

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

пасхальные
блюда



ISSN 1819-9488
11008
9 771819 948005



ОРЕХИ И СУХОФРУКТЫ



Лучшие
весенние
рецепты
на нашей
кухне!

КУЛИНАРНАЯ
СТУДИЯ
"гастрономЪ"

2100*
СПЕЦИАЛЬНАЯ
ЦЕНА ДЛЯ ВАС
И ВАШИХ
ДРУЗЕЙ

Стоимость
занятий

1 занятие	2 500*
4 занятия	7 500*
8 занятий	14 000*
6 месяцев (абонемент)	50 000*
12 месяцев (абонемент)	90 000*

Курсы
от простого
к сложному

Новичок
4 занятия
Итальянская кухня
4 занятия

Тематические
занятия

Индийская кухня
Испанская кухня
Китайская кухня
Японская кухня
Грузинская кухня
Пицца – это по-итальянски!
И многое другое!

8 (495) 725 1079 kulinar@gastronom.ru www.gastronom.ru

* Цены указаны в рублях. Скидки не суммируются



Дорогие друзья!

Поздравляем вас с наступающей Пасхой – самым весенним праздником в году! Пасхальному столу в России всегда уделяли особое внимание: он должен быть не только обильным, но и красивым. Постарайтесь найти старинную скатерть с вышивкой и не переживайте за возможные пятна – современные стиральные порошки отстирывают все. На каждую тарелку положите пасхальное яичко и веточку вербы, перевязанную яркой лентой. Кажется бы пустяк, а настроение создает! И, конечно, приготовьте угощение по нашим рецептам, но, пожалуйста, не переешайтесь. Светлого вам праздника.

Ваша редакция



содержание

условные обозначения

-  вегетарианское питание
-  блюда, которые подходят для детей **
-  легкие рецепты
-  рецепты средней сложности
-  рецепты для опытных кулинаров
-  блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
-  полезный совет



- 2 яйца фаршированные
- 4 салат с лососем и домашним майонезом
- 5 яйца карбонара
- 6 желе из крабов и петрушки
- 8 пасхальные булочки с яйцами
- 10 зурек, польский пасхальный суп
- 12 суп-пюре из запеченной спаржи
- 13 печеные овощи с соусом фондю
- 14 вырезка с яблоками в соусе из кагора
- 16 куриные окорочка с креветками
- 18 запеченная баранья нога
- 20 филе камбалы с душистым маслом
- 22 пасхальный мясной пирог
- 24 шоколадный кулич
- 26 пасха со сливой и имбирем
- 28 пане паскале, итальянский пасхальный хлеб
- 30 творожные корзиночки с ореховой начинкой

** Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же это пропитанные коньяком или портвейном бисквитные коржи, то такой торт стоит предлагать только взрослым.



яйца фаршированные

ЧТО НУЖНО:

- 12 яиц
- 200 г оливкового майонеза
- 100 г красного консервированного перца
- 4 маслины
- 6 креветок
- по 3 веточки укропа, петрушки и кинзы
- 6 кусочков филе сельди
 - цедра 1 лимона
- 1 ч. л. лимонного сока
- 1 веточка мяты
- 6 ч. л. лососевой икры
- 1 соленый огурчик
- 1 ч. л. каперсов
- 6 тонких полосок ветчины

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

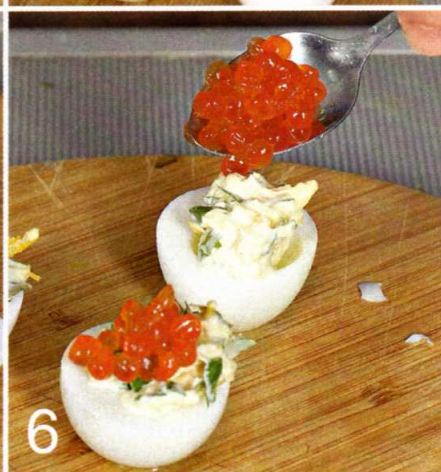
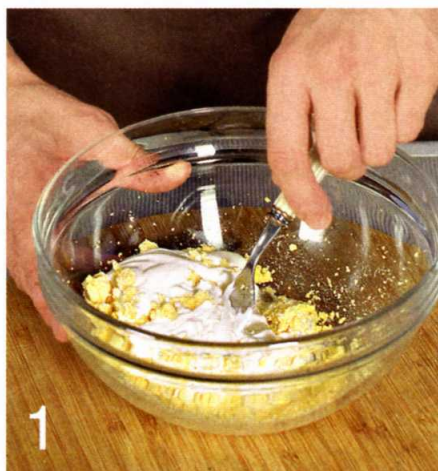
1 Яйца сварить вкрутую. Отбросить на дуршлаг, обдать холодной водой и очистить от скорлупы. Разрезать 6 яиц на две половинки вдоль, а оставшиеся – поперек. Вынуть яичные желтки. Белки сложить в миску и накрыть пленкой. Размять желтки вилкой в однородную массу, добавив несколько ложек майонеза. Разделить массу на 4 части.

2 Консервированный перец измельчить в блендере (или протереть через сито) и смешать с 4 ст. л. желтковой смеси. Маслины нарезать кружками, добавить в начинку и аккуратно перемешать. С помощью кондитерского мешка разложить начинку по 6 половинкам белков, сверху положить по 1 креветке.

3 Петрушку, кинзу и укроп тщательно вымыть, обсушить. Половину укропа разобрать на маленькие веточки и отложить. Оставшуюся зелень измельчить и растереть пестиком в кашицу. Смешать с 4 ст. л. желтковой смеси.

4 Выложить зеленую начинку еще в 6 половинок белков. Сверху положить по маленькой веточке укропа и кусочку сельди.

5 Мята вымыть, обсушить и разобрать на листики. Листики мелко наре-



зать. Смешать 4 ст. л. желтковой смеси с мятой, лимонной цедрой и соком.

6 Разложить по 6 половинкам белков. Сверху положить по 1 ч. л. икры. Оставшуюся желтковую массу смешать с измельченным соленым огурцом и каперсами. Разложить по оставшимся половинкам белков. Сверху положить по кусочку ветчины.

салат с лососем и домашним майонезом 🧸 🍅

ЧТО НУЖНО:

600 г филе копченого лосося (нарезка)

3 свежих огурчика

0,5 кочана салата фризе

6 яиц, сваренных вкрутую

Для майонеза:

1 желток

• сок 0,5 лимона

150 мл оливкового масла

• соль, перец

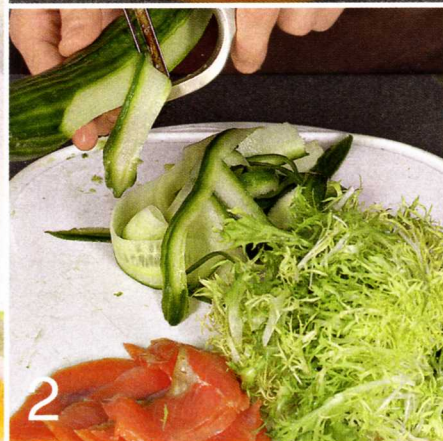
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить майонез. Взбить желток с солью и перцем. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влить масло, затем лимонный сок. Взбивать, пока соус не загустеет. Накрыть и поставить в холодильник.

2 Огурцы очистить и с помощью овощечистки нарезать тонкими длинными пластинами. Ломтики лосося разрезать на 2-3 части. Салат разобрать на листики.

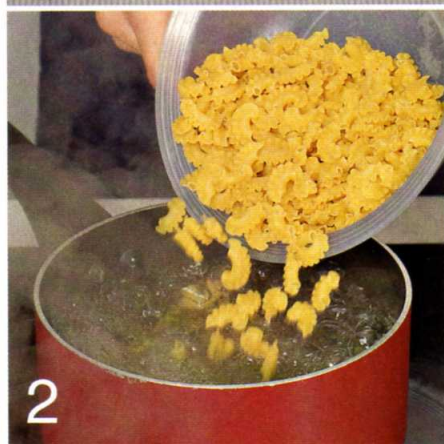
3 Выложить на большое блюдо листья салата. Полить 2-3 ст. л. майонеза. Сверху разложить огурцы, рыбу и разрезанные пополам яйца. Полить оставшимся соусом.

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 6





1



2



3



яйца карбонара



Время приготовления: 35 мин.
Порций: 6

ЧТО НУЖНО:

- 6 яиц
- 2 ст. л. сливочного масла
- 100 г макаронных гребешков
- 3 ст. л. сливок жирностью 35%
- 2 тонких ломтика сала
- 50 г тертого пармезана
- 2 веточки базилика
- соль, белый молотый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Сало нарезать маленькими кусочками. Базилик вымыть, обсушить и разобрать на листики. Нарезать их тонкой соломкой. В миске взбить сливки с пармезаном. Добавить нарезанное сало и зелень, приправить солью и перцем.
- 2 Гребешки отварить в кипящей подсоленной воде согласно инструкции на упаковке. Отбросить на дуршлаг.
- 3 Шестнадцать формочек смазать сливочным маслом. Разложить в них гребешки, вбить в каждую по яйцу и разложить приготовленный соус. Поместить на противень, наполненный наполовину водой, и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 6–8 мин.



желе из крабов и петрушки 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 300 г** крабового мяса
- 2** пучка петрушки
- 1** луковица
- 1** морковь
- 1 ст. л.** свежего тертого корня имбиря
- 100 мл** белого сухого вина
- 100 мл** сливок жирностью 9%
- 2 ст. л.** желатина
- 1 ст. л.** растительного масла
 - соль, перец

Время приготовления:
1 час + время на застывание
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Желатин замочить в холодной воде. Петрушку вымыть, обсушить и разобрать на листики, стебельки сохранить. Лук и морковь очистить, измельчить и обжарить в кастрюле в разогретом масле, 6 мин.
- 2** Добавить вино, 2 стакана горячей воды, стебли петрушки, имбирь, соль и перец. Довести до кипения и готовить на среднем огне под неплотно накрытой крышкой 20 мин.
- 3** Тем временем разогреть сливки, добавить листики петрушки и довести до кипения. Снять с огня и измельчить блендером вместе со сливками в однородную массу. Желатин отжать руками и добавить половину в сливки. Тщательно размешать.
- 4** Разлить получившуюся массу по 4 стаканам и поставить в холодильник.
- 5** Процедить овощной бульон через мелкое сито. Дать немного остыть и добавить оставшийся желатин, перемешать.
- 6** Отложить красивые кусочки крабового мяса. Оставшиеся добавить в бульон с желатином, перемешать. Разделить крабовую смесь равными порциями по бокалам с желе из петрушки. Поставить в холодильник на 15 мин. Красиво уложить сверху и по бокам кусочки крабового мяса. Вернуть в холодильник до полного застывания.

пасхальные булочки с яйцами



ЧТО НУЖНО:

- 250 г муки
- 10 яиц
- 1 ч. л. сухих дрожжей
- 1 ч. л. сахара
 - щепотка соли
 - семена кунжута

Время подготовки: 1 час 40 мин.

Время приготовления: 40 мин.

Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Влить в миску 1 стакан теплой воды, добавить 1 яйцо, соль и сахар, перемешать. Всыпать просеянную муку и дрожжи. Вымесить гладкое упругое тесто. Накрывать и оставить в теплом месте на 1 ч. Тесто обмять и оставить еще на 30 мин.

2 Тесто обмять и разделить на 8 частей. Раскатать каждую в толстый жгут и свернуть в круг, как показано на фото. Поместить на застеленный пергаментом противень, оставить на 10 мин.

3 Восемь яиц отварить вкрутую, не очищая, поместить по одному в центр булочки. Тесто смазать оставшимся яйцом, посыпать кунжутом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25 мин.



Вкуснее не бывает!

Вопреки распространенному утверждению, ежедневное употребление яиц не повышает холестерин. Напротив, яйца не приводят к излишнему весу и содержат большое количество витаминов и полезных микроэлементов. Человек, начинающий день с блюда из яиц, получает мощный биологический импульс. В составе яиц есть важнейшие витамины и широкий набор аминокислот и антиоксидантов, которые защищают глазной нерв, нейтрализуют вредное воздействие окружающей среды, укрепляют кости и суставы, стимулируют иммунную систему. Это единственный продукт, который усваивается организмом на 97–98%.



Яйцо «Активита» с повышенным содержанием йода (около 50%) и селена (около 30%). Недостаток йода приводит к нарушению функции щитовидной железы, снижает уровень иммунитета, чрезвычайно негативно отражается на состоянии организма в целом. Селен повышает иммунитет, способствует очищению организма от шлаков, сокращает риск появления многих сердечных и онкологических заболеваний. Йод положительно влияет на обмен веществ, снижает уровень холестерина, делает здоровыми и крепкими ногти и волосы, нормализует функцию щитовидной железы, повышает иммунитет.



Яйца под маркой «Экстра» отличаются ярким желтком. Если повысить содержание в курином яйце полезных веществ, получится яйцо **обогащенное**, обладающее оздоровительным эффектом.

Цветовая насыщенность объясняется повышенным содержанием каротиноидов, которые очень важны для организма, поскольку они:

- защищают клетки организма от вредных влияний окружающей среды (например, от свободных радикалов)
- повышают работоспособность иммунной системы
- способствуют выведению ядов
- участвуют в зрительных процессах
- защищают кожу от вредного ультрафиолетового излучения
- снижают риск развития катаракты в старости.

Яйцо – идеальный продукт питания, содержит 12 витаминов и 96 минералов

Компания «Праксис-Ово» совместно с ее генеральным партнером – птицефабрикой «РОСКАР» – по праву являются лидерами по производству куриного яйца высокого качества



Вся продукция одобрена РАМН РОССИИ

Птицефабрика «Роскар» оснащена самым современным оборудованием для производства качественной, полезной для здоровья продукции, удовлетворяющей мировым стандартам.

Куриное яйцо «Омега-3 Актив», обогащенное полиненасыщенными жирными кислотами Омега-3, обладает всеми полезными свойствами обычного куриного яйца, а также является уникальным профилактическим и лечебным средством, оказывает положительное влияние на организм в целом. Исследования, проведенные в ГУ НИИ питания РАМН, показали, что одно яйцо «Омега-3 Актив» обеспечивает около 20% ежедневной потребности организма в полиненасыщенных жирных кислотах Омега-3. Яйцо столовое «Омега 3 Актив» произведено по передовой технологии, с применением кормов, обогащенных ПНЖК ОМЕГА-3, которые необходимы для нормальной работы всех систем организма. Кислоты ОМЕГА-3 препятствуют развитию атеросклероза, снижают уровень холестерина в крови, нормализуют артериальное давление, уменьшают риск сердечно-сосудистых заболеваний. Благоприятно действуют при любых кожных заболеваниях, ускоряют процесс заживления ран и рубцов.

Яйцо куриное «Диетическое Экстра». Понятие «диетическое яйцо» означает, что с момента его снесения курицей прошло не более 7 суток. В желтке одного яйца марки «Диетическое Экстра» содержится 3,5 мг каротиноидов.



«Пользики» – яйца с повышенным содержанием йода. Яйцо столовое «Пользики» отличается повышенным содержанием йода – важнейшего элемента для умственного и физического развития организма как взрослого, так и ребенка, а также необычным песочным цветом скорлупы и оригинальным дизайном упаковки, который, несомненно, привлечет внимание детей и взрослых. Недостаток йода особенно опасен для детей, у которых он вызывает задержку в умственном и физическом развитии. Обогащенное куриное яйцо – идеальный продукт для устранения йододефицита как у взрослых, так и у детей.



**праксис
ОВО**

Мы всегда рады взаимовыгодному сотрудничеству!
ООО «Праксис-ОВО» тел./факс (495) 229-77-90
<http://www.praxis-ovo.com> E-mail: praxis@praxis-ovo.com



зурек, польский пасхальный суп 🧸 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

Для закваски:

- 1 стакан ржаной муки
 - небольшая корочка черного хлеба
- 2 зубчика чеснока
- 3 стакана теплой воды

Для супа:

- 2 стакана закваски
- 300 г свиных колбасок
- 250 г копченого бекона
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 0,5 стакана сливок жирностью 20%

- 1 ст. л. пшеничной муки
- 1 лавровый лист
- 3–4 горошины душистого перца
- 5 горошин черного перца
- 1 ст. л. молотого майорана
- 1 ст. л. растительного масла
 - соль

Для подачи:

- зелень
- сваренные вкрутую яйца

Время подготовки: 5 дней

Время приготовления: 50 мин.

Порций: 8



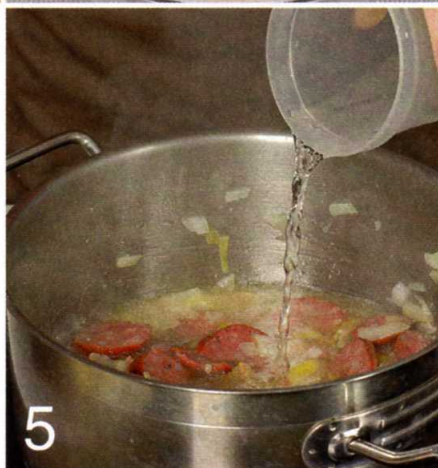
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить закваску. Чеснок очистить, поместить вместе с корочкой хлеба в керамическую посуду. Ржаную муку развести в теплой воде и влить в посуду с чесноком.

2 Накрывать полотняным полотенцем и оставить на 4–5 дней. Периодически снимать пену.

3 Готовую закваску процедить через мелкое сито.

4 Лук и чеснок очистить и измельчить. Колбаски нарезать кружками, бекон – небольшими кубиками.



5 В кастрюле разогреть масло и обжарить бекон, 5–6 мин. Добавить лук, чеснок и колбаски. Готовить 8 мин., время от времени перемешивая. Влить 3 стакана кипящей воды, добавить лавровый лист, горошины душистого и черного перца. Варить 20 мин.

6 Влить закваску, перемешать и довести до кипения. Сливки смешать с мукой и майораном. Добавить в суп, все время перемешивая. Варить еще 3–4 мин. Снять с огня. Разлить по тарелкам, украсить зеленью и половинками яиц.



суп-пюре из запеченной спаржи 🌿 🧸 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 500 г** зеленой спаржи
- 2** больших стебля лука-порей
- 6** стаканов куриного бульона
- 2 ст. л.** нарезанной петрушки
- 2 ст. л.** тертой лимонной цедры
- 1 ч. л.** нарезанного тархуна
- 1** зубчик чеснока
- 4 ст. л.** оливкового масла
 - соль, перец

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Спаржу и порей вымыть. Спаржу нарезать кусочками длиной 4 см, порей – полукольцами. Положить овощи на противень, приправить солью и перцем и полить маслом. Перемешать и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин. Время от времени перемешивать.

2 Переложить 2/3 запеченных овощей в блендер, влить 4 стакана бульона и взбить в пюре. Перелить в кастрюлю. Добавить оставшиеся овощи и бульон. Довести до кипения. Снять с огня.

3 Чеснок очистить, измельчить и смешать с петрушкой, лимонной цедрой и тархуном. Суп разлить по тарелкам и посыпать заправкой.

печеные овощи с соусом фондю

ЧТО НУЖНО:

- по 1** кочану цветной капусты и брокколи
- 2** красные луковицы
- 3 ст. л.** растительного масла
 - соль, перец

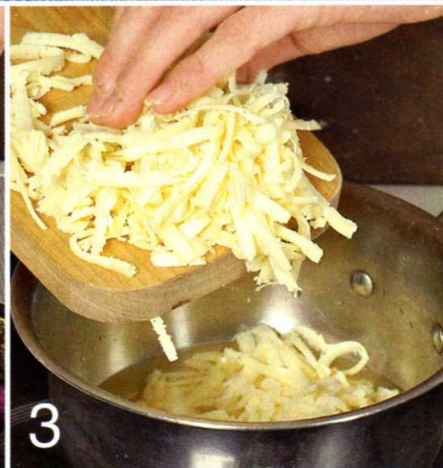
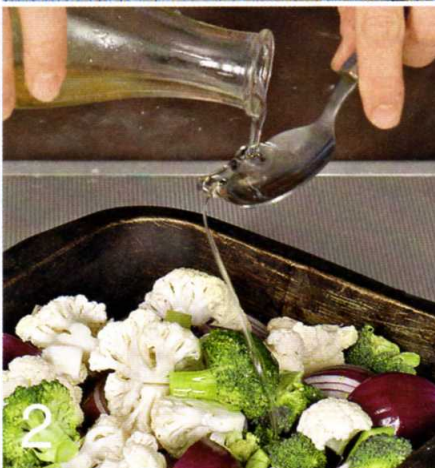
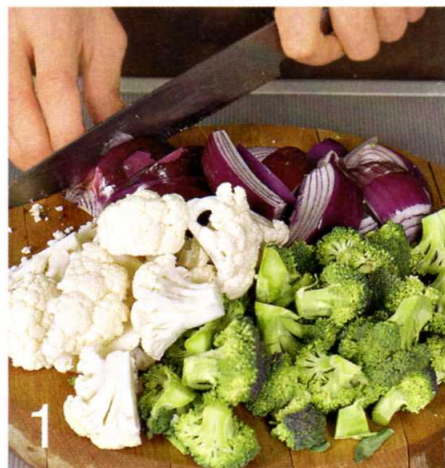
Для соуса:

- 250 г** тертого сыра грийер
- 150 мл** белого сухого вина
- 3 ч. л.** кукурузного крахмала

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Цветную капусту и брокколи разобрать на небольшие соцветия. Лук очистить и разрезать на 6 частей.
- 2** Выложить овощи в смазанную 1 ст. л. масла форму, приправить солью и перцем. Полить оставшимся маслом и поставить в разогретую до 220 °С духовку на 30 мин. Два раза перемешать.
- 3** Вскипятить вино, снять с огня, всыпать тертый сыр и хорошо перемешать. Добавить крахмал, вернуть соус на небольшой огонь и готовить, все время помешивая, пока весь сыр полностью не растворится. Готовые овощи переложить на большое блюдо, полить соусом.



На правах рекламы. Товар сертифицирован.

СПОНСОР РЕЦЕПТА



МВЗ

МЕЖРЕСПУБЛИКАНСКИЙ
ВИНЗАВОД
ТОРГОВЫЙ ДОМ



КАГОР
СЛАДКИЙ
ВИН
МЕЖРЕСПУБЛИКАНСКИЙ
ВИНЗАВОД
ТОРГОВЫЙ ДОМ

Вырезка с яблоками в соусе из кагора 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 400 г картофеля
- 800 г вырезки из говядины
- 4 зеленых кислых яблока
- 2 ст. л. клюквы
- 300 мл кагора
- 3 ст. л. меда
- 2 ст. л. сливочного масла
- 2 ст. л. растительного масла
 - сок 0,5 лимона
 - соль, молотый красный перец
 - листики базилика для украшения

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Картофель тщательно вымыть и отварить в мундире, 10 мин., до полуготовности. Слить воду, дать картофелю остыть.
- 2** Яблоки очистить от кожуры, разрезать пополам, удалить сердцевину, мякоть нарезать дольками.
- 3** Мясо вымыть, нарезать поперек волокон кусками толщиной около 1,5 см. Накрывать пленкой и хорошо отбить. Обжарить мясо в разогретом сливочном масле, по 3–4 мин. с каждой стороны. Затем приправить солью и перцем, переложить на тарелку и накрыть фольгой.
- 4** В сотейник, где жарилось мясо, влить кагор, добавить мед, сок лимона и красный перец по вкусу. Довести до кипения, выложить яблоки и варить соус 15 мин.
- 5** Картофель, не очищая, нарезать крупными дольками, посыпать солью и перцем. Положить на противень, сбрызнуть растительным маслом и обжарить в духовке, переворачивая время от времени, 10–15 мин., при 220 °С.
- 6** Положить в соус обжаренное мясо, тушить 6 мин. Добавить промытую клюкву и прогреть, еще 2 мин. Подавать с обжаренным картофелем.



КСТАТИ

Московский межреспубликанский винодельческий завод производит кагоры по классической русской технологии из натурального вина высочайшего качества. Кагоры ММВЗ обладают нежным ароматом с тонами черной смородины и сафьяна, глубоким бархатистым вкусом, мягкой терпкостью и богатым послевкусием.



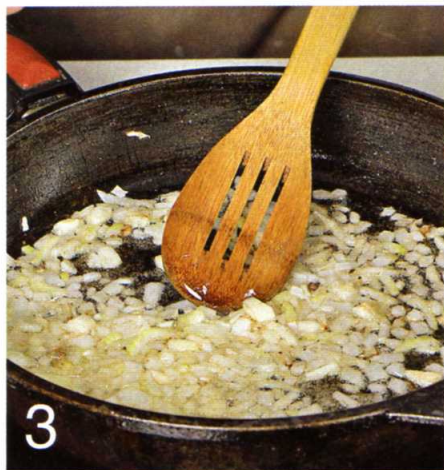
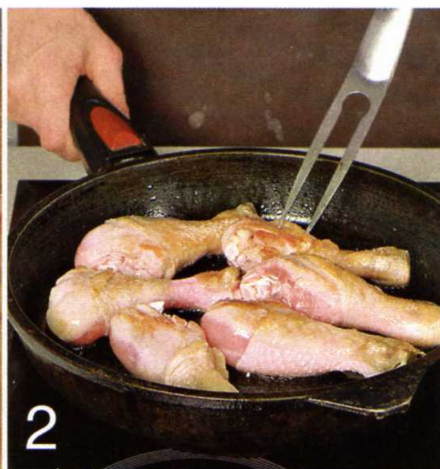


куриные окорочка с креветками 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 6 куриных окорочков
- 16 крупных очищенных креветок
- 300 мл куриного бульона
- 2 помидора
- 2 луковицы
- 4 зубчика чеснока
- 3 ст. л. коньяка
- 150 мл сливок жирностью 35%
- 2 ст. л. растительного масла
 - соль, перец

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить и измельчить. Помидоры опустить на 10 сек. в кипящую воду, обдать холодной водой и снять кожицу. Нарезать помидоры очень маленькими кусочками.

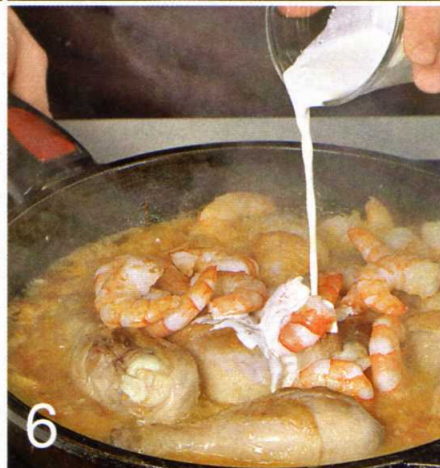
2 Окорочка вымыть, обсушить. Отделить бедра от голеней. Разогреть в сотейнике 1 ст. л. растительного масла и обжарить окорочка со всех сторон до золотистого цвета, 10 мин. Переложить на блюдо.

3 Добавить в этот же сотейник измельченные лук и чеснок и готовить на небольшом огне, периодически помешивая, 7 мин.

4 Добавить куриный бульон и измельченные помидоры, перемешать. Вернуть в сотейник окорочка, приправить солью и перцем и готовить под крышкой на небольшом огне 30 мин.

5 В чистой сковороде разогреть оставшееся масло и обжарить креветки, 3 мин. Облить коньяком и поджечь.

6 Добавить в сотейник с курицей сливки и креветки. Перемешать и готовить еще 10 мин.





запеченная баранья нога 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 1 баранья нога весом 3,5 кг
- 2 головки чеснока
- 8 веточек розмарина
- 2 веточки шалфея
- 2 веточки тимьяна
- 0,5 ч. л. гвоздики
- 0,5 ч. л. горошин черного перца
- 0,5 ч. л. горошин розового перца
- 0,5 ч. л. семян кориандра
- 500 мл красного сухого вина
- соль

Для гарнира:

- 4 морковки
- 2 перчика чили
- 200 г чернослива
- 150 г кураги
- 100 г изюма
- 150 г кешью
- 150 г кедровых орешков

Время приготовления: 4 часа

Порций: 12



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баранью ногу вымыть и очистить от пленок и верхнего жира. Несколько кусочков жира отложить. Чеснок разобрать на зубчики и очистить. С 4 веточек розмарина снять листики. Тонким острым ножом делать в мясе проколы и по лезвию вставлять в них чеснок и несколько листиков розмарина.

2 Специи обжарить на сухой сковороде, постоянно помешивая, 2 мин. Затем истолочь в ступке.

3 Щедро натереть специями баранью ногу.

4 Отложенный бараний жир нарезать небольшими кусочками и растопить в большой сковороде, 7–8 мин. Шумовкой выложить шкварки. В вытопившемся жире обжарить ногу со всех сторон, по 4 мин.



5 Приготовить гарнир. Морковь очистить и крупно нарезать. Перчики чили нарезать тонкими кольцами, удалив семена. Положить морковь, чили, сухофрукты и орехи в большую форму для запекания.



6 Сверху поместить ногу, оставшиеся веточки розмарина, шалфея и тимьяна. Влить вино. Накрывать форму фольгой и поставить в разогретую до 250 °С духовку на 3 ч.

Удалить из формы веточки зелени. Ногу выложить на блюдо, накрыть и дать постоять 20 мин., затем нарезать порционными кусками. Подавать с гарниром.



филе камбалы с душистым маслом

ЧТО НУЖНО:

- 4** филе камбалы весом по 200 г каждое
- 500 г** картофеля
- 100 г** шампиньонов
- 1** луковица
- 100 мл** белого сухого вина
- 150 мл** сливок жирностью 20%
- 2 ст. л.** растительного масла
 - соль, перец

Для масла:

- 100 г** сливочного масла
- 4** филе консервированных анчоусов
- 1** небольшая луковица
- по 2–3** веточки петрушки, укропа, кинзы
 - несколько листиков тархуна

Время приготовления: 45 мин.

Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Приготовить душистое масло. всю зелень вымыть, лук очистить и разрезать на 4 части. Положить зелень и лук на 20 сек. в кипящую воду. Отбросить на дуршлаг и сразу же опустить в миску с ледяной водой. Выложить зелень и лук на кухонное полотенце и тщательно обсушить. Взбить блендером масло, зелень, лук и анчоусы в однородную массу. Переложить в миску, накрыть и поставить в холодильник.
- 2** Картофель очистить, крупно нарезать и отварить в кипящей воде до готовности, 20 мин. Воду слить. Шампиньоны вымыть и разрезать на 4 части. Лук очистить и измельчить.
- 3** Филе камбалы вымыть, обсушить и натереть солью и перцем. Поместить рыбу в смазанную маслом форму для запекания, присыпать измельченным луком.
- 4** Тщательно перемешать вино со сливками.
- 5** Влить получившуюся смесь в форму с рыбой, накрыть листом фольги и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 мин. Вынуть из духовки и оставить под фольгой еще на 5 мин.
- 6** Тем временем обжарить шампиньоны в разогретом масле, 10 мин. В отваренный картофель слить жидкость из-под рыбы, размять картофель в пюре. Добавить грибы и перемешать. Выложить пюре и рыбу на тарелки. Растопить масло с травами, не доводя до кипения, и полить им рыбу.





пасхальный мясной пирог 🐻 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- 500 г муки
- 0,5 стакана натурального йогурта
- 0,5 стакана оливкового масла
- 0,5 ч. л. соли
- 1 яйцо

Время приготовления: 2 часа 10 мин.
Порций: 10

Для начинки:

- 500 г бескостной говядины
- 250 г бескостной баранины
- 250 г жирной бескостной свинины
- 500 г зерненого творога
- 250 г сливочного сыра
- 1 ст. л. измельченной петрушки
- 1 ст. л. измельченной мяты
- 3 ст. л. растительного масла
- соль, перец



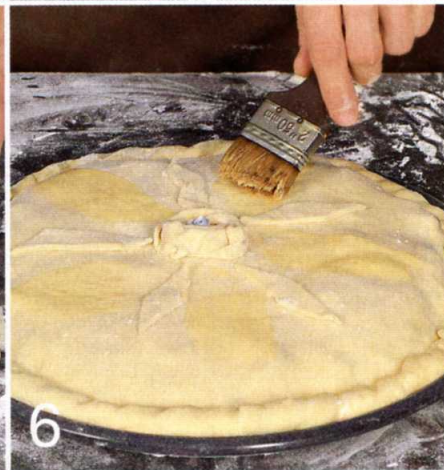
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вымыть, нарезать средними кусками, положить в кастрюлю с водой и довести до кипения. Снять пену и варить 1 ч. Отбросить на дуршлаг, дать остыть. Затем нарезать небольшими кусочками. Приправить солью и перцем.

2 Творог перемешать со сливочным сыром и зеленью.

3 Муку просеять с солью. Добавить йогурт и оливковое масло. Вымесить гладкое однородное тесто.

4 Разделить тесто на 2 равные части. Раскатать одну часть в тонкий пласт и положить его на смазанный маслом противень. Выложить половину сырной смеси, оставляя по краям 2 см свободными. Распределить по пирогу кусочки мяса.



5 Сверху разложить оставшийся творог с сыром. Сбрызнуть растительным маслом. Раскатать оставшееся тесто в такой же пласт, накрыть им пирог. Защипнуть края и украсить.

6 Смазать пирог слегка взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 180 °C духовке 1 ч.

СПОНСОР РЕЦЕПТА



ШОКОЛАДНЫЙ КУЛИЧ



ЧТО НУЖНО:

- 1,5 стакана муки
- 0,5 стакана какао-порошка
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 0,5 ч. л. соли
- 0,25 ч. л. соды
- 125 г темного сладкого шоколада
- 0,5 стакана молока
- 0,5 стакана кефира
- 1,5 стакана сахара
- 180 г сливочного масла
- 4 яйца
- 200 г светлого изюма
- 100 г грецких орехов

Время приготовления: 1 час 45 мин.
Порций: 12

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Изюм замочить в горячей воде на 25 мин., затем отбросить на дуршлаг и обсушить. Орехи обжарить на сухой разогретой сковороде, постоянно помешивая, 6 мин. Дать остыть, порубить ножом в крупную крошку. Шоколад поломать на кусочки и растопить на водяной бане.

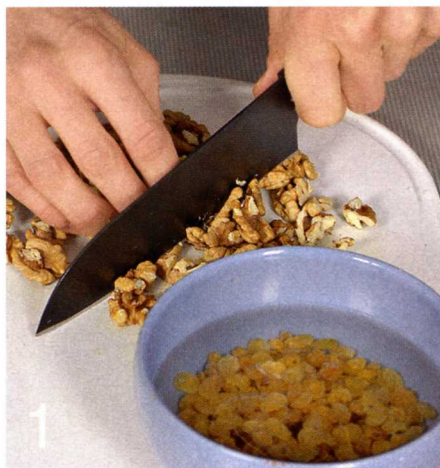
2 Взбить сливочное масло с сахаром. Вбить в смесь по одному яйцу, каждый раз перемешивая. Добавить растопленный шоколад и перемешать.

3 Просеять в миску муку с какао-порошком, разрыхлителем, солью и содой. Молоко смешать с кефиром и постепенно влить в мучную смесь.

4 Добавить сливочно-шоколадную массу, вымесить до однородности.

5 Всыпать в тесто изюм и орехи и перемешать очень легкими движениями снизу вверх.

6 Силиконовую форму сбрызнуть изнутри водой. Влить приготовленное тесто и поставить в разогретую до 160 °С духовку на 1 ч. Дать куличу остыть, вынуть из формы. Присыпать сахарной пудрой.



КСТАТИ

Очень удобно наносить желтковую смесь или глазурь на поверхность кулича при помощи силиконовой кисточки ХОРС. Гибкие силиконовые ворсинки аккуратно смажут тесто или готовую выпечку, не повредив поверхность. Также кисточка незаменима для смазывания маслом поверхности сковородок, ею легко смазывать блины и пирожки. Она не теряет внешний вид даже при длительном использовании.



пасха со сливой и имбирем



ЧТО НУЖНО:

- 350 г** рыночного творога
- 3** не слишком мягкие сливы
- 100 г** светлого изюма
- 3 ст. л.** сахарной пудры
- 1 ч. л.** ванильного сахара
- 0,5** стакана натурального йогурта
- 2 см** натертого свежего корня имбиря

Время приготовления: 15 мин. + 6 часов
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Протереть творог через сито. Изюм залить кипятком и отставить на 10 мин. Сливы вымыть, одну отложить для украшения, остальные разрезать пополам, удалить косточки, мякоть нарезать кубиками.

2 Смешать сливы, творог, йогурт, изюм, имбирь, сахарную пудру и ванильный сахар. Выложить смесь в форму для пасхи, накрыть и перевернуть вверх дном, поставив на тарелку. Убрать в холодильник на 6 ч.

Пасху вынуть из холодильника и переложить на блюдо. Оставшуюся сливу нарезать тонкими дольками и украсить пасху.



Что нужно знать об изюме?

Советы эксперта рынка.



Изюм, или сушеный виноград – истинный фаворит среди сухофруктов. Насыщенный сочный вкус, бесчисленное количество витаминов и микроэлементов, легкость в использовании – благодаря этим достоинствам изюм давно завоевал популярность среди российских кулинаров и гурманов.

Изюм известен и как незаменимый ингредиент в кулинарии, и как самостоятельный продукт. С ним готовят десерты и выпечку, его добавляют в салаты, плов и мясные блюда, с ним варят компоты и квасы. Как выбрать качественный изюм, какие сорта лучше всего подходят для того или иного блюда – Вам подскажет эксперт рынка орехов и сухофруктов GOOD FOOD.

Разновидности изюма

В мире известно множество сортов сушеного винограда. Наиболее распространенные в нашей стране – разновидности изюма Sultanas. Это мелкий сладкий изюм без косточек.

Sultanas – натуральный, не осветленный изюм, поставляется из Турции, Ирана, Средней Азии. В зависимости от способа сушки цвет может варьироваться от светло- до темно-коричневого. Этот изюм не красит тесто, поэтому идеален для выпечки. Он как нельзя лучше подойдет для кексов, куличей и творожных запеканок.

Наиболее яркие, богатые оттенки вкусов имеют более крупные сорта изюма, такие как Flame, Crimson и Tompson. Этот изюм поставляется из Чили и других стран Южной и Северной Америки. Он мясистый и без косточек. Благодаря яркому десертному вкусу он, наравне со свежим виноградом, отлично подходит к вину и мягким сырам (Brie и Camamber). Этот изюм используется для салатов и мясных блюд, а также выступает как самостоятельное блюдо и великолепный десерт.

Flame – изюм из темных сортов винограда, черные ягоды с наиболее ярким, насыщенным, глубоким вкусом. Этот изюм прекрасно дополняет сырную тарелку.

Crimson – изюм из красного винограда, изысканный, нежно-розового цвета со сладким десертным вкусом.

Golden-Tompson – изюм из светлых сортов винограда, золотистый, почти прозрачный, с легкой кислинкой. Очень хорош для десертов, пудингов и желе.

КУЛИНАРНЫЙ СОВЕТ

Изюм для десертов и пирожных приобретет еще более пикантную «изюминку», если оставить его на 1-1,5 часа в коньяке или роме.

Как выбрать лучший изюм?

Изюм должен быть чистым, рассыпчатым и без сора. Ягоды светлого изюма должны быть почти прозрачными.

На вкус хороший изюм имеет выраженный сладкий вкус. Он не должен быть слишком сухим или слишком мягким: это признаки неправильной сушки или хранения. При покупке отдавайте предпочтение фасованному изюму. Благодаря упаковке сухофрукты дольше сохраняют свои полезные вещества. А убедиться в качестве продукта поможет прозрачная упаковка.

Лучший изюм – это:

- Цельные, мясистые ягоды, без повреждений
- Рельефная поверхность, не слишком морщинистая
- Чистые ягоды, не пораженные вредителями
- Отсутствие гнилых и засахаренных плодов



**ЭКСПЕРТ
рынка**



На правах рекламы. Товар сертифицирован.

пане паскале, итальянский пасхальный хлеб 🍃 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 600 г муки
- 4 ч. л. сухих дрожжей
- 2,5 ст. л. сахара
- 200 мл молока **Parmalat** жирностью 3,5%
- 1 ч. л. соли
- 0,5 ч. л. молотой корицы
- 8 желтков
- 1 белок
- 100 мл мадеры
 - цедра 1 лимона
- 100 мл сливок **Parmalat** жирностью 35%
- 250 г сливочного масла

Время приготовления: 6 часов 30 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Растворить дрожжи и 1 ч. л. сахара в теплом молоке. Оставить при комнатной температуре на 10 мин. Смесь должна запениться. Добавить 100 г муки и вымесить крутое тесто. Накрывать и оставить подниматься на 1 ч. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

2 В большую миску просеять оставшуюся муку с солью и корицей. Добавить оставшийся сахар, измельченную лимонную цедру, желтки и мадеру. Перемешать. Добавить закваску. Вымешивать тесто, пока оно не станет гладким и однородным, не менее 5 мин. Накрывать и оставить на 1 ч. Затем тесто обмять и оставить еще на 1 ч.

3 Добавить в тесто сливки и размягченное сливочное масло.

4 Вымешивать не менее 5 мин.

5 Придать тесту форму батона. Накрывать и оставить еще на 2 ч.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Тесто разрезать на 6 частей и поместить их в декоративные формы для выпечки. Поставить в духовку и выпекать 15 мин. Уменьшить температуру духовки до 180 °С и выпекать еще 45 мин. Дать остыть на решетке, затем вынуть из форм.



КСТАТИ

Молоко «Пармалат» изготовлено из отборного сырья высшего качества, без добавления консервантов и сухого молока. Благодаря высокотемпературной обработке в молоке уничтожены все болезнетворные микроорганизмы, при этом сохранены прекрасные вкусовые качества и питательные свойства натурального молока.



Творожные корзиночки с ореховой начинкой



ЧТО НУЖНО:

- 200 г творога
- 100 г сливочного масла + 2 ст. л.
- 1 стакан муки
- 2 яйца
 - щепотка соли
- 2/3 стакана сахара
- 1 стакан очищенных грецких орехов
 - свежие ягоды для украшения

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 8–10



1



2



3



4



5



6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливочное масло заранее вынуть из холодильника, чтобы оно нагрелось до комнатной температуры. Перемешать масло с творогом в однородную массу. Добавить просеянную муку и вымесить тесто.

2 На слегка присыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в тонкий пласт, стаканом вырезать из него кружки.

3 Уложить кружки в формочки для тарталеток и поставить в холодильник.

4 Приготовить начинку. Отложить самые красивые половинки орехов. Оставшиеся порубить ножом в крошку. Яйца взбить венчиком с щепоткой соли и сахаром до полного растворения сахара. Продолжая взбивать, добавить оставшиеся 2 ст. л. сливочного масла.

5 Положить в каждую корзиночку по 1,5 ч. л. ореховой крошки. Сверху распределить яичную смесь.

6 Разложить по тарталеткам оставшиеся половинки грецких орехов. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин. Дать остыть на решетке, затем аккуратно вынуть из формочек. Украсить свежими ягодами и присыпать сахарной пудрой.



следующий
выпуск:
весенний
пикник

новый номер выйдет 9 мая

в следующих номерах журнала

«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 25 апреля

Благодарим за помощь в проведении съемок магазин «Интерьерная лавка»

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№08 (112), апрель 2011

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер ПаблИкейшенз»

125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru
e-mail: mail@phbp.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
ответственный секретарь Алексей Клак
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
Динара Нуреева
дизайнеры Алексей Клак, Максим Новрузов
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин
фотографы Сергей Самойлов
Любовь Никифорова,
Татьяна Певнева

исполнительный директор Ольга Ткалич
финансовый директор Светлана Серегина
директор по рекламе
ООО «Бонниер ПаблИкейшенз» Марина Мамина

Отдел рекламы: Анастасия Епишкина,
Мария Ключичинская,
Елена Матвеева,
Жанна Русакова
(заместитель директора),
тел.: (495) 725-1070

Руководитель
отдела спецпроектов Лариса Машталер

Руководитель
отдела продаж
в Интернете Ирина Федотова

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор),
Зоя Галищникова,
Надежда Лыжникова

Отдел дистрибуции: Сергей Татаркин (директор),
Татьяна Катран,
Елена Куликова,
Наталья Писколина,
Андрей Телингатер,
Сергей Успенский,
тел.: (495) 725-1070

Подписка Юлия Ремезова,
тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального
директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: 795-0295

Сканирование
и обработка иллюстраций: Екатерина Паношкина
(руководитель отдела),
Светлана Кузина,
Левонид Молчанов,
Георгий Савастьянов,
Виктор Фролкин

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж 188 350 экз.
Цена свободная

Автор макета Ирина Лещенко

Обложка: Сергей Самойлов

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору
в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного
наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой
информации ПИ №: ФС77-32211 от 09.06.2008

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных
материалов.

Перепечатка материалов и использование их в любой форме,
в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного
разрешения редакции.

© ООО «Бонниер ПаблИкейшенз», дизайн, фото, текст, 2011 г.