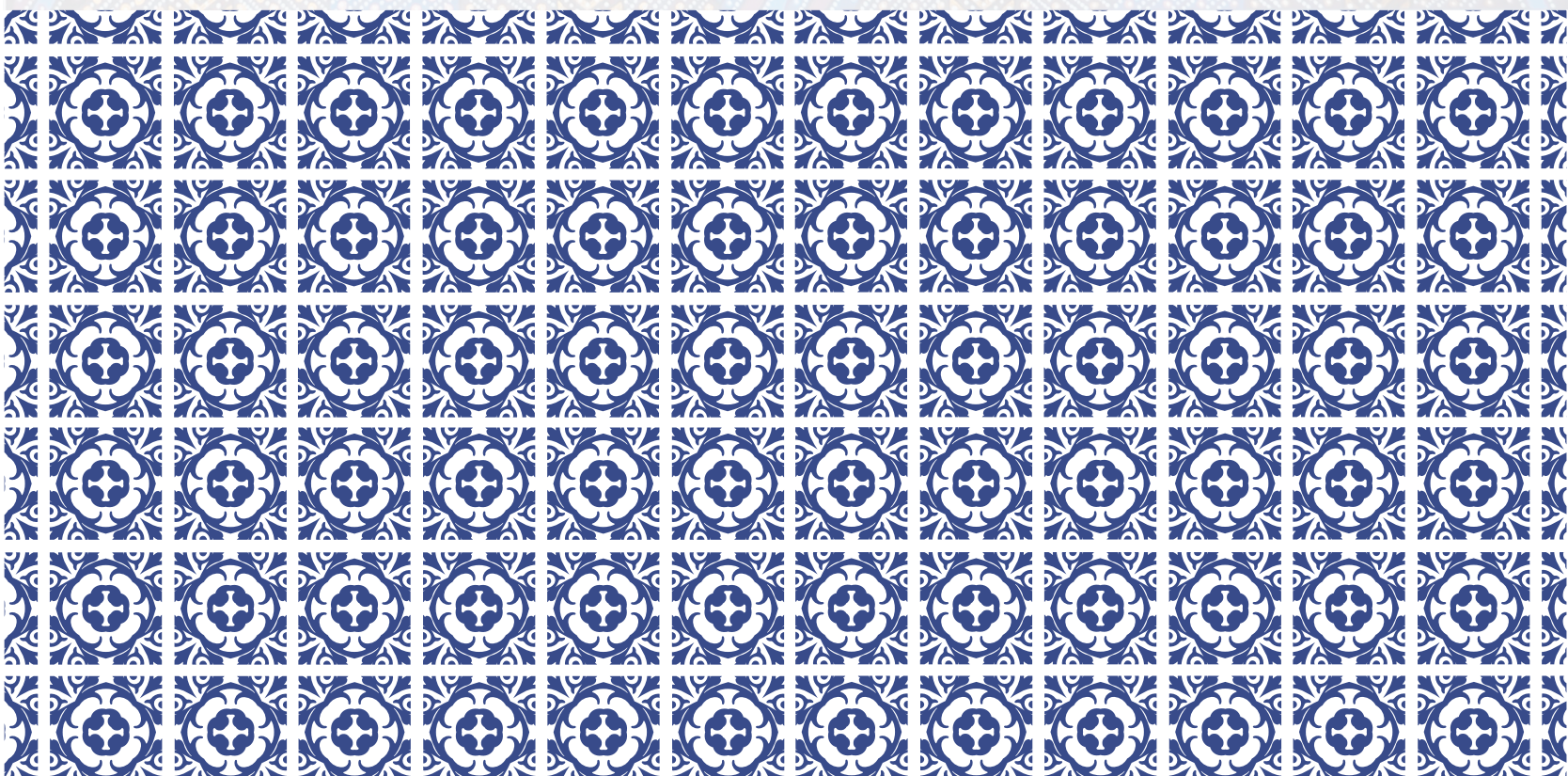


Форменные знаки на основе традиционной калит кхххх

# ВКУСНЫ СЕРВЕР

РЕСПУБЛИКА  
КОМИ 95  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ РАЙОН





Коми кухня обладает большим разнообразием блюд, приготовленных на основе высококачественных и полезных продуктов. В коми кухне широко представлены блюда из мяса, рыбы, картофеля, муки. Мясо употребляется любое: говядина, баранина, свинина, мясо лося, медведя, оленя и дичь. Рыба - одна из самых любимых блюд (употребляется в вареном, соленном, жареном видах). На севере республики дежурным блюдом является строганина из мороженой оленины.

Мясные и рыбные блюда гарнируются картофелем и различными овощами; тушат мясо часто в молочных, сметанных соусах и масляных смесях. Из первых блюд наиболее популярны супы с большим содержанием мяса, капусты, картофеля, крупы.

Также в центре внимания блюда из грибов, уха из речной рыбы. На десерт подаются густые кисели, компоты, а также свежие ягоды (морошка, брусника, клюква и т. д.) с сахаром, молоком, сметаной и сливками. Блюда коми кухни придутся по душе всем, кто любит сочные и яркие вкусы. Они станут прекрасным дополнением не только к здоровой домашней кухне; их изысканный вкус оценит самый требовательный гость знатного ресторана.

Проект подготовлен Представительством Республики Коми в Северо-Западном регионе РФ совместно с Федерацией рестораторов и отельеров Северо-Запада при поддержке Главы и Правительства Республики Коми.

Представленные на открытках блюда выполнены под руководством шеф-повара ресторана «Мариус» Галины Фотиной и шеф-повара ресторана «Центральный» Николая Максименко.

Для оформления открыток использовались работы художника-этнофутуриста Республики Коми П. Г. Микуншева