

А1-2-27
8

**СОВЕТНИК
ПРЕЗИДЕНТА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПО ВОПРОСАМ СЕМЬИ,
МАТЕРИНСТВА И ДЕТСТВА**

103073, Москва, Кремль
тел. 224-03-69

Первому помощнику
Президента Российской Федерации
ИЛЮШИНУ В. В.

« 12 » марта 1993 г.

№ А6-5-883

Уважаемый Виктор Васильевич!

Направляю письмо заместителя главы администрации Тамбовской области, адресованное Президенту Российской Федерации, переданное на встрече Президента с женщинами - руководителями федеральных и территориальных органов исполнительной и законодательной власти и неправительственных организаций России.

Приложение: на // листах.



Е. Ф. Лахова

В дело. Указание В. И. Семеничкин

Борисов

№4609

Б. Н. Ельцину

Сопроводительное
письмо к
вх. 1-6601 12.03.93
отт. Швеция

1-6600	12.03.93
Аппарат Президента Российской Федерации	
Время выдачи: 11:19:40	

ш

В.В. Лосев 15.03.93г
перешел с Тулько Т.В.
(руководитель антарктики Е.Ф. Ла-
Ховой) и сообщил в Канцеля-
рию Президента, что подарок
был передан В.В. Илюшину
3.03.93 года на встрече в
Транзитной палатке.

Илюшин



АДМИНИСТРАЦИЯ
Тамбовской области

392017, г. Тамбов, ул. Советская, 106
Тел. 22-24-64

02.03.93 № 04-01/96

На № _____

10
Президенту России
Б.Н.Ельцину

Уважаемый Борис Николаевич!

С 17 по 22 января сего года с официальным визитом я посетила Австрию по приглашению Австрийского Черного Креста – ветеранской организации, с которой Тамбовская губерния давно имеет тесные контакты в области увековечивания памяти павших.

В мае 1992 года в г. Тамбове состоялся I Международный семинар по актуальным проблемам воинских захоронений, в ходе которого страны-участницы /а их было 7/ приняли резолюцию о создании на станции Рада /Тамбов/, где покоится около 30 тысяч бывших военнопленных и советских воинов, Парка Мира и расширении практической работы по поиску пропавших в годы второй мировой войны солдат, как русских, так и других национальностей.

В ходе своей поездки в Австрию мною проведены переговоры с руководством австрийского Черного Креста, Президентом земли Штирия г-ном И.Крайнером, Президентом Венского парламента, Президентом Венского правительства, министром внутренних дел Австрии, в ходе которых достигнута договоренность о проведении II Международного семинара в Вене.

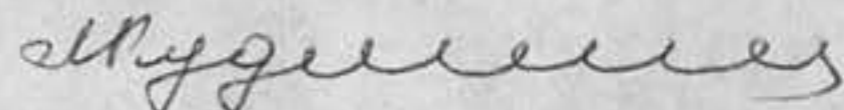
Кроме того, достигнута договоренность с Президентом земли Штирия г-ном И.Крайнером о сотрудничестве Тамбовской области в экономике, культуре, образовании, сельском хозяйстве. В марте по приглашению г-на И.Крайнера делегация Тамбовской областной администрации посетит землю Штирия для отработки более конкретных контактов.

Народ Австрии, уважаемый Борис Николаевич, с большим интересом относится к событиям в России. И большой симпатией. Семья фермеров Мандль, "Рихард и Мария" просили передать Вам свое почтение и в знак особого уважения передали подарок. – Это высококачественное и редкое масло, которое они производят сами из семян кюрбиса – особого вида тыквы. Этот оригинальный продукт даже в Австрии /кстати только в земле Штирия/ делается в малых количествах, отправляется на экспорт.

Уважаемый Борис Николаевич!

В целях лучших контактов между двумя народами, в знак уважения к фермерству Австрии прошу Вас принять подарок. Рихард и Мария Мандль были бы весьма рады получить от Вас подтверждение, что их подарок принят. Визитные карточки семьи Мандль прилагаю.

С уважением Людмила Кудинова,



первый заместитель Главы
администрации Тамбовской области,
народный депутат России.

006869 12.03.93

Б. Н. Ельцину

*Основное шевро
к вх. 1-6600 12.03.93
сопров. шевро*

1-6601	12.03.93
Аппарат Президента Российской Федерации	
Время выдачи: 11:25:37	

4609/31

20 АПР 1995 4000

ш

12

☞ Karamalisierte Knabberkerne in verschiedenen Geschmacksrichtungen

☞ Steirisches Kürbiskernöl (Gütesiegel!) Eigene Ölmühle

☞ Cocktails und Schnäpse

☞ Ligister Schilcher, Barrique-Schilcher

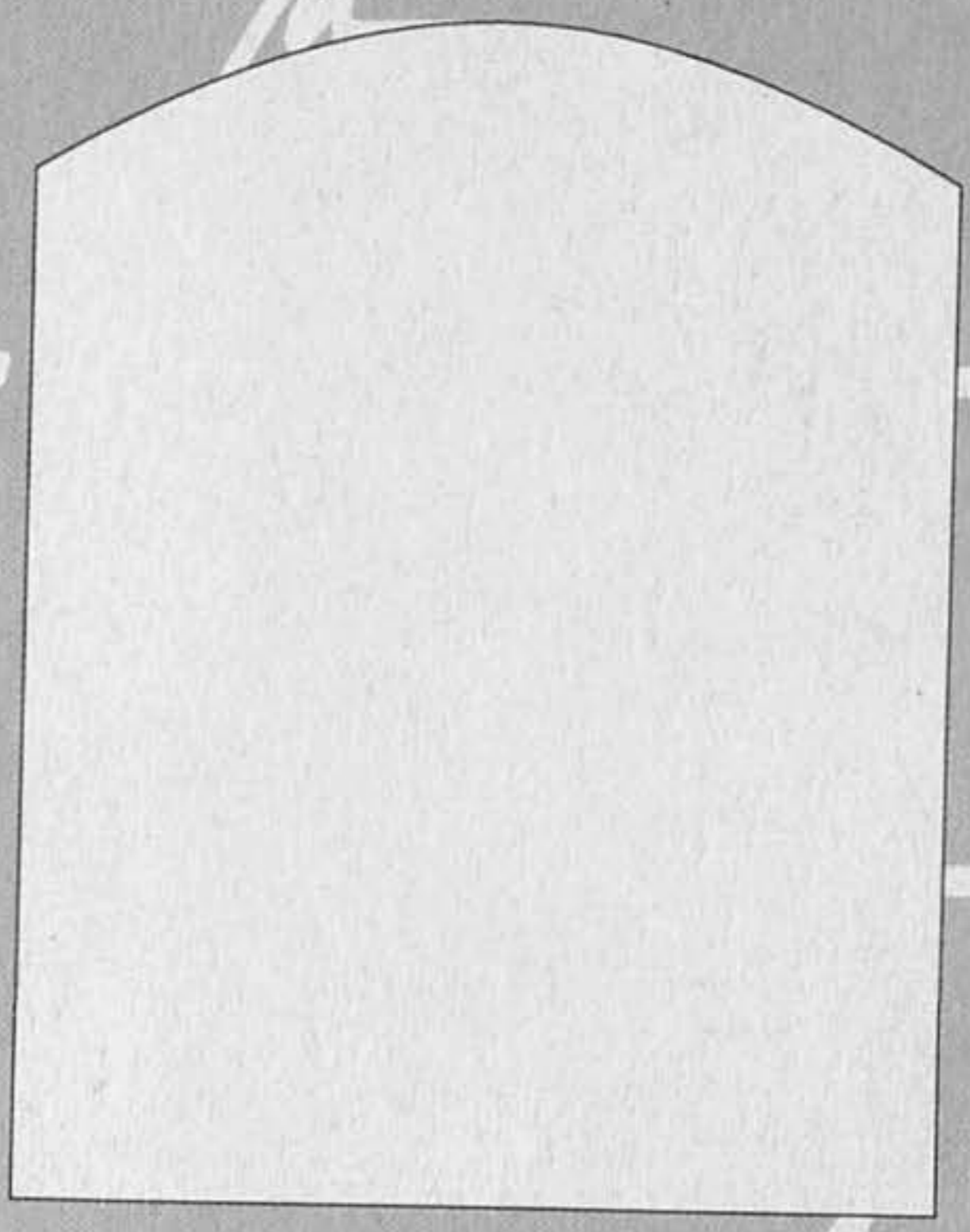
☞ Sonderabfüllung mit persönlicher Widmung

☞ Geschenkskörbe und exklusive Holzverpackungen

☞ Kundenfreundliche und fachgerechte Beratung



Richard u. Maria M A N D L
Krottendorf 7, 8564 Krottendorf
Tel.: 03143 / 30 - 28



DER NEUE TREND DER GUTEN KÜCHE

DAS ECHT STEIRISCHE KÜRBISKERNÖL



13

13



DER ECHT STEIRISCHE ÖLKÜRBIS

DER URSPRUNG DES ECHTEN UND FEINEN KÜRBISKERNÖLES

Spricht man vom Kürbiskernöl, muß man in einem Atemzug auch die Steiermark erwähnen.

Obwohl ursprünglich aus Amerika stammend, wurde der Kürbis erst in der Steiermark zu dem, woraus das echte, feine, steirische Kürbiskernöl gemacht werden kann:



Cucurbita pepo convar. citrullina var. styriaca, gemeinhin als steirischer Ölkürbis bekannt. Eine Kürbissonderzucht, die einem steirischen

Kürbisbauern gelang und deren schalenlos gewachsene Kerne ein besonders wertvolles Öl enthalten.



VOM KERN ZUM ÖL

DIE RICHTIGE PRESSUNG

DAS GEHEIMNIS DES FEINEN GESCHMACKES

Im Herbst werden die Kürbisse im sanften Hügelland der süd-östlichen Steiermark geerntet und die dunklen, dickbauchigen Kerne händisch herausgelöst.

Sie werden mit reinem Wasser gewaschen und vorsichtig getrocknet. So sind sie lange lagerfähig und können bei Bedarf zu frischem Öl gepreßt werden. Das beginnt damit, daß die Kerne zu einer teigigen Masse vermahlen und unter Zusatz von etwas Wasser sanft erwärmt werden. So kann man

das in den Kernen enthaltene Öl aufschließen. Ein heikler Vorgang, der sehr viel Gefühl, Geduld und das Wissen eines erfahrenen Preßmeisters erfordert.

Der richtige Zeitpunkt für die Pressung ist gekommen, wenn alles Wasser verdampft ist und das Preßgut die richtige Konsistenz hat. Nur dann wird das Öl dieses unnachahmliche Aroma und den nußig-feinen Geschmack haben, der das Besondere des echt steirischen Kürbiskernöles ausmacht.

15

DIE GARANTIE FÜR DIE GUTE KÜCHE:

DAS ECHT STEIRISCHE KÜRBISKERNÖL

Um den Freunden des Kürbiskernöles höchstmögliche Sicherheit zu geben, wirklich bestes, echtes, steirisches Kürbiskernöl zu kaufen, wurde dieses Gütesiegel geschaffen. Es ist das Signal dafür, daß das damit ausgezeichnete Öl zu 100 % aus unter genau definierten Anbaubedingungen in der Steiermark gewachsenen, schalenlosen Kürbiskernen stammt und von er-

fahrenen Preßmeistern unter Einhaltung sehr strikter Regeln unverschnitten hergestellt wurde. Selbstverständlich wird nur Kürbiskernöl aus der Erstpressung mit diesem Gütesiegel ausgezeichnet. Das wiederum garantiert Ihnen das unverwechselbare Aroma, den feinen, nußigen Geschmack und die typische, dunkelgrüne Farbe, die eben nur feines, echt steirisches Kürbiskernöl hat.



KÜRBISKERNÖL LIEGT IM TREND.

NICHT NUR BEI SALATEN

Das echt steirische Kürbiskernöl hat alle Vorzüge, die es für die zeitgemäße, feine Küche geeignet machen. Es ist nicht raffiniert; dadurch bleiben sein typisches Aroma, sein feiner, nußiger Geschmack und die einzigartige, dunkelgrüne Farbe erhalten.

Kürbiskernöl ist bekömmlich und verfügt über einen außergewöhnlich hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Auch enthält es überdurchschnittlich viel Vitamin E.



Sein traditioneller Hauptanwendungsbereich liegt sicherlich bei der Zubereitung verschiedenster Salate, aber - wie die folgenden Seiten beweisen - es lassen sich mit echt steirischem Kürbiskernöl auch köstliche, warme Gerichte herstellen. Die Rezepte auf den

nächsten Seiten sind Kreationen von einigen der besten Köche Österreichs und stehen beispielhaft für die Vielfalt der Möglichkeiten, die Ihnen mit Kürbiskernöl offenstehen.

CREPINETTE UND KOTELETTE VOM MILCHLAMM IN KÜRBISKERNÖLSAUCE

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten:

- 400 g zupar. Lammkarree (mit Kotelettknochen)
200 g ausgel. Lammrücken
(ohne Haut und ohne Knochen)
120 g kurz blanchierte Knoblauchblätter
(Bärlauch)
1 Schweinsnetz
Salz, Pfeffer, Rosmarin, etwas Olivenöl

Zutaten für die Sauce:

- 1/8 l Geflügelfond oder Rindsuppe, 3 EL Sauerrahm,
4 cl Kürbiskernöl, 1 kl. Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer

Zutaten für die Farce:

- 1 Hühnerbrust, 1/8 l- 1/4 l Obers, 2 cl. Weißwein
Salz, Pfeffer, Muskatnuß

Zubereitung

Lammkarree mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, in etwas Olivenöl anbraten und im Rohr bei 220° schön rosa braten. Warm stellen!

Für die Farce gut gekühltes Hühnerfleisch zweimal farschieren. Eine Schüssel in Eiswasser stellen und darin mit einem Schneebesen das Hühnerfleisch mit Weißwein und gut gekühltem Schlagobers verrühren. Nun soviel Obers zufügen, wie das Fleisch aufnehmen kann. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß würzen. Farce kaltstellen.

Lammrücken in 4 gleiche Teile schneiden, salzen, pfeffern und rundum mit gehacktem Rosmarin einreiben. In Olivenöl rasch anbraten und auskühlen lassen. Das Fleisch mit Farce dünn bestreichen, in Bärlauchblätter hüllen und noch eine dünne Schicht Farce auftragen und in passende Stücke vom Schweinsnetz hüllen. Olivenöl erhitzen. Die Crepinette rundum anbraten, bis

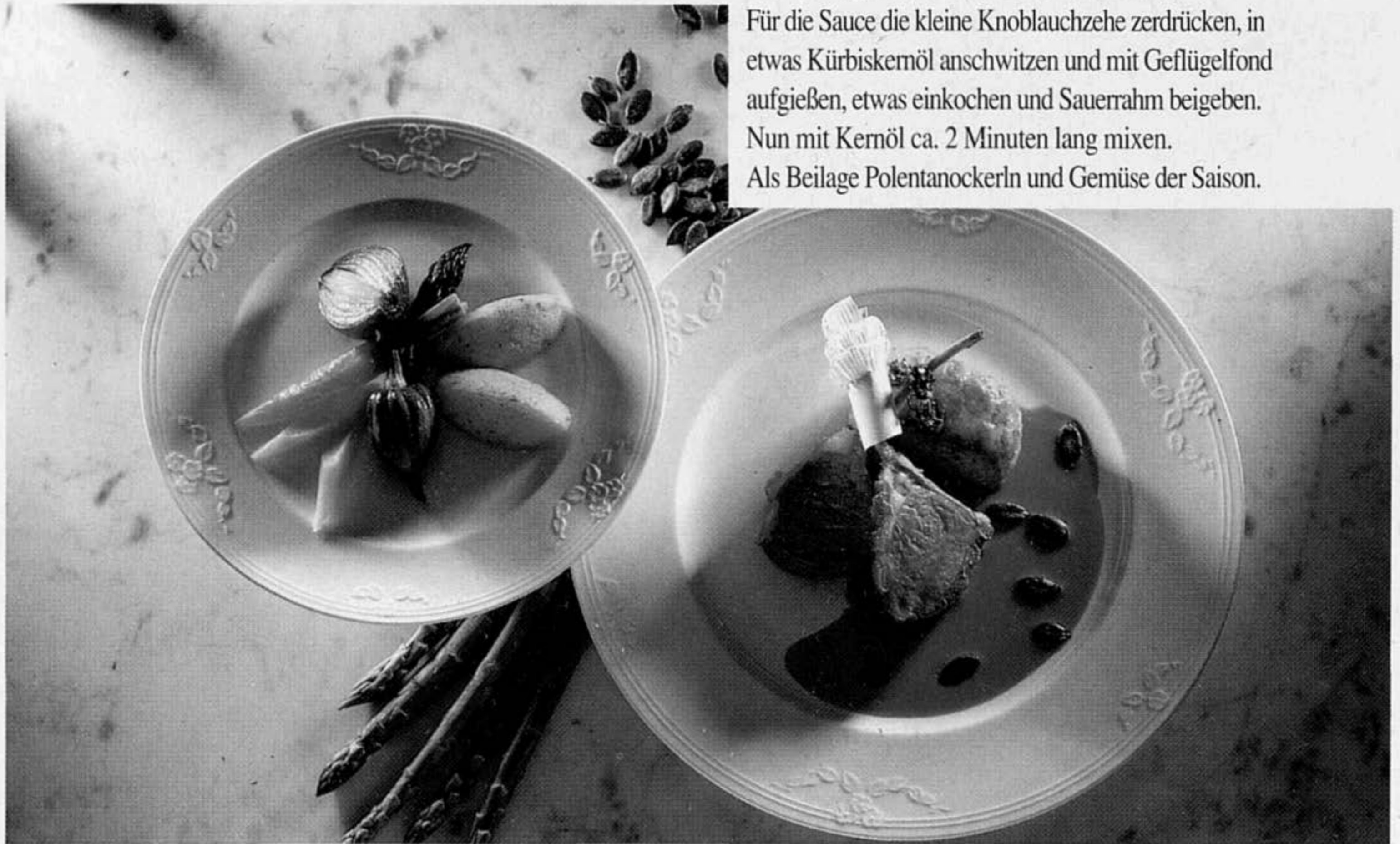
Rezept: Helmut Österreicher, Restaurant Steirereck, Wien

das Netz leichte Farbe genommen hat. Im Rohr bei ca. 220° fertig braten (ca. 8-10 Minuten).

Für die Sauce die kleine Knoblauchzehe zerdrücken, in etwas Kürbiskernöl anschwitzen und mit Geflügelfond aufgießen, etwas einkochen und Sauerrahm begeben.

Nun mit Kernöl ca. 2 Minuten lang mixen.

Als Beilage Polentanockerln und Gemüse der Saison.



KERNÖLDALKEN

FÜR 4-5 PERSONEN

Zutaten:

- 1/8 l lauwarme Milch
- 20 g Germ
- 150 g Mehl, glatt
- 2 Dotter
- 4 cl Kernöl
- 1 EL Speck, feingewürfelt und angeröstet
- 1 EL Zwiebel, feingewürfelt und angeröstet
- 1 EL Kürbiskerne, grob gehackt
- Salz, Petersilie, Zucker, Eiweiß, steif geschlagen

Zubereitung

Aus etwas lauwarmer Milch, Germ, Zucker und etwas Mehl ein Dampfl anrühren. Wenn die Germ aufgegangen ist, restliche Zutaten einrühren (ohne Eiweiß) und ca. 1 Stunde gehen lassen, steif geschlagenes Eiweiß unterrühren und mit Salz und Petersilie abschmecken.

In Dalkenpfanne oder in normaler Pfanne mit Ringform 3 - 4 Dalken pro Person backen.

Hinweis

Dalken (Liwanzen) sind eine aus Böhmen stammende Mehlspeise, bei der ein mit Eischnee gelockerter Germteig (Hefeteig) beidseitig gebacken wird. Die kleinen Hefekuchen werden meist mit Powidl (Pflaumenmus) oder Kompottfrüchten gefüllt.

Diese Dalken können mit Salat als Vorspeise, oder mit eingemachtem Cremegemüse (Kohlrabi, Linsen, Kürbis, Kohl, usw.) als Haupt- oder Zwischengericht serviert werden. Weiters können die Dalken als Beilage zu Bratengerichten oder lauwarm zu Wein gegessen werden.

Rezept: Willibald Haider, Restaurant Plabutscher Schlöbl, Graz



STEIRISCHE SALATKREATION MIT KÜRBISKERNÖLMARINADE UND "HAMMERL'S" SECHSKORNBROT

Zutaten (Salatkreation)

Krauthäuptl, Eichblatt, Brunnenkresse, Gurken in Scheiben, Paradeiser in Scheiben, Champignons, Bierrettich, Radieschen, geröstete Kürbiskerne.

Auf großem Teller die gewaschenen, trockenen Blätter bzw. Gemüse schön plazieren. Mit der Marinade beträufeln und mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

Zutaten (Kürbiskern-Marinade)

1 EL Walnußöl	1 Zitrone
1 EL Apfelessig	ca. 1/8 l Kürbiskernöl
1 EL Dijon-Senf	etwas Salz und Staubzucker

Senf mit den Ölen verrühren (wie Mayonnaise), Zucker, Salz, Zitrone, Essig beimengen.

Rezept: Eveline Hammerl, Landhaus Hammerl Restaurant, Graz-Grambach

Zutaten (Sechskornbrot)

1000 g Roggenkörner (fein gemahlen)
500 g Weizenkörner (fein gemahlen)
500 g Sechskörner (grob gemahlen)
(Dinkel, Hafer, Gerste, Buchweizen, Weizen, Roggen)

1 EL Salz	1 1/2 l Wasser (ca.)
2 TL Fenchel	100 g Sonnenblumenkerne
2 TL Anis	100 g Kürbiskerne
2 TL Kümmel	200 g Sesamkörner
2 Pkt. Hefe (Germ)	1 EL Sauerteig (zu kaufen im Reformhaus)
150 g Leinsamen	

Vorteig (Dampf)

Aus 500 g Roggenmehl, 1 1/2 l Wasser sowie Sauerteig einen Vorteig ansetzen. 12 Stunden stehen lassen.

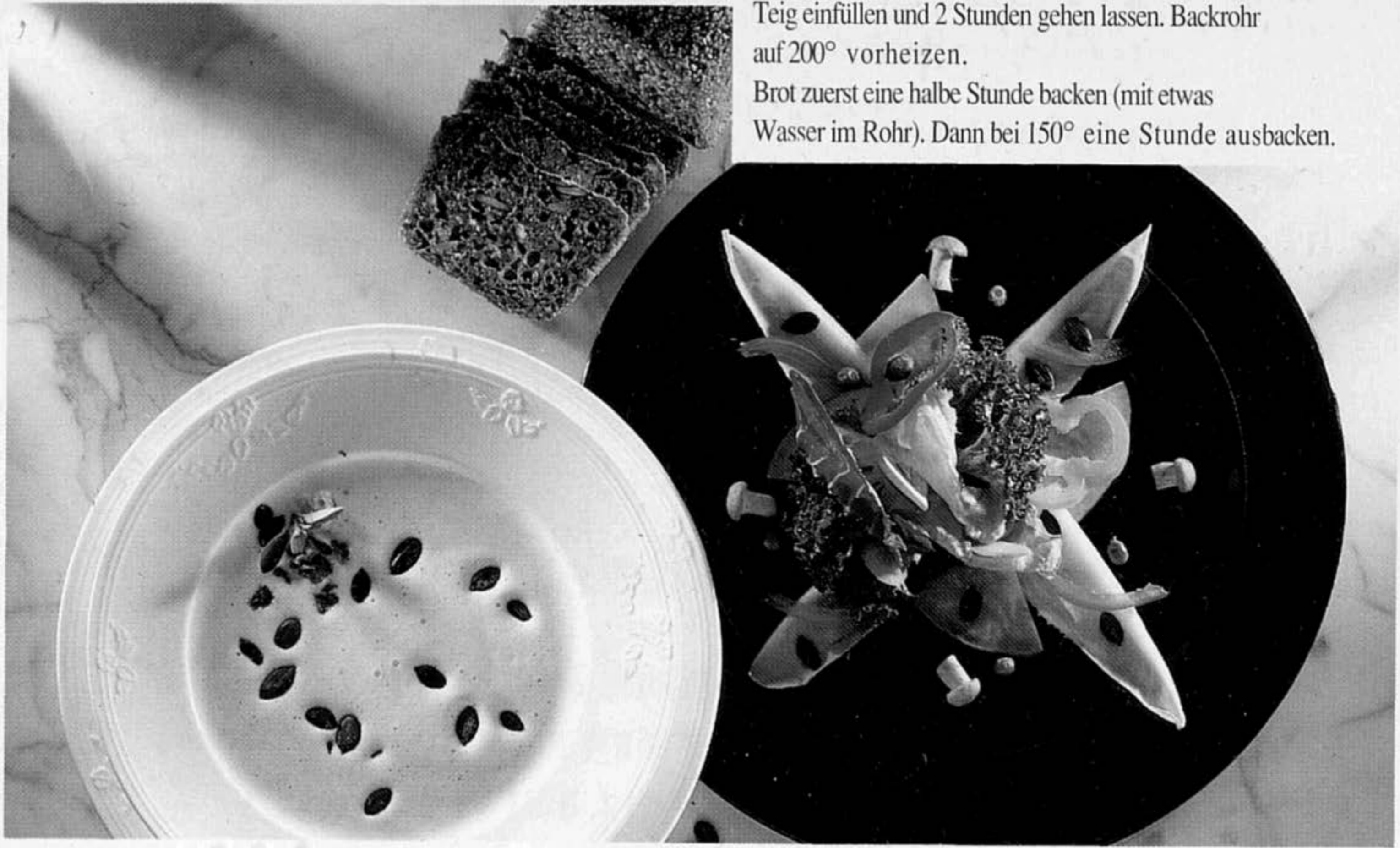
Hauptteig

Aus den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine

Rezept: Eveline Hammerl, Landhaus Hammerl Restaurant, Graz-Grambach

einen geschmeidigen Teig kneten. Beliebige Backformen mit Öl ausstreichen und mit Sesam bestreuen. Teig einfüllen und 2 Stunden gehen lassen. Backrohr auf 200° vorheizen.

Brot zuerst eine halbe Stunde backen (mit etwas Wasser im Rohr). Dann bei 150° eine Stunde ausbacken.



MARINIERTE HÜHNERLEBER AUF VOGERLSALAT MIT KERNÖL

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten:

- 500 g Hühnerleber,
in kleine Stücke zerteilt und geputzt
- 4 cl Rotwein
- 1 Rosmarinzweig
- 2 Thymianzweige
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Butter
- 2 Erdäpfel, gekocht, gewürfelt oder rund ausge-
stochen
- Kürbiskernöl, Sonnenblumenöl, Most- oder Weinessig,
Salz, Pfeffer
- 4 Wachteleier oder
- 1 gekochtes Hühnerei
- 15 dag Vogerlsalat

Zubereitung:

Die Hühnerleber mit Rotwein, Rosmarin, Thymian, Lorbeer und Knoblauch 2 - 3 Stunden marinieren. Nach dem Marinieren auf Küchenpapier oder Tuch abtropfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hühnerleber mit Rosmarin- und Thymianzweig in geklärter Butter bei ca. 80° 6 - 8 Minuten ziehen lassen (sie sollte noch leicht rosa sein), mit Siebschöpfer aus der Butter heben und mit Sonnenblumenöl und Weinessig marinieren. Eventuell noch leicht nachwürzen. Vogerlsalat mit Erdäpfeln, Kürbiskernöl, Mostessig, Salz und Pfeffer abmachen und auf kaltem Teller anrichten. Die Leber um den Salat legen und mit Ei servieren.

Rezept: Willibald Haider, Restaurant Plabutscher Schlöbl, Graz

SCHILCHER-ERDÄPFELRAHMSUPPE MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten:

1 gewürfelte Zwiebel
1 Stange Lauch
ca 1/4 l Schilcher
1/2 kg Erdäpfel
Majoran, Knoblauch, Salz, Muskat, 1/2 l Sahne,
etwas Butter

Zubereitung:

Zwiebel und Lauch in Butter anschwitzen, mit Schilcher aufgießen, reduzieren, Sahne und vielleicht Rindsuppe dazugeben, würzen. Gewürfelte Erdäpfel weichkochen lassen. Mit Mixstab pürieren und mit gerösteten Kürbiskernen anrichten. Ein paar Tropfen eines guten Kürbiskernöles dazugeben.

Rezept: Eveline Hammerl, Landhaus Hammerl Restaurant, Graz-Grambach

ORIGINALSTEIRISCHES SALATDRESSING

Zutaten:

6 cl Essig 6 %ig	2 1/2 x 1/8 l Wasser
3 cl Kürbiskernöl	eine Prise Zucker
	10 g Salz

Dieses Dressing ist für alle Arten von Salat geeignet. In der Steiermark werden speziell Käferbohnen und gekochtes Rindfleisch damit angerichtet.