



ЛК Людмила, как родилась идея вашего проекта?

Людмила Руль Три года назад я вела «двойную» жизнь. Одна жизнь мне нравилась. В ней я была счастливая мама, гостеприимная подруга и душа компании, бизнес-леди... А другая – нет. В другой – я заложница плиты. Семью-то кормить надо. Когда возник вопрос об открытии собственного бизнеса, я подумала: «Чего нам, работающим женщинам, не хватает? А не хватает нам помощника на кухне. И приходя усталой с работы, хочется именно отдыхать, а не стоять у плиты. Кто-то приглашает домой повара, кто-то заказывает готовую еду. А у меня будет шикарная альтернатива – это набор продуктов с авторскими рецептами!» Я решила действовать, сделать свой сервис доставки. Для таких же женщин, как я, для тех, кто ценит своё время и хочет успевать за вечер больше, чем макароны с сосиской. И эта идея очень понравилась нашим хозяйкам.

ЛК Расскажите, как работает проект?

Л.Р. Каждую неделю мы подбираем интересные рецепты и составляем меню на 7 ужинов. Закупаем самые свежие продукты у проверенных поставщиков. Я всё пробую сама, потому что качество продуктов для меня на первом месте, и клиентам тоже очень важно, что они едят. Все продукты тщательно отмерены, отобраны, помыты, помещены в вакуумную упаковку и укомплектованы по рецептам и по дням недели. К каждому комплекту прилагается абсолютно все, что нужно для приготовления блюда. И порезанные ингредиенты, и фольга, и рукав для запекания с зажимами, и подробный рецепт. Все настолько легко и просто, что справится даже ребёнок.

ЛК Предусмотрены ли в вашем меню блюда для завтраков?

Л.Р. Да, совсем недавно мы запустили завтраки. Проводили опрос, выяснили, что хотели бы клиенты видеть в нашем

журналов, я посещаю мастер-классы крутых шефов, езжу на специализированные выставки в Москву, получаю новую информацию, иногда подсматриваю какие-то блюда в ресторанах, адаптирую их... Когда ты любишь своё дело, ты настолько погружаешься в него, что тебя вдохновляет буквально всё – и коллеги-повара, и погода за окном, и аромат специй или фруктов. Но... Больше всего меня вдохновляет мой сын Серёжа. Очень много блюд появилось на свет благодаря ему. Например, это маковые куриные рулетки с моцареллой и картофельными дольками. Мой сын обожает булочки с маком! И именно эта любовь натолкнула меня на мысль сделать вкусный, сытный рулетик с маком и сыром из курочки. Получилось вкусно и сочно. А с гарниром тут и думать не пришлось. Все дети любят картошку по-деревенски. Я такую картошечку предлагаю приготовить полезно – запечь в духовке со специями.

Иногда, по многочисленным просьбам наших клиентов, блюда повторяются. Например, кролик в горчичном соусе. Мне так и говорили: «Верните нам, пожалуйста, того кролика!» А почему бы и нет, если так вкусно!

ЛК А есть ли у вас диетические блюда?

Л.Р. Для тех, кто следит за фигурой, мы включаем в меню «лёгкие» блюда. Например, скумбрия, если её замариновать в апельсиновом соке и запечь в духовке, очень вкусная и полезная. Дополняем её овощным салатом с зеленью, морковкой, огурчиками и апельсином и кушаем на здоровье с пользой для фигуры. Или паста из твёрдых сортов пшеницы в сочетании с нежным мясом индейки и пикантными овощами – просто бомбически вкусно! И совершенно не значит, что такие блюда подходят только тем, кто худеет или на «правильном питании», они будут полезны всем!

ЛК Совсем скоро Новый год, наверное, вы уже придумали, чем будете удивлять?

Л.Р. Новый год – самый семейный праздник. Самый долгожданный, самый волшебный. Под бой курантов даже мы, взрослые, загадываем желание, ведь правда же? Вместо вечера на кухне за нарезкой тазика оливье я предлагаю провести новогодний вечер с семьёй. Поговорить и поделиться новостями. Поиграть и посмеяться. А праздничный ужин уже готов – и закуски, и салат, и горячее. Осталось добавить шампанское и мандарины!

ВОТ ОНО, ВАШЕ НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ:

ЗАКУСКИ

1. Брускетты с лососем, творожным сыром и каперсами
2. Шашлычки из креветок с болгарским перцем

САЛАТ

1. Оливье с языком и горчичной заправкой
2. Салат из авокадо и лосося с соусом том-ям

ГОРЯЧЕЕ

1. Печёная утка с диким рисом и фруктами
2. Утиные грудки в медовом маринаде с печёными баклажанами с брынзой
3. Имбирная дорада на грейпфрутовой подушке
4. Кролик с яблоками, копченым беконом и орехами пекан в сметанном соусе

А ЗАКАЗАТЬ СЕБЕ СЧАСТЛИВЫЙ НОВЫЙ ГОД ИЛИ ВКУСНЫЕ БЛЮДА НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ ПРОСТО:

1. Выбираете, что по душе
2. Заказываете и определяете дату доставки
3. Ждёте нашего курьера
4. Оплачиваете удобным способом.

ВКУСНО ГОТОВИМ ДОМА С ЛЮДМИЛОЙ РУЛЬ

БЕСЕДОВАЛА Юлия Леонтьева

Что же приготовить на ужин? Придумать что-то такое, чтобы и дети тоже ели... Найти нужные ингредиенты, сэкономить, но купить качественные продукты... И времени на готовку совсем нет, а семью кормить надо... Что же делать? Сервис «Вкусно Готовим Дома» даст ответы на все вопросы – доставит прямо домой набор свежих продуктов с рецептами на всю неделю, а значит, поможет освободить время для себя и своей семьи. «Я – продавец свободного времени», – так называет себя затейница проекта Людмила Руль.

меню. И завтраки заняли лидирующие позиции. Конечно же, мы не могли отказать нашим гурманам. И теперь они могут с утра поваляться, продлить мгновение... Даже если проспали – завтрак всегда в холодильнике. Почти готов. И каждое утро – доброе, а еда вкусная, полезная и разнообразная: и для тех, кто любит сэндвич (например, с лососем, который я засаливаю собственноручно с розовой солью и сахаром), и для тех, кто за горячий завтрак из каши или яичницы.

Завтраки можно заказать на всю неделю, можно на пять дней. А можно только на три дня – пятницу, субботу и воскресенье. И все выходные проводить утро с удовольствием.

ЛК Откуда берёте рецепты? Изучив ваше меню, удивляешься – это же просто нереально, такой нескончаемый поток разнообразных блюд...

Л.Р. Мне очень часто задают этот вопрос. Каждую субботу у нас выходит новое меню, в котором семь блюд. Все рецепты я разрабатываю сама. У меня множество кулинарных книг,



+7 919 803 14 75

<https://vkusnogotovimdoma.ru>

@clubgotovimdomasamara