

# Паста и кетчуп. Андре Мангуба.

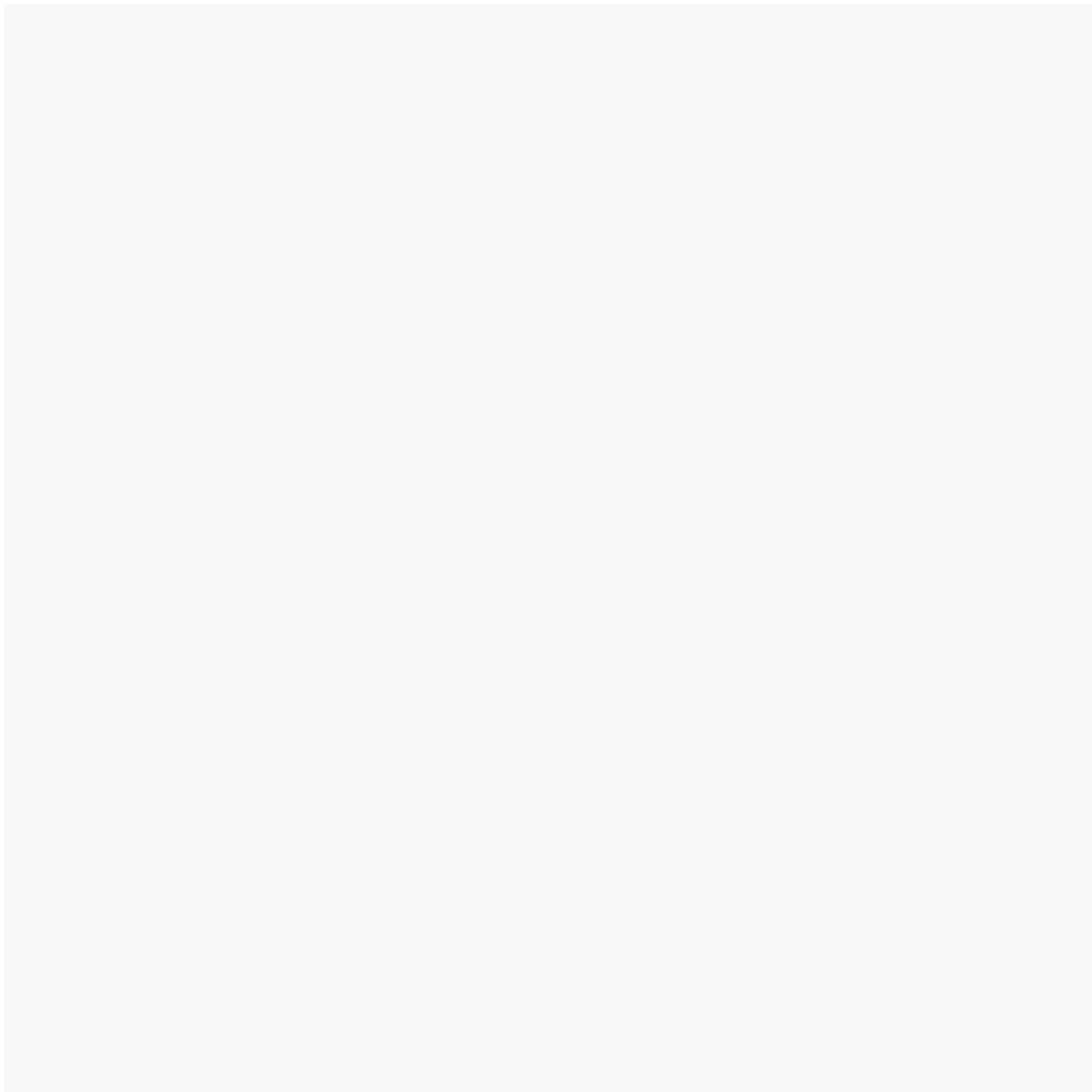
Карандаш – моё смертельное оружие написал в своём профиле в социальных сетях Андре Мангуба. Однако несколько работ филиппинского художника Андре Мангубы (Andre Manguba), выполнены при помощи макаронных изделий и кетчупа.



Если рассматривать эти портреты как кулинарный дизайн, то на мой взгляд – вышло очень здорово! А как вы понимаете я с трепетом отношусь к кулинарии.

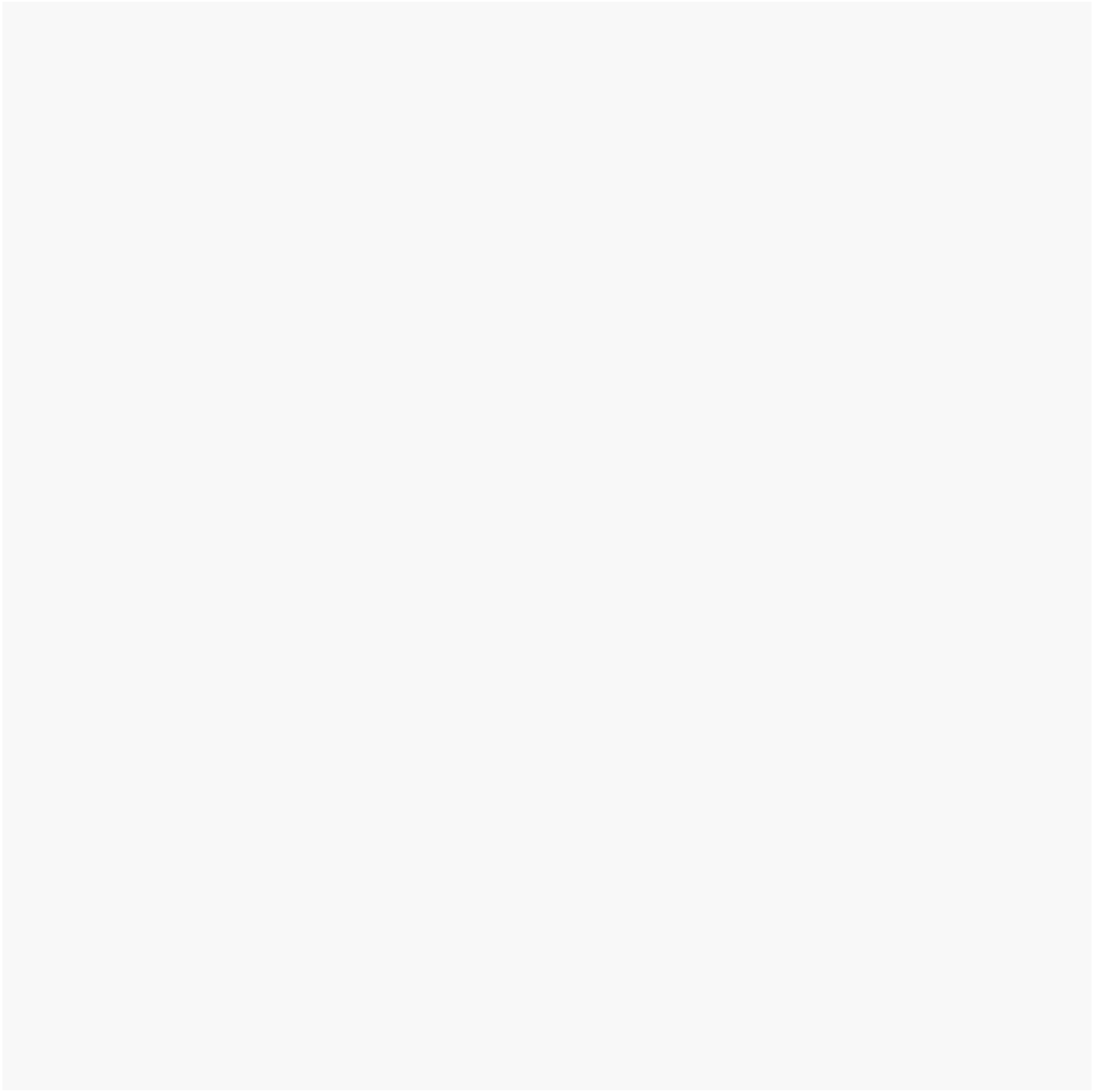
#художник #кулинария #макароны #кетчуп

# Паста и кетчуп. Андре Мангуба.



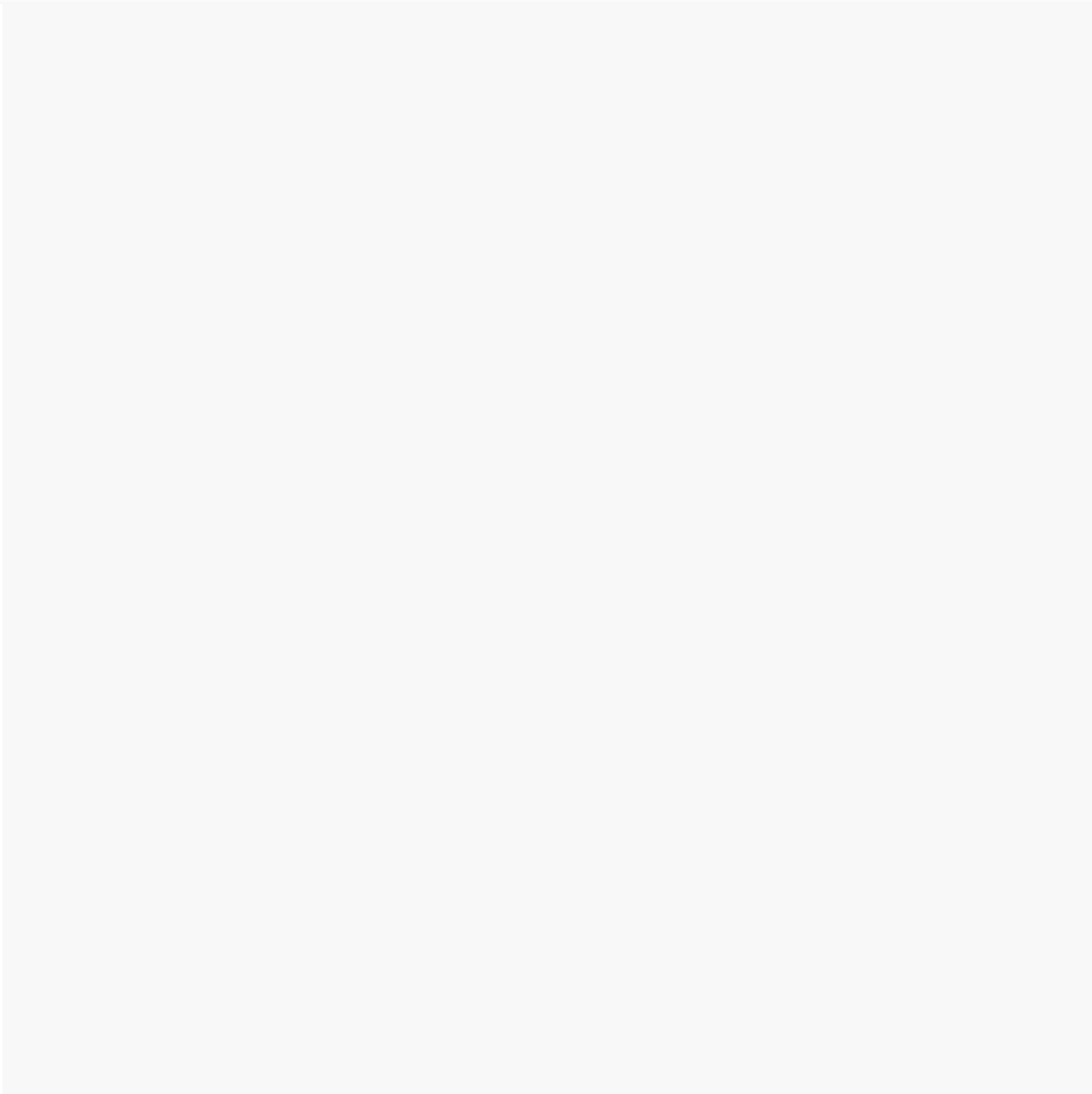
Liza Soberano, drawn with ketchup and pasta! ☺ @lizasoberano I'd like to thank @tituspens for giving me the chance to meet Liza during the Titus Pens Launching Event!! She saw this food art in person and she loved it. ☺☺ And also, she retweeted this photo which I really cherish!☺☺ Thank you @lizasoberano! ☺

*Фото опубликовано André Manguba (@heyheyandre\_art) Май 21 2016 в 4:51 PDT*



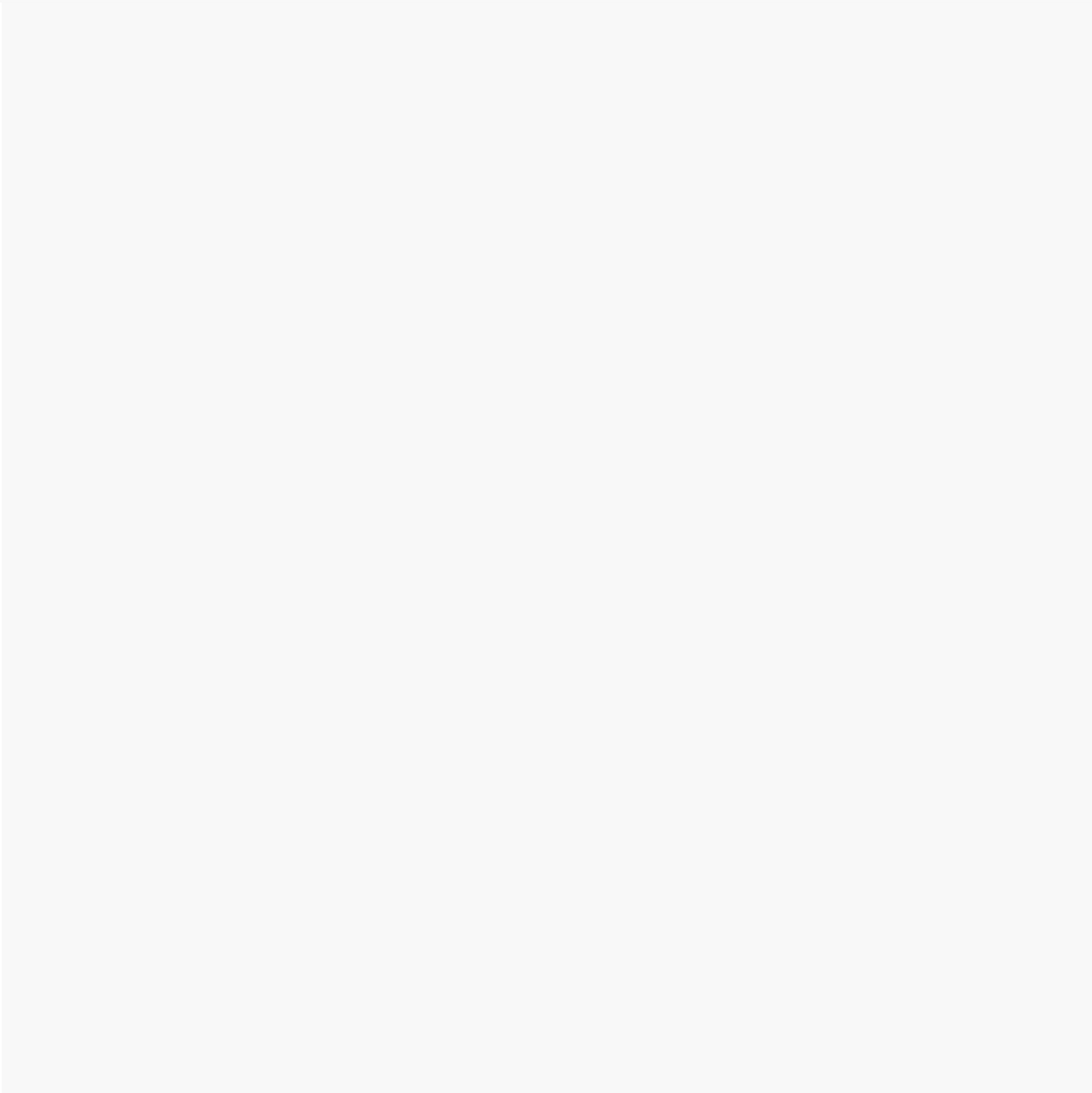
Pia Wurtzbach, drawn with ketchup and noodles!! ☺☺ Please tag her in the comments! @piawurtzbach

*Фото опубликовано André Manguba (@heyheyandre\_art) Май 4 2016 в 5:06 PDT*



Here's Kathryn Bernardo, drawn with ketchup and noodles!! Tell me what you think about these food artworks! ☺ Should I make more of these? ☐ @bernardokath @gramofnanettes #KathrynBernardo #foodart

*Фото опубликовано André Manguba (@heyheyandre\_art) Фев 16 2016 в 3:50 PST*



I did something different this time! Daniel Padilla, drawn with ketchup and noodles!! haha. @supremo\_dp Everyone go check out @gramofnanettes and give them a follow! They featured my food arts too. ☐ #DanielPadilla #foodart

*Фото опубликовано André Manguba (@heyheyandre\_art) Фев 14 2016 в 5:10 PST*



[Инстаграм А. Мангуба](#)

[Уникальная фарфоровая трава Альберто Бустос](#). Испанский скульптор Альберто Бустос (Alberto Bustos) создает удивительные по изяществу керамические композиции. Трудно поверить, что все эти работы выполнены из мягкой глины, настолько колкой и упругой кажется колышущаяся на ветру трава, и настолько живыми выглядят побеги молодых растений.

[Искусство воздушных шариков Масаёши Мацумото](#). Масаёши Мацумото предупреждает: Если у вас есть маленькие дети, ни в коем случае не показывайте им этот пост. Потому что они впадут в

дикий восторг от увиденного и непременно захотят себе такие же игрушки-скульптуры из воздушных шаров.

[Скотт Биссон: Стекланный зоопарк](#). Увидев изгибающуюся над пламенем стеклянную трубку на уроке химии в средней школе Скотт Биссон (Scott Bisson) получил увлечение на всё жизнь. Несколько лет это было лишь хобби, но затем переросло в профессию. Получив образование в Мурано (Италия) Скотт вернулся в Орегон (США) и открыл собственную студию. Его работы впечатляют. Впрочем, смотрите сами.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).

---

## Цитрусово-кофейный кетчуп

Вчера многие открыли (продолжили) шашлычный сезон. Мясо неделю нам не доступно так что если не шашлыки (пока!), то соус к ним. Цитрусово-кофейный кетчуп.





Сочетается в нем, казалось бы, не сочетаемое: томаты, кофе и апельсины.

Но еще есть перец хабанеро, есть специи, и вдруг это все начинает работать!

#пицца #кетчуп #цитрус #кофе #food #ketchup #citrus #coffee



# Цитрусово - кофейный

кетчуп.

## Ингредиенты:

700 г томатной пассаты

1 луковица

3 ст.л. крепко сваренного кофе

3 зубчика чеснока

60 г коричневого сахара

60 мл хересного или яблочного уксуса

сок 1 апельсина (для более интенсивного цитрусового вкуса можно брать сок 2 апельсинов)

1 лавровый лист

1 перец хабанеро

1 ч.л. горчичного порошка

мускатный орех

соль, перец

# Цитрусово - кофейный

кетчуп.

## Приготовление:

Лук и чеснок очистить, измельчить в блендере.

В кастрюлю с толстым дном выложить томаты. Добавить апельсиновый сок, лук, чеснок и сахар. Затем добавить уксус, кофе, хабанеро, горчичный порошок, мускатный орех.

Поставить на огонь и довести до кипения. Готовить на среднем огне около 50 минут, периодически помешивая.

За 5 минут до конца приготовления удалить перец хабанеро, добавить лавровый лист, посолить и поперчить.

Переложить кетчуп в банку и хранить в холодильнике.



## [Фото и рецепт Марии Ковалевой](#)

[Как готовят кофе в различных уголках мира](#). Утро миллионов людей начинается с чашки ароматного кофе. Мы расскажем об уникальных рецептах приготовления этого напитка в различных уголках мира: кофе с ромом и апельсином, с яичным желтком, с медом и лимонным соком, со льдом и другими ингредиентами.

[Что расскажет чашка кофе](#). Любимая девушка/ мужчина заказывает капучино, отец пьет только эспрессо, а лучший друг чаще всего предпочитает латте. Оказывается, между характером человека и его любимым напитком существует взаимосвязь. Как по кофе определить характер человека.

[Нарисованные кофе](#). Хороший кофе не только бодрит и служит источником вдохновения, но и вполне себе выступает средством выражения творческих порывов. По крайней мере так решила Мария Аристейду. И у неё здорово получается.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).