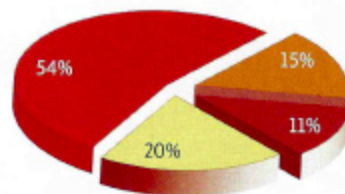


SHAPE-ВОПРОС // НА САЙТЕ WWW.SHAPE.RU

Какие блюда вы обычно готовите на пикнике?



- 54%** Шашлык — сочный, из свинины... Ну как же без него!
- 20%** Я слежу за фигурой, поэтому ничего жирного: запекаю рыбу и овощи.
- 15%** Мы просто приносим из дома обычные закуски: салаты, бутерброды.
- 11%** Какая разница?! На пикнике мы мало едим и много двигаемся.

НАМ ВАЖНО ВАШЕ МНЕНИЕ!

88%

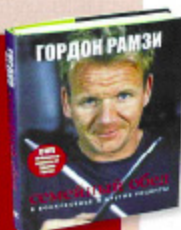
Ровно настолько повысится ваша защита от депрессий и меланхолии, если регулярно включать в рацион морскую рыбу. Богатая полиненасыщенными и омега-3-кислотами, она улучшает работу мозга и других органов, доказало исследование независимых американских, британских и израильских специалистов

ВСЕ К СТОЛУ!

«... Это один из первых десертов, которые я научился правильно готовить, работая в ресторане *Guy Savoy* в Париже. Мне нравится делать его с различными вкусовыми добавками, и ревень — одна из моих любимых».

Знаменитый британский повар ГОРДОН РАМЗИ сказал эту фразу о не менее знаменитом французском креме. О каком именно — предстоит угадать вам!

Авторы правильных, а также самых оригинальных ответов получат в подарок книгу мэтра «Семейный обед в воскресный день и другие рецепты» и видеокурс на DVD.

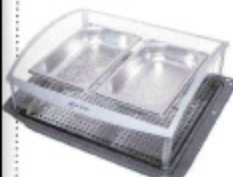


Присылайте свои варианты ответа на электронный адрес редакции: orlova@veneto.ru.



НА ВСЕХ ПАРАХ

Птицу, рыбу, овощи — все-все-все мы готовим на пару! И через месяц-другой готовимся принимать комплименты. В получившихся блюдах будет так мало калорий и так много витаминов, что вы обязательно похудеете и похорошеете!



Система приготовления на пару Neff

Щадящий режим Mega System (чуть выше 100 °C) позволит сохранить полезные вещества, вкус и цвет продуктов.



Пароварка Magimix Art de la table

В ней можно приготовить крупные продукты, например курицу целиком. И сварить на специальном дне 6 яиц.



Пароварка Tefal Vitacuisine

В режиме Vitamin Plus блюда готовятся еще быстрее, а значит, в них сохраняется еще больше питательных веществ.



Центр питания Philips 3-в-1

Позволяет готовить на пару, а также стерилизовать детские бутылочки и разогревать их до нужной температуры.



Трехуровневая пароварка Rondell

Благодаря особой технологии она равномерно прогревается и сохраняет тепло: еда готовится быстро, не пригорая.