

► Вкусная жизнь

# К мясу - яблоко, горчица, сливки

В этих словах практически весь рецепт приготовления медальонов из вырезки

Дора ГОЛОДНАЯ, ng@ng.kz...

С этим прекрасным мясом всегда одна проблема - боишься испортить его избыточностью готовки. Свиная вырезка ведь штука нежная, обращение любит деликатное. Рецепт, который я опробовала, восходит к кухне ресторана «Метрополь» советских времен. Может, это и миф, но по нему получилось вкусно.

Впрочем, свои ремарки у меня все-таки есть. По ходу описания ознакомлю.

Сначала я советую мелко-мелко нарезать репчатый лук. Очистить от кожицы, если грубая, яблоки. Лучше брать крепкие, кисло-сладкие, типа мутсу.

Вырезку нарезать медальонами толщиной сантиметра полтора. На сливочном масле обжарить их до золотистого колера. Это быстро. По паре минут с каждой стороны буквально. Мясо убрать в глубокую тарелку, там посолить-поперчить и затянуть посудину фольгой.

На сковороду, где обжаривалось мясо, отправить лук и на медленном жару довести до прозрачности. Вот дальше автор рецепта утверждает, что вместе с луком надо обжаривать пластинки яблок, потом туда же вливать сливки, добавлять горчицу и в финале в этом соусе про-

греть пару минут медальоны. Честно, я засомневалась, что справлюсь с такой кучей продуктов на одной сковороде. Сделала по-своему. Томленный лук отправила в отдельную тарелку. Спокойно на оставшемся масле прихватила яблоки, по паре минут на каждой стороне. Их временно отправила к мясу. Влила в сковороду сливки с ложкой горчицы, размешала, дождалась, пока соус закипит. Положила в него сначала лук, размешала, потом медальоны и яблоки. Прогрела все вместе 3 минуты. И - на стол.

Еще одна ремарка. В рецепте указаны сливки 20%. На мой взгляд, с учетом сливочного масла, которое используется для обжаривания и томления, вполне подойдут и менее жирные. Но брать их надо больше, чем указано в рецепте. Я взяла по мерке, и соус очень быстро загустел (на фото видно). А надо, чтобы был не жидким, но текучим. Он главный вкус придает. Кстати, если рука тянется его посолить, немного можно. Но чуть-чуть. Его сладковатый вкус очень гармонирует с нежным мясом. По поводу горчицы переживать не стоит. Остроты почти нет. Остается только приятная пряная нотка.

Прошу прощения у тех, кто держит пост. Не удержалась. Следующий рецепт будет из постной кухни.



Вырезка получается нежнейшая, яблоки здесь - готовый гарнир

Фото Доры ГОЛОДНОЙ

## Ингредиенты

На 250-300 г вырезки - половина средней луковицы, 1 большое яблоко, 1ст. ложка готовой столовой горчицы (можно дижонской), 30-40 г сливочного масла, 2/3 стакана (как минимум) сливок.

► ТВ-анонсы

### ФИЛЬМЫ

«Деловые люди», 0+  
СССР, 1963, комедия

Режиссер: Леонид Гайдай.

В главных ролях: Ростислав Плятт, Георгий Вицин, Юрий Никулин, Алексей Смирнов.



**О чем:** Сборник короткометражных фильмов по новеллам О'Генри: «Дороги, которые мы выбираем», «Родственные души», «Вождь краснокожих». Наибольшая популярность выпала на долю последней новеллы - столь уморительны оказались злоключения незадачливых похитителей юного сорванца.

Где смотреть: «Россия Культура».

Когда смотреть: 1 марта, 09.25.

«Защитник», 18+

США, 2015, драма

Режиссер: Кортни Хант.

В главных ролях: Киану Ривз, Рене Зеллвегер, Шон Бриджерс, Джеймс Белуши.

**О чем:** Убит богатый адвокат. Полиция застает его сына рядом с телом. Доказательства кажутся неопровержимыми, и подросток оказывается под следствием. За дело берется адвокат Ричард Рэмси. Желая докопаться до истины, он сам оказывается в смертельной опасности.

Где смотреть: НТК.

Когда смотреть: 28 февраля, 23.10.

### СЕРИАЛЫ

«Кукольник», 18+

Россия, 2022, детектив, мини-сериал

Режиссер: Андрей Коршунов.

В главных ролях: Ольга Филиппова, Максим Дахненко, Иван Батарев, Владимир Петров.



**О чем:** Антонина и Константин работают над делом серийного убийцы по прозвищу Кукольник, которое он получил по характерному почерку своих убийств. Кукольник убивает женщин посредством удушья, аккуратно усаживает в естественную позу и вкладывает в руки куклу.

Где смотреть: КТК.

Когда смотреть: 28 февраля, 21.00, 1 марта, 10.30.

«Сказки мачехи», 12+

Россия, 2015, мелодрама, мини-сериал

Режиссер: Юрий Павлов.

В главных ролях: Эвклид Кюрдзидис, Юлия Пожидаева, Антон Пампушный, Евгений Чубарь.

**О чем:** Безмятежное счастье Елены рушится, когда ее муж Сергей попадает в катастрофу. Сергей чудом выживает, но оказывается, что в машине он был не один. С ужасом Елена узнает, что погибшая в аварии женщина - любовница Сергея, и у них остался маленький сын...

Где смотреть: Первый «Евразия».

Когда смотреть: 1 марта, 21.50.

КГП «Жылу» акимата Қарабалық ауданы өкімдігінің «Жылу» КМК 2026 жылғы 5 наурызда басталатын және 5 жұмыс күніне созылатын Қарабалық ауданы өкімдігінің «Жылу» КМК үшін жылыту қазандықтарын пайдалану кезеңіне арналған «қоршаған ортаны қорғау» бөлімінің (РҚБ) материалдары бойынша қоғамдық талқылау нысанында қоғамдық тыңдау өткізілетіні туралы хабарлайды, мекен-жайы-Қарабалық ауданы, Қарабалық кенті, Придорожная көшесі, 1.

Құжаттаманы өзірлеуші: Эко Стандарт " ЖК Қостанай ауданы, Мичурино ауылы, Әубәкіров көшесі 150. e-mail: e\_ekolog@mail.ru

Қоғамдық талқылауға шығарылатын материалдармен сайтта танысуға болады: ndbecology.gov.kz және zh.remizova@kostanay.gov.kz сондай-ақ, мүдделі жұртшылықтың ескертулері мен ұсыныстары қабылданды.

КГП «Жылу» акимата Карабалыкского района уведомляет о проведении общественных слушаний в форме публичных обсуждений по материалам раздела «Охраны окружающей среды» (РООС) для Раздела охраны окружающей среды (РООС) на период эксплуатации отопительных котлов для КГП «Жылу» акимата Карабалыкского района которые начнутся 5 марта 2026 г. и продлятся 5 рабочих дней, по адресу - Карабалыкский район, п. Карабалык, ул. Придорожная, 1.

Разработчик документации является ИП «Эко Стандарт» Костанайский район, с. Мичурино, ул. Аубакирова 150. e-mail: e\_ekolog@mail.ru

С материалами, выносимыми на общественные обсуждения можно ознакомиться на сайте: ndbecology.gov.kz. и zh.remizova@kostanay.gov.kz там же принимаются замечания и предложения заинтересованной общественности.

0000-012-016  
РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМЫ В ЕЖЕНЕДЕЛЬНИКЕ

НАША ГАЗЕТА тел. 56-85-85