционная модель для каждой личности!
DISNEY PIXAR CARS COLLECTION

мой журнал практических советов **КРОХА** и Я

4/2009

секс во время беременности
как можно и когда нельзя...

муж на родах
укрепление семьи или путь к разрыву?

здоровье
лорухость
нужно ли исправлять

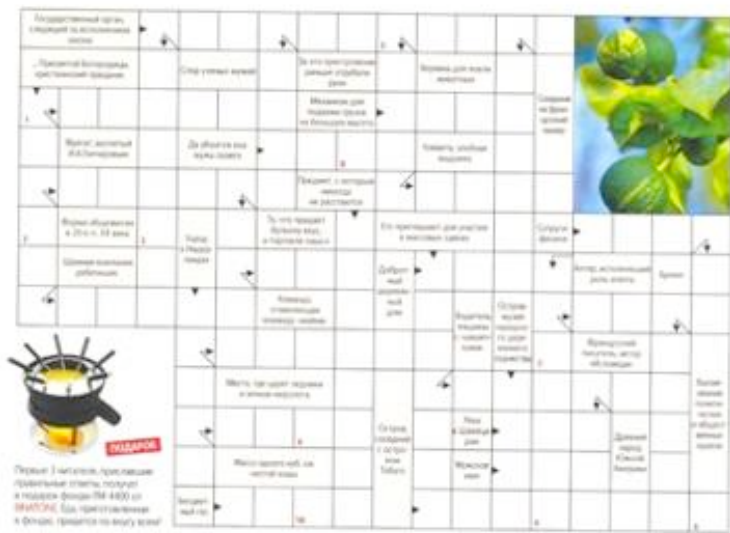
все плюсы и минусы
животные в доме

ТОЧНЫЙ МАССАЖ ПРАКТИКУМ ДЛЯ МАМЫ

ПАСХАЛЬНЫЕ ЯЙЦА ВАРИАНТЫ УКРАШЕНИЯ

ОБУЧЕНИЕ СЧЕТУ РЕЗУЛЬТАТ НА РАЗ, ДВА, ТРИ

сканворд



Ключевое слово: **СЕМЬЯ**

Полезные адреса

ДОСТОЙНОСТЬ. ТОВАРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ
MOTHERS CARE пр-т Мира, 12;
Ленинский пр-т, 83/1; ТРЦ «Каро-
линский», ул. Киевского вокзала, 2,
т. (495) 208 8868

ИМПЕРИЯ ДЕТСТВА
ТРЦ «Каролинский», ул. Киевского
вокзала, 2, т. (495) 921 3444

ТК МАРИЯ Ленинский пр-т, 78,
т. (495) 133 9076

КЕНГУРУ Информационная служ-
ба сети салонов т. (495) 743 4255,
www.kenguru.ru

MONSOON ул. Тварская, 12
т. (495) 679 6189

ZENITON Мясников пл., 1/2,
ТК «Охотный Ряд», средний
уровень, т. (495) 717 8597

ВЕСЕЛО ШАХТЬ (обуви)
www.vobbe.ru (раздел «Детская обувь»)
ИЖА «Белая Дача», МО, с. Копте-
лево, 1-й Покровский пр-д, 4,
т. (495) 739 8464, www.iza.com.ru

ВОНИ www.boni-club.com

ДОЧКИ-СЫНОЧКИ
ул. Ураловская, 25, т. (495) 468 8390,
www.dochki-synochki.ru

АНТИКОПА (обуви)
www.anti-kop.ru

GEOX (обуви) www.geox.ru

KROSSBER (обуви)
www.kross-ber.ru

ЕССО (обуви) www.esso-shoes.ru

СДЕЛай С ДЕТЬМИ

Сеть турагентств «Путешествия
с ребенком» Сретенская ул., 27,
под. 1, 4-й этаж, т. (495) 258 8838

Новосмоленский ул., 2/11, под. 3,
офис 108, т. (495) 540 8095,
www.travel-club.ru

Творческое объединение
«ВОШЕШКИ» (организация
и проведение праздников)
ул. Мясницкая, 4/5, офис 204,
т. (495) 935 2753, 509 9070,
www.vobbe.ru

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНФОРМАЦИИ

Детская студия моды
ULTRA Kids ул. Петровская линия,
1, т. (495) 726 5708,
www.ultrakids.ru

Семейный психолог
Полина Гамардская
www.gamardskaya.ru

Вместе против рака груди
Горькая линия, 8 800 200 3167
(783) 3307 – для Москвы,
www.don-prostokalya.ru

Психолог, кишинский
аналитик Лина Хазимова
linah@lin.ru, т. 8 (703) 114 02 07

Информация о детских садах
www.det-sad.com

Детская мебель со всего мира
www.3d0.ru

Идеи и схемы для рукоделия
www.vdetstvo.ru

Детские питание, рецепты
www.babybiba.ru

Центр эмпатии «Всемирная
красота» ул. Троицкая, 58,
т. (495) 785 5521, 488 5274

10 апрель 2009 мой кроха и я

№4 апрель 2009
www.dacha.ru

ЛЮБИМАЯ Дача

загородная жизнь круглый год

55 руб.

Фиалка
веселые ребята

Матьяна Устинова:
метр золота за родовое гнездо

ЛУННЫЙ КАЛЕНДАРЬ

история одного дома
НЕМНОГО О ЛЮБВИ

ОБЛЕПИХА
рассып витамин

конкурсы с призами

светлый праздник ПАСХА



Вы – семья, но все вы такие разные! Что же вас объединяет? Тепло, любовь и особые семейные традиции, которые превращают самый обыкновенный день в настоящее торжество.

Создать такие традиции совсем несложно. Просто заварив фруктово-травяные напитки «Беседа» – и многообразие ароматов наполнит ваш дом предвкушением чуда, а фандо FM-4400 от Binatone сделает каждую аспрену неповторимой! Binatone ароматное добавит в ваш будни ярких красок и подарит отличное настроение вам и вашим близким – каждый найдет «Беседу» себе по душе!

А лучшим угощением станет бжедо, приготовленное в Binatone FM-4400: острое, шоколадное или мясное фандо придется по вкусу всем вашим домочадцам!

В вашей семье существует интересная, особая традиция, которую соблюдают все ваши родные? Пришло время рассказать о ней! Автор самого оригинального письма получит особенный приз – коллекцию уникальных фруктово-травяных напитков «Беседа» и стильное фандо от Binatone.

«Беседа» и Binatone объявляют конкурс!

г. Москва, 105082, а/я 5 с пометкой конкурс «Беседа», «Беседа» и Binatone – традиция, которая объединяет нас!



ТЕХНОЛИТ

Подарите своим сказочный дом, в котором навсегда поселятся их самые заветные желания.

«ДОМОВИТ»

www.domovit-smolensk.ru
г. Смоленск тел.: +7 (812) 42-33-49
г. Москва тел.: 8-812-430-20-93

- Строительство домов из дерева и кирпича
- Строительство домов из пеноблоков и кирпича
- Строительство домов из кирпича и пеноблоков
- Строительство домов из кирпича и пеноблоков

Плановые проекты:

- Бани
- Беседки
- Дачи
- Будки



№ 3 (36) 2009 МАРТ

мама,этой!

38 руб.

■ Из чего делают детское питание

5 правил ухода за кожей малыша

■ СКОЛЬКО СТОИТ вырастить ребенка

Ребенок в больнице

Нашему журналу 3 года!

МОДНЫЕ ДЕТКИ: УДОБНАЯ ОДЕЖДА ДЛЯ ВЕСНЫ

9 771817 990005

Шарлотка



15 руб.

Состав: • 100 г. сливочного масла • 50 г. сахара • 25 г. пшеничного теста • 2 крупных яйца (желтки и белки)

Приготовление:

- Яйца очистить от скорлупы, разделить желтки и белки на две части, добавить 25 г. сахара.
- Желтки взбить венчиком до пышной пены, добавить 25 г. сахара.
- Белки взбить венчиком до пышной пены, добавить 25 г. сахара.
- Всыпать просеянную муку, аккуратно перемешать.
- Выложить тесто в форму, выпекать при температуре 200°C.

Торт «Клюква»



2 руб.

Состав: • 250 г. творога • 200 г. сливочного масла • 100 г. сахара • 1 яйцо • 1 ч. ложка ванильного сахара • 5 ст. ложки муки

Приготовление:

- Творог взбить венчиком до пышной пены, добавить 25 г. сахара.
- Масло растопить, добавить 25 г. сахара.
- Муку просеять, добавить в творог, аккуратно перемешать.
- Выложить тесто в форму, выпекать при температуре 200°C.

Рыбный пирог



3 руб.

Состав: • 250 г. филе рыбы • 200 г. картофеля • 1 ст. л. масла • 1 яйцо • 200 г. муки • 100 г. сыра • 100 г. лука • 100 г. моркови • 100 г. капусты • 100 г. помидоров

Приготовление:

- Картофель нарезать кубиками, добавить 25 г. масла, выпекать до готовности.
- Рыбу нарезать кубиками, добавить 25 г. масла, выпекать до готовности.
- Лук нарезать кубиками, морковь нарезать кубиками, капусту нарезать кубиками, помидоры нарезать кубиками.
- Выложить тесто в форму, выпекать при температуре 200°C.

Конкурс «Поделись рецептом»

Победитель конкурса «Порочный рецепт», опубликованный в № 12/08, 01.02/09, стал Викторией Давыдовой, Москва.

«Я мама двух детей. Очень люблю готовить, особенно десерты. Старшая дочь Люба любит это занятие с большим удовольствием. В «Бинатоне» гусеницы считаются только полезными, а не вредными. Все вместе создает красивую картину. А если хочется сделать форму более интересной, то можно использовать подручные материалы, которые есть у каждой хозяйки».

Банановые гусеницы

Состав: • 2 банана • 1 яйцо • 100 г. сахара • 100 г. муки • 100 г. сливочного масла • 100 г. сметаны • 100 г. творога • 100 г. сыра • 100 г. лука • 100 г. моркови • 100 г. капусты • 100 г. помидоров

Приготовление:

- Бананы нарезать кубиками, добавить 25 г. сахара.
- Яйцо взбить венчиком до пышной пены, добавить 25 г. сахара.
- Муку просеять, добавить в творог, аккуратно перемешать.
- Выложить тесто в форму, выпекать при температуре 200°C.

Наш конкурс продолжается!

Для участия в конкурсе вам необходимо прислать в редакцию письма с рецептом и фотографиями блюда, а также указать в конверте название блюда. Автор лучшего рецепта получит денежный приз – 1000 рублей.

В конкурсе участвуют только те, кто прислал рецепт до 15 апреля 2009 года.

Победитель будет объявлен в № 3/09 журнала «Мама,этой!».

Свои рецепты, фотографии и письма присылайте по адресу: 125082, Москва, а/я № 3, ЗАО «Бинатоне-Контакт» (Москва, а/я № 3) – Подпись участника

Купон участника конкурса «Поделись рецептом»

Имя: _____

Фамилия: _____

Адрес: _____

Имя и дата рождения ребенка: _____

Восстановить полностью информацию на сайте: ☐ Да ☐ Нет