Хелло!, 04.03.2013

Замечательная певица Марина Хлебникова стала известной благодаря своему уникальному голосу, и многие песни в ее исполнении становятся хитами вне времени. Что же служит источником вдохновения для Марины? Простые и повседневные радости!

**Рецепт от Марины**

Знаменитые блюда советской кухни можно назвать одной из маленьких слабостей певицы, и с особенной ностальгической нежностью она рассказывает о любимом лакомстве детства – о колбасе:

- Когда я была маленькой, колбаса считалась деликатесом. Мама научила меня резать колбасу тончайшими ломтиками - и я растягивала удовольствие, смакуя эти тонкие кусочки. Еще одно воспоминание детства – отдых в деревне. Конечно, собирать ягоды и грибы – занятие увлекательное, но когда в деревню приезжала машина с продуктами, можно было не скромничать и устраивать праздник - делать бутерброды из свежего хлеба и толстого куска вареной докторской колбасы. И это тоже было невероятно вкусно!

Качественными мясными продуктами певица любит себя побаловать и сейчас – благодаря врожденной стройности Марина может позволить себе и спагетти с бужениной, и разнообразные мясные закуски. А отличным блюдом для завтрака, по мнению Марины, может стать сэндвич с варено-копченой колбасой. Ингредиенты для такого блюда просты: цельнозерновой хлеб, варено-копченая колбаса от компании «Мясной дом Бородина», зеленый салат, нарезанные кружками помидоры и болгарский перец, легкий майонез. Главное – чтобы все составляющие были свежими!

**Врез.**

Продукция компании «Мясной дом Бородина» – это высококачественные вареные, полукопченые и варено-копченые колбасы, ветчины, деликатесы. Продукция компании отличается естественным вкусом и не содержит усилителей вкуса и аромата, соевых добавок, каррагинана и генно-модифицированных ингредиентов. В производстве колбас, ветчин и деликатесов используются натуральные ингредиенты: первосортное мясо и лучшие специи. Не только вкусная, но и полезная продукция компании «Мясной дом Бородина» продолжает радовать ценителей традиционной русской и европейской кухни и самых искушенных гурманов.