





Saunday REF 752 (стр. 46)

Компания SAUNDAY представляет собственную разработку — кирпичные печи-барбекю и многофункциональные барбекю-комплексы модульного типа.

SAUNDAY — это молодая компания из Санкт-Петербурга, использующая инновационный и креативный подход к бизнесу и собственной продукции.

Мы гарантируем превосходное качество каждого изделия благодаря использованию при его изготовлении кирпича австрийской компании Wienerberger (крупнейшего производителя AG), который выпускается в Эстонии под торговыми марками LODE и TERCA, а также высококачественного цемента, произведенного в Финляндии, французских красителей, импортных присадок и пластификаторов. Все эти составляющие обеспечивают высокие стандарты качества, которые мы гарантируем нашим клиентам и партнерам, а также надежность и долговечность изделия в эксплуатации.

Мы производим модульные системы барбекю из натурального кирпича, их монтаж занимает несколько часов и не требует специального образования и профессиональной подготовки монтажника-печника.

В нашем каталоге, специально для вас, мы подобрали лучшие рецепты барбекю.

Выбор продуктов огромен, а применение самых невероятных маринадов и соусов делает его и вовсе бесконечным. В каталоге вы найдете рецепты барбекю из мяса, изделия из рубленого мяса и колбасные изделия, блюда из птицы, рыбы, морепродуктов, из овощей, грибов и даже из фруктов и сладости.

Удачной покупки барбекю и приятного Вам аппетита!



Печи-барбекю из кирпича. Производитель Saunday	3
Модульная облицовка из кирпича для банной печи «Тройка 06М1»	50
Варианты комплектации барбекю-комплексов.....	52
Гранитные столешницы.....	54
Столешницы из кирпича	56
Текстуры кирпича.....	58
Устройство фундамента под печь-барбекю.....	60
Аксессуары для барбекю и мангалов	61
Мангалы кованые	65
Печи-барбекю. Производитель Percimentos	66
Фотогалерея	81



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ SAUNDAY

Saunday REF 701

В этой модели возможно использование шампуров, решетки гриль и вертелов для приготовления блюд из мяса, рыбы и овощей.



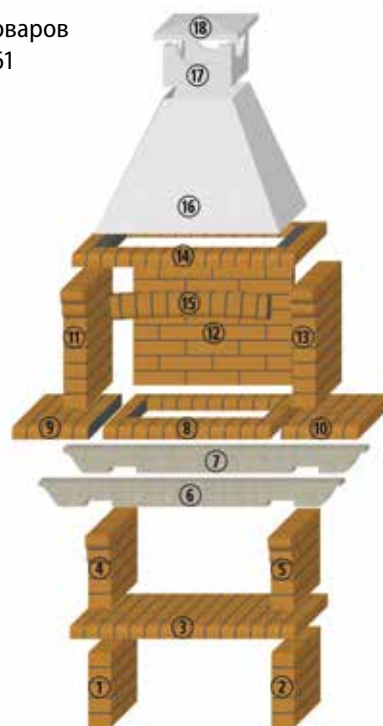
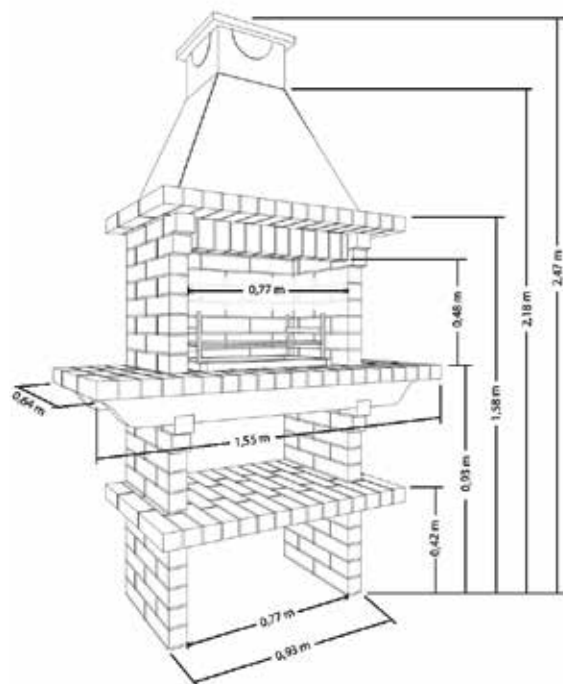
Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.

Дополнительно приобретаются:

- Удлинитель дымохода
- Шампуры
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Вес модели: 600 кг

Количество поддонов: 1 шт.

Свинина с коньяком

Ингредиенты

- 6 зубчиков чеснока
- 2 столовые ложки лимонного сока
- 1 столовая ложка коньяка
- 1 кг свиной вырезки
- ½ стакана горчицы



Приготовление

- Смешайте в небольшой емкости половину стакана крепкой горчицы, измельченные зубчики чеснока, только что выжатый лимонный сок и 1 столовую ложку коньяка.
- Свинину нарежьте нужными кусочками, посолите и поперчите.
- Перед выездом на природу замаринуйте в этом растворе свиную вырезку.
- Поджаривайте на гриле, поливая мясо оставшимся маринадом, приготовленным по этому рецепту.

Рекомендации

Каждому блюду из мяса необходим свой гарнир. Правильно подобранное сочетание гарнира и мяса придает блюду законченность. К такому блюду идеально подойдет соус из сырых помидоров.

Ингредиенты

- 3 сочных помидора
- 50 г оливок
- 50 г маслин
- 50 мл томатного сока
- 3 столовые ложки томатной пасты
- 3 столовые ложки растительного масла
- 1 головка чеснока
- 1 острый перчик
- 1 пучок кинзы или базилика
- 1 столовая ложка соли
- 1 чайная ложка сахара

Приготовление

- Все ингредиенты сложить в чашу блендера.
- Перебить до однородного состояния.
- При необходимости досолить по вкусу.

Saunday REF 702

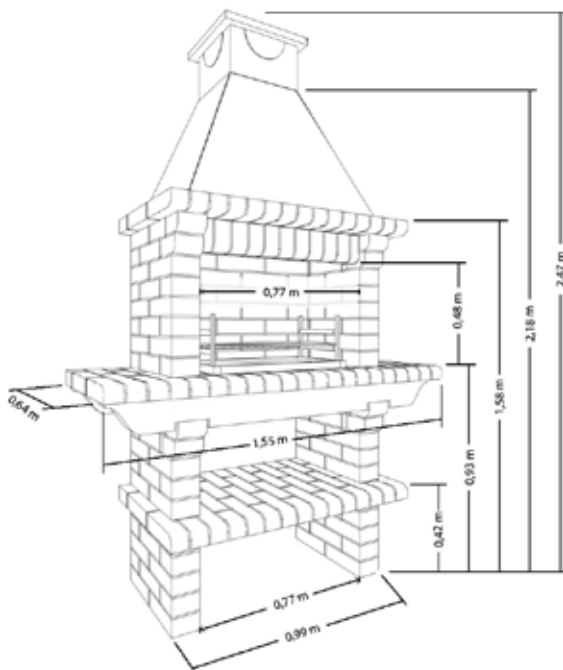
В этой модели возможно использование шампуров, решетки гриль и вертелов для приготовления блюд из мяса, рыбы и овощей.



Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

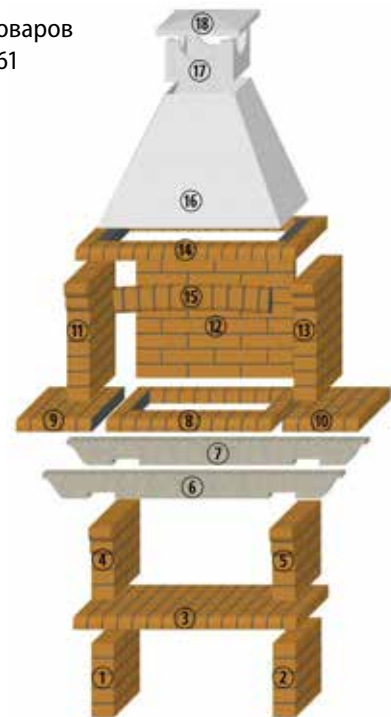
- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.



Вес модели: 600 кг

Дополнительно приобретаются:

- Удлинитель дымохода
- Шампуры
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Количество поддонов: 1 шт.

Шашлык из свинины с зеленью

Ингредиенты

- 1 кг свинины
- ½ кг репчатого лука
- 6 столовых ложек 6% уксуса
- Черный молотый перец
- Соль — по вкусу
- По 1 пучку зеленого лука и кинзы



Приготовление

- Мясо лучше брать от ноги или спины туши (почечная часть), помыть под струей холодной воды, нарезать не крупными порционными кусками.
- Репчатый лук нарезать кольцами.
- Мясо посолить, поперчить и уложить в эмалированную посуду слоями, переложив каждый слой луком.
- Уксус развести в 0,5 литра холодной воды, мясо полить раствором, добавить мелко порезанную кинзу.
- Посуду закрыть крышкой и поставить в прохладное место на 2–5 часов.
- Затем нанизать мясо на шампуры и готовить 10–12 минут.
- При подаче посыпать сверху мелко нарезанным зеленым луком и зеленью кинзы.

Рекомендации

Рекомендуется подавать вместе с томатно-луковым соусом.

Ингредиенты:

- 400 г репчатого лука
- 400 г помидоров
- черный молотый перец
- лавровый лист
- базилик
- чили
- карри
- укроп
- соль

Приготовление

- Мелко нарезать лук, потушить его в масле до прозрачности.
- Затем добавить специи и измельченные помидоры. Тушить все в течение 20 мин.
- Подавать томатно-луковый соус к шашлыку или любому жареному мясу.

Saunday REF 703

В этой модели возможно использование шампуров, решетки гриль и вертелов для приготовления блюд из мяса, рыбы и овощей.



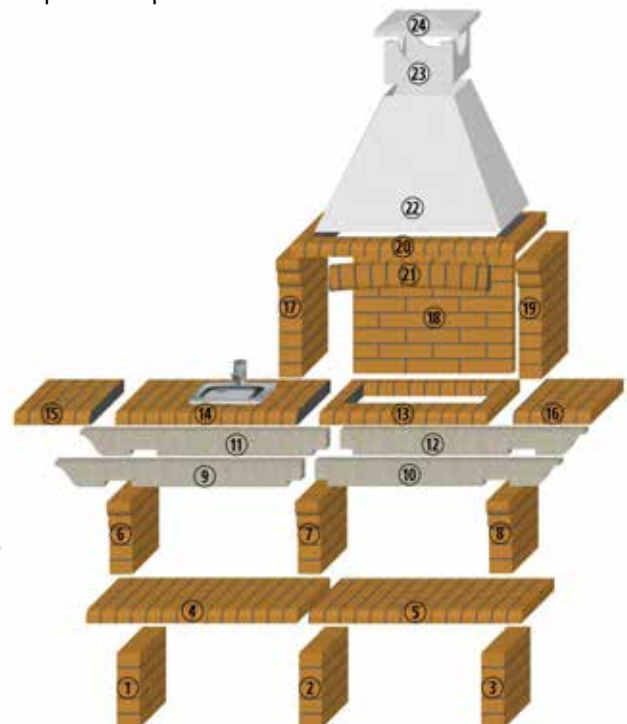
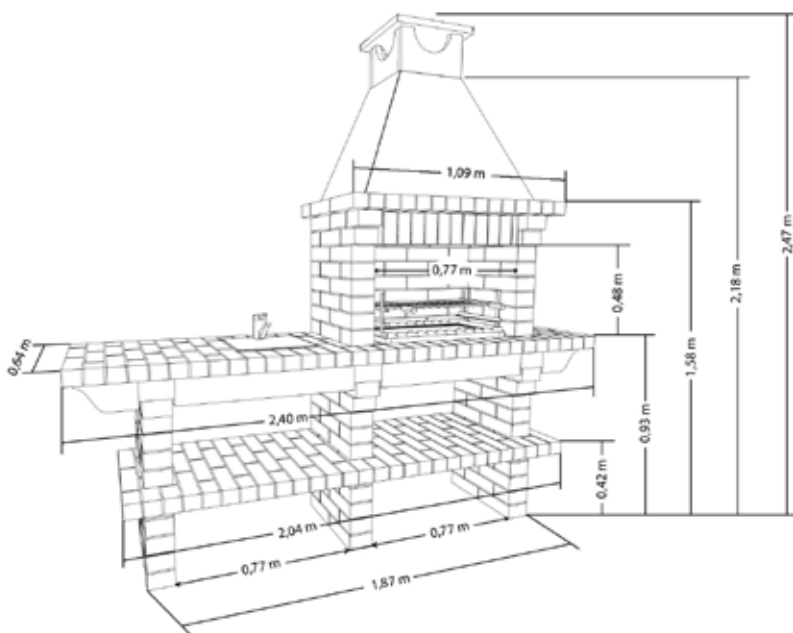
Возможна комплектация столешницей из натурального гранита.
Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.
- Мойка — 1 шт. (смесителем не комплектуется)

Дополнительно приобретаются:

- Удлинитель дымохода
- Шампуры
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Вес модели: 800 кг

Количество поддонов: 2 шт.

Шашлык под минералкой

Ингредиенты

- 1,5 кг свинина
- 300 г майонеза
- 1 л минеральной сильногазированной воды
- 3 головки репчатого лука
- 3 шт. сладкого перца
- Специи



Приготовление

- Свинину нарезать на небольшие кусочки, посолить, посыпать специями.
- Перец освободить от семян, промыть и нарезать крупными ломтиками.
- Лук очистить, вымыть и нарезать крупными дольками.
- Лук и перец добавить к мясу, перемешать с майонезом, залить минералкой и оставить на 3 часа мариноваться.
- После этого мясо вперемешку с овощами нанизать на шампуры и жарить на углях до готовности.

Не рекомендуется заливать минералкой парное мясо. Минеральная вода размягчает мясо и не дает вкуса. Парное мясо нуждается только в специях.

Шашлык на водке

Ингредиенты

- 2 кг мяса (свинина, баранина или говядина)
- 100 мл водки
- 2 луковицы
- ½ лимона
- 300 мл воды
- Горчица и соль

Приготовление

- Мясо порезать кусочками 5 × 5 см.
- В миску слоями кладем порезанный кольцами лук, затем мясо, сверху немного горчицы, дольки лимона, соль, перец и далее также выкладываем все слоями.
- Заливаем сверху водкой и по необходимости доливаем воды.
- Ставим под пресс в холодильник.

Saunday REF 704

В этой модели возможно использование шампуров, решетки гриль и вертелов для приготовления блюд из мяса, рыбы и овощей.



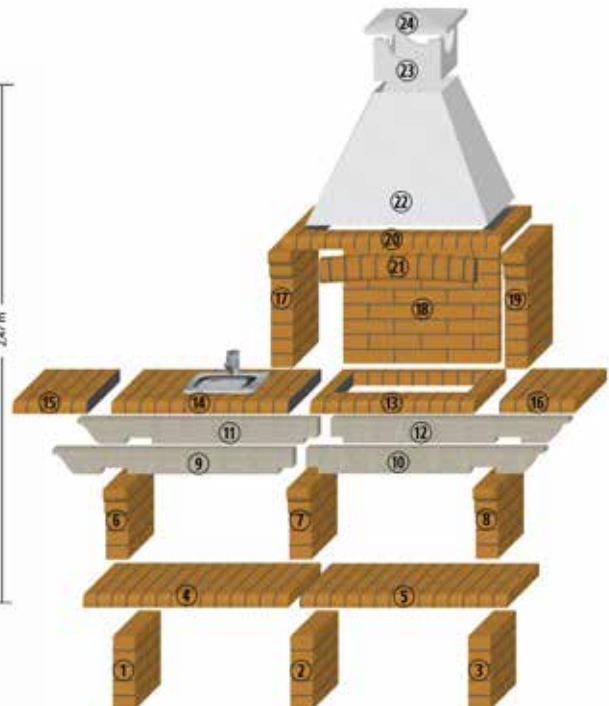
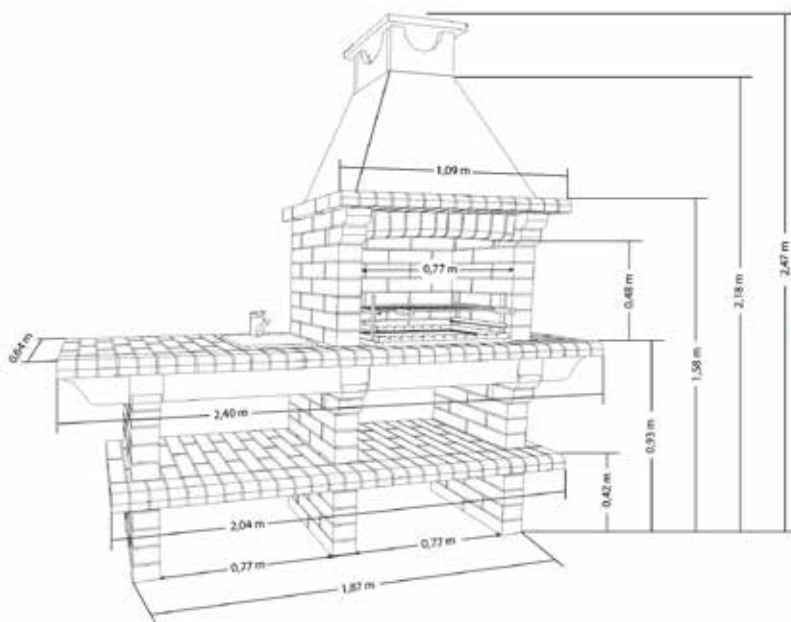
Возможна комплектация столешниц из натурального гранита.
Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.
- Мойка — 1 шт. (смесителем не комплектуется)

Дополнительно приобретаются:

- Удлинитель дымохода
- Шампуры
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Вес модели: 800 кг

Количество поддонов: 2 шт.

Шашлык «Говядина по-средиземноморски»

Ингредиенты

- 1 кг говядины
- ½ стакана лимонного сока
- ½ стакана красного винного уксуса
- 2 зубчика чеснока
- 2 столовые ложки орегано
- ½ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки черного перца
- 100 г оливкового масла



Приготовление

- Смешать лимонный сок с красным винным уксусом, добавить измельченный чеснок, орегано, соль, перец и влить оливковое масло.
- Замариновать говядину в полученной смеси и поставить на ночь в холодильник.
- Поджаривая мясо на гриле, смазывайте его маринадом, чтобы образовалась корочка.

Рекомендации

Предлагаем Вам легкий овощной салат, который отлично подойдет к такому шашлыку.

Ингредиенты:

- 4 слегка зеленых помидора
- 2 больших зеленых перца
- 1 луковица
- Оливковое масло по вкусу
- Соль
- Горсть оливок — по желанию

Приготовление

- Нарезать помидоры клиньями и положить их в салатницу.
- Перцы нарезать кольцами, а затем пополам и добавить к помидорам.
- Нарезанный лук можно замочить на полчаса в воде, после чего добавить к остальным овощам.
- Туда же добавить оливки, посолить салат, хорошенько заправить оливковым маслом.
- Дайте салату настояться, от этого он будет еще вкуснее.

Saunday REF 705

В этой модели возможно использование шампуров, решетки гриль и вертелов для приготовления блюд из мяса, рыбы и овощей.



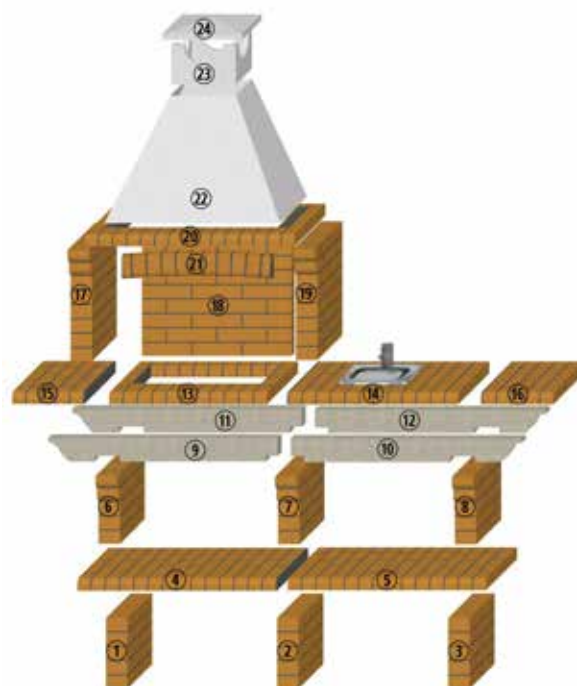
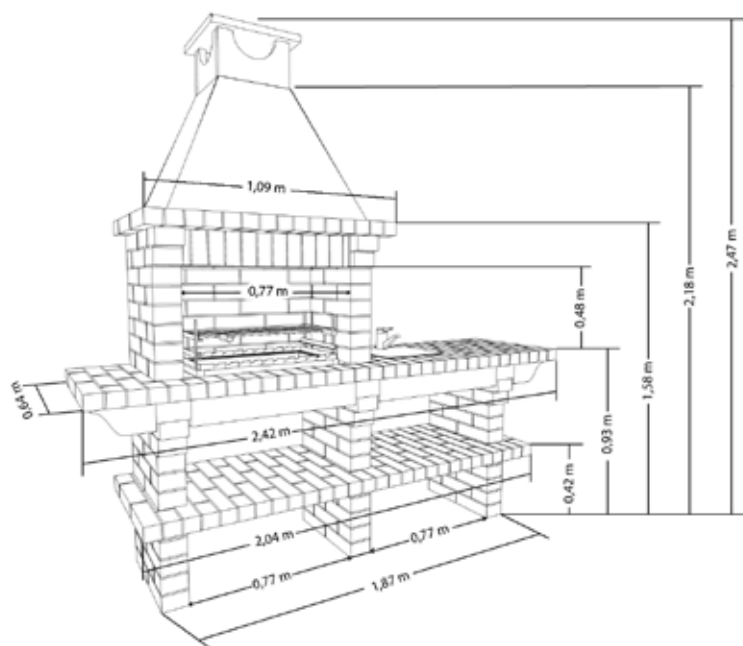
Возможна комплектация столешницей из натурального гранита.
Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.
- Мойка — 1 шт. (смесителем не комплектуется)

Дополнительно приобретаются:

- Удлинитель дымохода
- Шампуры
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Вес модели: 800 кг

Количество поддонов: 2 шт.

Цвет и фактура кирпича для изготовления этой печи-барбекю могут быть различными (см. стр. 58)

Шашлык из телятины

Ингредиенты

- 1 кг вырезки телятины
- 350 г бекона
- Соль по вкусу
- Тимьян по вкусу
- Перец черный молотый по вкусу
- 1 чайная ложка розмарина
- ¼ чайной ложки молотой сушеной мяты
- 1 чайная ложка молотой сушеной кинзы
- 300 мл красного столового полусухого вина
- 2–3 шт. репчатого лука
- 3–4 столовых ложки растительного масла



Приготовление

- Молодая телятина должна быть или светло или темно-розового цвета. Идеальные куски это филе, костец, внешняя или внутренняя вырезки.
- Нарезать телятину порционными кусками и уложить нарезку в глубокую миску.
- Лук нарезать полукольцами и переложить к мясу.
- Туда же влить красное вино, растительное масло, добавить такие сушеные и измельченные травы как тимьян, кинза, розмарин, мята. Посолить по вкусу. Все перемешать и поставить в холодильник на 6 часов.
- Затем взять сальные полоски, разрезать каждую на 2–3 части. Кусочки с обеих сторон посыпать черным молотым перцем и солью. Нарезку переложить в тарелку, затянуть пищевой пленкой и поставить в холодильник.
- По истечении нужного времени мясо с салом вынуть из холодильника и дать настояться при комнатной температуре пару часов.
- Затем берем кусок телятины, одеваем на него полоску бекона, и нанизываем оба ингредиента на шампур так, чтобы они оба плотно сидели, а сало обволакивало кусочек телятины.
- Во время жарки периодически поливаем угли оставшимся маринадом, чтобы мясо не пересушивалось.

Рекомендации

Для того чтобы готовый шашлык легко соскальзывал с шампуров их нужно смазать жиром.

По желанию блюдо сервируют маринадами или подают вместе с печеными овощами. Но лучший вариант это свежие овощи, например редиска, сладкий салатный перец, огурчики, помидорчики, зеленый лучок и много разной зелени, например кинзы, базилика, укропа, петрушки. Идеальные легкие аперитивы под такое мясо это красные вина, также подойдет более серьезный алкоголь, например водка или коньяк.

Saunday REF 706

В этой модели возможно использование шампуров, решетки гриль и вертелов для приготовления блюд из мяса, рыбы и овощей.



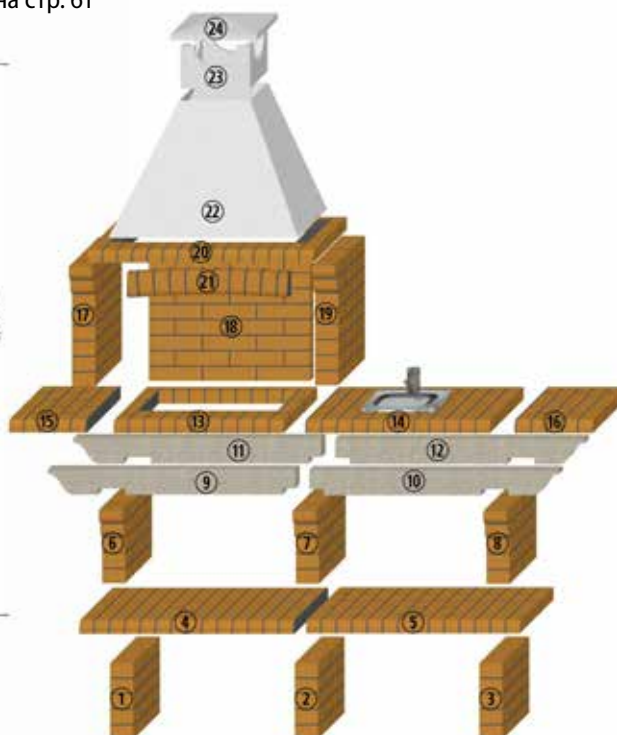
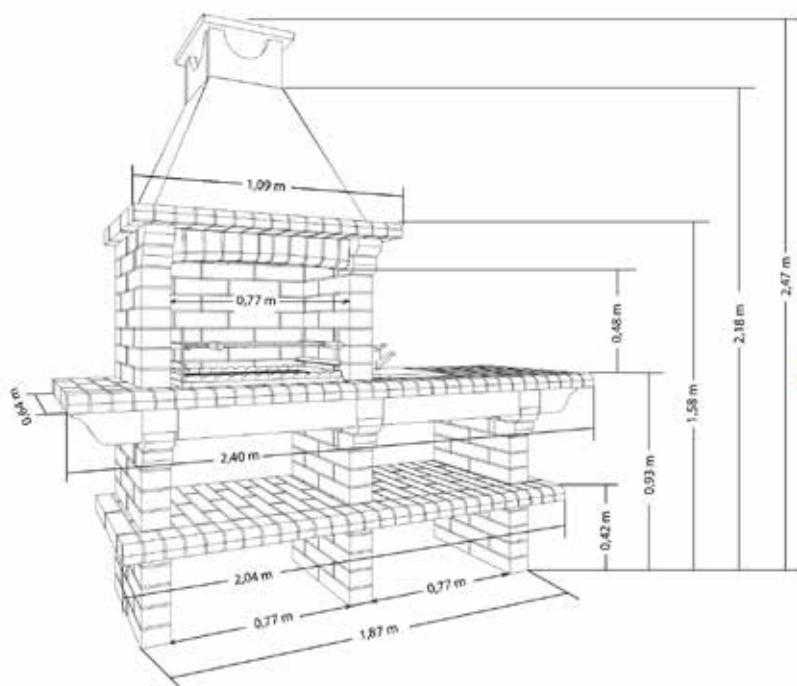
Возможна комплектация столешницей из натурального гранита. Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.
- Мойка — 1 шт. (смесителем не комплектуется)

Дополнительно приобретаются:

- Удлинитель дымохода
- Шампуры
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Вес модели: 800 кг

Количество поддонов: 2 шт.

Цвет и фактура кирпича для изготовления этой печи-барбекю могут быть различными (см. стр. 58)

Армянский шашлык — Ики-бир

Ингредиенты

- 1 кг вырезки говядины или мякоти баранины
- 3 головки репчатого лука
- 50 мл 3 % столового уксуса
- 30 г бараньего сала
- Лимон
- Перец черный горошком (перетереть пестиком)
- Соль



Приготовление

- Лук нарезаем кольцами, а лимон на 4 части и все перекладываем в тарелки.
- Баранье сало нарезаем небольшими кусочками (в размер куска мяса) и перекладываем в глубокую миску.
- С мяса удаляем пленку и жир. Нарезаем и перекладываем в емкость с салом. Добавляем соль, свежемолотый черный перец и выжатый, из каждой части, нарезанный лимон (цедру положить туда же). Выливаем уксус и все перемешиваем до однородности. Накрываем крышкой. Оставляем на 12 часов в прохладном месте. В маринад можно добавить другие специи, на ваш вкус.
- Нанизываем по очереди на шампуры мясо, сало и кольца лука, расположив их не очень плотно друг к другу.
- Жарить блюдо в течение 25–35 минут.

Рекомендации

Подавать армянский шашлык лучше всего с соусом «Ткемали», со свежей зеленью петрушки, кусочками помидор и запеченным на углях картофелем

Для приготовления **соуса Ткемали**, вам потребуется:

- 2 кг алычи (желтой или красной)
- 2 головки чеснока
- 150 мл воды
- 250 г готовой аджики

Приготовление:

- Приготовьте сливовое пюре (залить сливы водой и варить на небольшом огне до полного отделения кожицы и косточек. Протереть фруктовую массу через сито и уварить на слабом огне до консистенции густой сметаны).
- Добавьте измельченный чеснок и готовую аджику и проварите все вместе 5–7 минут.

Соль и специи не понадобятся, так как в аджику входят все необходимые для ткемали травы и приправы.

Saunday REF 708

В этой модели возможно использование шампуров, решетки гриль и вертелов для приготовления блюд из мяса, рыбы и овощей.



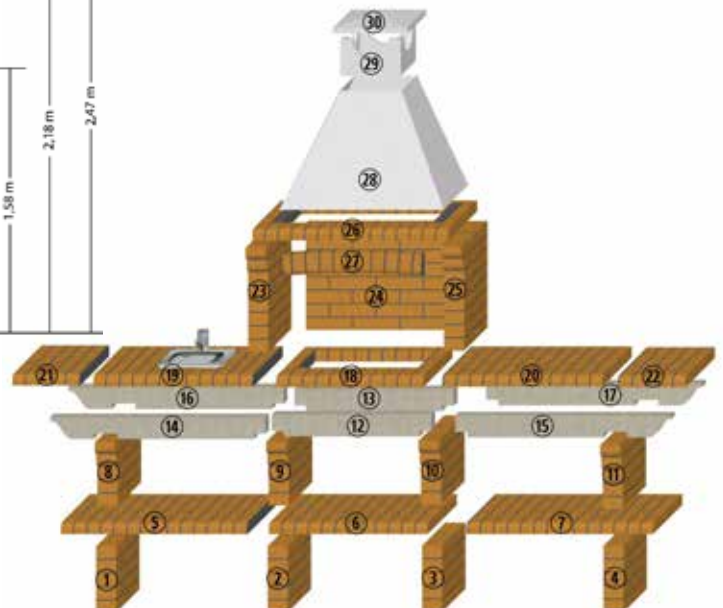
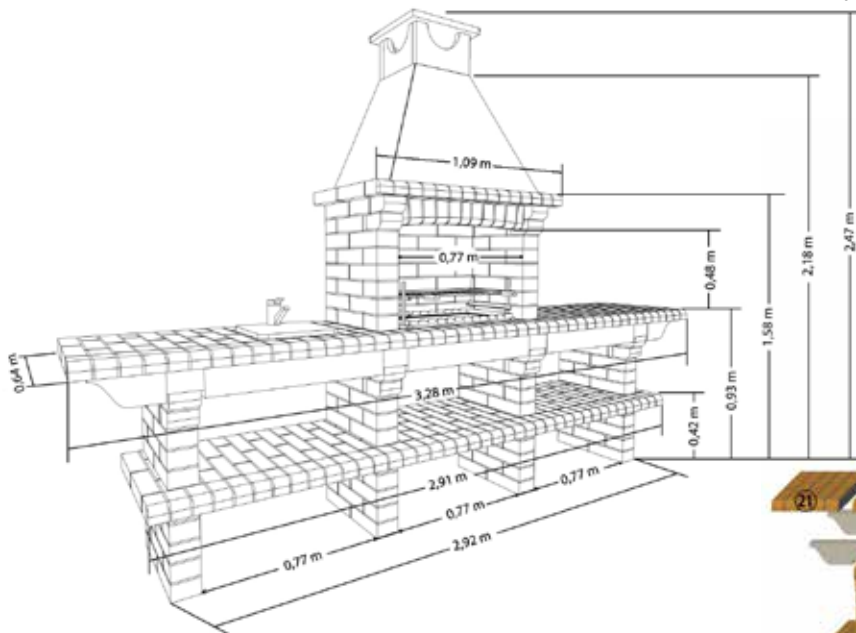
Возможна комплектация столешниц из натурального гранита.
Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.
- Мойка — 1 шт. (смесителем не комплектуется)

Дополнительно приобретаются:

- Удлинитель дымохода
- Шампуры
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Вес модели: 600 кг

Количество поддонов: 1 шт.

Цвет и фактура кирпича для изготовления этой печи-барбекю могут быть различными (см. стр. 58)

Нежнейший шашлык из куриной печени

Шашлык из печени — это необычайно нежное, вкусное, сочное и очень полезное блюдо.

Ингредиенты

- 1 кг куриной печени
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка кориандра в зернах
- 1 щепотка зиры
- 1–2 щепотки черного молотого перца
- 2 чайных ложки чайной заварки (чай черный или зеленый)



Приготовление

- В первую очередь заварите чай. Залейте необходимое количество заварки двумя стаканами кипятка.
- Очистите печень, промойте и нарежьте на примерно одинаковые по размеру кусочки.
- Выложите в глубокую посуду. Добавьте к печени соль, перец, зиру и кориандр. Небольшую часть зернышек кориандра можно растолочь.
- Залейте охлажденной чайной заваркой и оставьте примерно на час мариноваться.
- Нанизываем кусочки печени на бамбуковые палочки. Стараемся нанизывать так, чтобы зернышки зиры и кориандра оставались на печени.
- Отправляем на гриль на 10–15 минут — и блюдо готово.
- Если шашлык предполагается готовить на углях — палочки желательно замочить на час в воде, чтобы они потом не загорелись от жара.

Рекомендации

К таким шашлыкам можно подать овощи или грибы, приготовленные на гриле.

Чтобы при жарке на мангале придать печени сочность, нужно взять сало, нарезать его кусочками и нанизывать на шампуры по очереди печень и сало.

И еще один совет:

Сырой, нанизанный на шампуры шашлык, положите сначала на решетку, а после того как он схватится и не будет расплзаться, доведите как простой шашлык.

Saunday REF 709

В этой модели возможно использование шампуров, решетки гриль и вертелов для приготовления блюд из мяса, рыбы и овощей.



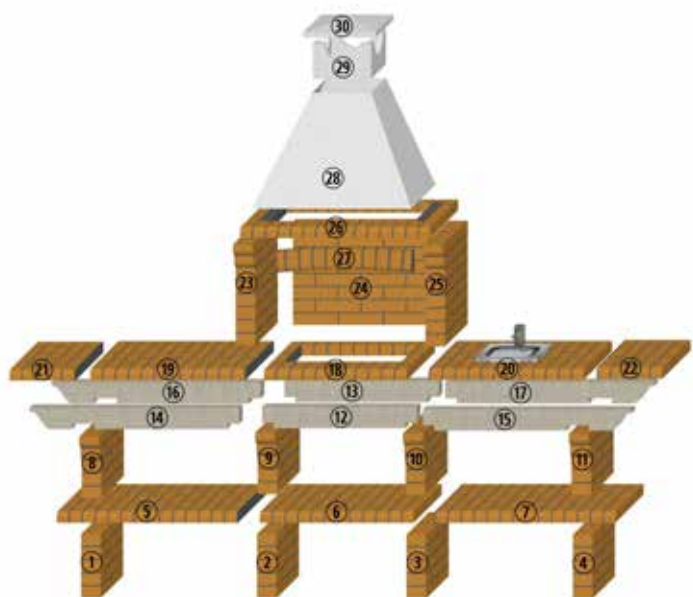
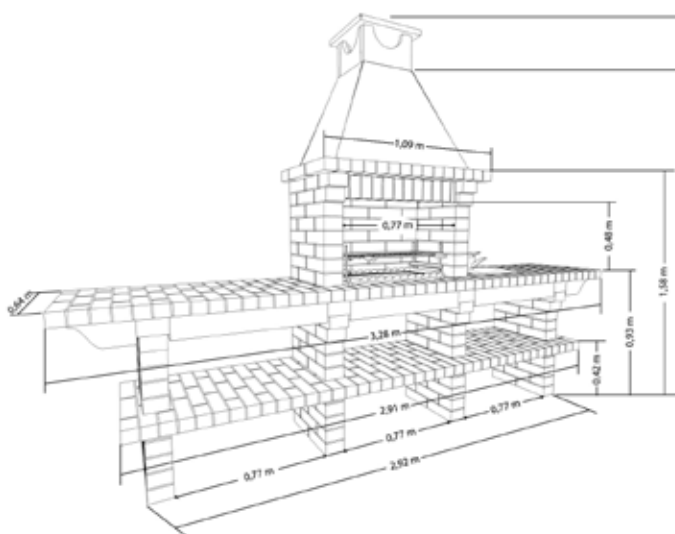
Возможна комплектация столешницей из натурального гранита. Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.
- Мойка — 1 шт. (смесителем не комплектуется)

Дополнительно приобретаются:

- Удлинитель дымохода
- Шампуры
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Вес модели: 1000 кг

Количество поддонов: 2 шт.

Цвет и фактура кирпича для изготовления этой печи-барбекю могут быть различными (см. стр. 58)

Куриный шашлык по-домашнему

Ингредиенты

- 150 г шампиньонов
- 4 филе куриных грудок (по 120 г)
- 2 небольших сладких зеленых перца
- 150 г коктейльных помидоров

Маринад:

- 1 крупная луковица
- 2 см свежего имбирного корня
- 2 зубчика чеснока
- 1 щепотка перчика чили
- 4 столовых ложки соевого соуса
- 3 столовых ложки оливкового масла
- 3 столовых ложки белого винного уксуса



Приготовление

- Очистите лук, чеснок и корень имбиря и все мелко нарежьте. Затем все перемешайте в миске с уксусом, оливковым маслом, соевым соусом и чили.
- Филе нарежьте кусочками размером 5 см. Переложите в миску и залейте половиной приготовленного маринада и на 1 час поставьте в холодильник.
- Протрите грибы влажной тряпочкой. Почистите и вымойте сладкий перец, разрежьте его на 4 части. Вымойте помидоры. Вместе с перцем положите помидоры к грибам, залейте их оставшимся маринадом и поставьте в холодильник.
- Наколите мясо и овощи на шампуры и жарьте до готовности.

Рекомендации

К куриному шашлыку прекрасно подойдет соус **Сацебели**

Ингредиенты:

- по 200 г — грецких орехов, репчатого лука, 200 г винного уксуса
- 2–3 зубчика чеснока
- 2 г красного молотого перца
- по 30 г свежих мяты и кинзы
- 500 мл куриного бульона или питьевой воды

Приготовление:

Грецкие орехи очистить, измельчить в ступке, добавить уксус и перемешать. Добавить горячий бульон или воду и перемешать. Мелко нарезать лук и зелень, добавить в соус. Добавить также перец, соль, выдавить в соус чеснок и все тщательно перемешать.

Saunday REF 710

В этой модели возможно использование шампуров, решетки гриль и вертелов для приготовления блюд из мяса, рыбы и овощей.



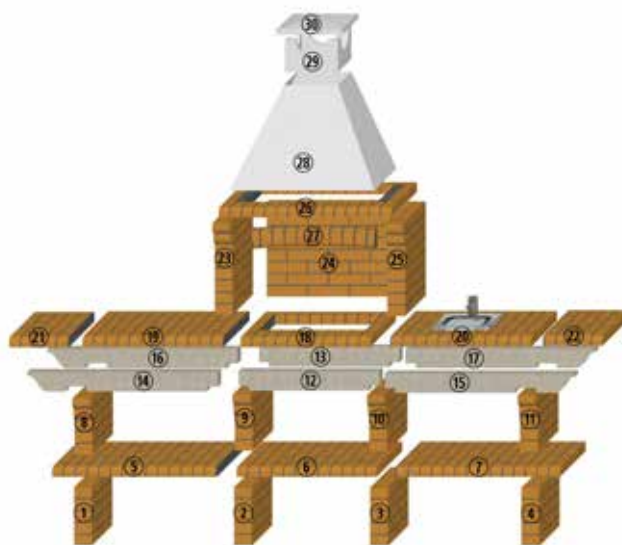
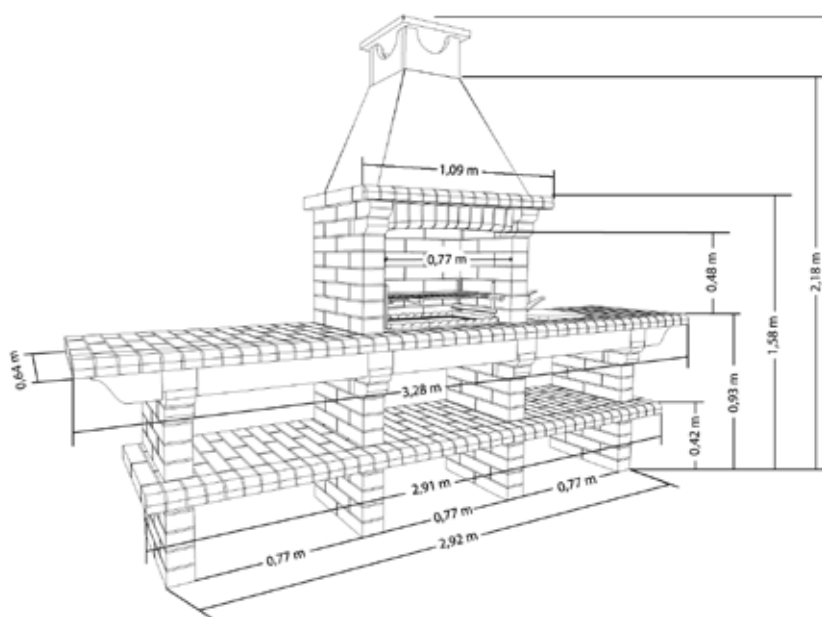
Возможна комплектация столешницей из натурального гранита.
Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.
- Мойка — 1 шт. (смесителем не комплектуется)

Дополнительно приобретаются:

- Удлинитель дымохода
- Шампуры
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Вес модели: 1000 кг

Количество поддонов: 2 шт.

Цвет и фактура кирпича для изготовления этой печи-барбекю могут быть различными (см. стр. 58)

Куриный шашлык с ореховым соусом и ананасом

Ингредиенты

- 3 столовые ложки натурального орехового масла (без сахара)
- 1 столовая ложка соевого соуса
- 1 зубчик чеснока
- 1 столовая ложка лимонного сока
- ½ чайной ложки меда
- 150 г йогурта
- 4 филе из куриных грудок (по 120 г)
- ½ свежего ананаса
- 1 небольшая головка салата Ромэн
- Дольки лимона для украшения



Приготовление

- Очистить лук, чеснок и корень имбиря, все мелко нарезать, перемешать в миске с уксусом, оливковым маслом, соевым соусом и чили.
- Взбить миксером чеснок с ореховым маслом, соевым соусом, лимонным соком, медом и йогуртом.
- Филе нарезать кубиками 5 × 5 см.
- Обвалить (как в маринаде) мясо в половине орехового соуса и на 30 мин. поставить в холодильник.
- Почищенный ананас порезать (можно использовать консервированные ананасы).
- Промаринованное мясо наколоть на шампуры вперемежку с кусочками ананаса и жарить на гриле около 10 минут.
- Вымытый и обсушенный салат переложить на тарелку. На салат выложить шашлык и украсить дольками лимона. Подавать с соусом.

Масло из арахиса в домашних условиях

- Смолоть в миксере 200 г несоленых земляных орехов.
- Добавить столовую ложку оливкового масла и чайную ложку меда.

Соус из арахиса

- Взбить миксером 1 зубчик чеснока с 3 столовыми ложками орехового масла.
- Добавить по 1 столовой ложке соевого соуса и лимонного сока.
- Добавить мед (1/2 чайной ложки) и 150 г йогурта.

Соус можно подавать как теплым, так и холодным.

Saunday REF 712

В этой модели возможно использование шампуров, решетки гриль и вертелов для приготовления блюд из мяса, рыбы и овощей.



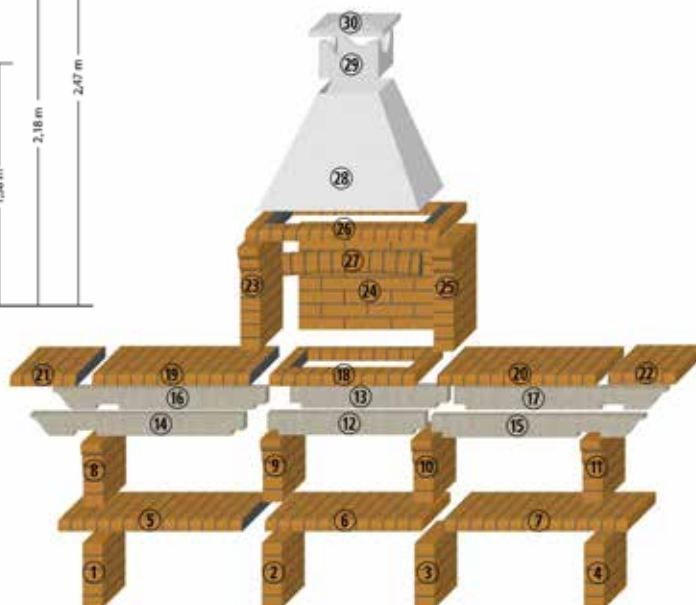
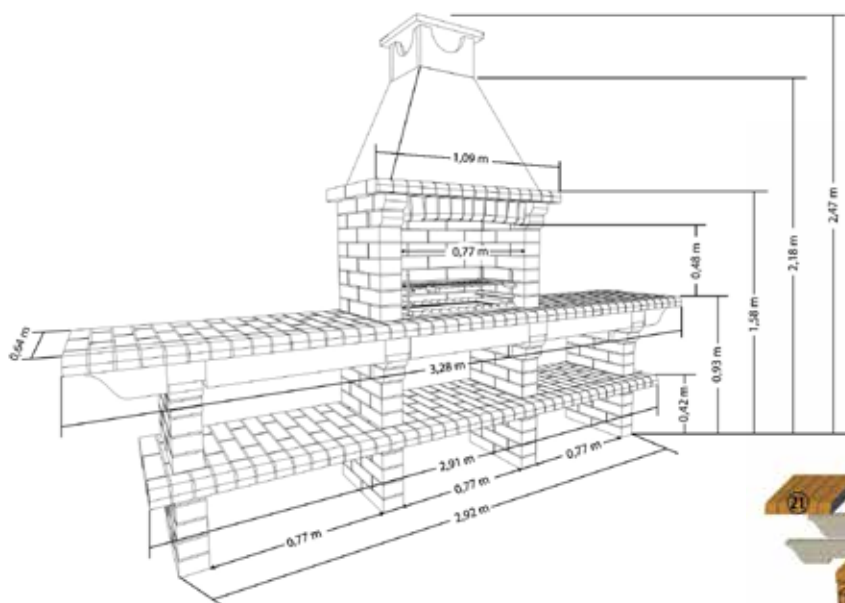
Возможна комплектация столешницей из натурального гранита. Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.

Дополнительно приобретаются:

- Удлинитель дымохода
- Шампуры
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Вес модели: 1000 кг

Количество поддонов: 2 шт.

Цвет и фактура кирпича для изготовления этой печи-барбекю могут быть различными (см. стр. 58)

Свинные ребрышки на гриле

Ингредиенты

- 1,7–2 кг свиных ребрышек
- Орегано сухой
- Перец красный чили и молотый чёрный
- Чеснок гранулированный
- Паприка
- 1,5 лимона
- Соль



Приготовление

- Ребрышки тщательно промыть под проточной водой.
- Затем удалить пленку — у основания ребрышек поддеть ножом пленку и аккуратно ее отделить от мяса. Если этого не сделать, то мясо на ребрышках плохо пропитается маринадом.
- Ребрышки нарезать на средние кусочки и обильно натереть специями.
- Затем ребрышки полить выжатым соком из лимонов.
- Завернуть ребрышки с маринадом в пленку.
- Дать настояться час-полтора при комнатной температуре.
- Далее выложить их на гриль и обжарить с двух сторон по 8–10 минут каждую сторону.

Вариации рецептов маринада для ребрышек

Ребрышки в медово-соевом соусе:

- 6 столовых ложек соевого соуса, 3 столовых ложки меда, соль по вкусу.

Классический соус для ребрышек-гриль:

- 3 столовых ложки томатной пасты, 1 апельсин, по 1 столовой ложке меда и соевого соуса, соль и душистый перец по вкусу.

Винно-медово-соевый соус:

- 150 мл белого сухого вина, 2–3 зубчика чеснока, по 4 столовых ложки соевого соуса и сока лимона, 2 столовые ложки меда, по 1 чайной ложке корицы, перца и соли.

Пикантный соус:

- 150 мл белого сухого вина, 4 столовых ложки соевого соуса, 2 столовые ложки сока лимона, по 1 столовой ложке сахара и лимонной цедры, по 2 чайных ложки имбиря и крахмала, $\frac{1}{4}$ стакана кипяченой теплой воды, перец, соль.

Saunday REF 720

Модель 4 в 1 — возможно использование мангала (шампуры, решетка-гриль, вертелы), казана, плиты и коптильни (мангал и коптильня поставляются опционально).



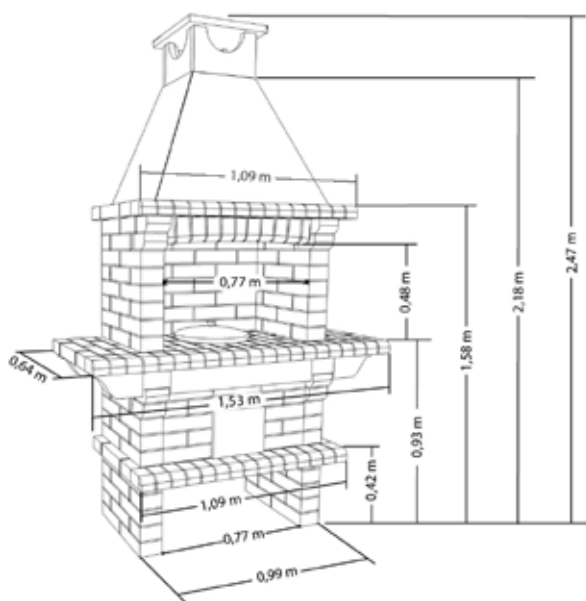
Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

- Казан — 1 шт.
- Поверхность для плиты — 1 шт.
- Поверхность под мангал на плиту — 1 шт.
- Труба-сэндвич с уголками — 1 шт.
- Зольник — 1 шт.
- Печь под казан КМЗ — 1 шт.

Дополнительно приобретаются:

- Мангал с высокотемпературной защитой и рамкой для шампуров
- Шампуры/вертелы
- Решетка-гриль
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Вес модели: 850 кг



Количество поддонов: 2 шт.

Цвет и фактура кирпича для изготовления этой печи-барбекю могут быть различными (см. стр. 58)

Рагу из свинины с картошкой в казане

Замечательное блюдо к обеденному столу или на ужин. Рагу получается очень сытным и ароматным! Приготовив такую вкуснятину, будьте уверены, голодным не останется никто!



Ингредиенты

- 0,5 кг свинины
- 1 кг картофеля
- 1 головка репчатого лука
- 1 крупная морковь
- ½ стакана подсолнечного масла
- 2 столовые ложки томатного соуса
- Соль, перец, лавровый лист — по вкусу

Приготовление

- Свинину нарезать крупными кусочками и обжарить на сковороде до полуготовности.
- В казан положить мелко нарезанный лук и морковь брусочками. Овощи обжаривать до золотистого цвета, затем добавить томатный соус и обжаренное мясо. Тушить 5 минут.
- Добавить картофель, порезанный крупными кубиками и влить пол-литра подсоленной кипяченой воды.
- Тушить до готовности картофеля. За 5 минут до конца добавить лавровый лист и перец.

Рагу готово! Просто, быстро и очень вкусно!

Рекомендации

Перед Вами самый простой рецепт приготовления рагу из свинины с картошкой.

Вы можете разнообразить ваше рагу, добавив свежие томаты или кабачки, свои любимые специи или грибы. Вариантов множество, а перед подачей посыпьте рагу из свинины свежей зеленью.

Saunday REF 722

Модель 4 в 1 — возможно использование мангала (шампуры, решетка-гриль, вертелы), казана, плиты и коптильни (мангал и коптильня поставляются опционально).



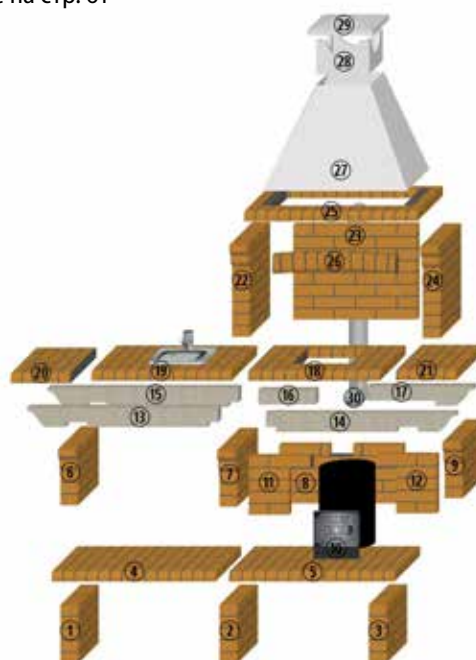
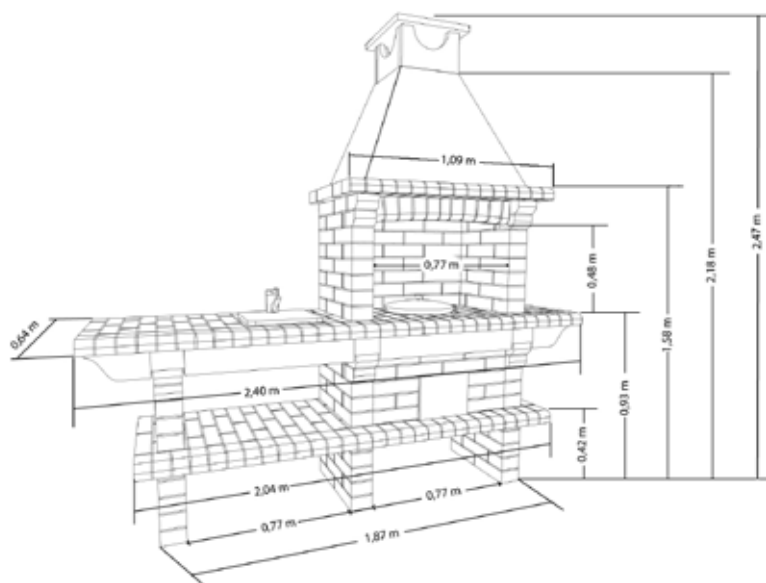
Возможна комплектация столешницей из натурального гранита.
Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

- Казан — 1 шт.
- Поверхность для плиты — 1 шт.
- Поверхность под мангал на плиту — 1 шт.
- Труба-сэндвич с уголками — 1 шт.
- Зольник — 1 шт.
- Мойка — 1 шт. (смесителем не комплектуется)
- Печь под казан КМЗ — 1 шт.

Дополнительно приобретаются:

- Мангал с высокотемпературной защитой и рамкой для шампуров
- Шампуры/вертелы
- Решетка-гриль
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Вес модели: 1100 кг

Количество поддонов: 2 шт.

Жаркое из курицы

Ингредиенты

- 1,5 кг курицы
- 2 кг картофеля
- 300 г репчатый лука
- 150 г свежих помидоров
- 25 г томатной пасты
- 150 мл растительного масла
- 4 чайных ложки соли
- 1 чайная ложка черного молотого перца
- Зелень — по вкусу



Приготовление

- Курицу разделить на 8 частей, посолить, поперчить, сложить в миску и оставить на 30 минут.
- Нарезать весь лук полукольцами. Все помидоры нарезать кубиками.
- Разогреть в казане 150 г растительного масла и обжарить в нем подготовленные ранее кусочки курицы до румяной корочки, добавить лук и обжаривать до прозрачности.
- Затем добавить помидоры и томатную пасту, всё перемешать и обжаривать еще 5–10 минут, постоянно помешивая. Залить водой и тушить на слабом огне.
- Картофель нарезать кружками толщиной 1 см, добавить в казан, закрыть крышкой и довести жаркое до готовности.
- Перед подачей на стол разложить жаркое в тарелки и посыпать рубленой зеленью и черным молотым перцем.

Жаркое из курицы с апельсином, медом и травами

Приготовление

- Возьмите цедру апельсина, цедру лимона, 3 зубчика чеснока и 1 чайную ложку тмина, положите в ступку и тщательно истолките пестиком.
- Добавьте апельсиновый сок с 1 апельсина, 2 столовые ложки меда, и по 1 столовой ложке масла, мяты и орегано.
- Курицу залить получившимся маринадом и оставить мариноваться в холодильнике на 1 час.
- Переложите курицу в казан и обжарьте до золотистого оттенка, добавьте лук (луковицу разрезать на 4 части), и жарьте еще 5 минут, затем влейте оставшийся маринад, по необходимости добавьте немного воды. Накройте крышкой, убавьте огонь и оставьте еще на 20 минут.
- Под конец добавьте оливки с косточкой и тушите под крышкой ещё 15 минут.

Saunday REF 724

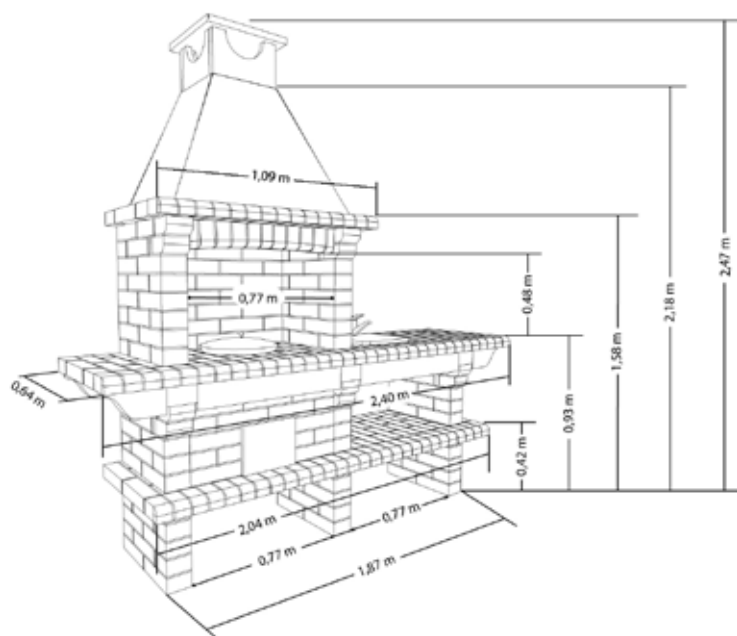
Модель 4 в 1 — возможно использование мангала (шампуры, решетка-гриль, вертелы), казана, плиты и коптильни (мангал и коптильня поставляются опционально).



Возможна комплектация столешницей из натурального гранита.
Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

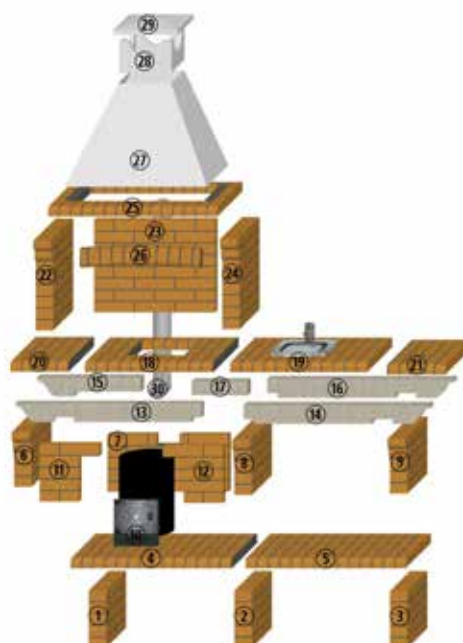
- Казан — 1 шт.
- Поверхность для плиты — 1 шт.
- Поверхность под мангал на плиту — 1 шт.
- Труба-сэндвич с уголками — 1 шт.
- Зольник — 1 шт.
- Мойка — 1 шт. (смесителем не комплектуется)
- Печь под казан КМЗ — 1 шт.



Вес модели: 1100 кг

Дополнительно приобретаются:

- Мангал с высокотемпературной защитой и рамкой для шампуров
- Шампуры/вертелы
- Решетка-гриль
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Количество поддонов: 2 шт.

Рыба с овощами в казане

Ингредиенты

- Рыба — 1 шт.
- 1 средняя морковь
- 2 головки репчатого лука
- 1 сладкий перец
- 3–4 картофелины
- 2 помидора
- Паста томатная
- Приправа для рыбы
- Масло растительное
- Соль



Приготовление

- Лучше всего взять рыбу, у которой поменьше костей, хотя можно использовать совершенно любой вид.
- Очищенные картофель и морковь нарезать кружочками. Репчатый лук и сладкий перец нарезать полукольцами. Помидоры нарезать кружками.
- Затем разделать рыбу и нарезать небольшими кусками, по возможности очистить кусочки от костей и промыть в воде. Далее рыбу нужно слегка посолить и обвалить в приправе для рыбы.
- В казан влить растительное масло, чтобы оно полностью закрыло дно, а стенки казана промазать маслом.
- Потом в казан кладем подготовленные продукты в следующем порядке (при этом выкладываем их не в полном количестве, а частями, повторяя слои круг за кругом, пока не закончатся все ингредиенты):
 - первым слоем — кружочки морковки
 - вторым слоем — картофель
 - третьим слоем — выкладываем полукольца лука
- И повторяем эти слои, не забывая каждый из слоев солить и перчить по вкусу.
- После этого нужно выложить рыбку и сверху полить томатной пастой. Теперь добавить в казан перец и помидоры.
- В процессе приготовления ингредиенты выкладываются несколькими слоями, и смешивать их не нужно.
- После этого отправить казан с его содержимым на огонь и ждать пока закипит в нем масло, после чего заливаем сверху еще 1 стакан воды и даем закипеть.
- После этого накрываем казан крышкой, уменьшаем огонь до минимума и тушим рыбу с овощами около часа-полтора.

Рыбка получается очень ароматная, нежная и вкусная!

Saunday REF 725

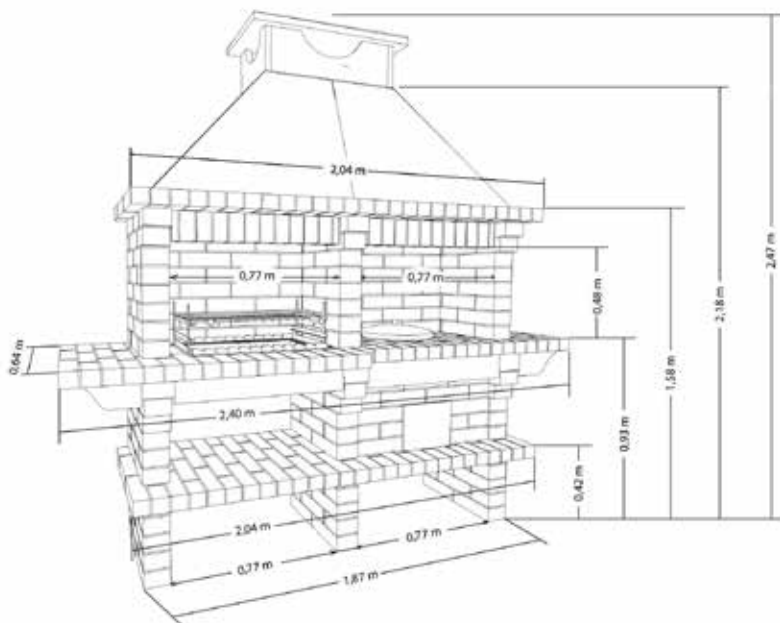
В этой модели возможно использование мангала (шампуры, решетка-гриль, вертелы), казана, плиты и коптильни (коптильня поставляется опционально).



Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

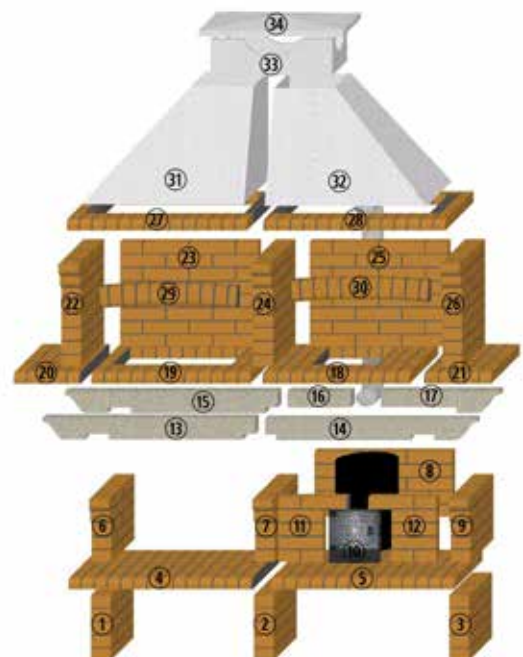
- Казан — 1 шт.
- Поверхность для плиты — 1 шт.
- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.
- Труба-сэндвич с уголками — 1 шт.
- Зольник — 1 шт.
- Печь под казан КМЗ — 1 шт.



Вес модели: 1450 кг

Дополнительно приобретаются:

- Шампуры
- Удлинитель дымохода
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Количество поддонов: 3 шт.

Плов с гречкой

Ингредиенты (на 4 порции)

Соотношение между продуктами окажется в самый раз, если гречки по весу будет в два раза больше, чем мяса и моркови. То есть, килограмм гречки — пол кило мяса и пол кило моркови.

- Лук
- Бараньи ребра, либо баранья корейка — 4 шт.
- Любое мясо (от свинины до курицы)
- Зира
- Морковь
- Гречневая крупа
- Растительное масло, соль, перец по вкусу



Приготовление

- Обжарить в казане бараньи ребра, отложить на тарелку.
- В небольшом количестве растительного масла обжарить лук.
- Добавить мясо, убавить огонь и обжарить почти до готовности. Посолить, поперчить, посыпать зирой.
- Морковь порезать кубиком, обжарить и залить водой. Воды взять немного, лишь бы хватило для тушения мяса.
- Ребрышки уложить поверх мяса и моркови. Выровнять поверхность.
- Добавляем гречу (солим отдельно, 1 ложку соли на 1 кг гречи) и заливаем водой (на 1 кг — два литра воды). Часть воды оставляем для регулировки.
- Варить гречу около 20 минут, влага после этого должна полностью впитаться в крупу либо испариться.
- Затем закрыть казан крышкой. Через сорок минут открыть казан, собрать крупу горкой, опустить туда кусок топленого масла.
- Снова закрыть казан и подождать еще минут 15–20.

Рекомендации

Чем дольше гречка будет запариваться, тем роскошнее будет ее консистенция, тем вкуснее получится плов.

Для усиления вкуса гречки, ее следует промыть, выложить на сухую, без масла сковороду и прокалить. Огонь под сковородкой должен быть выше среднего. Гречу следует часто помешивать. Гречка должна подсохнуть, прогреться, начать часто потрескивать и сыпаться с сухим шорохом.

Saunday REF 726

В этой модели возможно использование мангала (шампуры, решетка-гриль, вертелы), казана, плиты и коптильни (коптильня поставляется опционально).



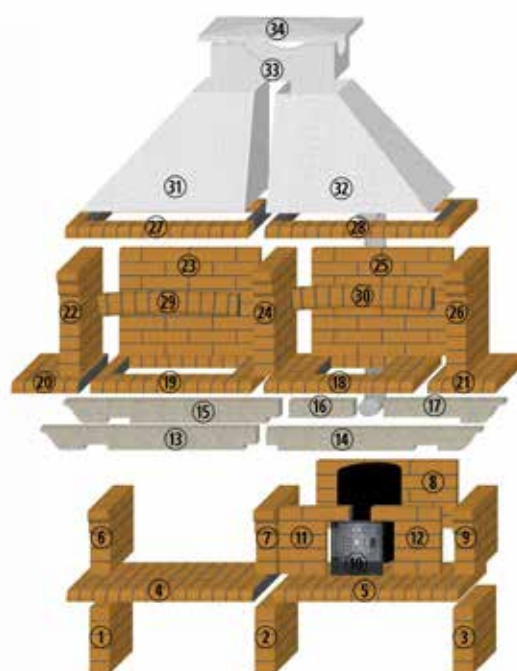
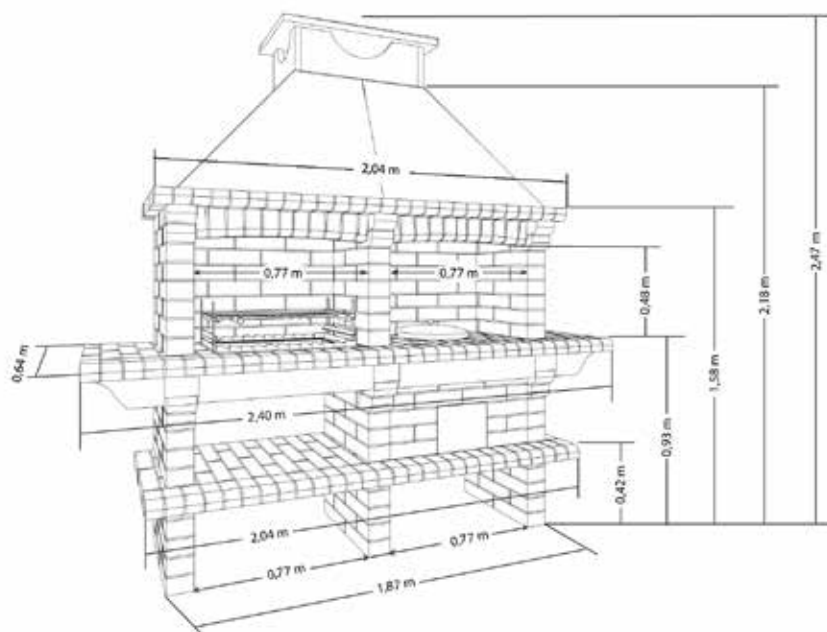
Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

- Казан — 1 шт.
- Поверхность для плиты — 1 шт.
- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.
- Труба-сэндвич с уголками — 1 шт.
- Зольник — 1 шт.
- Печь под казан КМЗ — 1 шт.

Дополнительно приобретаются:

- Шампуры
- Удлинитель дымохода
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Вес модели: 1450 кг

Количество поддонов: 3 шт.

Люля-кебаб из баранины

Ингредиенты

- 1 кг мякоти баранины
- 300 г курдючного сала
- 3 средние луковицы
- 1 чайная ложка соли
- 1/2 столовой ложки зиры
- 1/2 столовой ложки кориандра
- 1/2 столовой ложки черного перца



Приготовление

- Для этого блюда отлично подойдет мясо с ноги барашка или зачищенная от пленок баранья мякоть.
- Фарш для люля-кебаба рубится вручную, двумя тяжелыми ножами или топориками. Можно использовать и мясорубку, но лук и курдючное сало обязательно нарежьте ножом, как можно мельче.
- Фарш перемешать с салом и луком, добавить в него растолченные или перемолотые специи.
- Вымешивайте фарш несколько минут, как будто это тесто. Главная хитрость в приготовлении люля-кебаба — сделать так, чтобы он не сваливался с шампура. Для этого и нужно долгое вымешивание. Когда шарик, слепленный из фарша и брошенный на стол, не будет разваливаться, а просто расплывется, значит, ваша задача выполнена.
- Переложите фарш в стеклянную или керамическую емкость и уберите в холодильник на несколько часов.
- Разожгите мангал, достаньте фарш из холодильника и начните насаживать люля-кебаб на шампуры. Для этого сформируйте из фарша шар размером с кулак, проткните его шампуром, а затем, вращая шампур, аккуратно сформируйте вокруг него колбаску, следя, чтобы фарш нигде не треснул и плотно обхватывал шампур.
- Готовьте люля-кебаб до румяной корочки на умеренном, но постоянном жаре, часто поворачивая шампуры.

Рекомендации

Обязательно подайте к люля-кебабу свежий лаваш и много овощей и при подаче не забудьте про красное вино.

Если насаженный на шампуры люля-кебаб при жарке все-таки начал трескаться — снимите его с огня и доведите до готовности на решетке. Можно также замотать его в фольгу вместе с шампуром и довести до готовности.

Saunday REF 727

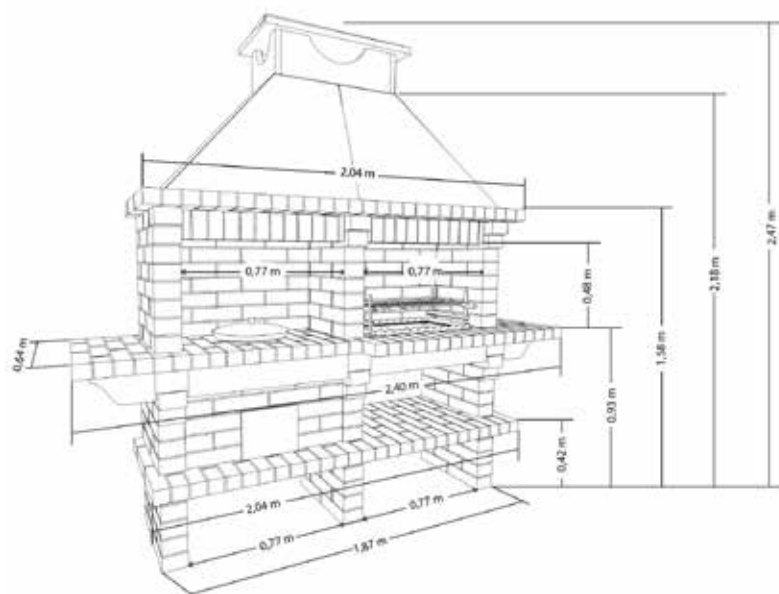
В этой модели возможно использование мангала (шампуры, решетка-гриль, вертелы), казана, плиты и коптильни (коптильня поставляется опционально).



Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

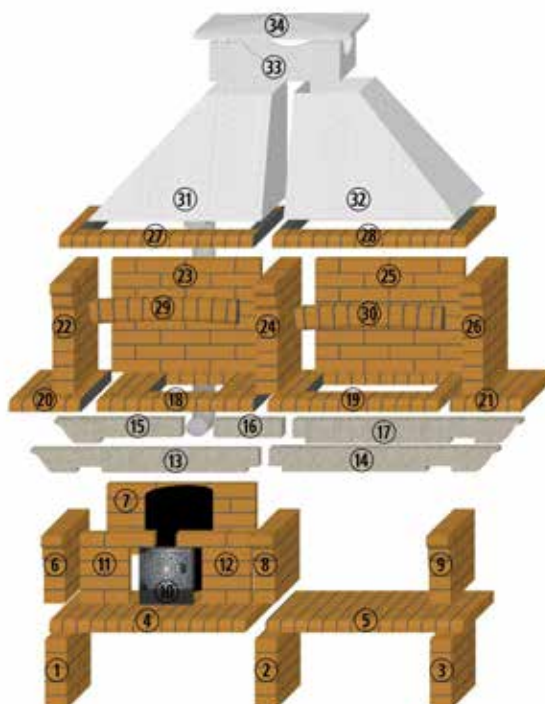
- Казан — 1 шт.
- Поверхность для плиты — 1 шт.
- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.
- Труба-сэндвич с уголками — 1 шт.
- Зольник — 1 шт.
- Печь под казан КМЗ — 1 шт.



Вес модели: 1450 кг

Дополнительно приобретаются:

- Шампуры
- Удлинитель дымохода
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Количество поддонов: 3 шт.

Кебаб из картофеля

Ингредиенты

- Картофель (желательно молодой)
- Свиное сало (соленое или свежее)
- Соль
- Розмарин (или зира)
- Перец молотый
- Фольга



Приготовление

- Сало нарезать тонкими квадратиками.
- Картофель (молодой картофель не чистить) разрезать поперек ломтиками толщиной около 5 мм. Можно использовать как отварной, так и сырой.
- Из ломтиков картофеля и сала нужно собрать пирамидку: картофель-сало-картофель-сало и т. д. Поставить собранную пирамидку на деревянную доску и сверху наколоть на шампур (на один шампур по три картофелины).
- Далее следует уложить шампур с кебабом на лист фольги, посыпать розмарином (или зирой), присолить и плотно завернуть, чтобы растопленное сало не вытекло при запекании, а пропитало картофель.
- Поместить на гриль, примерно на 20 минут.
- Когда сало растает, картошка пропарится, размякнется и аромат от сала с картошкой начнет пробиваться сквозь щели в фольге — развернуть и снять фольгу.
- Опять поместить шампуры на угли, чтобы картошка слегка подпеклась до румяной корочки.
- Сразу подать на стол.

Такой гарнир из картофеля прекрасно подойдет к барбекю из шампиньонов.

Барбекю из шампиньонов

Ингредиенты

- 1/2 кг шампиньонов
- 1 пучок укропа
- 1/2 л коньяка
- 250 г майонеза



Приготовление

- Шампиньоны хорошо почистить и сложить в кастрюлю.
- Залить грибы коньяком и оставить промариноваться на 30 минут. Грибы как губка впитывают коньяк.
- Выложить грибы из кастрюли, а оставшийся коньяк слить в отдельную чашку.
- Помытый укроп измельчить.
- Смешать майонез, оставшийся коньяк и укроп. Этой смесью смазать каждый гриб с внутренней стороны и выложить на решетку.
- Жарить 10 минут на несильном огне до готовности грибов.

Saunday REF 728

В этой модели возможно использование мангала (шампуры, решетка-гриль, вертелы), казана, плиты и коптильни (коптильня поставляется опционально).



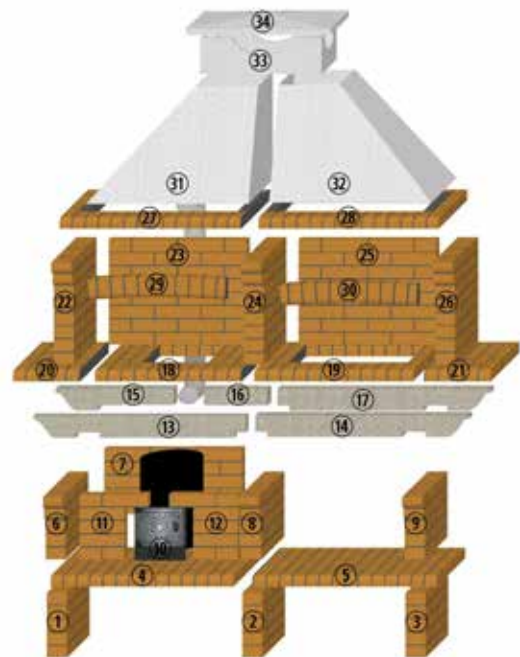
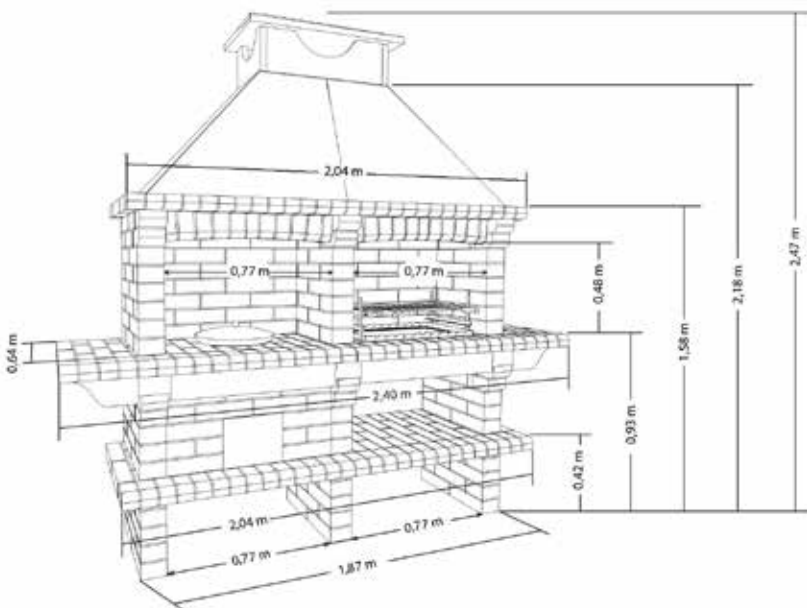
Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

- Казан — 1 шт.
- Поверхность для плиты — 1 шт.
- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.
- Труба-сэндвич с уголками — 1 шт.
- Зольник — 1 шт.
- Печь под казан КМЗ — 1 шт.

Дополнительно приобретаются:

- Шампуры
- Удлинитель дымохода
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Вес модели: 1450 кг

Количество поддонов: 3 шт.

Цвет и фактура кирпича для изготовления этой печи-барбекю могут быть различными (см. стр. 58)

Креветки с дымком по-Тайски в казане

Ингредиенты

- 500 г креветок
- 3–4 зубчика чеснока
- 50 мл оливкового масла
- 1 шт. лука порей
- По 50 г укропа, петрушки, корня имбиря, сливочного масла и соевого соуса



Приготовление

- Креветки почистить, удалить кишечную жилку, залить соевым соусом на 30 минут.
- Казан хорошо разогреть на углях, растопить в нем сливочное масло, влить оливковое масло, добавить мелко нарезанный чеснок, имбирь и лук порей, быстро обжарить до прозрачности лука.
- В лук добавить креветки и мелко порубленную зелень. Быстро обжарить не более 2–3 минут на сильно раскаленных углях.
- Креветки подавать горячими, с кусочком свежеспеченного хлеба. Хлеб макать в получившийся с дымком соус, закусывая нежной сочной креветкой.

Креветки с базиликом на гриле

Ингредиенты

- 1 кг свежих королевских креветок
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 50 г сливочного масла
- 1 лимон
- 3 столовых ложки острой горчицы
- Пучок свежего базилика
- 3 зубчика чеснока
- Соль, перец по вкусу



Приготовление

- Креветки почистить и удалить жилку.
- В миске смешать оливковое масло, растопленное сливочное масло, лимонный сок и горчицу.
- Добавить мелко нарезанный базилик, измельченный чеснок и приправить солью и перцем.
- Добавить в маринад креветки и тщательно перемешать. Накрыть крышкой или пленкой и поставьте мариноваться в холодильник на 1 час.
- Разогрейте мангал. Насадить креветки на шампуры.
- Смазать решетку растительным маслом и выложить шампуры. Обжарить около 5 минут, пока креветки перестанут быть прозрачными, перевернуть 1 раз.

Saunday REF 730

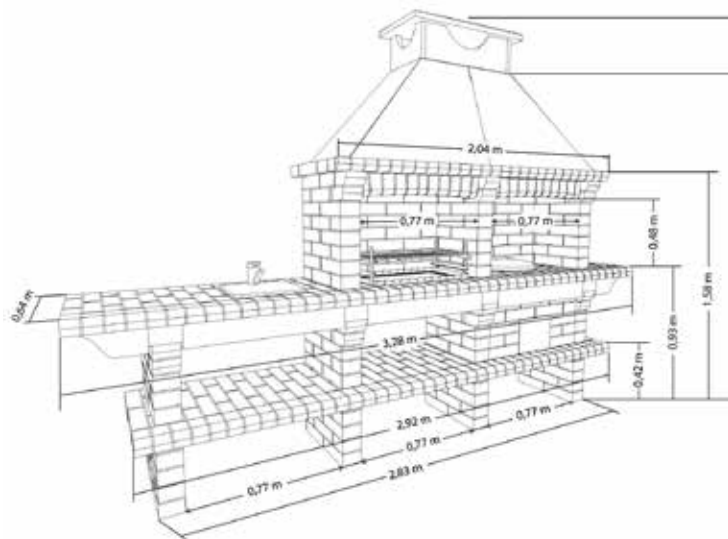
В этой модели возможно использование мангала (шампуры, решетка-гриль, вертелы), казана, плиты и коптильни (коптильня поставляется опционально).



Возможна комплектация столешницей из натурального гранита. Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

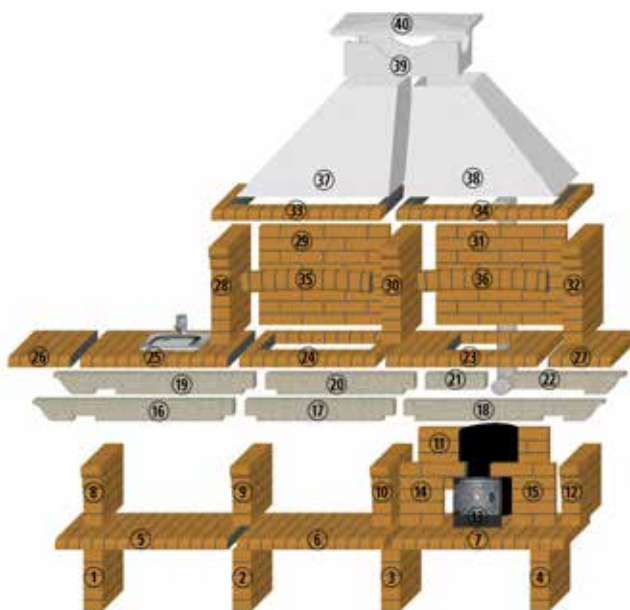
В наших моделях:

- Казан — 1 шт.
- Поверхность для плиты — 1 шт.
- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.
- Труба-сэндвич с уголками — 1 шт.
- Зольник — 1 шт.
- Мойка — 1 шт. (смесителем не комплектуется)
- Печь под казан КМЗ — 1 шт.



Дополнительно приобретаются:

- Шампуры
- Удлинитель дымохода
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Вес модели: 1700 кг

Количество поддонов: 3 шт.

Лосось в апельсиновой глазури

Ингредиенты:

- 2 стейка лосося
- 50 мл апельсинового сока
- 1 столовая ложка нарезанных листьев свежего тархуна
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1/2 чайной ложки тертой цедры апельсина
- 1 зубчик чеснока
- 1/4 чайной ложки соли
- 1/8 чайной ложки черного перца



Приготовление

- Приготовьте маринад из апельсинового сока, оливкового масла, добавьте измельченный чеснок и нарезанные листья тархуна, тертую цедру апельсина. Посолите, поперчите.
- В маринад поместите стейки лосося. Отправьте мариноваться в холодильник на пару часов.
- На гриле держите стейки с каждой стороны по 6–7 минут.

Варианты маринадов для приготовления лосося на гриле

Лосось с виски

- Смешайте 100 мл виски, 50 мл апельсинового сока, 50 мл соевого соуса, 2 столовые ложки оливкового масла и 2 зубчика измельченного чеснока.

Лосось с медом и имбирем

- Смешайте 50 мл соевого соуса, 50 мл апельсинового сока, 25 мл жидкого меда, 1 чайную ложку тертого свежего имбиря и 1 чайную ложку сухого чеснока.

Лосось с горчицей

- Смешайте 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки дижонской горчицы, 2 столовые ложки лимонного сока и измельченный зубчик чеснока.

Лосось с травами

- Смешайте по 1/3 чашки нарезанных свежих: орегано, кинзы, зеленого лука, добавьте измельченный зубчик чеснока, со столовой ложкой лимонного сока и столовой ложкой оливкового масла, добавьте соль и перец по вкусу.

Лосось в коричневом сахаре

- Смешайте 1 столовую ложку морской соли, 1/2 столовой ложки сухого чеснока и 1/2 чашки коричневого сахара.

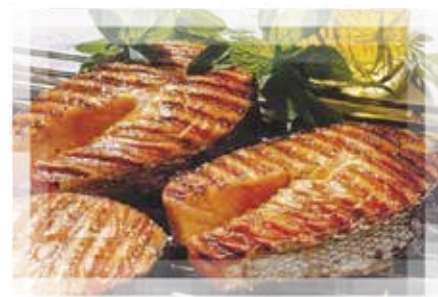
Лосось с орехами

- Смешайте 4 столовых ложки сливочного масла, 2 столовые ложки горчицы, с 1 столовой ложкой меда. Смажьте полученной смесью посоленный и поперченный лосось. Сверху посыпьте хлебными крошками и измельченными орехами (по 1/4 чашки).

Нежный лосось на гриле

Ингредиенты (4 порции)

- 500 г филе лосося
- 1 лимон
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 желток
- Укроп
- Соль, перец по вкусу



Приготовление

- Филе, промыть, насухо промокнуть бумажным полотенцем и разрезать на 4 части.
- Лимон помыть и ошпарить кипятком.
- Половину лимона нарезать кусочками, из второй половинки выдавить сок на рыбу.
- Рыбу посыпать солью и перцем, положить в холодильник на час.
- Смешать яичный желток с оливковым маслом, обмакнуть каждый кусок.
- Готовить на гриле в течение 5 минут с каждой стороны.
- Подавать с укропом и лимоном.

Рекомендации

Как правильно выбрать лосось:

- Цвет жабр должен быть ярко красным, а глаза не должны быть мутными.
- При покупке филе или стейков на льду — надавите на филе пальцем, кусок должен быть достаточно упругим и плотным и быстро восстановить свою форму. Мясо не должно быть скользким, иметь пятна и воду. В противном случае рыба была переморожена или ее срок годности подходит к концу.
- Выбирайте стейки умеренного размера или более толстую часть тушки, она мягче, чем хвостовая.
- Чтобы отличить натурального лосося от искусственно выращенного нужно посмотреть на срез мяса. Если на нем виднеются белые прожилки, значит, лосось выращен на рыбной ферме. Натуральный лосось поступает в продажу только с февраля по август, а в остальное время реализуется искусственно выращенный лосось.

Saunday REF 734

В этой модели возможно использование мангала (шампуры, решетка-гриль, вертелы), казана, плиты и коптильни (коптильня поставляется опционально).



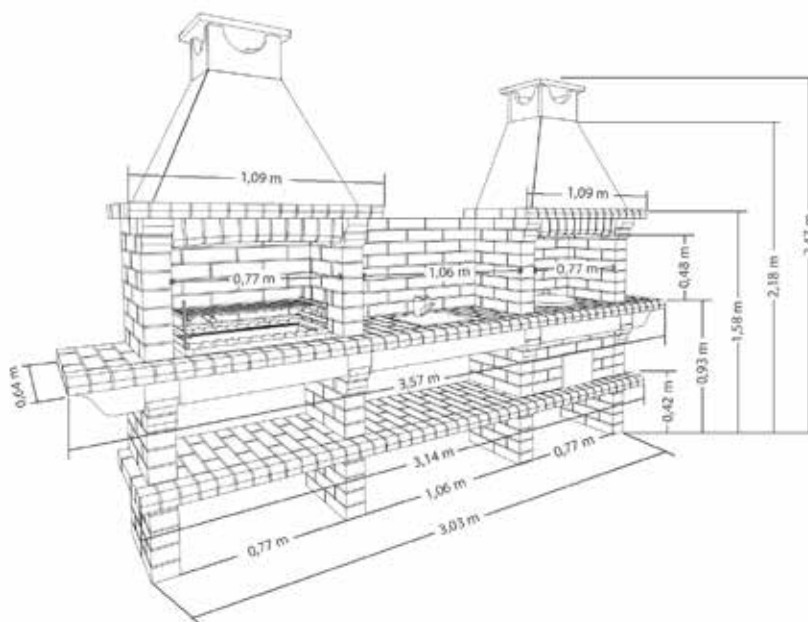
Возможна комплектация столешницей из натурального гранита.
Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

- Казан — 1 шт.
- Поверхность для плиты — 1 шт.
- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.
- Труба-сэндвич с уголками — 1 шт.
- Зольник — 1 шт.
- Мойка — 1 шт. (смесителем не комплектуется)
- Печь под казан КМЗ — 1 шт.

Дополнительно приобретаются:

- Шампуры
- Удлинитель дымохода
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Вес модели: 2000 кг

Количество поддонов: 4 шт.

Карп, запеченный на решетке

Ингредиенты:

- Карп (1–1,5 кг)
- 1 головка лука
- 1 лимон
- 1 яблоко
- Соль — по вкусу
- Кориандр — по вкусу



Приготовление

- Чистим рыбу и удаляем внутренности.
- Далее делаем небольшие надрезы ножом от головы до хвоста перпендикулярно позвоночнику такой величины, что бы в них потом можно было вставить небольшие дольки лимона.
- Затем натираем рыбу изнутри солью, кориандром и фаршируем ее луком и яблоком (1 головку лука и 1 яблоко нарезать на одинаковые кусочки и положить внутрь рыбы).
- Далее натираем карпа снаружи солью и кориандром и вставляем в надрезы маленькие дольки лимона. Оставляем на 30 минут мариноваться.
- Выкладываем карпа на решетку и ставим на жар. Ждем еще около 30 минут и карп запеченный на решетке готов.

Рекомендации

Запечённый карп приобретает совсем удивительный вкус, если подать его с имбирно-томатным соусом с мандаринами или со сметанным соусом с базиликом и гранатом.

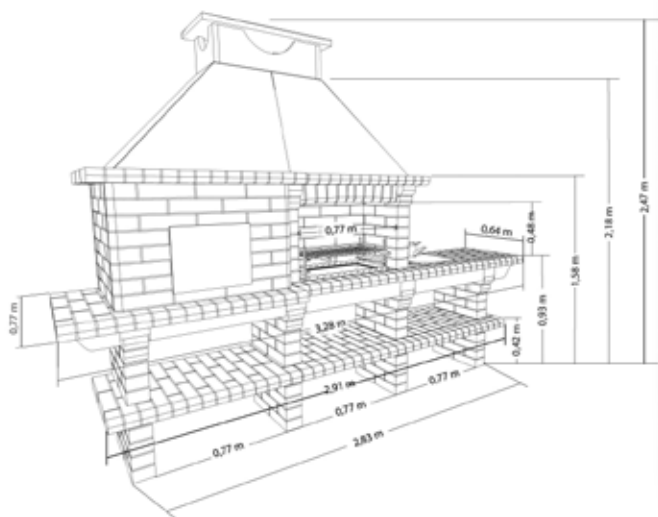
Для приготовления **имбирно-томатного соуса с мандаринами** — перчим томатную пасту (200 г), доводим до кипения. Добавляем измельченный корень имбиря (20 г), цедру и сок мандарина. Хорошо перемешиваем. Варим на медленном огне. В конце приготовления добавляем сахар (10 г) и перемешиваем.

Для приготовления **сметанного соуса с базиликом и гранатом** — обжариваем муку на сковороде (40 г), вливаем молоко (100 мл) и доводим до кипения. Затем добавляем 100 г сметаны и снова доводим до кипения. Добавляем измельченный базилик и солим. В конце приготовления добавляем зерна граната (50 г).

Saunday REF 750

Максимальная комплектация, включает в себя духовку с функциями русской печи и тандыра, мангал (для шампуров, решетки-гриль, вертелов), казан, плиту. Возможно использование коптильни (поставляется опционально).

ДРОВА / УГОЛЬ



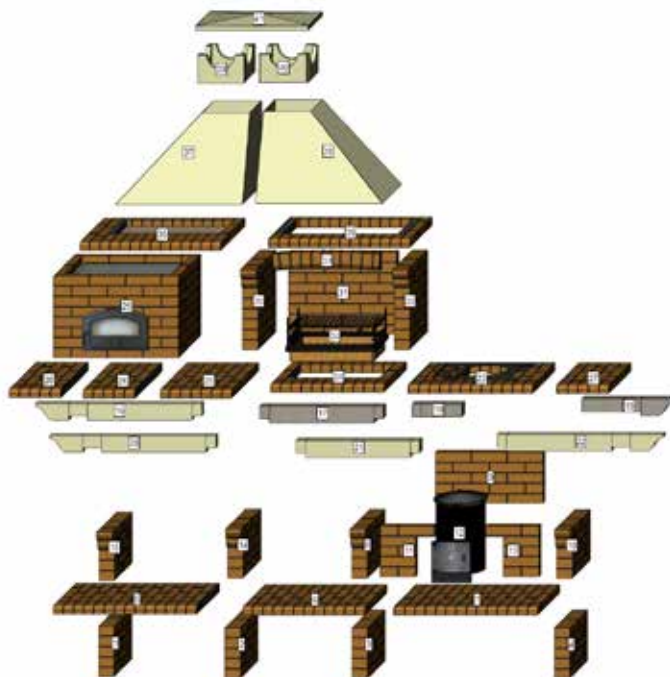
Возможна комплектация столешницей из натурального гранита.
Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

- Казан — 1 шт.
- Поверхность для плиты — 1 шт.
- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.
- Труба-сэндвич с уголками — 1 шт.
- Зольник — 1 шт.
- Печь под казан КМЗ — 1 шт.

**Дополнительно приобретаются:**

- Шампуры
- Удлинитель дымохода
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61

**Вес модели:** 2200 кг**Количество поддонов:** 5 шт.

Цвет и фактура кирпича для изготовления этой печи-барбекю могут быть различными (см. стр. 58)

Шашлычок из лосося с лаймом

Ингредиенты (4 порции)

- 700 г филе лосося
- 2 лайма
- 2 столовые ложки петрушки
- 1 стакан сметаны
- Оливковое масло
- Соль, перец молотый по вкусу

Приготовление

- Нарезать лосось на нужные кусочки.
- Лайм нарезать ломтиками.
- Кусочки лосося смочить в оливковом масле.
- Нанизать кусочки на шампур, чередуя лосось и лайм, при этом кусочки лайма складываем вдвое.
- Обжариваем по 2 минуты с каждой стороны.

Подавать с соусом:

- Мелко нарезать петрушку, смешать со сметаной, посолить и поперчить. Можно добавить немного нежирного йогурта, или вообще заменить им сметану.



Шашлык из лосося в оливково-лимонном маринаде

Вам потребуется:

- 500 г филе лосося, 350 г молодых кабачков, 1,5 лимона, лавровый лист, соль, перец и 4 столовые ложки оливкового масла.

Приготовление

- Филе лосося нарезаем крупными кусочками, кабачки — толстыми кружочками, а лимон — тонкими.
- Затем готовим маринад — для этого смешиваем оливковое масло с солью с черным перцем.
- Все нарезанные ингредиенты складываем в кастрюлю и смазываем маринадом, затем перемешиваем, закрываем пленкой и оставляем на 30 минут мариноваться.
- Поочередно нанизать на шампуры лосось, лавровый листочек, сложенный пополам кружок лимона и кабачок.

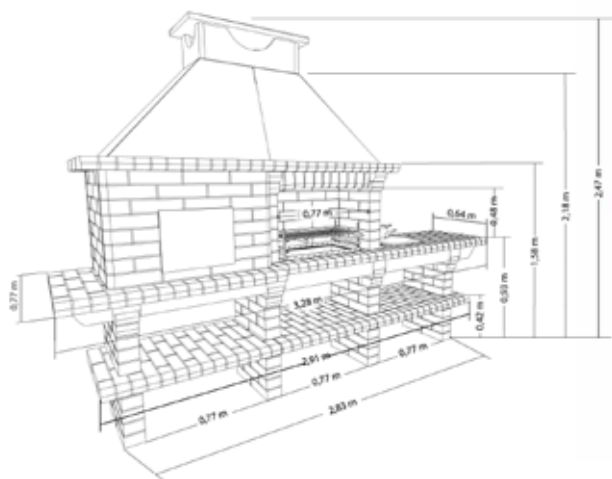


Еще можно приготовить маринад в восточном стиле, для этого смешайте соевый соус, мед, имбирь, чеснок, уксус.

Saunday REF 752

Максимальная комплектация, включает в себя духовку с функциями русской печи и тандыра, мангал (для шампуров, решетки-гриль, вертелов), казан, плиту. Возможно использование коптильни (поставляется опционально).

ДРОВА / УГОЛЬ



Возможна комплектация столешницей из натурального гранита. Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

В наших моделях:

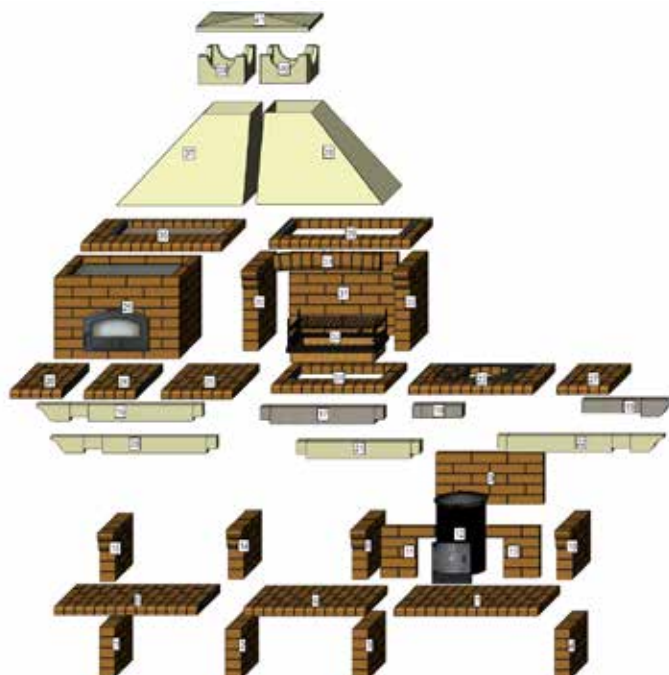
- Казан — 1 шт.
- Поверхность для плиты — 1 шт.
- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.
- Труба-сэндвич с уголками — 1 шт.
- Зольник — 1 шт.
- Печь под казан КМЗ — 1 шт.



Вес модели: 2200 кг

Дополнительно приобретаются:

- Шампуры
- Удлинитель дымохода
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Количество поддонов: 5 шт.

Уха из семги со сливками «Финские мотивы»**Ингредиенты**

- Семга («Набор для ухи») — 1 шт. (400–500 г)
- 200–300 г картофеля
- 1 морковь
- 1 головка лука
- 200 гр 33 % сливок
- 1–2 чайной ложки соли
- Перец черный горошком
- 1 пучок укропа

**Приготовление**

- Голову, хвост, хребет семги промыть. Жабры удалить.
- Луковицу очистить и вымыть, разрезать пополам.
- В казан выложить «набор для ухи». Добавить 3 л воды, соль, лавровый лист, половину луковицы, горошины черного перца.
- Довести до кипения, тщательно снять шум, накрыть крышкой и варить при слабом кипении 20–30 минут.
- Затем рыбу и лук вынуть. Лук выбросить. Бульон процедить.
- Сырую половину луковицы мелко нарезать, морковь очистить и нашинковать, картофель нарезать (1–2 картофелины можно не нарезать).
- Бульон снова налить в кастрюлю, довести до кипения. Добавить лук, морковь и картофель. Варить 15 минут.
- Пока овощи варятся, тщательно отобрать мякоть с хребта, хвоста и из головы рыбы.
- Часть картофеля (примерно четверть) вынуть и размять. К толченому картофелю добавить сливки и немного бульона. Перемешать.
- Укроп вымыть и нарезать. Толченый картофель, рыбу и зелень добавить обратно в бульон. Довести до кипения и варить рыбный суп еще 5 минут.

Рыбный суп со сливками готов. Приятного аппетита!

Saunday REF 761

НОВИНКА

В этой модели возможно использование шампуров, решетки гриль и вертелов для приготовления блюд из мяса, рыбы и овощей.



ДРОВА / УГОЛЬ

Для увеличения дымохода в высоту возможна поставка блоков удлинителя дымохода.

Saunday REF 763**Вес модели:** 600 кг**Количество поддонов:** 1 шт.

Цвет и фактура кирпича для изготовления этой печи-барбекю могут быть различными (см. стр. 58)

Saunday REF 765

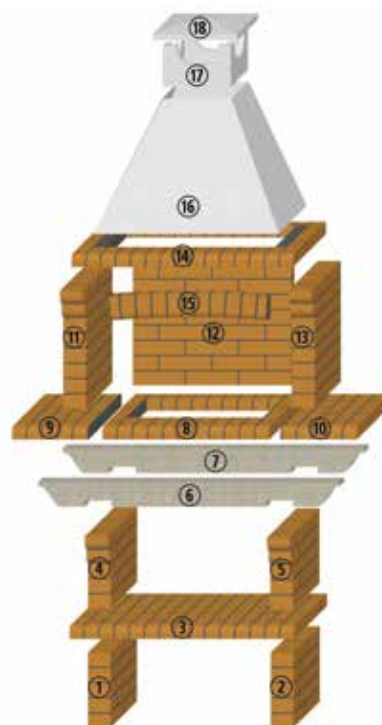
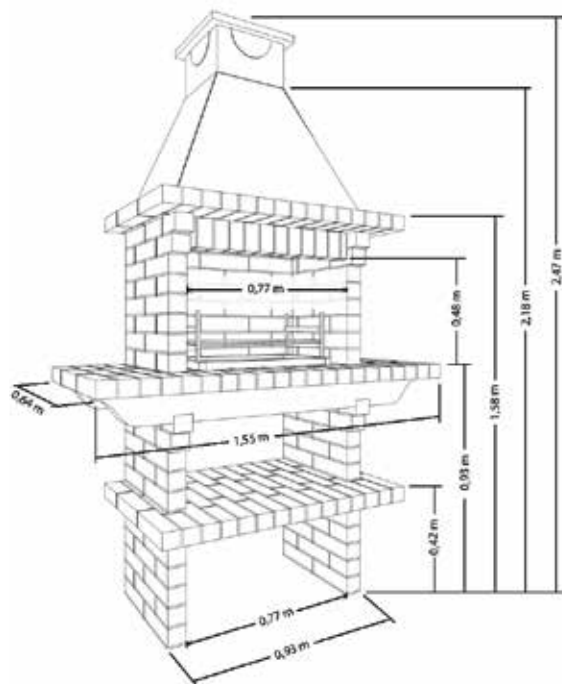


В наших моделях:

- Мангал — 1 шт.
- Решетка-гриль — 1 шт.
- Рамка для шампуров — 1 шт.

Дополнительно приобретаются:

- Удлинители дымохода
- Шампуры
- Коптильня
- Полный список сопутствующих товаров смотрите на стр. 61



Модульная облицовка из кирпича для банной печи «Тройка 06М1»



Печь, облицованная кирпичом, выглядит намного красивее и презентабельнее, имеет высокую степень надежности и безопасности, а также помогает созданию максимально мягкого климата в парной.

Изготавливаем модульную облицовку из натурального кирпича австрийской компании Wienerberger. Сборку осуществляем за один день.

Кирпичная кладка позволяет:

- Контролировать конвекционный поток в парном помещении, за счет полостей и дверец в кладке.
- Получать климат русской бани и надолго сохранять его.
- Останавливать нагрев воздуха и при этом продолжать дальше греть камни, не перегревая воздух в парилке.
- Быстро и полностью просушивать парную за счет огромной тепловой инерции.
- Погасить все жесткие тепловые излучения от раскаленного металла.
- Выравнивать климат.



Модульная облицовка из кирпича для банной печи «Тройка 06М1»

**Технические характеристики печи Тройка 06М1**

- Топочная дверца Стальная (стекло в комплекте)
- Размер 700x400x1250 мм
(1450 мм по срезу трубы)
- Вес 280 кг
- Объем парной от 12 до 20 куб. м
- Вес загружаемых камней 140 кг
- Материал топки вся печь — сталь 09Г2С, толщина 10 мм,
дно каменки — толщина 20 мм
- Покраска термостойкая эмаль
- Толщина жароприемной плиты 20 мм
- Длина поленьев 650 мм
- Длина топочного тоннеля 200 мм
- Гарантия 3 года

Варианты комплектации барбекю-комплексов

REF 750

с куполом над казаном



REF 726

со столешницей REF 786

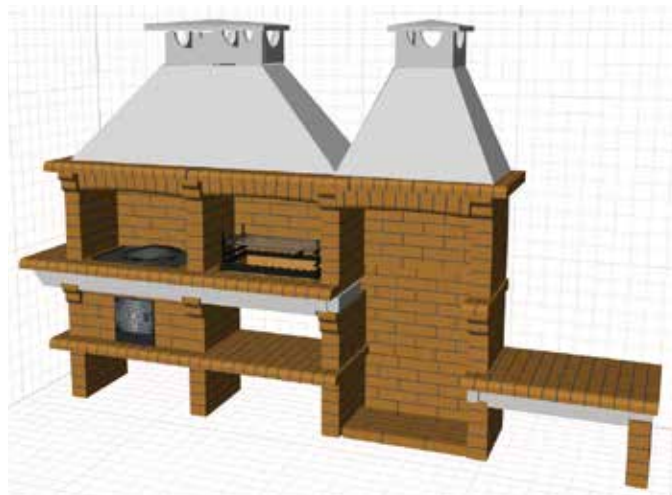
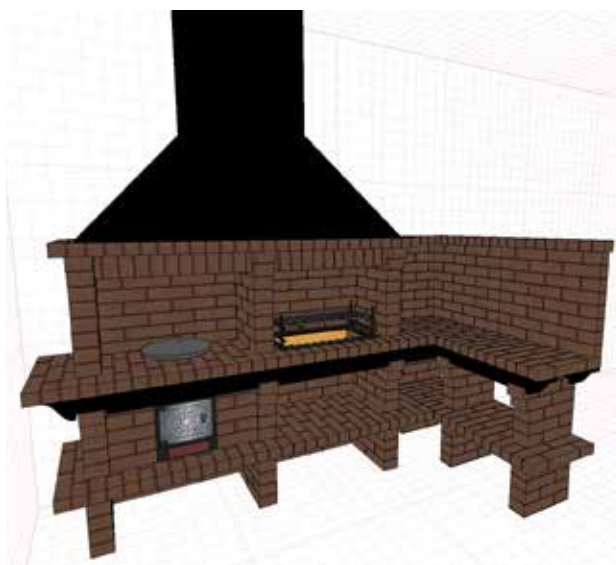
REF 730

с дополнительной рабочей
поверхностью



REF 728

с модулем под тандыр и
столешницей под самовар



REF 732

со столешницей REF 780
и дополнительной задней
стенкой из кирпича



REF 750

со столешницей REF 786



REF 718

под индивидуальный
мангал

Гранитные столешницы



MINDAL



SAKURA



LACE



BIANCO



MOTH



MARGIN



GHIBLI



RED

Любая модель печи-барбекю Saunday со столешницей может быть оснащена поверхностью из натурального природного камня — гранита.

Гранитная столешница делает печь намного богаче внешне и значительно повышает удобство ее эксплуатации.

На данной странице нашего каталога представлены актуальные для заказа образцы расцветок гранита, используемые для производства печей-барбекю Saunday.



Цвет и текстура кирпича могут отличаться от приведенных образцов.



COLORLESS



PEACHY



SILKEN



BEAM



MOTHER-OF-PEARL



SANDY



MARBLED CAT



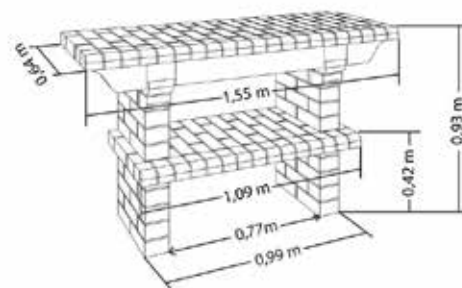
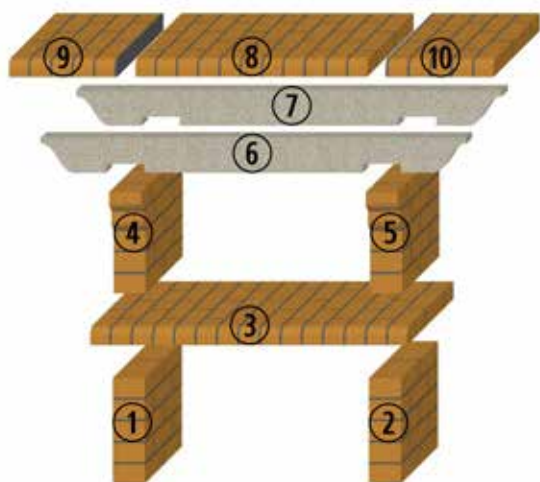
VELVET RIBBON



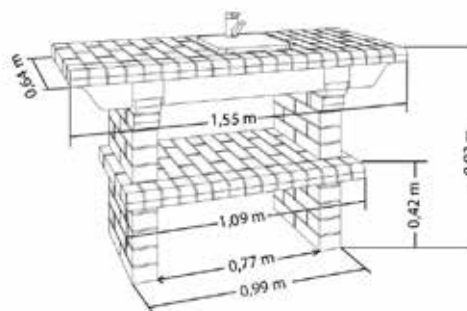
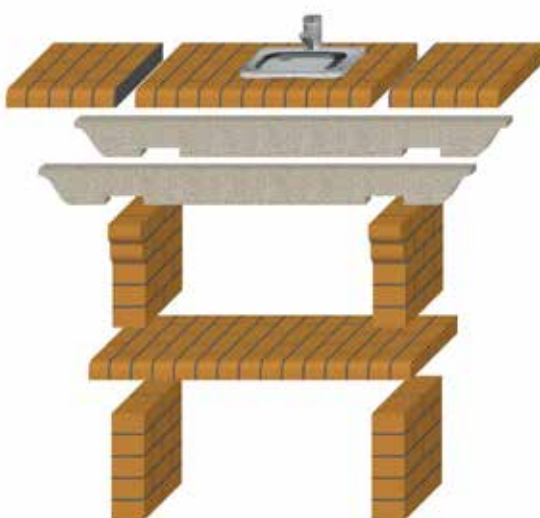
Цвет и текстура кирпича могут отличаться от приведенных образцов.

Столешницы

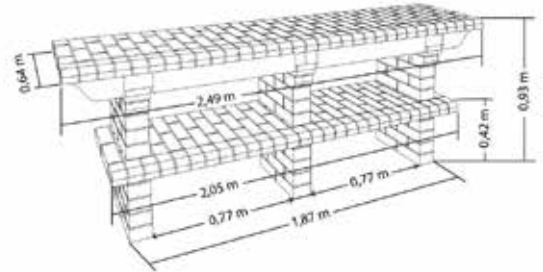
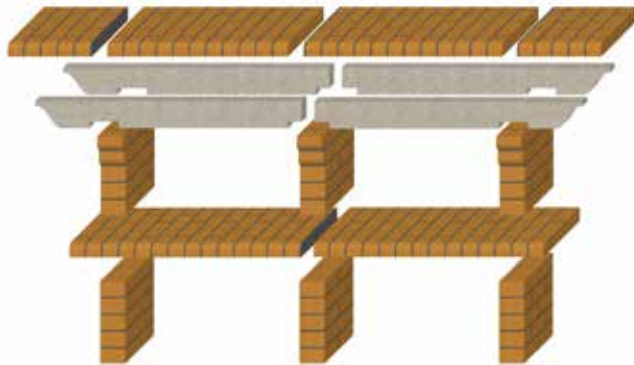
Saunday REF 780



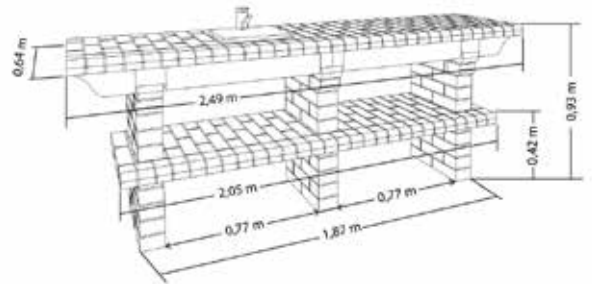
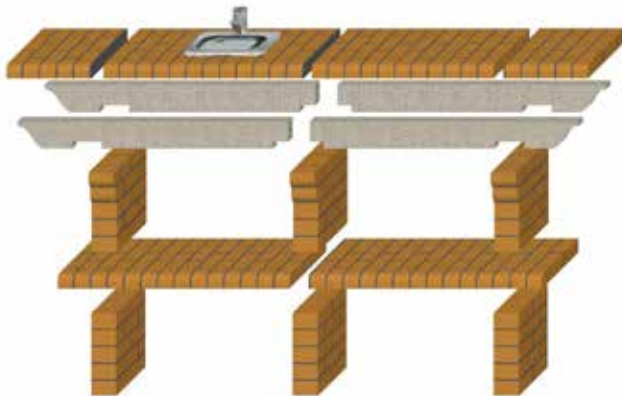
Saunday REF 782



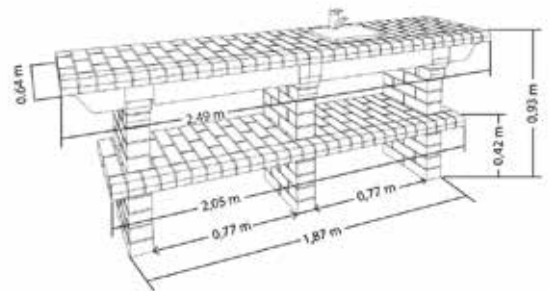
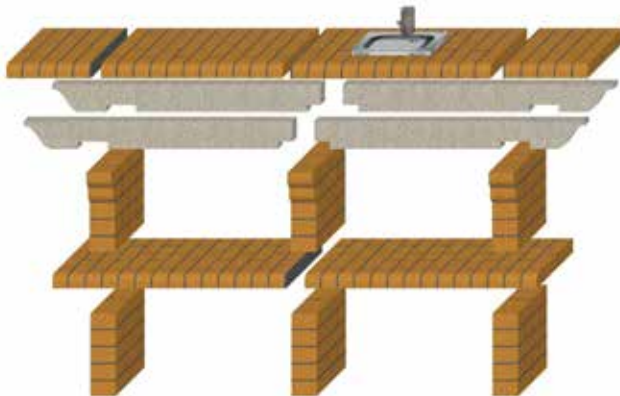
Saunday REF 784



Saunday REF 786



Saunday REF 788



Текстуры кирпича



Страна изготовления	Эстония TERCA
Торговая марка	Wienerberger
Размер	250x85x65
Вес, кг	2,1
Марка прочности	M250
Цвет	Red Flame — красный редуцированный
Фактура	гладкая
Водопоглощение	6–8 %



Страна изготовления	Бельгия TERCA
Торговая марка	Wienerberger
Размер	250x120x65/250x85x65
Вес, кг	2,9/2,1
Марка прочности	M250
Цвет	Red — красный
Фактура	гладкая
Водопоглощение	6–8 %





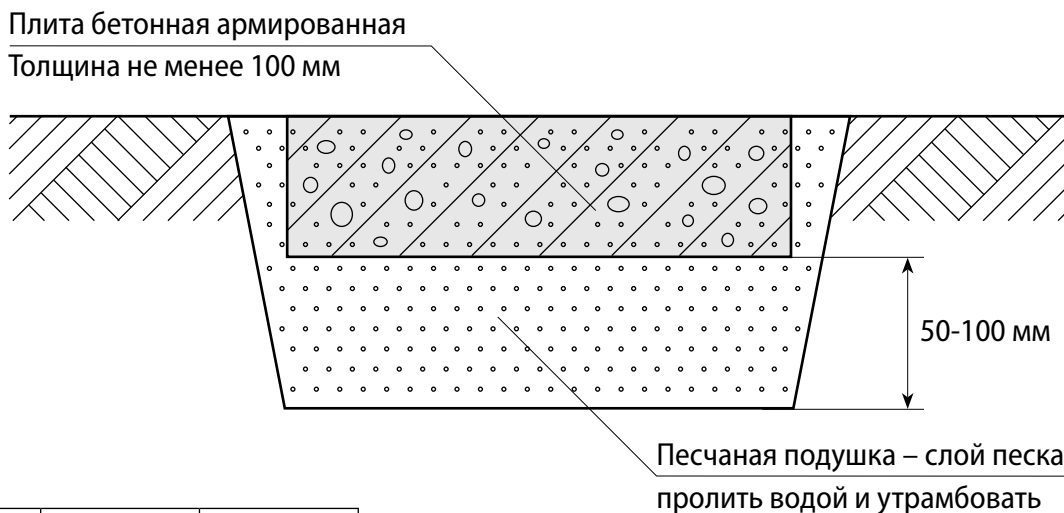
Страна изготовления Эстония TERCA
 Торговая марка Wienerberger
 Размер 250x85x65
 Вес, кг 1,8
 Марка прочности M150
 Цвет Safari — песочно-желтый
 Фактура гладкая
 Водопоглощение 15–18 %



Страна изготовления Эстония TERCA
 Торговая марка Wienerberger
 Размер 250x85x65
 Вес, кг 2,1
 Марка прочности M250
 Цвет Terra — шоколадно-коричневый
 Фактура гладкая
 Водопоглощение 5–9 %



Устройство фундамента под печь-барбекю



Модель	a, не менее (мм)	b, не менее (мм)
701, 702, 719, 720	700	1000
703, 704, 705, 706, 717, 718, 722, 724, 725, 726, 727, 728	800	2000
707, 708, 709, 710, 711, 712, 714, 716, 730, 732, 734	800	3000
750, 752	1000	3000



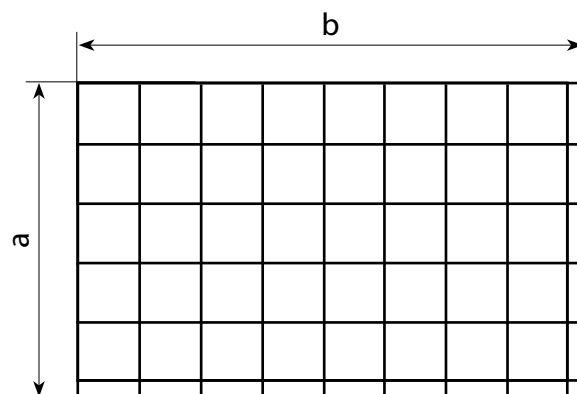
ВНИМАНИЕ!

Монтаж печи-барбекю на фундамент допускается не ранее, чем через 72 часа после заливки фундамента!

Облицовка фундамента деревом, плиткой или камнем допускается только после окончания монтажа печи барбекю, не ранее, чем через 24 часа.

Отклонение фундамента от горизонта более 3 мм на длину или ширину не допускается!

Установка печей-барбекю на основания, отличные от рекомендованного не допускается!



Аксессуары для барбекю:



Коптильня из нержавеющей стали с гидрозатвором



Смокер «Паровоз»



Эко-коптильня «Дымок»



Печь для казана КМЗ



Печь для казана «Восточная ночь»



Печь для казана «Жар-птица»

Дровница «Вьюнок»



Дровница «Лилия»



Урна «Дачная»



Урна «Дачная с крышей»



Урна «Тюльпан»



Аксессуары для барбекю и мангалов:



Сухое горючее

Сувенирный набор
для розжига камина



Одноразовая коптильня

Мангал



Коптильня

Спички каминные
для туристов



Свеча уличного освещения

Брикеты и кубики
для розжига



Древесные роллы
для розжига



Аксессуары для барбекю и мангалов:

	Варежка-прихватка	
	Решетка для барбекю нержавеющая сталь	
	Набор фартук + рукавица	
	Набор для пикника	
	Набор шампуров	
	Лопатка для барбекю	
	Вилка для барбекю	
	Мех для раздува	
	Вилка-термометр	
	Спички для камина и барбекю	
	Жидкость для розжига	
	Средство для очистки гриля	
	Набор для гриля	

Аксессуары для барбекю и мангалов:



Средство для очистки жарочных поверхностей

Чугунная сковорода гриль



Стартер для разжигания угля

Шпajки



Термометр для мяса (аналоговый)

Щетка для чистки гриля металлическая



Уголь древесный

Щетка для чистки гриля



Угольные брикеты

Щетка для чистки решеток и гриля



Фартук для барбекю

Электронный термометр для мяса



Фен для барбекю

Мангалы кованые

Такие мангалы прекрасно подойдут любителям дальних поездок



Пикник — мангал кованый (настоящая горячая ковка).

Покраска термостойкой эмалью (до 550 °С).

Компактная конструкция со съемными ножками и столиком.

Толщина стенки — 2 мм.



Отдых — мангал кованый.

Покраска термостойкой эмалью (до 550 °С).

Сборно-разборная конструкция со съемным столиком, декорирован лазерной резкой, патинированием.

Конусообразная конструкция позволяет получить более концентрированный жар.

Толщина стенки — 2 мм.



Бабочка — мангал резной.

Покраска термостойкой эмалью (до 550 °С).

Лазерная резка.

Жаровня из листа 3 мм.

Терем — мангал кованый (настоящая горячая ковка).

Покраска термостойкой эмалью (до 550 °С).

В комплекте съемная крыша и стойки, съемный резной столик.

Толщина стенки — 2 мм.



Люкс — мангал кованый (настоящая горячая ковка).

Покраска термостойкой эмалью (до 550 °С).

В комплекте съемный резной столик.

Толщина стенки — 2 мм.



Барбекю 2 — мангал кованый.

Покраска термостойкой эмалью (до 550 °С).

Удобная разборная конструкция со съемной крышкой.

Толщина стенки — 3 мм.



Количество изделий на паллете: 30 шт.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ PERCIMENTOS

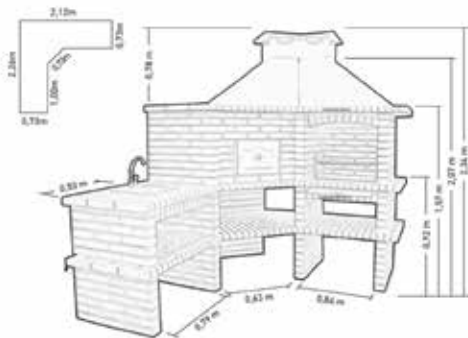




ДРОВА / УГОЛЬ

REF 131

АКСЕССУАРЫ



0,60m x 0,38m
REF 500 - FERRO.IRON.FER
REF 600 - INOX



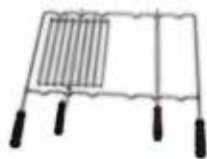
0,51m x 0,47m
REF 501 - FERRO.IRON.FER
REF 601 - INOX



0,58m x 0,38m
REF 502 - FERRO.IRON.FER
REF 602 - INOX



0,60m x 0,38m
REF 503 - FERRO.IRON.FER
REF 603 - INOX



0,58m x 0,38m
REF 504 - FERRO.IRON.FER
REF 604 - INOX



-
REF 505 - FERRO.IRON.FER
REF 605 - INOX



-
REF 608 - INOX
-



0,32m x 0,32m x 0,39m
REF 019
BRITADO AZUL.CASTANHO.AMARELO

Вес модели: 1900 кг. Количество поддонов: 3 шт.



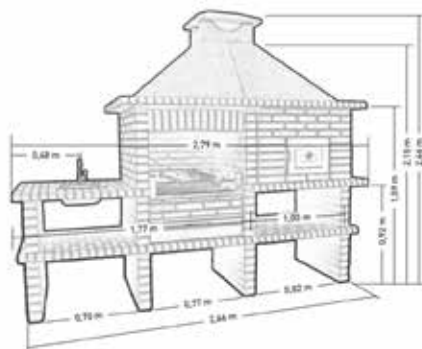
ДРОВА / УГОЛЬ

АКСЕССУАРЫ

REF 117



0,32m x 0,50m x 0,32m
REF 011
BRITADO AZUL.CASTANHO.AMARELO

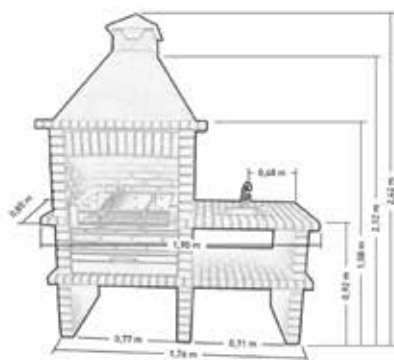


Вес модели: 1900 кг. Количество поддонов: 3 шт.



REF 116

АКСЕССУАРЫ



0,30m x 0,30m x 0,30m

REF 010

BRITADO AZUL, CASTANHO, AMARELO



Вес модели: 1650 кг. Количество поддонов: 2 шт.



REF 115

АКСЕССУАРЫ



0,30m x 0,30m x 0,30m

REF 010

BRITADO AZUL CASTANHO AMARELO



Вес модели: 1500 кг. Количество поддонов: 2 шт.



уголь

АКСЕССУАРЫ

REF 108



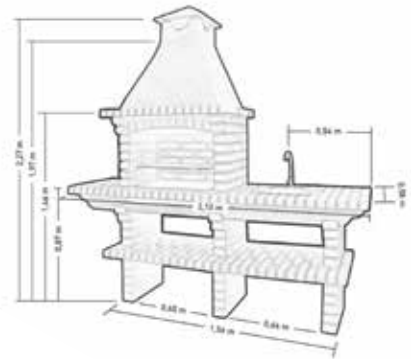
0,60m x 0,38m
REF 500 - FERRO.IRON.FER
REF 600 - INOX



0,51m x 0,47m
REF 501 - FERRO.IRON.FER
REF 601 - INOX



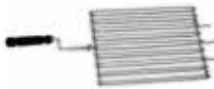
0,58m x 0,38m
REF 502 - FERRO.IRON.FER
REF 602 - INOX



0,60m x 0,38m
REF 503 - FERRO.IRON.FER
REF 603 - INOX



0,58m x 0,38m
REF 504 - FERRO.IRON.FER
REF 604 - INOX



-
REF 505 - FERRO.IRON.FER
REF 605 - INOX



-
REF 608 - INOX
-



0,30m x 0,30m x 0,30m
REF 010
BRITADO AZUL.CASTANHO.AMARELO



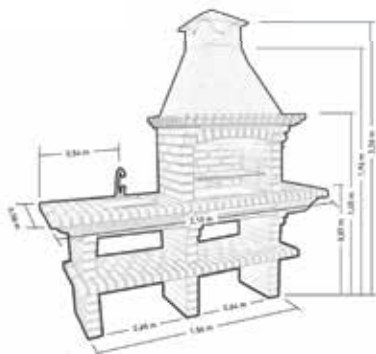
Вес модели: 755 кг. Количество поддонов: 1 шт.



уголь

REF 119

АКСЕССУАРЫ



0,60m x 0,38m
REF 500 - FERRO.IRON.FER
REF 600 - INOX



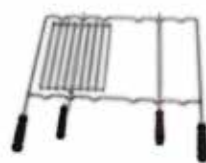
0,51m x 0,47m
REF 501 - FERRO.IRON.FER
REF 601 - INOX



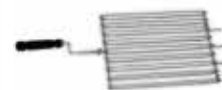
0,58m x 0,38m
REF 502 - FERRO.IRON.FER
REF 602 - INOX



0,60m x 0,38m
REF 503 - FERRO.IRON.FER
REF 603 - INOX



0,58m x 0,38m
REF 504 - FERRO.IRON.FER
REF 604 - INOX



-
REF 505 - FERRO.IRON.FER
REF 605 - INOX



-
REF 608 - INOX
-








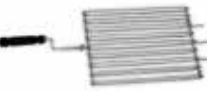

0,30m x 0,30m x 0,30m
REF 010
BRITADO AZUL.CASTANHO.AMARELO

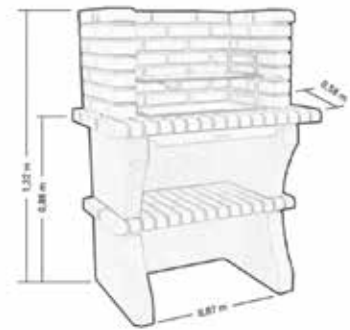
Вес модели: 760 кг. Количество поддонов: 1 шт.



АКСЕССУАРЫ

REF 129

		
0,60m x 0,38m REF 500 - FERRO.IRON.FER REF 600 - INOX	0,51m x 0,47m REF 501 - FERRO.IRON.FER REF 601 - INOX	0,58m x 0,38m REF 502 - FERRO.IRON.FER REF 602 - INOX
		
0,60m x 0,38m REF 503 - FERRO.IRON.FER REF 603 - INOX	0,58m x 0,38m REF 504 - FERRO.IRON.FER REF 604 - INOX	- REF 505 - FERRO.IRON.FER REF 605 - INOX
		
- REF 608 - INOX -		



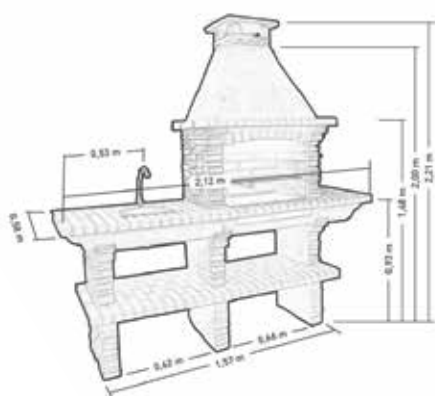
Вес модели: 470 кг. Количество поддонов: 1 шт.



УГОЛЬ

REF 404

АКСЕССУАРЫ



0,60m x 0,38m
REF 500 - FERRO.IRON.FER
REF 600 - INOX



0,51m x 0,47m
REF 501 - FERRO.IRON.FER
REF 601 - INOX



0,58m x 0,38m
REF 502 - FERRO.IRON.FER
REF 602 - INOX



0,60m x 0,38m
REF 503 - FERRO.IRON.FER
REF 603 - INOX



0,58m x 0,38m
REF 504 - FERRO.IRON.FER
REF 604 - INOX



-
REF 505 - FERRO.IRON.FER
REF 605 - INOX



-
REF 608 - INOX
-



0,30m x 0,30m x 0,30m
REF 012
PERXISTO CASTANHO.PRETO

Вес модели: 760 кг. Количество поддонов: 1 шт.



уголь

АКСЕССУАРЫ

REF 955



0,60m x 0,40m
REF 700 - FERRO.IRON.FER
REF 680 - INOX



0,60m x 0,40m
REF 710 - FERRO.IRON.FER
REF 681 - INOX



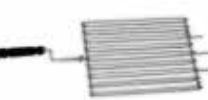
0,58m x 0,39m
REF 711 - FERRO.IRON.FER
REF 682 - INOX



0,58m x 0,38m
REF 502 - FERRO.IRON.FER
REF 602 - INOX



0,58m x 0,38m
REF 504 - FERRO.IRON.FER
REF 604 - INOX



-
REF 505 - FERRO.IRON.FER
REF 605 - INOX



-
REF 608 - INOX
-



0,30m x 0,30m x 0,30m
REF 009
CINZA

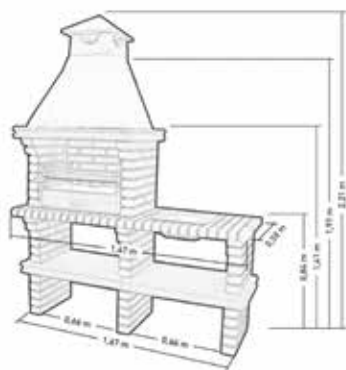


Вес модели: 550 кг. Количество поддонов: 1 шт.



REF 904

АКСЕССУАРЫ



0,60m x 0,40m
REF 700 - FERRO.IRON.FER
REF 680 - INOX



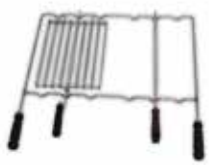
0,60m x 0,40m
REF 710 - FERRO.IRON.FER
REF 681 - INOX



0,58m x 0,39m
REF 711 - FERRO.IRON.FER
REF 682 - INOX



0,58m x 0,38m
REF 502 - FERRO.IRON.FER
REF 602 - INOX



0,58m x 0,38m
REF 504 - FERRO.IRON.FER
REF 604 - INOX



-
REF 505 - FERRO.IRON.FER
REF 605 - INOX



-
REF 608 - INOX
-



0,30m x 0,30m x 0,30m
REF 009
CINZA

Вес модели: 700 кг. Количество поддонов: 1 шт.



уголь

АКСЕССУАРЫ

REF 954



0,60m x 0,40m
REF 700 - FERRO.IRON.FER
REF 680 - INOX



0,60m x 0,40m
REF 710 - FERRO.IRON.FER
REF 681 - INOX



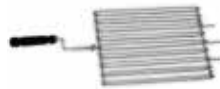
0,58m x 0,39m
REF 711 - FERRO.IRON.FER
REF 682 - INOX



0,58m x 0,38m
REF 502 - FERRO.IRON.FER
REF 602 - INOX



0,58m x 0,38m
REF 504 - FERRO.IRON.FER
REF 604 - INOX



-
REF 505 - FERRO.IRON.FER
REF 605 - INOX



-
REF 608 - INOX
-



0,30m x 0,30m x 0,30m
REF 009
CINZA



Вес модели: 500 кг. Количество поддонов: 1 шт.



уголь

REF 952

АКСЕССУАРЫ



0,60m x 0,38m
REF 500 - FERRO.IRON.FER
REF 600 - INOX



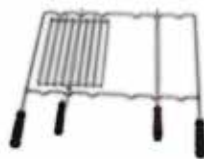
0,51m x 0,47m
REF 501 - FERRO.IRON.FER
REF 601 - INOX



0,58m x 0,38m
REF 502 - FERRO.IRON.FER
REF 602 - INOX



0,60m x 0,38m
REF 503 - FERRO.IRON.FER
REF 603 - INOX



0,58m x 0,38m
REF 504 - FERRO.IRON.FER
REF 604 - INOX



-
REF 505 - FERRO.IRON.FER
REF 605 - INOX



-
REF 608 - INOX



0,30m x 0,30m x 0,30m
REF 009
CINZA

Вес модели: 700 кг. Количество поддонов: 1 шт.



ФОТОГАЛЕРЕЯ



















www.saunday.ru
www.bbq-studio.ru