

MAMA'S

Кулинарни Идеи



BG

Мама's Хапки

Поканил си приятели на вечеря или питие у дома, но нямаш представа какво да приготвиш за хапване? Ние имаме идея за вкусни и нетрадиционни, лесни за приготвяне парти хапки за теб и твоите гости. Имаш нужда само от въображението си и разнообразните продукти, които са налични в хладилника. Най-важното е да не забравиш да добавиш обилно MAMA'S, с което гарантирано ще впечатлиш всички!

EN

– Mama's Tapas –

If your friends are coming over and you have no idea what to prepare, we have some suggestions for delicious and nontraditional easy-to-do snacks for you. Use your imagination and all the ingredients that you have in the fridge and mix them over the MAMA'S spread.



BG

Мама's плато (време за парти)

Платото с мезета може да бъде съвършено само, когато са включени и домашните вкусове на MAMA'S! Подреди деликатесите и добави сирене, брускети и купички с всички видове айвари и малиджано MAMA'S. Прояви креативност, като добавиш маслини, чери домати и листа босилек за цвят и акцент.

EN

Mama's board (Party time)

Complete the tasty party board with MAMA'S flavors! Arrange prosciutto and other delicatessen meat, cheese, green olives, and advance your creativity by adding a few cherry tomatoes and rosemary leaves.



BG

Mama's млечна салата (ден за игри)

Смеси заквасена сметана или кисело мляко със ситно нарязани кисели краставички MAMA'S и малко чесън и копър за разкош. Хапвай като салата и като дип за любимия чипс или тост. Или се остави на твоите идеи, те сами ще дойдат, трябва само да отвориш буркана с бейби краставички и да опиташ една.

EN

Mama's pickled dip (Game Day)

Blend a sour cream or yoghurt with delicate pieces of MAMA'S baby gherkins and a hint of garlic to kick up the taste. Use it as a dip with your favorite chips, as a delicious toast base or just open a jar of baby gherkins and dare to try just one.



BG

Мама's тост (любим на децата)

Ако търсиш рецепта за лека вечеря, която да е един перфектен завършек на деня, я намери. Тази е хрупкава и вкусна и е точно за теб. Уникалната текстура и вкус на домашното Малиджано MAMA'S, намазано върху хрупкавото хлебче ще придаде усещане за съвършенство. А най-хубавото е, че децата го обожават!

EN

Mama's toast (Children's favorite)

If you are looking for a perfect way to end up your day with a light dinner, this crispy and tasty recipe is the right pick for you. The unique texture of MAMA'S Home style Malizzano will give an extra tasteful layer to the crunchy base of bread. The kids will love it!



BG

Mama's BBQ (сезонът започна!)

Неделя е и е време за пикник или градинско парти. Миризмата на барбекюто се носи наоколо и изкушава. Освен месото на скалата, свежата салата и картофите, ние ти препоръчваме да добавиш като гарнитура и от вкусотиите MAMA'S, които се съчетават перфектно с барбекю и месни специалитети. Отдай се на това уникално барбекю преживяване с MAMA'S.

EN

Mama's BBQ (The season has started!)

It is Sunday party at the backyard. The smell of the barbeque is spreading across the neighborhood. Besides the meat, the fresh salad and the potatoes, we recommend you to put any of the MAMA's homemade flavors on the plates! As a side dish to your meat, chips and the salad course, MAMA's will create an ultimate BBQ experience.



BG

Мама's паста (ала MAMA MIA)

Можеш ли да си представиш паста без богат и вкусен сос? Ние-не! Направи го наистина запомнящ се като използваш домашна македонска лютеница или айвар MAMA'S. Обогасти вкуса на този шедевър, добавяйки малко пармезан и босилек.

EN

Mama's pasta (Mama Mia pasta)

Can you imagine pasta without that rich and vivacious topping? Neither can we. Create a truly memorable taste by mixing tagliatelle with MAMA'S homemade ljutenica in tomato sauce. Enrich this masterpiece with few flavorful ingredients, such as parmesan and basil.



BG

Мама's бургер (гурме)

Всеки може да приготви сандвич или бургер, но да направи добре изглеждаш и вкусен сандвич може да бъде и предизвикателство. Не и ако комбинираш домашен айвар или малиджано със сирене, прошуто и рукола. Тази комбинация променя всичко!

EN

Mama's Stuffed Sandwich (Like a pro')

Everyone can prepare a sandwich, but not everyone can make good looking and different kind of sandwich. A mixture of MAMA'S Homemade Ajvar/Malizzano, cheese, prosciutto, arugula leaves will add a specific flavor to this well-known dish.



BG

Мама's печен боб (вкусът на традицията)

Тази рецепта е за всеки, който иска да приготви традиционно и класическо ястие за най-любимите си хора, при това само за 10 мин. Трябва само да отвори буркана Тавче Гравче MAMA'S и да го затопли на котлон или във фурна. А ако му добави малко наденички, ребърца или бекон си гарантира едно истинско 5 звездно гурме преживяване.

EN

Mama's baked beans (The taste of tradition)

Ready to do traditional classic for your nearest and dearest in less than 10 min. Prepare true gourmet satisfaction. Just heat MAMA'S Baked beans, add some sausages, ribs or bacon, according to your taste, and you are ready to serve just like in a restaurant.



BG

Мама's мексиканско (време за бурито)

Готов ли си за малко фиеста? Трябва само да се оставиш на въображението си и MAMA'S. И да добавиш към това малко печен боб Тавче Гравче MAMA'S и пикантен айвар или малиджано MAMA'S. Приятната им текстура и вкус ще погъделичкат сетивата ти. Добави и малко жълто сирене, маруля, маслини и крема сирене за разкош.

EN

Mama's MEXICANA (Roll up the burritos)

Are you ready for a little fiesta? Free your imagination. Add MAMA'S baked beans and leave the piquant flavor from MAMA'S homemade Ajvar/Malizzano and the pleasant texture of the beans to tickle your senses. Add some yellow cheese, lettuce, olives and cream pavlaka for overall experience.



BG

Mama's суши бургер

Една от последните тенденции в кулинарията съчетава традиционна и модерна кухня и именно тя ни вдъхнови за тази рецепта. В нея комбинираме Малиджано МАМА'S със суши бургер. Резултата е гурме изживяване, на което трябва да се отдадеш. Съчетанието на ориза, корите от нори, суровата съомга, черния сусам и авокадо с традиционния вкус на зелените чушки в малиджаното със сигурност е нещо необичайно, но и нещо, което трябва да се опита. Готов ли си за новия македонски суши бургер?

EN

Mama's Sushi Burger

Adding MAMA's Malizzano to your Sushi Burger will boost the taste even more. The combination of sushi rice, nori, raw salmon, black sesame and avocado with our delicious traditional pepper spread will definitely encounter the modern cuisine.



BG

Мама's ризото

Питал ли си се как да приготвиш перфектното ризото? Не го мисли повече, ние имаме това, което ти трябва и което винаги е липсвало в розотото, а именно вкусът на червената чушка от нашия айвар или лютеница. Сега ти трябва просто да добавиш една лъжица MAMA'S към вече готовия ориз, да овкусиш с подправки и чесън и Voila!

EN

Mama's Risotto

Are you asking yourself how to make a perfect risotto? Don't go further because we have a special treat for you. Now you can make your risotto with special paprika flavor. After cooking the rice, add few spoons of MAMA's Homemade Ajvar/Ljutenica, garlic and spice. Voila!



BG

Gallo Pinto

Идеята да приготвиш традиционното за Южна Америка “Тайо Пинто” като закуска изведнъж придава на ориза и боба един доста екзотичен привкус. Трябва само да добавиш айвар MAMA’S като гарнитура и си на лъжица разстояние да се влюбиш в неповторимия и незабравим вкус на това ястие.

EN

Gallo Pinto

Making Gallo Pinto as a breakfast meal suddenly makes the rice and beans sound very exotic. However, when you put MAMA’S Homemade Ajvar on the side, you are spoons away from an unforgettable taste that will make you fall in love in this traditional Latino American dish even more.



BG

Мама's сладолед (лятно време)

Ако жадуваш за сладолед, то сме сигурни, че ще ти хареса нашето сладко предложение. Просто трябва да украсиш със сладко от смокини и орехи MAMA'S твоя любим сладолед и да му се насладиш.

EN

Mama's ice cream topping (Summer time)

If you are craving for ice cream, this will be your best sweet option. Dress up your favorite ice creams with MAMAS Wild Fig delight, and enjoy it!



Find out more and join us!

www.mamasfood.mk