

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

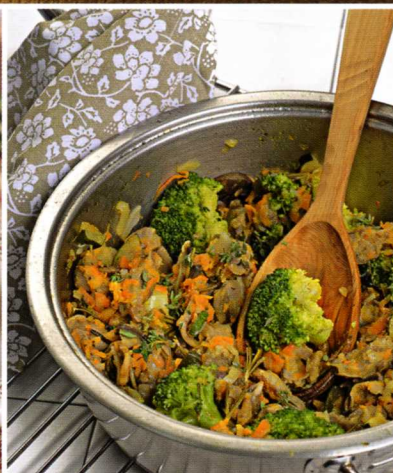
№04 (108) ФЕВРАЛЬ 2011

# КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

блюда из  
субпродуктов



ISSN 1819-9488  
11004  
9 771819 948005







MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



BUONITALIA<sup>®</sup>  
THE REAL TASTE OF ITALY



Реклама.



# Грана Падано

## Итальянский шедевр.

Рецепт приготовления Грана Падано, изобретенный монахами-бenedиктинцами, восходит к 1135 г. Свое имя сыр получил благодаря зернистой структуре сырной массы. Сегодня это самый продаваемый сыр DOP в мире. Грана Падано отличается уникальным вкусом и ароматом, его можно использовать в приготовлении множества – блюд от закусок до десертов.

### Знаете ли вы, что...

Чтобы произвести 1 кг сыра Грана Падано DOP, необходимо 15 литров молока. Это твердый сыр, содержащий протеины, насыщенные и ненасыщенные жиры, железо, минеральные соли и витамины. 50 г сыра Грана Падано DOP содержат 60% дневной нормы потребления кальция для взрослых.

### Три срока созревания Грана Падано

**От 9 до 16 месяцев:** характеризуется нежным и деликатным вкусом. Придаст изюминку любому блюду.

**Более 16 месяцев:** нарезанный тонкими лепестками в качестве добавки к разным блюдам или в качестве столового сыра, Грана Падано DOP этого срока выдержки имеет более сильный и яркий вкус, но не теряет своей деликатности.

**РЕЗЕРВ более 20 месяцев:** сыр высочайшего качества, обладающий, благодаря долгому сроку созревания, интенсивным ароматом и вкусом. Сыр для истинных ценителей, прекрасен в сочетании с вином или – нарезанный тонкими лепестками – в качестве добавки к различным блюдам.





Дорогие друзья!

Блюда из субпродуктов весьма популярны практически во всех странах. Что такое деликатесная французская фуа-гра? Всего лишь гусиная печенька! В Испании самые вкусные супы варят из бычьих хвостов, в Англии пирог с телячьими почками – неперенный атрибут праздничного стола. А на другом конце света, в Китае, вообще едят все – от ушей до хвостов. Субпродукты дешевы и полезны. Однако есть некоторые исключения. Например, мозги содержат очень большое количество холестерина и, естественно, противопоказаны людям, страдающим сердечно-сосудистыми заболеваниями. По другим субпродуктам никаких противопоказаний нет. И еще возьмите на заметку: самый вкусный прозрачный и крепкий бульон для заливных блюд получается из куриных лапок.

Желаем удачи.

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

\*\* 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.



- 2 паштет из куриной печенки с яблоком
- 4 салат со свиным языком
- 5 салат из мозгов с анчоусами
- 6 суп с языком, фасолью и цветной капустой
- 8 суп-пюре из говяжьих мозгов
- 9 легкое по-арабски
- 10 жареная печенка по-берлински
- 12 куриные сердечки с грецкими орехами
- 13 говяжьи хвосты по-французски
- 14 говяжье сердце в сливочном соусе
- 16 почки в китайском стиле
- 18 язык в кляре с соусом
- 19 кучмачи
- 20 куриные желудки с овощами и шампиньонами
- 22 французская запеканка из говяжьего рубца
- 24 айсбан, свиные ножки по-немецки
- 26 котлеты из ливера
- 27 почки говяжьи в сметанном соусе
- 28 шарлотка с куриной печенкой
- 30 пирог с легким, сыром и баклажанами





**BOSCH**  
Разработано для жизни





# Паштет из куриной печенки с яблоком 🍅 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 600 г куриной печенки
- 1 зеленое яблоко
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 50 г сливочного масла
- 4 ст. л. портвейна
- 2 ст. л. растительного масла
  - сок и цедра 1 лимона
- 0,5 пучка петрушки
  - соль, черный молотый перец

## Для верхнего слоя:

- 100 г сливочного масла
- 1 ст. л. готового хрена

Время приготовления: 1 час 20 мин.  
Порций: 12

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Печенку вымыть, обсушить, удалить жир и пленки. Яблоко, лук и чеснок очистить. С помощью тонкой насадки-шинковки погружного блендера **Bosch Styline** нарезать яблоко и лук тонкими ломтиками, чеснок измельчить.

**2** Петрушку промыть, высушить и измельчить в чаше блендера **Bosch Styline** с помощью ножа-крыльчатки.

**3** В сковороде разогреть масло и обжарить печенку, 2–3 мин. Добавить яблоко, лук, чеснок и готовить еще 5 мин.

**4** Все переложить в чашу блендера **Bosch** и измельчить с помощью ножа-крыльчатки в фарш. Добавить сливочное масло, портвейн, сок и цедру лимона, соль и перец. Еще раз взбить, добавить петрушку. Переложить массу в смазанную маслом форму, накрыть фольгой и запекать 35–40 мин. при 190 °С.

**5** Используя венчик погружного блендера **Bosch Styline**, взбить масло с щепоткой соли и хреном в густую массу. Дать паштету остыть, переложить на сервировочное блюдо. Наполнить сливочной смесью кулинарный шприц и сверху украсить паштет.

**6** Подать к столу с обжаренными тостами, приготовленными в тостере **Bosch Styline**.



## КСТАТИ

Новая серия бытовых приборов **Bosch Styline** – это коллекция предметов малой бытовой техники, выполненных в едином стиле. Оставаясь по-прежнему мощной и функциональной, техника **Bosch Styline** теперь становится стильным дополнением к вашему интерьеру.





# салат со свиным языком



Время приготовления: 45 мин.  
Порций: 4



## ЧТО НУЖНО:

- 1 вареный свиной язык
- 1 красная луковица
- 1 морковь
- 3 картофелины
- 150 г консервированного зеленого горошка
- 150 г легкого майонеза
- 1 ст. л. нарезанного укропа и петрушки
- соль, перец

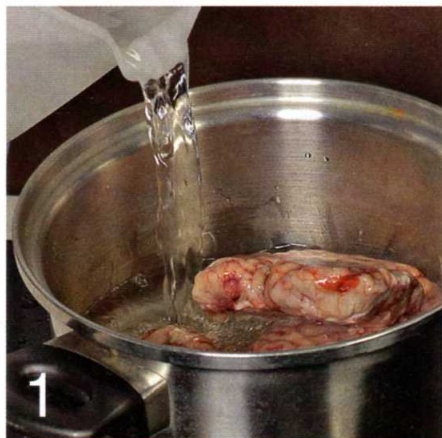
## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Картофель и морковь отварить в мундире до готовности. Очистить и нарезать кубиками. Лук очистить и измельчить. Язык нарезать тонкой соломкой. Горошек отбросить на сито.

**2** Соединить в миске язык, картофель, морковь, лук, горошек и зелень, тщательно перемешать.

**3** Добавить майонез, приправить солью и перцем. Аккуратно перемешать, подать к столу.





## салат из мозгов с анчоусами



Время подготовки: 2 часа 30 мин.  
Время приготовления: 25 мин.  
Порций: 4

### ЧТО НУЖНО:

- 400 г говяжьих мозгов
- 200 г зеленой спаржи
- 150 г анчоусов
- 8 вареных перепелиных яиц
- 15 помидорок черри
- смесь салатных листьев
- 3 ст. л. оливкового масла
- 3 ст. л. лимонного сока
- 1 ч. л. зернистой горчицы
- соль, перец

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Добавить в воду 2 ст. л. лимонного сока и замочить мозги на 2 ч. В воде снять с мозгов пленку. Переложить в кастрюлю с холодной подсоленной водой и варить 30 мин. Охладить и нарезать маленькими кубиками.
- 2 Твердые концы спаржи отрезать. Положить стебли в кипящую подсоленную воду и варить 2–3 мин. Слить воду, остудить.
- 3 Анчоусы нарезать полосками, яйца – кружками, помидорки – пополам. Салат нашинковать и выложить на тарелки вместе с мозгами, анчоусами, яйцами, спаржей и помидорками. Смешать уксус, масло, горчицу, соль и перец и полить салат.







# суп с языком, фасолью и цветной капустой 🐻 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 1 говяжий язык весом 1 кг
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 2 морковки
- 2 черешка сельдерея
- 3 картофелины
- 200 г белой сухой фасоли
- 200 г цветной капусты
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. томатной пасты
- по 0,5 пучка укропа и петрушки
- 2 лавровых листа
- соль, перец горошком

Время подготовки: 8 часов  
Время приготовления: 2 часа  
Порций: 6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Фасоль залить холодной водой и оставить на 5–6 ч или на ночь. На следующий день фасоль слить, залить свежей водой и варить до готовности, 1 ч. Язык промыть, положить в кастрюлю, залить 1,5 л воды и довести до кипения. Снять пену, добавить по одной очищенной морковке и луковиче, варить 2,5 ч. За 10 мин. до готовности бульон посолить.

**2** Оставшиеся лук, морковь и чеснок очистить. Лук нарезать кубиками, морковь – тонкой соломкой, чеснок измельчить. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить овощи, 5 мин. Положить мелко нарезанные черешки сельдерея, томатную пасту и готовить, помешивая, еще 2–3 мин.

**3** Бульон процедить и вернуть на огонь. Язык обдать холодной водой, снять шкурку, затем поместить в миску и накрыть. Картофель очистить, нарезать кубиками и положить в кипящий бульон, варить 5 мин.

**4** Добавить обжаренные овощи, фасоль вместе с отваром, лавровый лист и перец горошком, варить еще 5–6 мин.

**5** Положить промытую и разделенную на соцветия цветную капусту, варить 4–5 мин.

**6** Зелень промыть, мелко нарезать, положить в суп и прогреть, 1–2 мин. Язык нарезать ломтиками, разложить по тарелкам и залить горячим супом.



# суп-пюре из говяжьих мозгов



Время приготовления: 1 час  
Порций: 6

## ЧТО НУЖНО:

- 500 г** говяжьих мозгов
- 1** луковица
- 1** морковь
- 2** зубчика чеснока
- 50 г** корня сельдерея
- 2 ст. л.** сливочного масла
- 500 мл** сливок жирностью 15%
  - сок 1 лимона
  - соль

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Овощи очистить, мелко нарезать и обжарить в разогретом масле, 6 мин.
- 2** Из мозгов удалить мембраны и перегородки, положить в кипящую подсоленную воду. Добавить сок лимона, довести до кипения. Слить воду, влить 1 л новой горячей воды и варить 30 мин.
- 3** Бульон процедить, посолить и поперчить по вкусу. Мозги нарезать кусками и вернуть в бульон. Добавить обжаренные овощи и варить 10 мин. Затем блендером измельчить суп в пюре. Влить горячие сливки, прогреть, 1 мин.





# легкое по-арабски 🐻 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 600 г** говяжьего легкого  
**1** луковица  
**6** зубчиков чеснока  
**1** сладкий красный перец  
**1** острый красный перчик  
**4 ст. л.** растительного масла  
• соль, молотый черный перец

Время подготовки: 3 часа  
Время приготовления: 2 часа  
Порций: 8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Легкое положить в миску, залить холодной водой и оставить на 5 ч, 3–4 раза сменяв воду. Затем промыть, положить в кастрюлю, залить горячей водой, довести до кипения и снять пену. Варить 1,5–2 ч до готовности. Лук нарезать полукольцами, сладкий перец – тонкой соломкой, острый перчик – колечками, чеснок – ломтиками.

**2** Легкое нарезать на средние куски и обжарить в половине разогретого масла, 6–8 мин.

**3** В другой сковороде на оставшемся масле обжарить лук, 4 мин. Добавить остальные овощи и готовить еще 5 мин. Переложить в сковороду к легкому, посолить и поперчить по вкусу и готовить, помешивая, 4–5 мин. При подаче к столу можно посыпать зеленью кинзы.









# жареная печенка по-берлински 🍅 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 600 г говяжьей печенки
- 2 кисло-сладких яблока
- 2 луковицы
- 100 мл мясного бульона
- 4 ст. л. сливочного масла
- 2 ст. л. сливок жирностью 20%
- 1 ст. л. коньяка
- 1 ст. л. лимонного сока
- 2 ст. л. муки
  - соль, молотый черный перец

Время приготовления: 50 мин.

Порций: 4



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Печенку вымыть, обсушить, удалить жир и прожилки, снять пленку. Нарезать печенку ломтиками. Яблоки вымыть, вырезать сердцевину, мякоть нарезать кольцами толщиной 1 см. Сбрызнуть лимонным соком. Лук очистить и нарезать полукольцами.

**2** Ломтики печенки обвалить со всех сторон в муке.

**3** Разогреть в сковороде половину сливочного масла и обжарить печенку, по 3–4 мин. с каждой стороны. Переложить на тарелку.

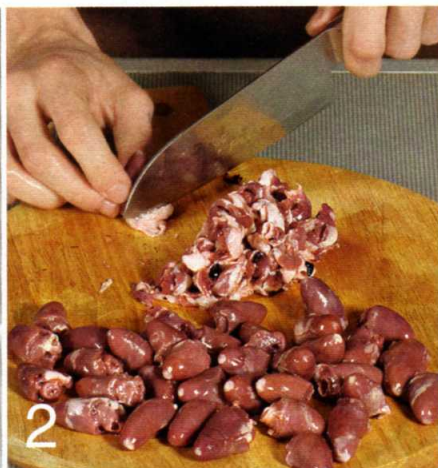
**4** В другой сковороде растопить 1 ст. л. масла и обжарить лук, 5–6 мин.

**5** В сковороде, где жарилась печенка, растопить оставшееся масло и готовить яблоки, по 4 мин. с двух сторон, до золотистого цвета. Переложить яблоки на печенку. Половину лука добавить к печенке с яблоками. Другую половину готовить, помешивая, еще 3–4 мин., до получения коричневого оттенка. Влить коньяк и бульон, тушить 10 мин.

**6** Тушеный лук с бульоном переложить в миску и с помощью блендера измельчить в пюре. Приправить солью, черным перцем, смешать со сливками. Ломтики печенки с кольцами яблок и полукольцами лука выложить на тарелки и полить получившимся соусом. Можно украсить зеленью.







## куриные сердечки с грецкими орехами 🐻 🍅

### ЧТО НУЖНО:

- 500 г** куриных сердечек
- 2** луковицы
- 1** зубчик чеснока
- 0,5** острого красного перчика
- 0,5** стакана очищенных грецких орехов
- 1 ст. л.** сливочного масла
- 1 ст. л.** растительного масла
  - соль, черный молотый перец

Время приготовления: 30 мин.  
Порций: 4

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Лук очистить, нарезать полукольцами. Перчик измельчить, удалив семена. Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить лук, 6 мин. Добавить перчик и крупно нарезанные грецкие орехи, готовить еще 2–3 мин.

**2** С сердечек срезать жир. Разогреть в другой сковороде растительное масло и обжарить сердечки на среднем огне, 10 мин.

**3** Смешать луково-ореховую смесь с сердечками, посолить, поперчить и прогреть, 1–2 мин. При подаче на стол можно посыпать зеленью петрушки.



# ГОВЯЖЬИ ХВОСТЫ по-французски



## ЧТО НУЖНО:

- 700 г говяжьих хвостов
- 400 г говядины
- 1 репчатая луковица
- 1 стебель лука-порей
- 4 дольки чеснока
- 2 черешка сельдерея
- 350 г помидоров
- 500 г мелкого картофеля
- 500 мл белого сухого вина
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 лавровых листа
- горсть листиков тимьяна
- соль, перец

Время приготовления: 2 часа 30 мин.

Порций: 8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Лук и чеснок очистить и измельчить. Порей нарезать полукольцами, сельдерей – ломтиками, помидоры – дольками.

**2** Хвосты и говядину нарезать небольшими кусочками и обжарить в кастрюле с разогретым маслом, 15 мин. Переложить.

**3** Обжарить в той же кастрюле лук и чеснок, 5 мин. Добавить подготовленные овощи, хвосты и мясо. Влить вино и тушить на маленьком огне 2 ч. За 25 мин. до готовности положить нарезанный на дольки картофель, лавровый лист, тимьян, соль и перец.









# говяжье сердце в сливочном соусе 🧸 🍅 🍅

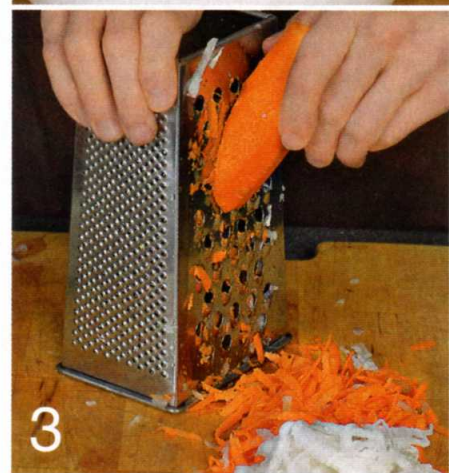
## ЧТО НУЖНО:

- 600 г** говяжьего сердца
- 100 г** копченой грудинки
- 2** морковки
- 50 г** корня сельдерея
- 500 мл** мясного бульона
- 2 ст. л.** растительного масла
  - соль, черный молотый перец

## Для соуса:

- 1 ст. л.** муки
- 1 ст. л.** томатной пасты
- 1 ст. л.** растительного масла
- 150 мл** сливок жирностью 22%
- 0,5 ч. л.** сушеного тимьяна

Время подготовки: 1 час  
Время приготовления: 1 час 40 мин.  
Порций: 8



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Сердце вымыть, срезать жир и кровеносные сосуды, залить холодной водой и оставить на 1 ч.

**2** Грудинку нарезать брусочками. Сердце обсушить и разрезать вдоль на 2 части. С помощью острого ножа сделать в каждом куске частые проколы и нашпиговать их грудинкой.

**3** Морковь и корень сельдерея очистить, натереть на крупной терке.

**4** В сотейнике разогреть масло и обжарить сердце со всех сторон до румяной корочки, примерно 15 мин. Посолить и поперчить по вкусу. Добавить овощи и горячий бульон, накрыть крышкой и тушить на маленьком огне 1 ч, до мягкости.



**5** Приготовить соус. Обжарить, помешивая, муку на сухой сковороде до светло-желтого цвета. В другой сковороде обжарить в разогретом масле томатную пасту, соединить ее с мукой. Влить сливки, всыпать тимьян и, размешивая, чтобы не было комков, нагревать 2–3 мин. Посолить и поперчить.



**6** Добавить соус к сердцу и готовить еще 10 мин. При подаче нарезать сердце ломтиками и полить соусом.







# ПОЧКИ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ 🐻 🍅



## ЧТО НУЖНО:

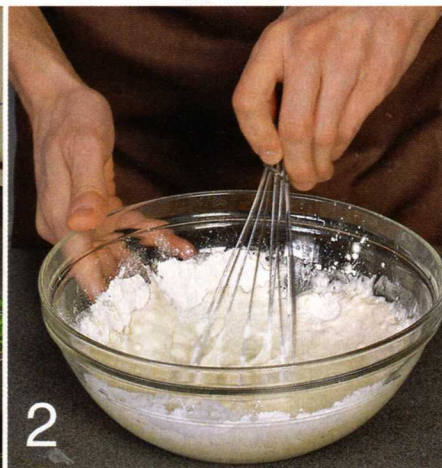
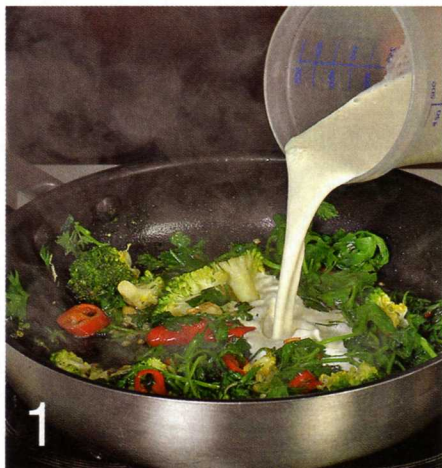
- 400 г** говяжьих почек
- 1** большая морковь
- 1** зеленый сладкий перец
- 50 г** корня сельдерея
- 6** грибов шиитаке
- 2** зубчика чеснока
- 4 ст. л.** растительного масла
- 1 ст. л.** кунжутных семян
- 3 ст. л.** куриного бульона
- 1 ст. л.** соевого соуса
- 1 ч. л.** сахара
- соль

Время подготовки: 3 часа  
Время приготовления: 40 мин.  
Порций: 6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Почки разрезать на 4 части, залить холодной водой и вымачивать 3 ч, меняя воду.
- 2** Грибы вымыть, ножки удалить, шляпки нарезать тонкими ломтиками. Морковь, чеснок и корень сельдерея очистить. Из сладкого перца удалить сердцевину. Нашинковать морковь и корень сельдерея тонкой соломкой, перец нарезать небольшими кусочками, чеснок измельчить.
- 3** Разогреть в воке половину растительного масла и обжарить овощи, 5 мин. Добавить грибы и готовить, помешивая, еще 4 мин. Влить в сотейник бульон и соевый соус, всыпать сахар, посолить по вкусу и тушить 4 мин. Переложить в миску и держать в тепле.
- 4** Кунжутные семена обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета, 2–3 мин.
- 5** Нарезать почки тонкими ломтиками, удалив жировые прослойки.
- 6** Разогреть в воке оставшееся масло и обжарить почки, 5 мин. Выложить их на теплые овощи. Готовое блюдо переложить на сервировочную тарелку и посыпать кунжутными семенами.





## язык в кляре с соусом



### ЧТО НУЖНО:

- 300 г** вареного говяжьего языка
- 100 г** муки
- 2 ст. л.** сливочного масла
- 150 г** брокколи
- 4** зубчика чеснока
- 1** яйцо
- 100 мл** сливок жирностью 22%
- 2 ст. л.** горчицы
- по 1** пучку петрушки и кинзы
  - соль
  - растительное масло для фритюра

Время приготовления: 35 мин.  
Порций: 4

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Приготовить соус. Перчик, чеснок и зелень мелко нарезать. Брокколи разделить на соцветия. Обжарить овощи и зелень в сливочном масле, 3 мин. Добавить сливки, горчицу и варить 4 мин. Измельчить соус в блендере.

**2** Взбить в миске яйцо, соль и 50 мл воды. Постепенно всыпать муку и тщательно перемешать. Язык нарезать ломтиками и обваливать в мучной смеси.

**3** Обжарить язык во фритюре, 3–4 мин., и подать с соусом.



# кучмачи 🍅 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- по 300 г** куриных сердечек, печенки и желудков
- 4** средние луковицы
- 0,5** стакана красного сухого вина
- 4** зубчика чеснока
- 1** свежий острый перец
- по 1 ч. л.** толченых семян кориандра, сушеного базилика, барбариса и смеси пряностей «сунели»
  - горсть зелени кинзы
  - зерна 1 граната
- 4 ст. л.** растительного масла
  - соль, черный перец

Время приготовления: 50 мин.  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Потрошки вымыть и нарезать небольшими кусочками. Лук измельчить и обжарить в 2 ст. л. масла, 4 мин. На другой сковороде обжарить в оставшемся масле потрошки, 6 мин. Приправить солью и перцем. Добавить 3 ст. л. вина и полстакана воды. Тушить на медленном огне 30 мин., пока жидкость не выпарится.

**2** Чеснок и острый перчик измельчить. Сложить их в миску и растереть пестиком вместе с остальными пряностями. Добавить оставшееся вино, перемешать.

**3** В сковороду с потрошками выложить обжаренный лук и растертые с вином пряности. Готовить на сильном огне 5–7 мин. Готовое блюдо посыпать зернами граната и зеленью кинзы.









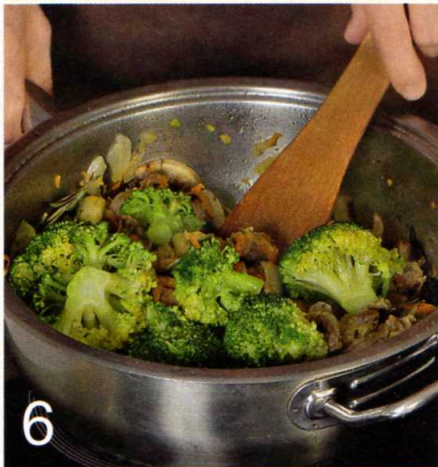
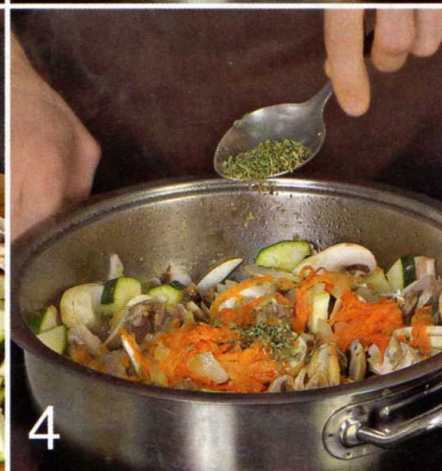
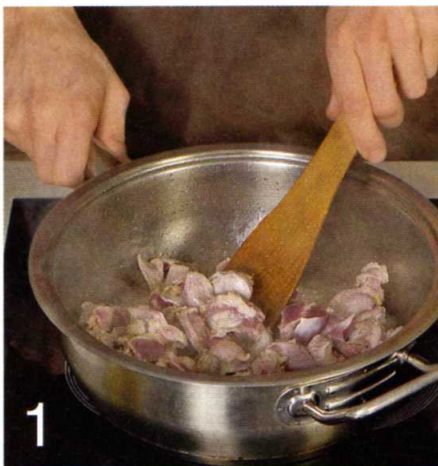
# куриные желудки с овощами и шампиньонами



## ЧТО НУЖНО:

- 700 г** куриных желудков
- 150 г** шампиньонов
- 1** морковь
- 1** луковица
- 2** зубчика чеснока
- 1** маленький цукини
- 200 г** брокколи
- 2 ст. л.** растительного масла
- 2–3** веточки розмарина
  - щепотка майорана
  - соль, черный молотый перец

Время приготовления: 1 час  
Порций: 6



**3** Шампиньоны промыть, нарезать тонкими ломтиками, цукини – небольшими кусочками.

**4** Цукини и грибы добавить в сотейник, влить 0,3 стакана воды, посыпать майораном и довести до кипения. Тушить 5–6 мин.

**5** Чеснок очистить и измельчить. Розмарин промыть, разобрать на листики, положить в сотейник вместе с чесноком, приправить солью и перцем по вкусу, готовить 2–3 мин.

**6** В кастрюлю с кипящей подсоленной водой выложить разделенную на соцветия брокколи и варить 5 мин. Перед подачей на стол смешать брокколи с желудками и овощами.

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Желудки тщательно очистить, промыть под проточной водой, обсушить на бумажном полотенце. Разогреть в сотейнике масло и обжарить желудки на сильном огне, 3–4 мин. Посолить и поперчить по вкусу. Влить 100 мл воды, накрыть крышкой и тушить на маленьком огне 25 мин.

**2** Морковь и лук очистить, морковь натереть на крупной терке, лук мелко нарезать. Выложить овощи в сотейник к желудкам. Готовить, помешивая, 5 мин.









## французская запеканка из говяжьего рубца 🍅🍅

### ЧТО НУЖНО:

- 1 кг** говяжьего рубца
- 3** морковки
- 3** черешка сельдерея
- 2** луковицы
- 2** зубчика чеснока
- 500 г** томатов в собственном соку
- 250 мл** белого сухого вина
- 2 л** мясного бульона
- 100 г** швейцарского сыра
- 2 ст. л.** горчицы
- 50 г** сливочного масла
- 50 мл** растительного масла
- 2** гвоздики
- 5** горошин черного перца
- 1** лавровый лист
- соль

Время приготовления: 7 часов  
Порций: 6

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Рубец тщательно очистить жесткой щеткой, промыть и нарезать кусками длиной 5 см и шириной 1 см.
- 2** Поместить рубец в кастрюлю с 2 л воды, довести до кипения, снять пену и варить 1 ч. Отбросить на дуршлаг.
- 3** Морковь, лук и чеснок очистить. Черешки сельдерея вымыть. Нарезать овощи небольшими кусочками.
- 4** Разогреть в сотейнике сливочное и растительное масло, обжарить лук и морковь, 6 мин. Добавить сельдерей и чеснок, готовить еще 1 мин.
- 5** Положить к овощам кусочки рубца и горчицу. Перемешать. Влить вино и готовить, пока оно полностью не выпарится. Влить бульон, довести до кипения. Добавить размятые томаты вместе с соком. Уменьшить огонь и готовить под неплотно закрытой крышкой 5 ч. За 20 мин. до готовности добавить лавровый лист, горошины перца и гвоздику. Приправить солью.
- 6** Аккуратно выложить содержимое сотейника в форму для запекания. Сыр натереть на терке, посыпать сверху. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 мин.







# айсбан, 🐻 🍅 🍅 СВИНЫЕ НОЖКИ ПО-НЕМЕЦКИ

## ЧТО НУЖНО:

- 2 свиные ножки
- 5–6 охотничьих колбасок
- 600 г квашеной капусты
- 0,5 кочана свежей капусты
- 0,5 головки чеснока
- 1 луковица
- 400 г консервированных помидоров
- 0,5 ст. л. сахара
- 1 ст. л. растительного масла
- 4–5 лавровых листиков
- по 1 ч. л. сушеного тимьяна и майорана
- 0,5 ч. л. сушеных семян укропа
- 7–10 горошин черного перца
  - соль, черный молотый перец

Время подготовки: 10 часов  
Время приготовления: 2 часа  
Порций: 6

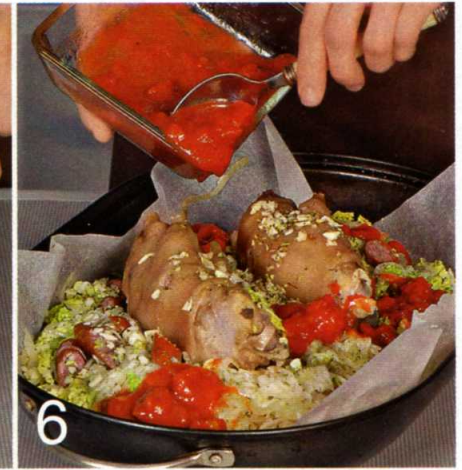
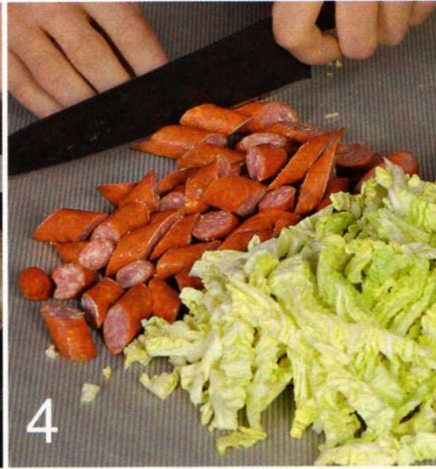
## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Свиные ножки тщательно вымыть и очистить от щетины. Отваривать в кипящей подсоленной воде в течение 2 ч.

**2** Чеснок очистить, мелко нарезать. Ножки вынуть из кастрюли, обсушить, положить в миску, посыпать чесноком, солью и перцем. Накрыть и поставить в холодильник на ночь.

**3** На следующий день лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. В сковороде разогреть масло и обжарить лук, 7–8 мин.

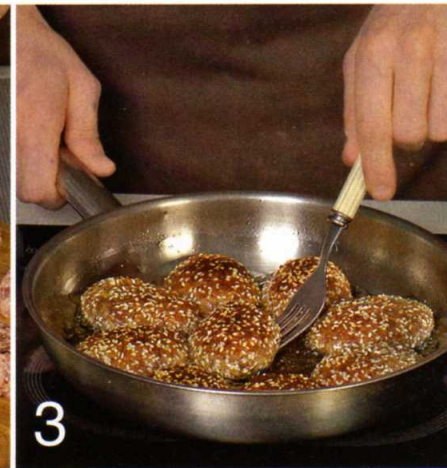
**4** Нарезать колбаски наискосок на ломтики. Свежую капусту тонко нашинковать.



**5** Смешать кислую и свежую капусту с сахаром, луком, колбасками и семенами укропа. Консервированные томаты нарезать кусочками.

**6** Разогреть духовку до 190 °С. Застелить глубокий противень большим куском пергамента, сделав высокие борта. Выложить на бумагу подготовленную капусту с колбасками, свиные ножки и томаты вместе с соком. Посыпать майораном, тимьяном, положить лавровые листья и перец горошком. Плотнo накрыть ножки куском фольги и поставить томиться в духовке на 1,5 ч. За 15 мин. до готовности фольгу снять.





## КОТЛЕТЫ из ливера



### ЧТО НУЖНО:

- 500 г** сердечек индейки
- 500 г** говяжьей печени
- 1** луковица
- 2** небольшие картофелины
- 2** кусочка черствого белого хлеба
- 50 мл** молока
- 1** яйцо
- 3 ст. л.** растительного масла
- 2 ст. л.** крошек белого хлеба
- 1 ст. л.** кунжутных семечек
  - соль, черный молотый перец

Время приготовления: 30 мин.  
Порций: 10

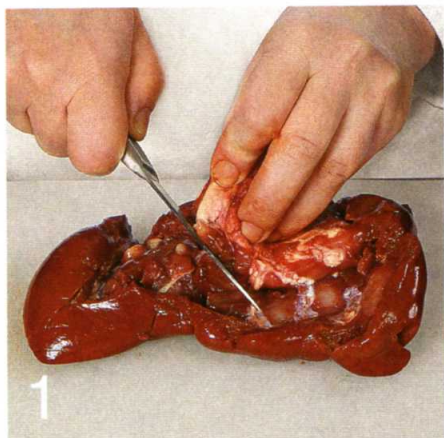
### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Хлеб замочить в молоке. Субпродукты вымыть, удалить пленки и протоки. Овощи очистить. Все нарезать произвольными кусками и пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец. Перемешать.

**2** Сформовать из фарша котлеты, обмакнуть во взбитое яйцо и обвалять в смеси крошек белого хлеба и семечек.

**3** Разогреть в сковороде масло и обжарить котлеты с двух сторон, по 5–6 мин., до золотистого цвета.





## ПОЧКИ ГОВЯЖЬИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ



Время подготовки: 50 мин.  
Время приготовления: 35 мин.  
Порций: 4

### ЧТО НУЖНО:

- 500 г** говяжьих почек
- 2 ст. л.** соды
- 150 мл** уксуса
- 1** луковица
- 4** соленых огурца
- 2 ст. л.** белого сухого вина
- 1** желток
- 100 г** жирной сметаны
  - растительное масло
  - соль, молотый черный перец

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Почки разрезать на 4 части, удалить протоки и жир. Положить в миску, засыпать содой и оставить на 20 мин. Затем промыть, нарезать кусочками, засыпать 2 ст. л. соли и залить уксусом еще на 20 мин.
- 2** Почки промыть и нарезать кусочками. Лук нашинковать полукольцами. В разогретом масле обжарить почки порциями, по 3–5 мин. каждую. Отдельно обжарить в сковороде лук в 2 ст. л. разогретого масла, 7 мин. Добавить к луку почки, влить вино и 0,3 стакана воды, тушить без крышки 5 мин.
- 3** Соленые огурцы нашинковать соломкой и добавить к почкам вместе со сметаной и желтком. Посолить, поперчить и готовить 5 мин.







# шарлотка с куриной печенкой



## ЧТО НУЖНО:

- 500 г** куриной печенки
- 2** большие груши
- 2** луковицы
- 2** морковки
- 6** черносливин без косточек
- 12** кусков хлеба для тостов
- 1** пучок петрушки
- 160 г** сливочного масла
- 2 ст. л.** сахара
  - соль, перец

Время приготовления: 1 час 20 мин.  
Порций: 6

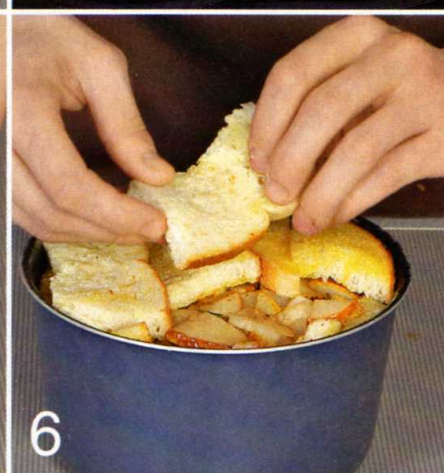
## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Куриную печенку вымыть, обсушить и разрезать каждую пополам. Груши, лук и морковь очистить. Груши нарезать кружками, затем каждый кружок разрезать на 4 части. Лук и морковь измельчить. Чернослив промыть горячей водой и разрезать пополам. Петрушку вымыть, обсушить и измельчить.

**2** Разогреть в сотейнике 40 г сливочного масла. Помешивая, обжарить печенку, 6 мин. Переложить в миску. Добавить в сотейник лук и морковь, готовить 5 мин.

**3** Выложить в миску с печенкой, добавить петрушку и чернослив, приправить солью и перцем, перемешать и отставить.

**4** В отдельном сотейнике разогреть еще 40 г масла с сахаром. Положить груши, перемешать и готовить, время от времени помешивая, 6 мин. Снять с огня.



**5** Оставшееся масло растопить и хорошо смазать им куски хлеба. Разрезать 4 или 5 кусков на 4 треугольника, выложить их на дно кастрюли диаметром примерно 18 см, стараясь закрыть всю поверхность. Оставшиеся куски хлеба разрезать пополам и вертикально поставить по стенкам кастрюли так, чтобы они слегка находили друг на друга.

**6** Положить на дно половину подготовленных груш, затем половину печеночной начинки. Повторить слои. Сверху положить оставшийся хлеб, заполняя пустые пространства небольшими кусочками. Плотнo накрыть фольгой и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 40 мин. Перед подачей снять фольгу и перевернуть шарлотку на блюдо.







# пирог с легким, сыром и баклажанами 🧸 🍅 🍅 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 500 г говяжьего легкого
- 1 баклажан
- 1 луковица
- 3 зубчика чеснока
- 100 г голландского сыра
- 1 ст. л. нарезанной петрушки и укропа
- 4 ст. л. растительного масла
- 1 желток
- соль, перец

## Для теста:

- 300 г просеянной муки
- 125 мл молока
- 1 яйцо
- 2 ст. л. сливочного масла
- 7 г сухих дрожжей

Время подготовки: 1 час  
Время приготовления: 1 час 40 мин.  
Порций: 10

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Развести дрожжи в теплом молоке. Добавить яйцо и растопленное сливочное масло, посолить по вкусу. Постепенно всыпать муку. Тщательно вымесить тесто. Сформовать из него шар, положить в глубокую миску, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 ч.

**2** Легкое вымыть, положить в кипящую подсоленную воду и варить около 1 ч. Баклажан нарезать кружками и обжарить в половине разогретого растительного масла с двух сторон до золотистого цвета.

**3** Легкое немного остудить, нарезать кусками и пропустить через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в оставшемся масле, 5 мин. Добавить фарш из легкого и готовить все вместе еще 6 мин. Посолить и поперчить по вкусу.

**4** Чеснок очистить, измельчить. Сыр натереть на крупной терке и смешать с чесноком и зеленью.

**5** Отщипнуть от теста небольшой кусок и отложить. Остальное тесто раскатать в тонкий пласт, положить на смазанный маслом и застеленный пергаментом противень. Разложить в центре ломтики баклажанов, слегка посолить. Посыпать



половиной смеси из сыра, чеснока и зелени. Сверху уложить начинку из легкого и посыпать оставшейся сырной смесью.

**6** Края теста загнуть. Из отложенного куса вылепить полоски, положить на пирог, скрепить края и смазать по-

верхность желтком. Оставить в теплом месте на 15–20 мин. Затем поставить в разогретую до 190 °С духовку и выпекать 35–40 мин.





следующий  
выпуск:  
легкие  
десерты

новый номер выйдет 7 марта

в следующих номерах журнала

«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 21 февраля

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

# КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№04 (108), февраль 2011

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Паббликешнз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,  
тел./факс: (495) 725-1070,  
e-mail: mail@phbp.ru  
www.gastronom.ru  
www.gastromag.ru

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

РЕДАКЦИЯ:  
координатор проекта Ирина Мосолова  
главный художник Ирина Лещенко  
отв. секретарь Алексей Клак  
фотограф Вадим Жадько  
бильд-редактор Динара Нурева  
дизайнеры-верстальщики Алексей Клак,  
Максим Новрузов

редакторы Алла Сергеева,  
Анна Туревская

веб-редакторы Екатерина Гурова,  
Юлия Товбина

корректоры Любовь Никифорова,  
Татьяна Певнева

повара-консультанты Константин Жук,  
Олег Туркин

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:  
директор по рекламе Марина Мамина  
заместитель директора Жанна Русякова,  
Анастасия Епишкина,  
Елена Матвеева,  
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:  
директор Эля Нагаева,  
Зоя Галищникова,  
Надежда Лыжникова,  
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:  
директор Сергей Татаркин  
менеджеры: Андрей Телингатер,  
Наталья Писклина,  
Татьяна Катрач,  
Елена Куликова,  
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.: (495) 795-0295

Предпочтительная подготовка:  
руководитель отдела Екатерина Панюшкина,  
Светлана Кузина,  
Виктор Фролкин,  
Леонид Молчанов,  
Георгий Савастьянов

Отдел спецпроектов:  
руководитель отдела Лариса Машталер,  
Ольга Гриценко

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)  
Тираж: 200 600 экз.  
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко  
Фото на обложке: 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 г.

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 Паббликешнз», дизайн, фото, текст, 2011 г.