



Новый
Год!

adLINE gifts

ЛИНИЯ ПРОДВИЖЕНИЯ





Арт. 5634.30
Гриль угольный
One-Touch Original 47, черный
Цена: 9 309 руб.



Арт. 5636.30
Рукавица для гриля, черная
Цена: 733 руб.

Персиковый соус барбекю с бурбоном

Ингредиенты

Персики 500 г
Вода 1 стакан
Бурбон 0,6 стакана
Соус барбекю 3 стакана

1. Порежьте персики небольшими кубиками. Выложите в сотейник и добавьте 0,5 стакана воды. Доведите до кипения и варите 15-20 мин. до мягкости
2. Снимите с огня и добавьте бурбон и соус барбекю. Верните на огонь и варите, помешивая, 5 мин.
3. Выложите массу в блендер и взбейте до однородного состояния.
4. Добавьте 0,5 стакана воды. Охладите и подавайте.





Арт. 56335
Набор инструментов
для барбекю Black Handles

Цена: 1 706 руб

Арт. 5637.30
Фартук для барбекю, черный

Цена: 983 руб

«Соус барбекю»

Ингредиенты

Паста томатная 2 ст. ложки
Соус ворчестерский 3 ст. ложки
Сахар мусковадо 100 г
Соус томатный 2 ст. ложки
Горчица дижонская 1 ст. ложка
Пюре томатное 400 мл
Лимоны 1 шт.
Пиментон 2 ст. ложки

1. Положите все ингредиенты в сковороду,
2. Добавьте сок лимона. Доведите до кипения, перемешайте и варите 25 минут.
3. Посолите и охладите.





Арт. 5339
Электрический гриль
"Раклет"
на 6 персон
Цена: 2 207 руб.

- Вся правда о раклете**
- ЧТО** Раклет - это растопленный сыр, картошка "в мундире" и белое вино Fendant.
- КАК** Раклет нельзя есть быстро. Надо уметь отвлекаться от повседневных забот и проблем.
- КОГДА** Раклет - это праздничное блюдо. Им надо наслаждаться физически и духовно.
- ГДЕ** Раклету необходима особая атмосфера: комнаты с характером, богатые винные погреба, мерцающий огонь, металлические подсвечники, яркая скатерть, старый деревянный стол, горячие тарелки.
- С КЕМ** Раклет отлично подходит веселой компании друзей, у которых есть чувство простоты, единения и общие интересы.





Арт. 11243700
Набор для пиццы:
подставка и нож

Цена: 3 306 руб.

Секреты приготовления пиццы

1. Пиццу делает пиццей тесто!
В нем должны быть только хорошая мука,
вода, дрожжи и соль.
2. Первый слой сыра кладется под начинку.
Он будет плавиться при запекании,
течь и тянуться в готовой пицце.
3. Начинки должно быть в меру.
В готовой пицце должен чувствоваться
вкус теста и в каждом кусочке должны
попадаться разные ингредиенты начинки.





Арт. 11233900
Набор для пасты и пиццы:
терка для сыра,
дозатор для спагетти,
щипцы, нож для пиццы

Цена: 735 руб.



Арт. 11243600
Нож для пиццы

Цена: 56 руб.

Секреты приготовления пиццы

- Верхний слой сыра рекомендуется слегка полить оливковым маслом, это не даст продуктам подгореть раньше времени.
- Пицца выпекается при очень высоких температурах (от 250 градусов и выше) в течение 8-10 минут до полной готовности, в зависимости от выбранной толщины теста.





Арт. 5676

Стакан с двойными стенками
Glass Bubble

Цена: 189 руб.

« Рождественский пунш с сидром, ромом и клюквой »

Ингредиенты
Сидр 4 л
Сок клюквенный 1 л
Ром белый 2 стакана
Перец белый горошком 1 ст. ложка
Корицы палочки 4 штуки
Апельсины красные 2 штуки
Гвоздика 16 штук
Клюква свежая 400 г

1. Апельсины, не снимая с них кожуру, нарезать кружочками. Затем разрезать пополам и вставить в каждый полукруг (ближе к кожуре) по 1 гвоздике.
2. В большой кастрюле смешать сидр и клюквенный сок. Добавить апельсины, клюкву, белый перец горошком, коричневые палочки. Поставить на умеренный огонь.
3. Когда пунш будет на грани закипания, снять кастрюлю с огня, добавить ром, перемешать и сразу подавать.





Арт. 5678

Стакан с двойными стенками
Glass Elegance

Цена: 209 руб.

Ингредиенты

Масло сливочное 1 ст. ложка
Сливки 30%-ные $\frac{3}{4}$ стакана
Ром темный $\frac{3}{4}$ стакана
Эспрессо 1,5 стакана
Корица молотая 0,13 ч. ложки
Гвоздика молотая 0,13 ч. ложки
Орех мускатный молотый 0,13 ч. ложки
Цедра апельсина 1,5 ч. ложки
Сахар коричневый $\frac{1}{2}$ стакана

1. Взбить сливки с сахаром и сливочным маслом.
Добавить специи и тщательно перемешать.

2. Горячий эспрессо налить в жаропрочные стеклянные
кружки и добавить ром и цедру.

3. Сверху залить взбитыми сливками
и присыпать корицей. Подавать горячим.

« Кофейный грог со
сливками и
пряностями »





Арт. 5679

Стакан с двойными стенками
Glass Bamboo

Цена: 418 руб.

«Рождественский минтвейн»

Ингредиенты

Вино красное сухое $\frac{3}{4}$ л

Вода $\frac{3}{4}$ л

Яблоки 2 шт.

Апельсины 2 шт.

Мед 200 г

Корица, гвоздика, анис (бадьян), кардамон, бадьян,
орех мускатный, имбирь – по вкусу

Чай черный 1 ст. ложка, Каркаде 1 ст. ложка

1. Залить воду в кастрюлю и довести до кипения.

2. Всыпать чай и специи.

3. Залить вино, добавить нарезанные фрукты и мед.

4. Не доводя до кипения снять с огня.

5. Подавать горячим
с имбирными пряниками.





Арт. 889668

Бокал для айриш кофе
на 320 мл

Цена: 64,60 руб.

«Айриш кофе»

Ингредиенты

Виски ирландский 30 мл
Эспрессо 60 мл
Вода 100 мл
Сироп тростниковый по вкусу
Сливки взбитые по вкусу

1. Налейте 30мл виски в подогретый бокал.
2. Добавьте 1 помпу тростникового сиропа в виски.
3. Приготовьте двойной эспрессо и добавьте его в бокал с виски.
4. Долейте в бокал горячей воды, оставив 2 см от края бокала.
5. Украсьте сливками





Арт. 11246700

Набор для приготовления
печенья, 5 форм в виде
звезды разного размера

Цена: 179 руб.

Арт. 11246800

Набор для
приготовления
кексов, 4 формы

Цена: 223 руб.



«Печенье песочное»

Ингредиенты

Мука пшеничная 2 стакана
Сметана ½ стакана
Сахар 1 стакан
Масло сливочное 125 г
Сода ½ чайной ложки
Ванилин ½ чайной ложки

1. В муку положить сахарную пудру или песок, соду, ванилин, все перемешать, прибавить сметану, масло или маргарин кусочками и замесить тесто, раскатать толщиной около 1/2 см. На поверхности теста сделать наголы вилкой, вырезать маленькие фигурки и уложить их на лист.
2. Фигурки смазать взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф на 10–12 минут для выпечки.





Арт. 2732-4
Набор чайный
"СЛУЧАЙный восторг"

Цена: 746,64 руб

«Чай с корицей и имбирем»

Ингредиенты

Вода 4 л
Корицы палочки 3 шт.
Корень имбиря по вкусу
Сахар коричневый 4 ст. ложки
Орехи кедровые по вкусу

1. Налить воду в большую кастрюлю. Добавить корицу и нарезанный ломтиками имбирь (5-6 см), довести до кипения. Кипятить на медленном огне в течение 30 мин.
2. Снять кастрюлю с плиты, вынуть корицу и имбирь. Добавить сахар и мешать, пока он полностью не растает.
3. Можно добавить несколько кедровых орех в чашки перед подачей на стол.





Арт. 608201
Чайник на 750 мл
в теплой вязаной шапочке.

Цена: 563,77 руб.



Арт. 608701
Кружка на 350 мл
в теплом вязаном свитере

Цена: 187,43 руб.



Арт. 3512/01
Термос "WHITE" 750 мл

Цена: 499 руб.

«Манговый чай с жасмином»

Ингредиенты

Вода 4 л
Чай зеленый жасминовый 5 г
Сок мультифруктовый 50 мл
Сироп манговый 20 мл
Манго 25 г

1. Заварите жасминовый чай из расчета 5 грамм на пол-литра воды.
2. Очистите манго и нарежьте кубиками.
3. Смешайте 100 мл заваренного чая, 50 мл сока мультифрукт и кусочки манго.
4. Подогрейте, не доводя до кипения. Перелейте в бокал и подавайте.





Арт. KR_829876
 Набор для фондю:
 чаша на 500 мл,
 подставка, свеча, 4 шпажки

Цена: 442 руб.

«Шоколадное фондю с кокосовыми сливками»

Ингредиенты

Сливки кокосовые сладкие 425 г
 Шоколад темный 340 г
 Сливки взбитые ¼ стакана
 Экстракт кокосовый ¼ чайной ложки
 Фрукты, ягоды свежие по вкусу

1. В кастрюле смешайте кокосовые сливки и измельченный темный шоколад. Поставьте на маленький огонь и перемешивайте, пока масса не станет однородной и шоколад не растает.
2. Добавьте взбитые сливки и кокосовый экстракт.
3. Перелейте шоколадную массу в небольшой горшочек для фондю и поставьте на горелку. Подавайте с нарезанными фруктами и ягодами.





Желаем вам
незабываемого
Нового Года!

adLINE gifts

Горячая линия приема заказов

115191, Москва,

Холодильный переулок д. 3, стр. 1, оф. 4312

(495) 955-29-75 955-29-23 955-29-61

www.adline-gifts.ru