

Здравец × НОРЛА®

домашни рецепти

Любими идеи за всеки ден и за специални поводи

ИЗПИТАНИ
100%
ВКУСНИ

СЪС ЗДРАВЕЦ
и НОРЛА
Всяко ястие става
специално



♥ лесни • вкусни • с натурални продукти ♥



САЛАТИ



ПАСТА



ДЕСЕРТИ



МЕСНИ
ЯСТΙΑ



СУПИ



ВЕГЕТАРИАНСКИ



БЪРЗИ ИДЕИ



ПРАЗНИЧНИ

Alma
Libre

GASTRONOMY ACADEMY
PASTRY • BAKERY • CULINARY ARTS

Изпитани рецепти от
Alma Libre
Gastronomy Academy

BEL GROUPS





Добре дошли!

Всеки ден търсим бързи и лесни идеи, с които да приготвим вкусна домашна храна за хората, които обичаме.

Именно затова създадохме програмата „ЗДРАВЕЦ x NOPLA Домашни рецепти“.

Съчетавайки натуралните млечни продукти ЗДРАВЕЦ с доказаното качество и стабилност на италианските сметани NOPLA, създадохме рецепти, които се приготвят лесно, бързо и с гарантиран отличен резултат.

В тази книга ще намерите идеи за всеки ден, за семейната трапеза и за специални поводи – от свежи салати и ароматни сосове до основни ястия и любими десерти.

Всяка рецепта е изпитана, лесна за изпълнение и е създадена така, че да ви спести време, без компромис с вкуса и качеството.

Надяваме се тези страници да ви вдъхновят да пригответе още повече домашна храна и да споделяте повече красиви моменти около масата.

Добре дошли в света на „ЗДРАВЕЦ x NOPLA Домашни рецепти“!

Не продаваме просто продукти.

Споделяме идеи, които правят домашното готвене по-лесно, по-вкусно и събират семейството около една маса.

**ПЪТЕШЕСТВИЕТО ЗАПОЧВА
Четири сезона. Четири колекции.**



КАК РАБОТИ ПРОГРАМАТА?



Лесно, бързо и вкусно – нови рецепти
през цялата година!

- 1** Купувате
продукти
НОРЛА и
ЗДРАВЕЦ



- 2** Получавате
рецепта
върху
опаковката



- 3** Сканирате
QR кода
или четете
кратка рецепта
зад листовката



- 4** Отваряте
електронната
библиотека



- 5** Получавате
нови идеи
през цялата
година



Гответе с любов. Споделяйте с радост.



ЗДРАВЕЦ x NORLA –
за вашата трапеза, всеки ден!





Колекция №1

ЕСЕН 2026

„Всеки ден вкусно!“

Рецепти 1-9

- 1/9 – СОС ПУШЕНО СИРЕНЕ „ЗДРАВЕЦ“
С пушено сирене „Здравец“ и готварска италианска сметана HOPLA
- 2/9 – КАРТОФИ НА ФУРНА СЪС КРЕМ КАШКАВАЛ „ЗДРАВЕЦ“
С кашкавал „Здравец“ и готварска италианска сметана HOPLA
- 3/9 – ПИЛЕ С КАДИФЕН СОС „ЗДРАВЕЦ“
С кисело мляко „Здравец“ и готварска италианска сметана HOPLA
- 4/9 – ЗАЛИВКА С КОПЪР „ЗДРАВЕЦ“
С кисело мляко „Здравец“ и готварска италианска заливка „кузина HOPLA“
- 5/9 – ЗЕЛЕНЧУЦИ НА ФУРНА „ЗДРАВЕЦ“
С кашкавал „Здравец“ и готварска италианска заливка „кузина HOPLA“
- 6/9 – ЦЕЗАР СОС „ЗДРАВЕЦ“
С кашкавал и сметана „Здравец“ и готварска италианска заливка „кузина HOPLA“
- 7/9 – КАДИФЕН ЧИЙЗКЕЙК В ЧАША „ЗДРАВЕЦ“
С крем сирене и сметана „Здравец“ и сладкарска италианска сметана HOPLA
- 8/9 – ТОРТА КИСЕЛО МЛЯКО-ЯГОДИ „ЗДРАВЕЦ“
С крем сирене и сметана „Здравец“ и сладкарска италианска сметана HOPLA
- 9/9 – КРЕМ ДИПЛОМАТ „ЗДРАВЕЦ“
С прясно мляко „Здравец“ и сладкарска италианска сметана HOPLA

СТАНЕТЕ ЧАСТ ОТ СЛЕДВАЩАТА КОЛЕКЦИЯ!

Рецепти 10-19 „Снежен празничен уют“ – ЗИМА 2026 - 2027

Споделете с нас: рецепта, която бихте искали да включим,
ваша идея с HOPLA и продукти ЗДРАВЕЦ, въпроси, мнения или предложения
и изпратете на E-mail:

Най-добрите идеи могат да бъдат разработени и представени в следващата колекция.

Вашата идея може да стане следващата рецепта на България!





Колекция №2

ЗИМА 2026 – 2027

„Снежен празничен уют!“



ДЕКЕМВРИ

Празнична магия

10/19

ТОПЛА ПРАЗНИЧНА ИЗНЕНАДА...

Потърсете я в опаковките HOPLA през декември.



Ораквайте!

11/19

АРОМАТ, КОЙТО ИЗПЪЛВА ДОМА...

Скоро във вашата кухня.



Ораквайте!

12/19

КОЛЕДНА КЛАСИКА С НОВ ВКУС...

Очаквайте нашата празнична идея.



Ораквайте!



ФЕВРУАРИ

Любов и сладки
спомени

13/19

НЕЖНА РЕЦЕПТА ЗА ЗИМНИТЕ ВЕЧЕРИ...

Празничната изненада предстои.



Ораквайте!

14/19

**ПРАЗНИЧНО ПРЕДЛОЖЕНИЕ,
КОЕТО ЩЕ ВПЕЧАТЛИ ВСИЧКИ.**

Само в опаковките HOPLA.



Ораквайте!

15/19

**ЛЮБИМ ВКУС,
СЪЗДАДЕН ЗА УЮТНИ СЕМЕЙНИ ВЕЧЕРИ.**

Следете следващата серия.



Ораквайте!



ЗИМЕН УЮТ

Топлина за всеки
зимен ден

16/19

**МАЛКА РЕЦЕПТА...
ГОЛЯМА ПРАЗНИЧНА ИЗНЕНАДА!**

Коледната магия продължава.



Ораквайте!

17/19

**СПЕЦИАЛНА ИДЕЯ
ЗА ХОРАТА, КОИТО ОБИЧАТЕ.**

Не пропускайте!



Ораквайте!

18/19

**ИЗКУШАВАЩ ДЕСЕРТ,
КОЙТО ЩЕ ЗАПОМНИТЕ.**

Очаквайте го!



Ораквайте!

19/19

ПОСЛЕДНАТА ЗИМНА ИЗНЕНАДА...

Само в новите опаковки HOPLA!



Ораквайте!



СТАНЕТЕ ЧАСТ ОТ СЛЕДВАЩАТА КОЛЕКЦИЯ!

„АЛМА ЛИБРЕ – АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ“,
в партньорство с екипа на БЕЛГРУПС и кулинарните
специалисти на италианския производител на
HOPLA – COOPERLAT-TORRE, разработва и тества
рецептите за следващата колекция:

Рецепти 20–29

„Традиция в масата!“ – ПРОЛЕТ 2027г.



СПОДЕЛЕТЕ С НАС:

- ✓ рецепта, която бихте искали да включим;
- ✓ ваша идея с HOPLA и продукти ЗДРАВЕЦ;
- ✓ въпроси, мнения или предложения.

E-mail: _____



Най-добрите идеи могат да бъдат разработени и представени в следващата колекция.

Вашата идея може да стане следващата рецепта на България!





Колекция №3

ПРОЛЕТ 2027

„Традиция на масата!“



ПРОЛЕТ

Природата се събужда

20/29

ПРОЛЕТНО ВДЪХНОВЕНИЕ...

Свежа идея, която носи пролет в чинията.



Ораквайте!

21/29

ЛЕКО, ЦВЕТНО, НЕУСТОИМО...

Рецепта за слънчеви дни и усмивки.



Ораквайте!

22/29

ВКУСЪТ НА ПРАЗНИКА...

Специална идея за Великденската трапеза.



Ораквайте!



ВЕЛИКДЕН

Светли традиции

23/29

ОТ ГРАДИНАТА НА МАСАТА...

Сезонни продукти в хармония.



Ораквайте!

24/29

ПИКНИК ПОД НЕБЕТО...

Лесна рецепта за вкусни моменти навън.



Ораквайте!

25/29

ТРАДИЦИЯ С МОДЕРЕН ЩРИХ...

Познат вкус в нова, изненадваща версия.



Ораквайте!



ЕКСКУРЗИИ И ПРИРОДА

Вкусни моменти навън

26/29

НЕЖНОСТ И АРОМАТ...

Рецепта, която ухае на пролет и дом.



Ораквайте!

27/29

СПОДЕЛЕНИ МОМЕНТИ...

Заедно е най-вкусно, навсякъде.



Ораквайте!

28/29

ПОСЛЕДНАТА ПРОЛЕТНА ИЗЕНАДА...

Очаквайте нещо специално!



Ораквайте!



СТАНЕТЕ ЧАСТ ОТ СЛЕДВАЩАТА КОЛЕКЦИЯ!

„АЛМА ЛИБРЕ – АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ“, в партньорство с екипа на БЕЛГРУПС и кулинарните специалисти на италианския производител на NOPLÀ – COOPERLAT-TORRE, разработва и тества рецептите за следващата колекция:

Рецепти 30–39

„Слънчева свежест!“ – ЛЯТО 2027г.



СПОДЕЛЕТЕ С НАС:

- ✓ рецепта, която бихте искали да включим;
- ✓ ваша идея с NOPLÀ и продукти ЗДРАВЕЦ;
- ✓ въпроси, мнения или предложения.

E-mail: _____



Най-добрите идеи могат да бъдат разработени и представени в следващата колекция.

Вашата идея може да стане следващата рецепта на България!





Колекция №4

ЛЯТО 2027

„Слънчева свежест!“



ЛЯТО

Свобода, море
и слънчеви
моменти



МОРСКИ ВКУСОВЕ

Свежест от
морето



ЛЕКО И ЗДРАВΟΣЛОВНО

Леки, полезни
и цветни идеи



ПИКНИК И ПЪТЕШЕСТВИЯ

Вкусни рецепти
навсякъде

30/39	СВЕЖА ЛЯТНА ИЗНЕНАДА... Лека, бърза и изпълнена с лятно настроение.	Опаквайте! ☀️
31/39	МОРСКИ ДЪХ И АРОМАТИ... Рецепта, която ухае на море и свобода.	Опаквайте! ☀️
32/39	СЛЪНЧЕВ ОБЯД ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО... Идея, която събира всички около масата.	Опаквайте! ☀️
33/39	ЛЕКА САЛАТА С ЛЯТНО ВДЪХНОВЕНИЕ... Свежа комбинация от цветове и вкусове.	Опаквайте! ☀️
34/39	РИБНА КЛАСИКА С НОВ АКЦЕНТ... Неустоима рецепта за любителите на рибата.	Опаквайте! ☀️
35/39	ГРИЛ С УСМИВКА... Идеална за барбекю, плаж и приятели.	Опаквайте! ☀️
36/39	ОХЛАДЯВАЩ ДЕСЕРТ С ПЛОДОВЕ... Плодова наслада, която ще ви разхлади.	Опаквайте! ☀️
37/39	ЗДРАВΟΣЛОВНО, ЛЕКО, ВКУСНО... Рецепта, създадена за активни летни дни.	Опаквайте! ☀️
38/39	ПИКНИК РЕЦЕПТА ЗА ВЗЕМАНЕ... Лесна, практична и много вкусна.	Опаквайте! ☀️
39/39	ПОСЛЕДНАТА ЛЯТНА ИЗНЕНАДА... Завършваме сезона с нещо специално!	Опаквайте! ☀️



СТАНЕТЕ ЧАСТ ОТ СЛЕДВАЩАТА КОЛЕКЦИЯ!

ПРОДЪЛЖАВАМЕ ЗАЕДНО И ПРЕЗ 2027 – 2028!

Първата година завършва.
Но нашето кулинарно пътешествие продължава!
През изминалите месеци заедно създадохме
десетки домашни рецепти, сезонни идеи и
вкусни моменти със **ЗДРАВЕЦ** и **НОРЛА**.
Сега е ваш ред да станете част от следващата колекция.



СПОДЕЛЕТЕ С НАС

- ✓ любимата си семейна рецепта
- ✓ идея с продукти **ЗДРАВЕЦ** и **НОРЛА**
- ✓ снимка на ваше ястие
- ✓ мнение или предложение
- ✓ въпрос към нашия кулинарен екип



Най-добрите идеи могат да бъдат разработени и представени в следващата колекция.

Вашата идея може да стане следващата рецепта на България!



Здравец × **НОРЛА**
домашни рецепти

РЕЦЕПТИ

Колекция №1

„Всеки ден вкусно!“

Рецепти 1–9

Всяка рецепта е създадена,
за да бъде лесна, вкусна
и изпитана във всяка
домашна кухня.

КАДИФЕН СОС

с пушено топено сирене
„ЗДРАВЕЦ“

Здравец × **НОРЛА**
домашни рецепти



ЗАЩО ШЕ Я ОБИКНЕТЕ

Каdifен, ароматен и готов само за няколко минути. Този сос превръща най-обикновената паста, месо, салата или зеленчуци в специално домашно ястие, което всички ще поискат отново.



САМО 20 МИНУТИ
Време за приготвяне



4 ПОРЦИИ
За цялото семейство



ЛЕСНА
Степен на трудност



ПОДХОДЯЩА ЗА:
Паста, месо, салати,
картофи, зеленчуци,
сандвичи и още!

ПОДХОДЯЩ ЗА:



паста



зеленчуци



месо



картофи



салати



сандвичи

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ :

- 130 г лук, нарязан на ситно
- 50 г масло
- 200 мл готварска НОРЛА
- 200 г пушено топено сирене ЗДРАВЕЦ, нарязано на парчета
- черен пипер и подправки
- по желание 50 мл бяло вино, уиски, ракия или друг алкохол



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1



Разтопете маслото в тиган и задушете ситно нарязания лук на умерен огън, докато омекне и придобие лек златист цвят.

2



Добавете черен пипер и подправки по желание. Ако използвате алкохол, налейте го сега и оставете да се изпари за 1–2 минути.

3



Намалете температурата и добавете готварската НОРЛА

4



Прибавяйте постепенно нарязаното пушено топено сирене ЗДРАВЕЦ, като разбърквате с дървена шпатула.

5



Загрявайте на слаб огън, без силно кипене, докато сиренето се разтопи напълно и сосът стане гладък и кремообразен.

6



Ако сосът стане прекалено гъст, добавете малко вода или мляко до желаната консистенция.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

Съсипете настърган пармезан за още по богат вкус

Чудесно се съчетава с пилешко, свинско зеленчуци на скара и печени картофи

Идеален крем за сандвичи или крем пълнеж на тарталетки

МАЛКИ ТАЙНИ

Неизползваното количество го съхранявайте в хладилника до 10 дни. Затопляйте и ползвайте всеки път количеството, което ви трябва



Тествана рецепта
със **ЗДРАВЕЦ** + **НОРЛА**

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.



ЗАЩО ШЕ
Я ОБИКНЕТЕ

Златиста коричка,
кремообразен сос и
неповторим вкус на
кашкавал – това ястие
е любимо на цялото
семейство.
Лесно се приготвя и
ухае неустойимо
още от фурната



ПОДХОДЯЩ ЗА:

90 МИНУТИ
Време за приготвяне4 ПОРЦИИ
За цялото семействоЛЕСНА
Степен на трудностПОДХОДЯЩА ЗА:
Основно ястие,
Семейна трапеза
и специални поводи!

месо



салати



зеленчуци



пиле



риба



сандвичи

Твърда

НЕОБХОДИМИ
ПРОДУКТИ :

- 1 кг картофи
- 50 г масло
- 200 мл готварска НОРЛА
- 200 г настърган кашкавал ЗДРАВЕЦ
- 2 скилидки чесън
- сол, черен пипер и индийско орехче



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1



Обелете и нарежете картофите на тънки кръгчета. Намажете тава за печене с масло и наредете картофите на пластове.

2



В купа смесете готварската НОРЛА, ситно нарязания чесън, сол, черен пипер, индийско орехче и 70 г настърган кашкавал ЗДРАВЕЦ. Разбъркайте добре.

3



Залейте картофите с приготвената смес, като се уверите, че сосът покрива равномерно навсякъде.

4



Печете в предварително загрята фурна на 190°C за около 45 минути, докато картофите омекнат.

5



Поръсете останалите 130 г настърган кашкавал ЗДРАВЕЦ върху ястието.

6



Запечете още 10–15 минути, до получаване на златиста, апетитна коричка.

Сервирайте топло и се насладете!

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

За още по-богат вкус можете да добавите любими подправки - розмарин, мащерка или сушен босилек.

Ако обичате по-кремообразна текстура, добавете още малко ХОПЛА Чудесно се съчетава с прясна зелена салата или малко кисело мляко „ЗДРАВЕЦ“

МАЛКИ ТАЙНИ

Оставете ястието да почине 5–10 минути след изваждане от фурната. Така сосът ще се сгъсти леко, ароматите ще се съчетаят по-добре, а вкусът ще стане още по-богат и хармоничен.



Тествана рецепта
със ЗДРАВЕЦ + НОРЛА

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.

ЗАЩО ЩЕ
Я ОБИКНЕТЕ

Нежно пилешко филе, обвито в кадифен сос, който съчетава кремообразна текстура с леко кисело-млечен вкус. Бързо, лесно и изключително вкусно ястие за цялото семейство.



ПОДХОДЯЩ ЗА:



картофи



ориз



паста



зеленчуци



Салата



пюре



30 МИНУТИ
Време за приготвяне



4 ПОРЦИИ
За цялото семейство



ЛЕСНА
Степен на трудност



ПОДХОДЯЩА ЗА:
Основно ястие,
с картофи, ориз
или паста.

Твора

НЕОБХОДИМИ
ПРОДУКТИ :

- 600 г пилешко филе
- 30 г масло
- 200 мл готварска НОРЛА
- 150 г кисело мляко **ЗДРАВЕЦ 4,5%**
- 2 скилидки чесън (ситно нарязани)
- 1 ч.л. горчица (по желание)
- сол и черен пипер
- щипка индийско орехче



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1



Запържете пилешкото филе в разтопено масло до златист цвят.

2



Добавете чесъна и разбъркайте за около 30 секунди.

3



Налейте готварска НОРЛА подправките със сол, черен пипер и индийско орехче и оставете соса да къкри 4–5 минути на слаб огън.

4



Свалете тигана от котлона и изчакайте около 1 минута. Добавете киселото мляко ЗДРАВЕЦ, предварително разбъркано с горчицата, и разбъркайте до получаване на гладък, кадифен сос.

5



Върнете на много слаб огън за около 1 минута, без да завира, само докато сосът се затопли.

6



Поръсете с пресен магданоз и сервирайте с картофи, ориз или паста.

Сервирайте топло и се насладете!

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

- Не добавяйте киселото мляко, когато сосът ври – може да се пресече.

- Добавяйте го след като свалите тигана от огъня и понижите температурата.

- Чудесно се съчетава с картофи на фурна, ориз или паста.

МАЛКИ ТАЙНИ

Оставете ястието да почине 5–10 минути след изваждане от фурната – така сосът ще се сгъсти леко и вкусът ще стане още по-хармоничен.



Тествана рецепта
със **ЗДРАВЕЦ** + **НОРЛА**

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.



№3/9

ЗАЛИВКА С КОПЪР „ЗДРАВЕЦ“

колекция
№1

Здравец × **НОРЛА**
домашни рецепти



ЗАЩО ЩЕ Я ОБИКНЕТЕ

Свежа, ароматна и готова само за няколко минути.

Комбинацията между **НОРЛА Cucina** и киселото мляко **ЗДРАВЕЦ** създава плътна, кадифена заливка с богат вкус. Подходяща е за салати, печени картофи, риба, пиле и зеленчуци, превръщайки всяко ястие в истинско удоволствие.



30 МИНУТИ
Време за приготвяне



4 ПОРЦИИ
За цялото семейство



МНОГО ЛЕСНА
Степен на трудност



ЗА ВСЯКА
УПОТРЕБА

ПОДХОДЯЩ ЗА:



Зелени салати



Домати и крастави



Печени картофи



Риба на фурна



Печено пиле



Зеленчуци на скара

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ :

- 200 мл **НОРЛА** кузина
- 150 г кисело мляко **ЗДРАВЕЦ**
- 2 с.л. ситно нарязан копър
- 1 скилидка чесън (смачкана)
- 1 с.л. лимонов сок
- сол и черен пипер на вкус



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1



Смесете 200 мл NOPLA кузина с 150 г кисело мляко ЗДРАВЕЦ.

2



Добавете 2 с.л. ситно нарязан копър, 1 скилидка чесън, 1 с.л. лимонов сок, сол и черен пипер на вкус.

3



Разбъркайте добре, докато всички съставки се смесят равномерно.

4



Ще получите плътна, кремообразна заливка с аромат на свеж копър и чесън.

5



Охладете 20 минути в хладилник, за да се развие ароматът и вкусът да се балансира идеално.

6



Сервирайте със салати, картофи или печено месо и се насладете на свежия вкус!



ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

Използвайте пресен копър за най-добър аромат.

Ако желаете по-свеж вкус, добавете още няколко капки лимонов сок.

Подходяща е и като дип за пресни зеленчуци.



МАЛКИ ТАЙНИ

След престой от около 20 минути в хладилник вкусът става по-балансиран, а ароматът на копъра и чесъна се развива още по-добре. Разбъркайте леко преди сервиране. Съхранявайте до 2 дни в хладилник.



Тествана рецепта
със ЗДРАВЕЦ + NOPLA

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.

Здравец x **НОРЛА**
домашни рецептиЗАЩО
ЩЕ Я ОБИКНЕТЕ

Класическият вкус на сос „Цезар“ в една лесна домашна версия. Комбинацията между **НОРЛА** кузина, заквасена сметана и кашкавал **ЗДРАВЕЦ** създава плътен, кремообразен сос с богат млечен вкус и аромат. Приготвя се само за няколко минути и е идеален за салати,



ПОДХОДЯЩ ЗА:

15 МИНУТИ
Време за приготвяне4 ПОРЦИИ
За цялото семействоМНОГО ЛЕСНА
Степен на трудностИДЕАЛНА ЗА
САЛАТИ И ВСЯКА
ДРУГА УПОТРЕБА

салати



пиле



Сандвичи



бургери



Картофи



Зеленчуци

НЕОБХОДИМИ
ПРОДУКТИ :

200 мл **НОРЛА** кузина
100 г заквасена сметана **ЗДРАВЕЦ**
50 г фино настърган кашкавал **ЗДРАВЕЦ**
1 ч.л. горчица
1 скилидка чесън
1 с.л. лимонов сок
сол и черен пипер



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1



Смесете 200 мл NOPLA кузина със 100 г заквасена сметана ЗДРАВЕЦ.

2



Добавете 50 г настърган кашкавал ЗДРАВЕЦ, горчицата, счукания чесън, лимоновия сок, солта и черния пипер.

3



Разбъркайте добре до получаване на гладък и еднороден сос.

4



Оставете соса да престои около 15 минути в хладилник, за да се развият ароматите.

5



Разбъркайте леко още веднъж преди сервиране.

6



Поднесете със салата „Цезар“, печено пиле, бургери или сандвичи.



ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

- Използвайте прясно настърган кашкавал за най-богат вкус.
- Охладеният сос става по-плътен и кремообразен.
- Добавете няколко капки лимонов сок непосредствено преди сервиране за още по-свеж вкус.



МАЛКИ ТАЙНИ

След около 15 минути охлаждане ароматите се съчетават идеално и сосът става по-кадифен. Разбъркайте леко преди сервиране. Съхранявайте в хладилник до 2 дни в добре затворен съд.



Тествана рецепта
със ЗДРАВЕЦ + NOPLA

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.

ЗАЩО ЩЕ Я ОБИКНЕТЕ

Цветна, ароматна и неустойчиво вкусна! Комбинацията от свежи зеленчуци, нежен сос НОРЛА кузина и кашкавал ЗДРАВЕЦ носи истинско удоволствие за цялото семейство.

Лесна е за приготвяне, а резултатът – златиста коричка и кремообразен вкус, който ще ви накара да я пригответе отново и отново.


ПОДХОДЯЩ ЗА:

45 МИНУТИ
Време за приготвяне

4 ПОРЦИИ
За цялото семейство

ЛЕСНА
Степен на трудност

ЗА ВСЕКИ ПОВОД

гарнитура

месо

риба

ястия

обяд

вечера

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ :

- 300 мл НОРЛА кузина
- 180 г настърган кашкавал ЗДРАВЕЦ
- 1 тиквичка
- 1 червена чушка
- 1 жълта чушка
- 1 малък патладжан
- 1 глава лук
- Сол, черен пипер, риган



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1



Нарежете тиквичката, патладжана, чушките и лука на едри парчета.

2



Смесете НОРЛА кузина с половината настърган кашкавал ЗДРАВЕЦ. Овкусете със сол, черен пипер и риган.

3



Подредете зеленчуците в тава.

4



Залейте ги със соса и поръсете с останалия кашкавал.

5



Печете 15 минути на 190°C.

6



Продължете да печете още 15 минути, докато се образува апетитна златиста коричка. Поднесете топло

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

Използвайте сезонни зеленчуци за още по-богат вкус.

Може да добавите и гъби или моркови.

Оставете ястието да почине 5 минути преди сервиране.

МАЛКИ ТАЙНИ

След като извадите ястието от фурната, оставете го да почине около 5 минути. Така соковете се разпределят равномерно, а кашкавалът остава кремообразен и изключително ароматен. За още по-богат вкус добавете щипка сушен риган непосредствено преди сервиране.



Тествана рецепта
със ЗДРАВЕЦ + НОРЛА

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.

№7/9

КРЕМ ДЕПЛОМАТ „ЗДРАВЕЦ“

колекция
№1



ЗАЩО ЩЕ Я ОБИКНЕТЕ

Пухкав, лек и изключително нежен крем с кадифена текстура.

Приготвя се лесно, остава стабилен и е идеален за пълнежи и декорации.

Подходящ за еклери, торти, милфьой, тарталети и любими домашни десерти.



ПОДХОДЯЩ ЗА



45 МИНУТИ
Време за приготвяне



4 ПОРЦИИ
За цялото семейство



ЛЕСНА
Степен на трудност



ЗА ВСЕКИ ПОВОД



еклери профитероли торти милфьой тарталети сладки

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ :

- 500 ml сладкарска сметана НОРЛА, добре охладена
- 1 пакет студен ванилов сладкарски крем без варене
- 400–500 мл. прясно мляко „ЗДРАВЕЦ“ (според указанията на производителя)



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1



Подгответе всички необходими продукти. Сметаната NOPLA трябва да е добре охладена.

2



В отделен съд пригответе студения ванилов сладкарски крем с пряното мляко „Здравец“, като следвате указанията на опаковката.

3



Разбийте добре охладената сладкарска сметана NOPLA в продължение на около 5 минути, докато получите пухкав и стабилен крем.

4



Добавете готовия ванилов крем към разбитата сметана на 2–3 части и хомогенизирайте ръчно за една минута.

5



Оставете крема в хладилник за 20–30 минути, след което е готов за употреба.



6



Използвайте крема за вашите любими десерти и сладкиши.



ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

- Използвайте много добре охладена сметана NOPLA – така кремът ще стане пухкав и стабилен.
- Не превишавайте посоченото количество мляко при приготвяне на ваниловия крем – за най-добра консистенция.
- Кремът е идеален за пълнежи и декорации.
- Може да овкусите с настъргана кора от лимон или портокал

МАЛКИ ТАЙНИ

За пълнеж на еклери използвайте около 10% по-малко мляко, отколкото е посочено на опаковката на сладкарския крем. Така полученият крем ще бъде по-плътен, стабилен и удобен за шприцоване.



Тествана рецепта
със **ЗДРАВЕЦ + NOPLA**

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.



№8/9

ТОРТА ЯГОДИ С КИСЕЛО МЛЯКО „ЗДРАВЕЦ“

колекция
№1

Здравец × **НОРЛА**
домашни рецепти



ЗАЩО ЩЕ Я ОБИКНЕТЕ

Свежа, лека и
неустоимо вкусна!
Комбинацията от
цедено кисело мляко
ЗДРАВЕЦ, крема сирене
ЗДРАВЕЦ и разбита
сметана **НОРЛА** създава
плътен, кадифен крем.
Лесна за приготвяне,
ефектна при сервиране
и идеална за семейни
празници, гости или
летни десерти.



25 МИНУТИ
Време за приготвяне



8-10 ПОРЦИИ
За цялото семейство



ЛЕСНА
Степен на трудност



ЗА ВСЕКИ ПОВОД

ПОДХОДЯЩ ЗА



торти



празници



десерти



Рожден ден



кафе



гости

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ :

За основата

- 250 г чаени бисквити
- 80 г разтопен маргарин LINCO

За крема

- 200 мл сладкарска сметана **НОРЛА**
- 400 г цедено кисело мляко **ЗДРАВЕЦ**
- 250 г крема сирене **ЗДРАВЕЦ**
- 1 ч.л. ванилия

За украса

- 300–400 г пресни ягоди
- листенца мента (по желание)



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1



Натрошете бисквитите и ги смесете с разтопения маргарин LINCO. Притиснете сместа на дъното на форма с подвижен ринг (Ø22 см). Охладете **20 минути**.

2



Разбийте охладената сметана **НОРЛА** (3–4 минути), докато стане пухкава. Отделно разбийте цеденото кисело мляко, крема сиренето **ЗДРАВЕЦ** и ванилията до гладък крем. Добавете разбитата **НОРЛА** на 2–3 части, като разбърквате внимателно.

3



Разпределете крема върху бисквитената основа. Подредете пресните ягоди отгоре.

4



Охладете тортата поне 4 часа, а най-добре една нощ.

5



Проверете дали кремът е стегнал добре.

6



Нарежете и сервирайте добре охладена.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

- Използвайте много добре охладена сметана **НОРЛА**.
- Не увеличавайте количеството прясно мляко.
- Кремът е идеален за торти без печене.
- Настъргана лимонова кора придава приятна свежест.

МАЛКИ ТАЙНИ

ЗАЩО ТАЗИ РЕЦЕПТА РАБОТИ БЕЗ ЖЕЛАТИН?

Тук използваме три продукта, които се допълват отлично:

- **НОРЛА Da Montare** придава обем и стабилност.
- Цедено кисело мляко **ЗДРАВЕЦ** осигурява плътност и свеж вкус.
- Крема сирене **ЗДРАВЕЦ** действа като естествен стабилизатор и прави крема кадифен.

След няколко часа в хладилник кремът се стяга достатъчно, за да се реже на красиви парчета, без да е необходим желатин.

Смятаме че тази рецепта е по-добра от класическата торта с кисело мляко. Има текстура, характерна за cheesecake, реже се красиво и изглежда професионално, а в същото време е лесна за приготвяне у дома.



Тествана рецепта
със **ЗДРАВЕЦ** + **НОРЛА**

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.

№9/9

КАДИФЕН ЧИЙЗКЕЙК „ЗДРАВЕЦ“

колекция
№1

Здравец × **НОРЛА**
домашни рецепти

ЗАЩО ЩЕ Я ОБИКНЕТЕ

Лек, кадифен и невероятно
свеж десерт.

Съчетава фината сладкарска
сметана **НОРЛА**, нежното
крем сирене **ЗДРАВЕЦ** и
хрупкава бисквитена
основа.

Получавате професионален
чийзкейк с плътна, но
ефирна текстура, който се
приготвя лесно у дома и
впечатлява с всяка хапка.



35 МИНУТИ
Време за приготвяне



8-10 ПОРЦИИ
За цялото семейство



ЛЕСНА
Степен на трудност



ЗА ВСЕКИ ПОВОД



НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ :

За основата

- 250 г чаени бисквити
- 80 г разтопено масло

За крема

- 500 мл сладкарска сметана **НОРЛА**
- 250 г крем сирене **ЗДРАВЕЦ**
- 200 г закусена сметана **ЗДРАВЕЦ**
- 90 г пудра захар
- 1 ч.л. ванилия

За декорация

- пресни ягоди, малини, листенца мента



ПРОФЕСИОНАЛНО
ТЕСТВАНА РЕЦЕПТА

със суровини

ЗДРАВЕЦ + НОРЛА

При смяна на продуктите
крайният резултат
ще е различен.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1. Натрошете бисквитите и ги смесете с разтопеното масло. Разпределете сместа във форма и притиснете добре. Охладете за около 20 минути.



2. Разбийте добре охладената сладкарска сметана **НОРЛА** до пухкав крем. В отделна купа смесете крем сиренето **ЗДРАВЕЦ**, заквасената сметана, пудрата захар и ванилията до гладка смес. Добавете разбитата сметана на 2-3 пъти и разбъркайте внимателно със шпатула.



3. Изсипете получения крем върху охладената бисквитена основа. Загладете повърхността.



4. Подредете пресните ягоди красиво върху крема. По желание добавете и малини.



5. Охладете поне 4 часа, а най-добре за една нощ.



6. Нарезжете и сервирайте добре охладен.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

- Използвайте добре охладена сметана **НОРЛА**.

- Не разбивайте прекалено дълго сметаната.

- Използвайте качественото крем сирене **ЗДРАВЕЦ**

- Оставете чийзкейка достатъчно време да стегне.

- Най-добър е на следващия ден.

МАЛКИ ТАЙНИ

За още по-богат вкус настържете малко лимонова кора в крема. Добавете няколко листенца свежа мента непосредствено преди сервиране. Така десертът изглежда още по-свеж и ароматен.

Истинският чийзкейк не впечатлява със сложност, а с перфектен баланс между лекота, свежест и фин кремообразен вкус.

*С качествените продукти **НОРЛА** и **ЗДРАВЕЦ** тази класика се превръща в десерт, който изглежда професионално, а се приготвя лесно у дома.*



Тествана рецепта
със **ЗДРАВЕЦ** + **НОРЛА**

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.



ЗАЩО РЕЦЕПТИТЕ ВИНАГИ СЕ ПОЛУЧАВАТ?

Всички рецепти в тази книга са разработени, многократно приготвени и професионално тествани в Академия по гастрономия ALMA LIBRE със суровини ЗДРАВЕЦ и HOPLA. Именно качествата на тези продукти осигуряват стабилност, вкус и постоянни резултати – у дома, всеки път.



ИТАЛИАНСКА ТЕХНОЛОГИЯ HOPLA



Професионална стабилност.

Произведени в Италия по съвременна технология от висококачествени нехидрогенирани фракционирани растителни мазнини. Без глутен.

- ✓ отлична стабилност и обем
- ✓ гладка, кадифена здрава текстура
- ✓ здраве, вкус, сигурни резултати

БЪЛГАРСКАТА ТРАДИЦИЯ ЗДРАВЕЦ



Българско мляко. Българска традиция. Истински вкус.

Произведени в България само от българско прясно мляко. Вдъхновени от вековните традиции на българското млекопроизводство и световно признатата култура Lactobacillus bulgaricus, продуктите ЗДРАВЕЦ съчетават автентичен вкус, естествен произход и постоянно качество.

- ✓ естествен млечен вкус
- ✓ постоянен вкус
- ✓ отлична структура
- ✓ сигурен резултат във всяка рецепта.
- ✓ отлична структура
- ✓ натурални млечни аромати



ГОТВАРСКА СМЕТАНА ХОПЛА

- ✓ кадифена текстура
- ✓ отлична топлоустойчивост
- ✓ стабилна, не се пресича
- ✓ 28% палмови натурални масла
- ✓ за всяка готварска употреба
- ✓ +10% захар, става сладкарска



ПРЯСНО МЛЯКО ЗДРАВЕЦ 3,7%

- ✓ 100% прясно натурално мляко
- ✓ отлична плътност и вкус
- ✓ идеална термична обработка
- ✓ изненадваща стабилност
- ✓ постоянно качество



КИСЕЛО МЛЯКО ЗДРАВЕЦ 3,6%

- ✓ автентична българска закваска
- ✓ плътна и естествена структура
- ✓ свеж млечнокисел вкус
- ✓ здравословен и много вкусен
- ✓ стабилен за кулинарството



ГОТВАРСКА СОС ХОПЛА КУЗИНА

- ✓ плътен сос, готов за употреба
- ✓ готова заливка за всяко ястие
- ✓ кадифена, велурена текстура
- ✓ отлична топлоустойчивост
- ✓ за всяка готварска употреба
- ✓ 23% палмови мазнини



ЗАКВАСЕНА СМЕТАНА 20%

- ✓ богата и кадифена текстура
- ✓ отлична кремообразност
- ✓ балансиран млечен вкус
- ✓ стабилна при смесване
- ✓ отлична структура



КАШКАВАЛ ЗДРАВЕЦ

- ✓ от прясно българско мляко
- ✓ традиционно ферментиране
- ✓ отлична еластичност
- ✓ винаги стабилно качество
- ✓ за всяка готварска употреба

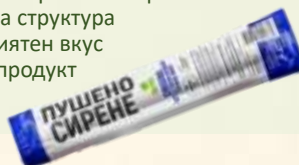


СЛАДКАРСКА СМЕТАНА ХОПЛА

- ✓ с захар, разбивате на +50C
- ✓ троен обем след разбиване
- ✓ стабилна, здрава структура
- ✓ основа за сладкарски цели
- ✓ дълготрайна пухкавост
- ✓ 27% палмови мазнини

ПУШЕНО СИРЕНЕ ЗДРАВЕЦ

- ✓ естествен пушен аромат
- ✓ отлична термична обработка
- ✓ отлична структура
- ✓ лек приятен вкус
- ✓ гурме продукт



КРЕМА СИРЕНЕ ЗДРАВЕЦ

- ✓ отличен баланс между вкус и мекота
- ✓ подходящо за сладки и солени рецепти
- ✓ кремообразна текстура
- ✓ лесно за разбъркване
- ✓ стабилна консистенция



КАКВО ОЗНАЧАВА ПЕЧАТЪТ ЗА КАЧЕСТВО?

Печатът „ПРОФЕСИОНАЛНО ТЕСТВАНА РЕЦЕПТА“ удостоверява, че рецептата е разработена, многократно приготвена и професионално тествана в АКАДЕМИЯ ПО ГАСТРОНОМИЯ ALMA LIBRE със суровини ЗДРАВЕЦ и HOPLA.

При използване на други суровини е възможно да се наложат промени в дозировките и технологията на приготвяне, в зависимост от техните характеристики и качествени показатели.



Благодаря Ви! ♥

Всяка рецепта започва
с продуктите.

Но истинският вкус се ражда,
когато готвите *с любов.*

Здравец x **НОРЛА**
домашни рецепти ♥

До нови вкусни срещи!



Това е само началото...

Очаквайте Колекция №2



Гответе с любов. Споделяйте с радост.

