



*Geratolli*



Решение визуально-графического стиля  
**Geratolli**  
StopStylebook



## Содержание:

обложка, **колонтитулы**  
**шрифтовое** решение  
логотип **Geratolli**  
логотип **Готовьте дома**  
логотип **Pasta Fresca**  
**цветовое** решение

**визитные карточки**  
**бланк**  
рабочая и **бумага**  
**пакет** для продуктов  
**этикетка** на упаковку  
**рецепт** на упаковку  
**буклет** (брошюра)

Вариант **End**  
Разработано по заказу Герман Тарасов

автор jab © 2013  
Иркутск (3952) 581190  
mail jab@li.ru

Stylebook\_Geratolli-END.cdr

Использованы шрифты:  
**Ubuntu**  
Ubuntu Condensed  
Ubuntu Light  
Lighthouse Personal Use

RGB



В текстовой части используется гарнитура **Ubuntu**  
 Ubuntu, Ubuntu Condensed, Ubuntu Light

Семейство Ubuntu (поставляется по умолчанию в ОС Ubuntu 10.10) постоянный адрес шрифта  
[www.font.ubuntu.com](http://www.font.ubuntu.com)

Шрифт для основного текста (полиграфия \ web)

**Ubuntu**

Аа Бб Вв Гг Дд Ее Ёё Жж Зз Ии Йй Кк Лл  
**Аа Бб Вв Гг Дд Ее Ёё Жж Зз Ии Йй Кк Лл**  
*Аа Бб Вв Гг Дд Ее Ёё Жж Зз Ии Йй Кк Лл*

Мм Нн Оо Пп Рр Сс Тт Уу Фф Хх Цц Чч  
**Мм Нн Оо Пп Рр Сс Тт Уу Фф Хх Цц Чч**  
*Мм Нн Оо Пп Рр Сс Тт Уу Фф Хх Цц Чч*

Шш Щщ Ъъ Ыы Ьь Ээ Юю Яя  
**Шш Щщ Ъъ Ыы Ьь Ээ Юю Яя**  
*Шш Щщ Ъъ Ыы Ьь Ээ Юю Яя*

Аа Вв Сс Дд Ее Фф Гг Нн Ии Дж Кк Лл Мм Нн  
**Аа Вв Сс Дд Ее Фф Гг Нн Ии Дж Кк Лл Мм Нн**  
*Аа Вв Сс Дд Ее Фф Гг Нн Ии Дж Кк Лл Мм Нн*

Оо Рр Qq Rr Ss Tt Uu Vv Xx Yy Zz  
**Оо Рр Qq Rr Ss Tt Uu Vv Xx Yy Zz**  
*Оо Рр Qq Rr Ss Tt Uu Vv Xx Yy Zz*

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 # \$ % \* ( ) ; : , . @ № ? !  
**1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 # \$ % \* ( ) ; : , . @ № ? !**  
*1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 # \$ % \* ( ) ; : , . @ № ? !*

# Особый пример

*Написания подзаголовка Примера\**

Чем является основной текст, как не неким образом монолитного блока? И ведь именно им он и является! Эта его монолитность подчёркивается выравниванием текста. Абзацами и отступами. \*

Абзацами особенно! Чем больше текста в блоке, тем монолитнее выглядит блок. И мы снова задаёмся вопросом: «Чем является основной текст, как не неким монолитным блоком?» - именно им он и является. Монолитность подчёркивается выравниванием текста. Абзацами и отступами. Абзацами особенно! Чем больше текста в блоке, тем монолитнее выглядит блок. И мы снова и снова задаёмся вопросом..

*Автор думал. Неделго*

Шрифт для заголовков (полиграфия)

Ubuntu Light

Аа Бб Вв Гг Дд Ее Ёё Жж Зз Ии Йй Кк Лл  
 Мм Нн Оо Пп Рр Сс Тт Уу Фф Хх Цц Чч  
 Шш Щщ Ъъ Ыы Ьь Ээ Юю Яя

Аа Вв Сс Дд Ее Фф Гг Нн Ии Дж Кк Лл Мм Нн  
 Оо Рр Qq Rr Ss Tt Uu Vv Xx Yy Zz

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 # \$ % \* ( ) ; : , . @ № ? !

Шрифт для заголовков (web)

Ubuntu Condensed

Аа Бб Вв Гг Дд Ее Ёё Жж Зз Ии Йй Кк Лл  
 Мм Нн Оо Пп Рр Сс Тт Уу Фф Хх Цц Чч  
 Шш Щщ Ъъ Ыы Ьь Ээ Юю Яя

Аа Вв Сс Дд Ее Фф Гг Нн Ии Дж Кк Лл Мм Нн  
 Оо Рр Qq Rr Ss Tt Uu Vv Xx Yy Zz

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 # \$ % \* ( ) ; : , . @ № ? !



ЛОГОТИП



/ основное решение

---

*Geratolli*

// дополнительное решение

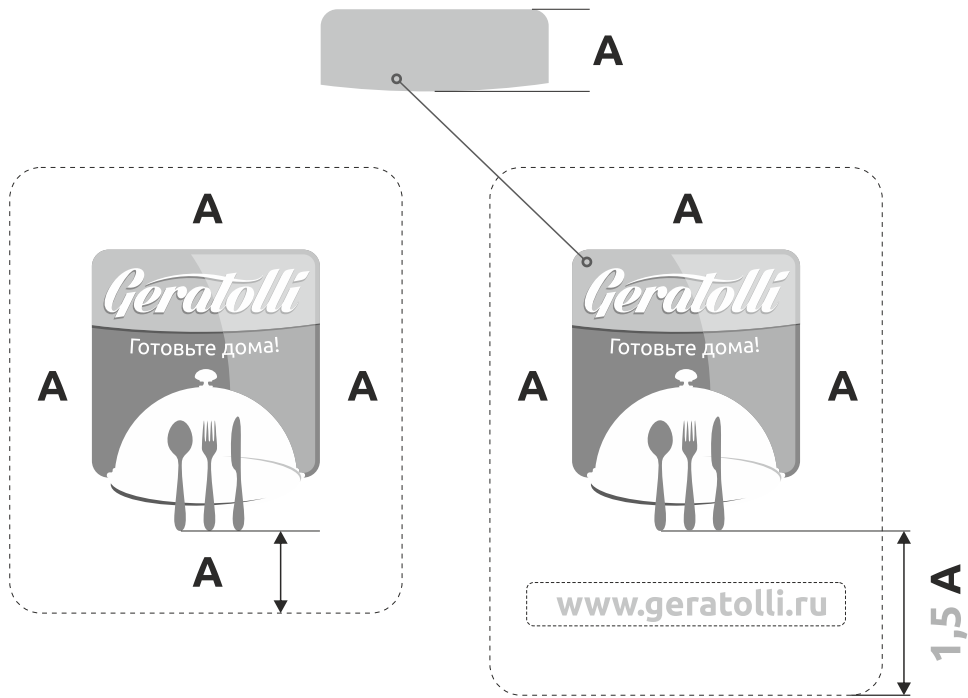
Выворотка



*Geratolli*

*Geratolli*

ЛОГОТИП отступы



*Geratolli* **B**



ЛОГОТИП

Pasta  
Fresca



/ основное решение

---

Буквицы логотипа построены на основе латиницы гарнитуры Ubuntu, блок составлен добавлением контурных дубликатов со сдвигом.



// дополнительное решение

ЛОГОТИП



/ основное решение



// варианты решений

---

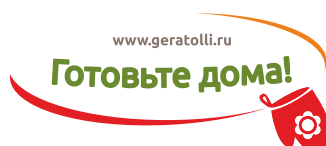
Буквицы логотипа построены на основе кириллицы гарнитуры Ubuntu, с добавлением обводки.

---

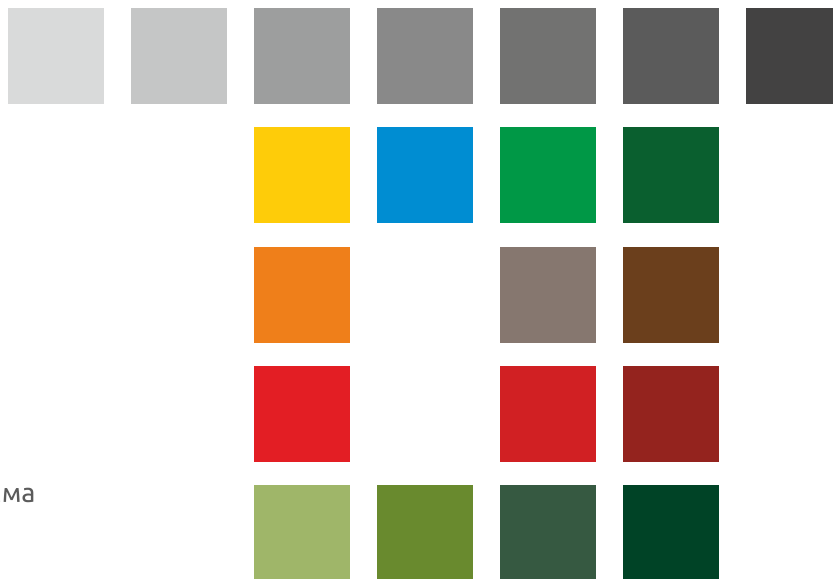
Готовьте дома!

www.geratolli.ru  
**Готовьте дома!**

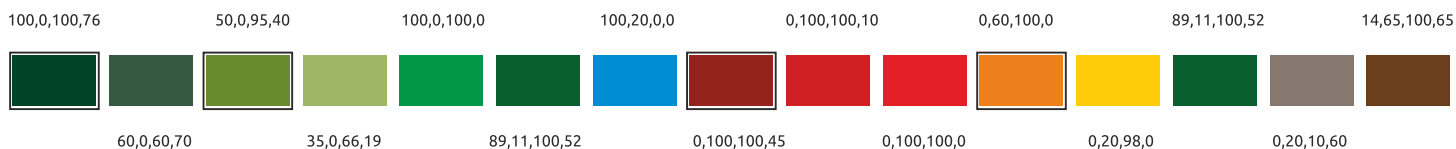
www.geratolli.ru  
**Готовьте дома!**



Цветовая гамма



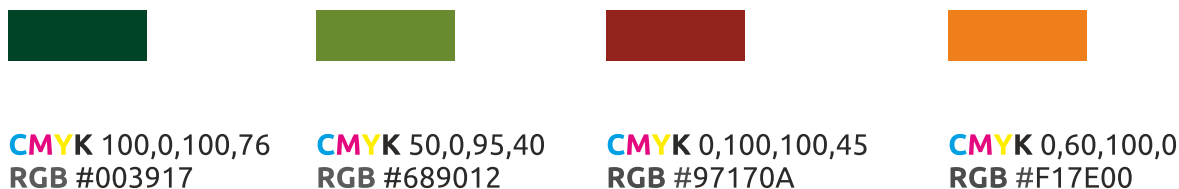
CMYK Palette



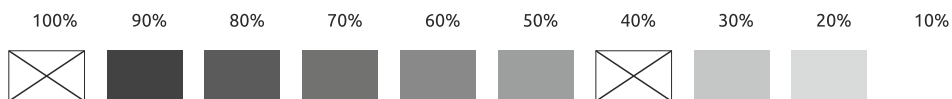
RGB Palette

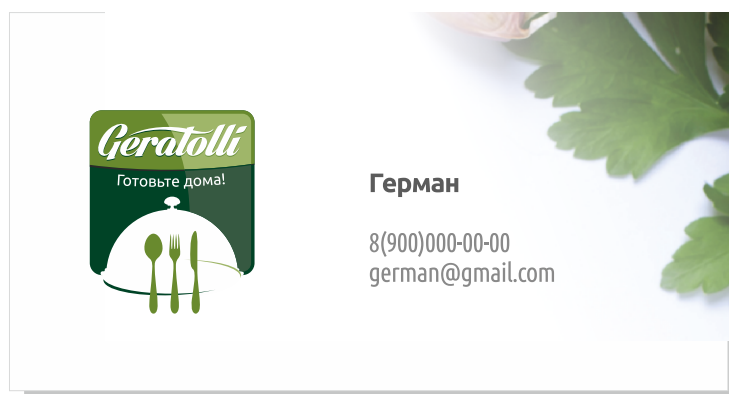


MASTER Color



Set Grayscale Palette







**ООО Geratolli**

ИП Дерий Н.С. 664022, Россия, Иркутская обл, Иркутск, 6-я советская 18а/2  
тел. (3952)615-115 [www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru) e-mail: [geratolli@gmail.com](mailto:geratolli@gmail.com)





*Geratolli*

[www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru)

[www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru) [www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru) [www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru) [www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru) [www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru)



 615-115

[www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru)

2-3 мин. 3 порции

Масса нетто: 250 г

Изделия макаронные свежие (pasta), с добавлением яиц

**Рожки ITALIA**  
со шпинатом, классические, с томатом

**Pasta Fresca**

**Способ приготовления:** варить в кипящей подсоленной воде 2-3 минуты, подавать с соусом. Рецепты соусов на [www.Geratolli.ru](http://www.Geratolli.ru)

**Состав:** мука из твердых сортов пшеницы Дурум, яйцо куриное, вода питьевая, оливковое масло, том. паста, шпинат (с/л).  
**Пищевая ценность:** на 100 г продукта: Белки 9г, Жиры 3г, Углеводы 48г.  
**Энергетическая ценность:** 268 кКал.

**Хранить:** при температуре 0С +2С при относительной влажности воздуха не более 85%.  
**Срок хранения:** 15 суток со дня изготовления.  
После вскрытия упаковки употребить в течение 48 часов.

И изготовитель: ИП Дерий Н.С. 664022, Россия, Иркутская обл., г. Иркутск, 6-я Советская, 18а/2, тел. (3952) 615-115  
[www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru)  
[geratolli@gmail.com](mailto:geratolli@gmail.com)

Дата изготовления и упаковки

2-3 мин. 3 порции

Масса нетто: 250 г

Изделия макаронные свежие (pasta), с добавлением яиц

**Тальятелле классические**

**Pasta Fresca**

**Способ приготовления:** варить в кипящей подсоленной воде 2-3 минуты, подавать с соусом. Рецепты соусов на [www.Geratolli.ru](http://www.Geratolli.ru)

**Состав:** мука из твердых сортов пшеницы Дурум, яйцо куриное, вода питьевая, оливковое масло.  
**Пищевая ценность:** на 100 г продукта: Белки 10г, Жиры 4г, Углеводы 58г.  
**Энергетическая ценность:** 322 кКал.

**Хранить:** при температуре 0С +2С при относительной влажности воздуха не более 85%.  
**Срок хранения:** 15 суток со дня изготовления.  
После вскрытия упаковки употребить в течение 48 часов.

И изготовитель: ИП Дерий Н.С. 664022, Россия, Иркутская обл., г. Иркутск, 6-я Советская, 18а/2, тел. (3952) 615-115  
[www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru)  
[geratolli@gmail.com](mailto:geratolli@gmail.com)

Дата изготовления и упаковки

2-3 мин. 3 порции

Масса нетто: 250 г

Изделия макаронные свежие (pasta), с добавлением яиц

**Спагетти с томатом**

**Pasta Fresca**

**Способ приготовления:** варить в кипящей подсоленной воде 2-3 минуты, подавать с соусом. Рецепты соусов на [www.Geratolli.ru](http://www.Geratolli.ru)

**Состав:** мука из твердых сортов пшеницы Дурум, яйцо куриное, вода питьевая, оливковое масло, том. паста.  
**Пищевая ценность:** на 100 г продукта: Белки 10г, Жиры 4г, Углеводы 54г.  
**Энергетическая ценность:** 299 кКал.

**Хранить:** при температуре 0С +2С при относительной влажности воздуха не более 85%.  
**Срок хранения:** 15 суток со дня изготовления.  
После вскрытия упаковки употребить в течение 48 часов.

И изготовитель: ИП Дерий Н.С. 664022, Россия, Иркутская обл., г. Иркутск, 6-я Советская, 18а/2, тел. (3952) 615-115  
[www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru)  
[geratolli@gmail.com](mailto:geratolli@gmail.com)

Дата изготовления и упаковки

2-3 мин. 3 порции

Масса нетто: 250 г

Изделия макаронные свежие (pasta), с добавлением яиц

**Спагетти классические**

**Pasta Fresca**

**Способ приготовления:** варить в кипящей подсоленной воде 2-3 минуты, подавать с соусом. Рецепты соусов на [www.Geratolli.ru](http://www.Geratolli.ru)

**Состав:** мука из твердых сортов пшеницы Дурум, яйцо куриное, вода питьевая, оливковое масло.  
**Пищевая ценность:** на 100 г продукта: Белки 10г, Жиры 4г, Углеводы 58г.  
**Энергетическая ценность:** 322 кКал.

**Хранить:** при температуре 0С +2С при относительной влажности воздуха не более 85%.  
**Срок хранения:** 15 суток со дня изготовления.  
После вскрытия упаковки употребить в течение 48 часов.

И изготовитель: ИП Дерий Н.С. 664022, Россия, Иркутская обл., г. Иркутск, 6-я Советская, 18а/2, тел. (3952) 615-115  
[www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru)  
[geratolli@gmail.com](mailto:geratolli@gmail.com)

Дата изготовления и упаковки

2-3 мин. 3 порции

Масса нетто: 250 г

Изделия макаронные свежие (pasta), с добавлением яиц

**Тальятелле с чернилами каракатицы**

**Pasta Fresca**

**Способ приготовления:** варить в кипящей подсоленной воде 2-3 минуты, подавать с соусом. Рецепты соусов на [www.Geratolli.ru](http://www.Geratolli.ru)

**Состав:** мука из твердых сортов пшеницы Дурум, яйцо куриное, вода питьевая, оливковое масло, чер. каракатицы.  
**Пищевая ценность:** на 100 г продукта: Белки 10г, Жиры 4г, Углеводы 58г.  
**Энергетическая ценность:** 322 кКал.

**Хранить:** при температуре 0С +2С при относительной влажности воздуха не более 85%.  
**Срок хранения:** 15 суток со дня изготовления.  
После вскрытия упаковки употребить в течение 48 часов.

И изготовитель: ИП Дерий Н.С. 664022, Россия, Иркутская обл., г. Иркутск, 6-я Советская, 18а/2, тел. (3952) 615-115  
[www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru)  
[geratolli@gmail.com](mailto:geratolli@gmail.com)

Дата изготовления и упаковки

2-3 мин. 3 порции

Масса нетто: 250 г

Изделия макаронные свежие (pasta), с добавлением яиц

**Тальятелле со шпинатом**

**Pasta Fresca**

**Способ приготовления:** варить в кипящей подсоленной воде 2-3 минуты, подавать с соусом. Рецепты соусов на [www.Geratolli.ru](http://www.Geratolli.ru)

**Состав:** мука из твердых сортов пшеницы Дурум, яйцо куриное, вода питьевая, оливковое масло, шпинат (с/л).  
**Пищевая ценность:** на 100 г продукта: Белки 9г, Жиры 3г, Углеводы 48г.  
**Энергетическая ценность:** 268 кКал.

**Хранить:** при температуре 0С +2С при относительной влажности воздуха не более 85%.  
**Срок хранения:** 15 суток со дня изготовления.  
После вскрытия упаковки употребить в течение 48 часов.

И изготовитель: ИП Дерий Н.С. 664022, Россия, Иркутская обл., г. Иркутск, 6-я Советская, 18а/2, тел. (3952) 615-115  
[www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru)  
[geratolli@gmail.com](mailto:geratolli@gmail.com)

Дата изготовления и упаковки

Готовьте дома!

Какую пасту можно использовать:

- классические Спагетти и Тальятелле
- Тальятелле со шпинатом
- Спагетти с томатом
- Рожки Italia

Время приготовления: 30 мин.  
Количество порций: 3  
Одна порция: 550 Ккал

## Соус Болоньезе

**Ингредиенты:**

- Pasta Fresca Geratolli – 250 г
- Мясной фарш – 200 г
- Морковь – 50 г
- Лук – 50 г
- Стебель сельдерея – 50 г

- Вино красное сухое – 100 мл
- Томаты в собств. соку – 100 г
- Чеснок 2 зубчика
- Тимьян 2 веточки
- Пармезан – 40 г
- Зелень – 5 г

Готовьте дома!

Какую пасту можно использовать:

- классические Спагетти и Тальятелле
- Тальятелле со шпинатом
- Спагетти с томатом
- Рожки Italia

Время приготовления: 20 мин.  
Количество порций: 3  
Одна порция: 550 Ккал

## Соус с куриным филе и ананасом

**Ингредиенты:**

- Pasta Fresca Geratolli – 250 г
- Куриное филе – 150 г
- Ананас консервированный – 50 г
- Перец болгарский – 50 г

- Бекон – 50 г
- Сливки 35% – 150 г
- Лимонный желток – 2 шт.
- Пармезан – 40 г
- Зелень – 5 г

**Приготовление:**

- Куриное филе, бекон, перец и ананас нарезать кубиками в 1 см.
- Хорошо разогреть сковороду, добавить растительное масло.
- Обжаривать куриное филе, бекон и болгарский перец до полуготовности.
- Затем добавить консервированный ананас, обжарить несколько секунд, добавить сливки и снять с плиты.
- Добавить желтки в уже не кипящий соус, хорошо перемешать.
- Довести до кипения воду, приправленную солью и маслом.
- Варить пасту fresca в кипящей воде 2-3 минуты, откинуть на дуршлаг.
- Пасту замешать с соусом и желтками, прогреть соус пока не станет густеть.
- При подаче посыпать пармезаном и рубленой зеленью.

Новые рецепты на [www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru)

Готовьте дома!

Какую пасту можно использовать:

- классические Спагетти и Тальятелле
- Тальятелле со шпинатом
- Рожки Italia

Время приготовления: 20 мин.  
Количество порций: 3  
Одна порция: 550 Ккал

## Соус Карбонара

**Ингредиенты:**

- Pasta Fresca Geratolli – 250 г
- Бекон – 200 г
- Сливки – 200 мл

- Желток – 2 шт
- Пармезан – 40 г
- Зелень – 5 г

**Приготовление:**

- Порезать бекон широкой соломкой, зелень мелко измельчить.
- На хорошо разогретой сковороде обжарить бекон без добавления масла.
- Добавить сливки, довести до кипения и снять с плиты.
- Добавить желтки в уже не кипящий соус, хорошо перемешать.
- Спагетти отварить в хорошо кипящей воде 2-3 минуты.
- Обжарить спагетти на дуршлаге, затем добавить к соусу.
- Довести до легкого кипения, постоянно помешивая пасту.
- Как только соус загустеет, снять пасту с плиты.
- При подаче посыпать Пармезаном и зеленью.

Новые рецепты на [www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru)

Готовьте дома!

Какую пасту можно использовать:

- классические Спагетти и Тальятелле
- Тальятелле со шпинатом
- Рожки Italia
- Тальятелле с маринованными каракатицами

Время приготовления: 20 мин.  
Количество порций: 3  
Одна порция: 421 Ккал

## Томатный соус с креветками

**Ингредиенты:**

- Pasta Fresca Geratolli – 250 г
- Помидоры Черри – 150 г
- Томаты в собств. соку – 150-200 г
- Креветки тигровые – 6-9 шт
- Лук порей (белая часть) – 1-2 шт

- Чеснок – 1-2 зубчика
- Цедра – 1/2 лимона
- Руккола – 40-60 г
- Тимьян – 2 веточки
- Пармезан – 40 г

**Приготовление:**

- Обжарить лук порей, порезанный полукольцами, на растительном масле до полуготовности, добавить чеснок, помидоры черри, порезанные пополам, креветки. Обжаривать в течение 2 минут.
- Добавить томаты в собственном соку, цедру лимона и листья тимьяна, довести до кипения и убрать с плиты.
- Рукколу заправить оливковым маслом, приправить солью и перцем.
- Довести до кипения воду, приправленную солью и маслом. Варить пасту fresca в кипящей воде 2-3 минуты, откинуть на дуршлаг.
- Пасту замешать с соусом, прогреть. Выложить пасту на блюдо, сверху положить рукколу. Посыпать Пармезаном.

Новые рецепты на [www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru)

Готовьте дома!

Какую пасту можно использовать:

- классические Спагетти и Тальятелле
- Тальятелле со шпинатом
- Спагетти с томатом
- Рожки Italia

Время приготовления: 20 мин.  
Количество порций: 3  
Одна порция: 471 Ккал

## Соус Грибной

**Ингредиенты:**

- Pasta Fresca Geratolli – 250 г
- Шампиньоны – 200 г
- Белые грибы – 50 г

- Лук репчатый – 50 г
- Сливки 35% – 150 мл
- Пармезан – 40 г
- Зелень – 5 г

**Приготовление:**

- Шампиньоны и белые грибы хорошо промыть, порезать произвольно – кусочками среднего размера.
- Лук порезать мелкими кубиками.
- На хорошо разогретой сковороде обжарить репчатый лук с грибами.
- Добавить сливки и довести до кипения.
- Довести до кипения воду, приправленную солью и маслом. Варить пасту fresca в кипящей воде 2-3 минуты, откинуть на дуршлаг.
- Пасту смешать с соусом и хорошо прогреть.
- При подаче посыпать тертым Пармезаном и рубленой зеленью.

Новые рецепты на [www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru)

Готовьте дома!

Какую пасту можно использовать:

- классические Спагетти и Тальятелле
- Тальятелле со шпинатом
- Спагетти с томатом
- Рожки Italia

Время приготовления: 20 мин.  
Количество порций: 3  
Одна порция: 550 Ккал

## Соус Сырный

**Ингредиенты:**

- Pasta Fresca Geratolli – 250 г
- Сыр Пармезан – 40 г
- Сыр Моцарелла – 80 г

- Творожный сыр – 80 г
- Сливки 35% – 150 г
- Грецкий орех – 40 г

**Приготовление:**

- Смешать в сотейнике тертый сыр Пармезан, Моцарелла, творожный сыр и сливки.
- Прогреть сырный соус на среднем огне, до получения однородной массы.
- Довести до кипения воду, приправленную солью и маслом.
- Варить пасту в кипящей воде 2-3 минуты, откинуть на дуршлаг.
- Смешать отварную пасту с соусом, немного прогреть.
- При подаче посыпать измельченными грецкими орехами.

Новые рецепты на [www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru)





*Geratolli*



*Geratolli*

Готовьте дома!



Обложка

/ основное решение

## Особый пример

*Написания подзаголовка Примера\**

Чем является основной текст, как не неким образом монолитного блока? И ведь именно им он и является! Эта его монолитность подчеркивается выравниванием текста. Абзацами и отступами.

Абзацами особенно! Чем больше текста в блоке, тем монолитнее выглядит блок. И мы снова задаемся вопросом: «Чем является основной текст, как не неким монолитным блоком?» – именно им он и является. Монолитность подчеркивается выравниванием текста. Абзацами и отступами. Абзацами особенно! Чем больше текста в блоке, тем монолитнее выглядит блок. И мы снова и снова задаемся вопросом...

*Автор думает. Неделого*

2014

www.geratolli.ru  
**Готовьте дома!**

ООО Geratolli  
111 Дедина И.С.  
664022, Россия, Иркутская обл.,  
Иркутск, 6-я советская 13а/2  
тел. (952)615-115  
www.geratolli.ru  
e-mail: geratolli@gmail.com

## Сборник рецептов <sup>2</sup>

### рецептов

*212 рецептов Geratolli для пасты*

Разворот

**Продукты**  
Семга 320 г  
Шпинат 240 г  
Сливки 100 г  
Пармезан 40 г  
Тимьян 10 г

**Понадобится**  
Форма для запекания  
Пергамент  
Сковорода  
Сотейник  
Соль, Перец, Масло для жарки

**Лопатка**  
**Терка**  
**Нож**  
**Разделочная доска**

**20** мин.

## Стейк из семги со сливочным шпинатом

- 1** Стейк семги нарезать со стороны кожи острым ножом, образовав таким образом кармашек глубиной 1 см. С веточки тимьяна снять листья и поместить в кармашек.
- 2** На хорошо разогретой сковороде обжарить стейк семги, начиная жарить на коже около 2 минут, тем самым образуется корочка, затем перевернуть и обжарить по 30 секунд с каждой стороны.
- 3** Обжаренный стейк семги довести до готовности в при температуре 180 С около 5-7 минут.
- 4** Шпинат поместить в сотейник со сливками и топить при средней температуре около 3 минут.
- 5** Добавить порезанные помидоры "черри" и продолжить готовить еще около 1 минуты.
- 6** Пармезан потереть на мелкой терке и добавить к шпинату, хорошо перемешать и снять с плиты.

Выложить на блюдо шпинат и стейк семги по верх.

**346**

**Продукты**  
Семга 320 г  
Шпинат 240 г  
Сливки 100 г  
Пармезан 40 г  
Тимьян 10 г

**Понадобится**  
Форма для запекания  
Пергамент  
Сковорода  
Сотейник  
Соль, Перец, Масло для жарки

**Лопатка**  
**Терка**  
**Нож**  
**Разделочная доска**

**20** мин.

## Стейк из лосося со сливочным шпинатом

- 1** Стейк семги нарезать со стороны кожи острым ножом, образовав таким образом кармашек глубиной 1 см. С веточки тимьяна снять листья и поместить в кармашек.
- 2** На хорошо разогретой сковороде обжарить стейк семги, начиная жарить на коже около 2 минут, тем самым образуется корочка, затем перевернуть и обжарить по 30 секунд с каждой стороны.
- 3** Обжаренный стейк семги довести до готовности в при температуре 180 С около 5-7 минут.
- 4** Шпинат поместить в сотейник со сливками и топить при средней температуре около 3 минут.
- 5** Добавить порезанные помидоры "черри" и продолжить готовить еще около 1 минуты.
- 6** Пармезан потереть на мелкой терке и добавить к шпинату, хорошо перемешать и снять с плиты.

Выложить на блюдо шпинат и стейк семги по верх.

**346**

Обложка

/ вариации

## Особый пример

*Написания подзаголовка Примера\**

Чем является основной текст, как не неким образом монолитного блока? И ведь именно им он и является! Это его монолитность подчеркивается выравниванием текста. Абзацами и отступами.

Абзацами особенно! Чем больше текста в блоке, тем монолитнее выглядит блок. И мы снова задаёмся вопросом: «Чем является основной текст, как не неким монолитным блоком?» — именно им он и является. Монолитность подчеркивается выравниванием текста. Абзацами и отступами. Абзацами особенно! Чем больше текста в блоке, тем монолитнее выглядит блок. И мы снова и снова задаёмся вопросом.

*Автор Думал. Недалоо*

2014

[www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru)  
**Готовьте дома!**

ООО Geratolli  
ИП Дедюв Н.С.  
664022, Россия, Иркутская обл.,  
Иркутск, 6-я Советская 18а/2  
тел. (9392)615-115  
[www.geratolli.ru](http://www.geratolli.ru)  
e-mail: [geratolli@gmail.com](mailto:geratolli@gmail.com)

## Сборник рецептов

*145 лучших рецептов Geratolli*

Разворот

Продукты	Понадобится
Семга 320 г	Форма для запекания
Шпинат 240 г	Пергамент
Сливки 100 г	Сковорода
Пармезан 40 г	Стейкинг
Тимьян 10 г	Соль, Перец, Масло для жарки

### 1

Стейк семги нарезать со стороны кожи острым ножом, образовав таким образом кармашек глубиной 1 см. С веточки тимьяна срезать листья и поместить в кармашек

### 2

На хорошо разогретой сковороде обжарить стейк семги, начиная жарить на коже около 2 минут, тем самым образуется корочка. Затем перевернуть и обжарить по 30 секунд с каждой стороны

### 3

Обжаренный стейк семги довести до готовности в при температуре 180 С около 5-7 минут

### 4

Шпинат поместить в сотейник со сливками и томить при средней температуре около 3 минут

### 5

Добавить порезанные помидоры "черри" и продолжить готовить еще около 1 минуты

### 6

Пармезан потереть на мелкой терки и добавить к шпинату, хорошо перемешать и снять с плиты.

Выложить на блюдо шпинат и стейк семги по верх

**346**