

«Семейная лавка Мариам и Риты» - с нами жизнь ярче и ароматнее!

Прайс- лист

| наименование | описание | рекомендации | цена |
|--------------------------------------|--|--|---------------------|
| Пряные специи. Аджика. Соусы. | | | |
| Чесночная приправа | Ароматная, не острая. На основе чеснока и овощей, заменяет обычную соль. | Используется для первых и вторых блюд. | 20 руб. 50 гр* |
| Зеленая приправа | Состоит из сельдерея, розмарина, базилика и орегано, чеснока, мяты и тимьяна. | Прекрасно подходит для любых мясных блюд. Добавляется в конце приготовления. | 20 руб. 50 гр.* |
| Пестрая приправа | Остренькая и ароматная, состоит из смеси красного и зеленого перцев, зелени | Добавляется в первые и вторые блюда. Особенно подходит для хашламы! | |
| Ореховая приправа | Готовится на основе свежего чеснока, грецкого ореха, свежей зелени и специальной смеси из сушеных измельченных трав уцхо-сунели, шафрана, кориандра молотого, красного перца, базилика мяты и сельдерея. Средне-острая и пряная. | Можно заправить любое блюдо из мяса и овощей, курицу. | 20 руб. 50 гр.* |
| Приправа для рыбы «Особая» | Неповторимый вкус рыбе придает смесь из цедры лимона, черного перца, имбиря в сочетании с мускатным орехом. | Добавляется в фарш, маринад, панировку и кляр. Идеально для тушения или можно добавить в супчик. | 20 руб. 50 гр.* |
| Шашлычная смесь | Смесь состоит из сунели, чабера, черного перца, уцхо-сунели, сладкого перца, кориандра, базилика фиолетового, молотого пажитника и сумаха. Который нежно смягчает мясо, придавая ему особый аромат | Достаточно 1 ст.л. смеси на 1 кг мяса, чтобы ваш шашлык стал нежным, вкусным и ароматным! | 20 руб. 50 гр.* |
| Приправа для плова: 4 вида | Пряная и не острая. В основе: молотая зира, красный барбарис без косточки, куркума, карри, кориандр, черный перец, | Чтобы ваш плов превзошел все ожидания, добавьте 1-2 ч.л. приправы в мясо, в процессе обжаривания с луком и морковью. | 100 руб.- 120гр. |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | паприка, овощи и сбор ароматных трав. | | |
| Приправа для борща | Очень ароматная и яркая! В составе: сушеные воци и коренья петрушки и сельдерея, а так же томаты, пастернак, сладкий перец, зелень укропа и лука-порея. | Добавьте 1 ст.л приправы за 5 минут до готовности. Рекомендую 1 ч.л. чесночной приправы и немного красной аджики. Пальчики оближешь! | 20 руб.- 50 гр.* 50 руб.- 150гр.* |
| Приправа универсальная | Сочетание сушеных овощей и прованских трав с добавлением молотого мускатного ореха, имбиря, кавказского шафрана и пастернака. | Подходит для приготовления первых и вторых блюд, овощных рагу и подливок. | 20 руб.- 50 гр.* 50 руб.- 150гр.* |
| Сванская приправа | Ароматная, не острая. В основе летнего варианта приготовления: свежий чеснок, семена киндзы, уцхо-сунели, семена укропа, имеретинский шафран, острый перец и дикий тмин | Используют для приготовления курочки, овощей, рыбы, салатов. | 20 руб. 50 гр.* |
| Адыгейская соль | В состав входит свежий чеснок, сушеная зелень, кориандр, пастернак, мускатный орех, паприка и чуточку кардамона. | Придаст неповторимый вкус к любому блюду! | 20 руб. 50 гр.* |
| Сухая аджика | Смесь из горького и сладкого перца. Чеснока, хмели-сунели и молотого криандра | | 20 руб. 50 гр.* |
| Хмели-сунели | Ароматная смесь из чабера, кориандра, лаврового листа, сельдерея, майорана, базилика, мяты, петрушки, красного перца и шафрана | Прекрасно сочетается с блюдами из птицы и мяса. Придает «изюминку» мясным супам, бульонам и подливкам немного острым и утонченным вкусом. | 30 руб.- 50гр.* |
| Орегано-«горная радость» или «украшение гор»(в перев.с латинского) | Наиболее удачно сочетается с салатами, ветчиной и рыбными соусами. Эффективна эта специя и при приготовлении ягнятины, свинины, грибов, запеченных блюд из картофеля, мясных супов, томатных соусов, спагетти, пиццы и любых омлетов. Наиболее удачными считаются сочетания орегано с салатами, ветчиной и рыбными | Добавлять орегано следует в самом конце приготовления блюда. Особенно подходит для блюд из бобовых: гороховый суп, лобио и др. Свежие веточки используют для ароматизации уксуса и растительного масла, а также добавляют к мясным блюдам, которые готовятся на открытом огне – шашлыкам, дичи, жареным колбаскам. | 20 руб.- 50 гр.* |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | соусами. | | |
| Мята-нежная, с тонким ароматом, способна возбуждать чувства! | Эта специя хорошо сочетается с бараниной, ягнятиной, птицей, рыбой, ее добавляют во фруктовые салаты и овощные блюда – мята отлично гармонирует с помидорами, огурцами, картофелем и бобовыми культурами, с ней тушат капусту и лук-порей. | Мята незаменима в компотах, морсах, киселях, сиропах и настоянках, молочных блюдах. Ей ароматизируют уксус и ликеры. Сушеная мята является популярным ингредиентом выпечки - пирогов, булочек, печенья и пряников. | 30 руб.- 50гр.* |
| Аджика в ассортименте: (острая, средне-острая). | В переводе абхазского, слово "Аджиктцатца" или «Аджика» - означает "соль, перетертая с чем-то". В состав входит: острый красный перец, сладкий перец, чеснок, киндза, петрушка, сухие травы: базилик, майоран, кориандр, хмели-сунели. | Можно использовать, где угодно-замечательная приправа для первых и вторых блюд. Добавляется в сметанные и томатные соусы, в маринады, подходит для блюд на мангале. А также для мясных и овощных бутербродов. | 250гр.- 100руб. 500гр.- 200руб. |
| Аджика зеленая (острая, средне-острая). | В составе: острый зеленый перец, зеленый болгарский перец, свежая зелень-киндза, петрушка, сельдерей, фенхель, кориандр молотый, чеснок. | Ароматная приправа для любого блюда! Очень вкусно фаршировать свежие помидоры, огурчики начинкой из молодого творога с зеленой аджикой. Попробуйте! | 250гр.- 150руб. 500гр.- 400руб. |
| Соусы: Ацицбал(Ткемали) из красной и зеленой алычи | Готовится из сливы ткемали (или алычи), чеснока и трав-киндзы, омбало, укропа. Добавляется красный (зеленый)стручковый перец. | Подается к мясу, рыбе, птице и гарнирам. Советуем добавлять немного в бульон хашламы. | 0,5л- 100руб. 1,5л.- 300 руб. |
| Живительные напитки: | | | |
| Чача виноградная (крепость 55-60 градусов) | Виноградная чача-символ долголетия. Она обладает прозрачностью утренней росы, выраженным благородным ароматом, особой чистотой и мягкостью вкуса. | Очень полезный напиток в качестве аперитива. Чача может применяться для изготовления различных коктейлей с добавлением свежих фруктов и льда. | 0,5л – 150 руб. 1.5л.- 450 руб. |
| Чача виноградная (крепость 70 градусов) | Виноградная водка, приготовленная из сортов Изабелла и Акачич. | Попробуйте приготовить удивительный коктейль: 70мл чачи, 20мл. персикового ликера, немного лимонного сока, лед. Все взбить в шейкере. | 0,5л – 300 руб. 1.5л.- 900 руб. |
| Вино сухое, п/сладкое красное и белое | Домашнее вино из сортов винограда Изабелла, Акачич, Ркацители | Вина отличаются легкостью своего вкуса, свежестью и глубоким ароматом, поэтому | 1.5л- 200 руб. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | пьются легко. | |
| Каштановый мед- это ценный и полезный вид меда. | На вид темный, ароматный, тягучий и слегка горьковатый, вместе с этим очень полезный и богатый нужными, ценными веществами. Он является природным антибиотиком | Каштановый мед обладает способностью повышать аппетит, работоспособность. Этот вид меда рекомендуют употреблять при сильной утомляемости, он также стимулирует работу печени и желчного пузыря. | 1,5л- 800руб, 0,5л- 250 руб. |
| Майский мед. Кто мёд пьет – ничто того не берет (народная мудрость). | Майский мед относится к наиболее ценным сортам меда, имеет золотистый цвет, чудесный благоуханный аромат. Обладает замечательными вкусовыми и лечебными свойствами. | Рекомендуется майский мед при атеросклерозе, мигренях и при общем переутомлении. При нервных расстройствах и бессоннице, ложка майского меда разведенного в теплой воде или чае поможет быстро заснуть. | 1,5л- 800руб, 0,5л- 250 руб. |

*50гр- 20руб.: мерой является стаканчик 50гр., в котором вес специй составляет 50гр. (±5гр.)

- **Подарочный набор специй. В вашем присутствии формируют набор специй на выбор.**
- Осуществляем адресную доставку в любой город России. Почта России, Транспортная компания.

Отправляйте свой заказ на e-mail: suhumchane67@mail.ru