

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

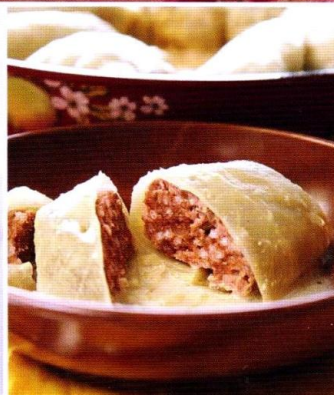
№02 (130) ЯНВАРЬ 2012

# КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

блюда  
венгерской  
кухни



ISSN 1819-9488  
12002  
9 771819 948005





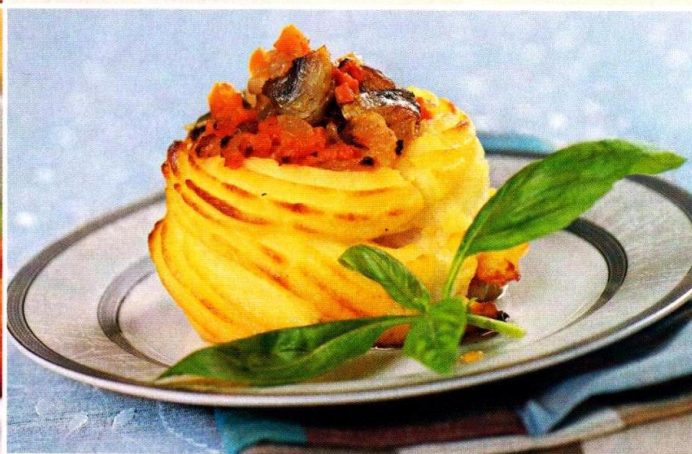
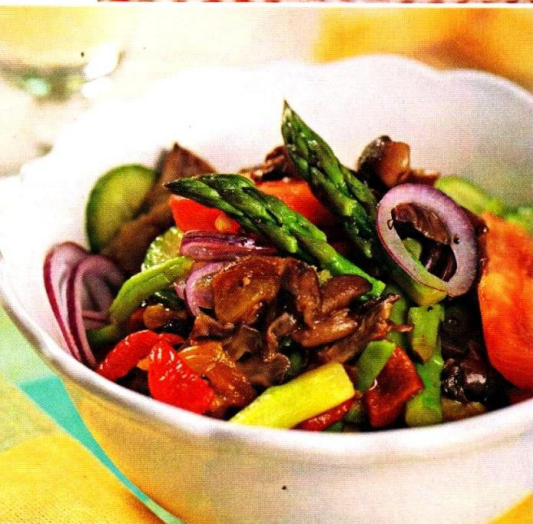


Дорогие друзья!

Нет такого положительного кулинарного эпитета, который бы не подходил к венгерской кухне — вкусная, обильная, разнообразная. А то, что несколько жирная, так венгры это недостатком не считают, зато сытная и согревающая. Многие венгерские блюда можно есть как первое и как второе. Например, знаменитый на весь мир гуляш, или венгерское лечо, которое в нашем понимании и не лечо вовсе, а особенное, очень необычное и вкусное блюдо. Если венгры считают какое-нибудь кушанье недостаточно сытным, то подают его с клецками, в которые иногда добавляют разную зелень. В общем, когда на улице холодно и сыро, ничто так не согреет, как блюда венгерской кухни.

Приятного аппетита.

Ваша редакция



## содержание

### условные обозначения



вегетарианское питание



блюда, которые подходят для детей \*\*



легкие рецепты



рецепты средней сложности



рецепты для опытных кулинаров

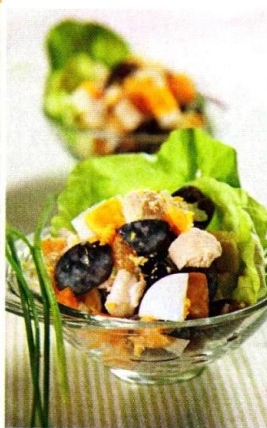


блюда, которые можно готовить в микроволновой печи



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.



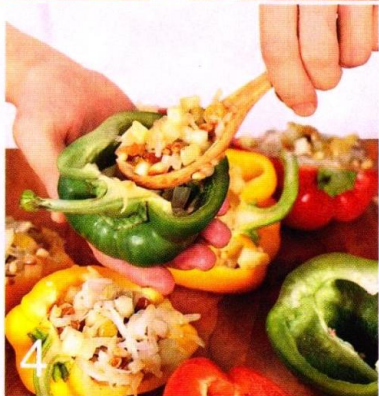
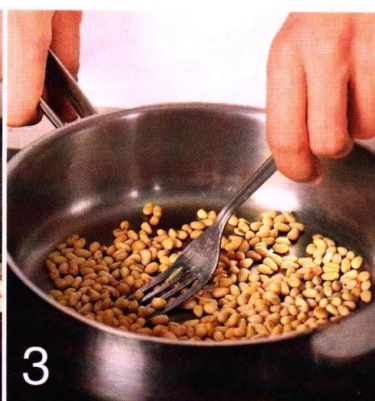
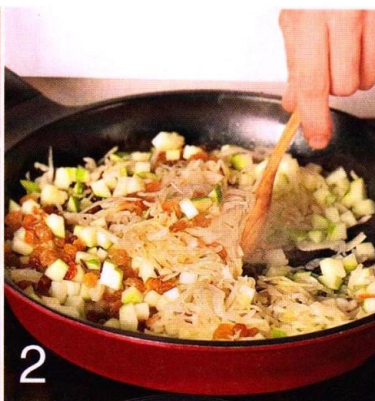
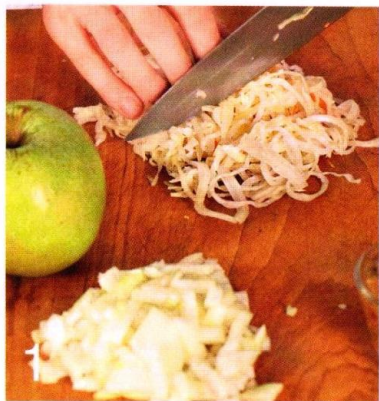
- 2 фаршированные перцы из долины тисы
- 4 задунайский салат
- 6 коктейль из курицы по-шашадски
- 7 венгерский гуляш
- 8 алфельдский суп
- 10 говяжья вырезка по-будапештски
- 12 фехерварский цыпленок в вине
- 13 токань из баранины
- 14 орманшагские голубцы
- 16 жаркое из индейки по-рабакезски
- 18 лечо с копченой колбасой
- 19 картофельные галушки из эршега
- 20 паприкаш из рыбы
- 22 венгерская ватрушка
- 24 блинчики по-будапештски
- 26 тисайский пирог с вишней
- 28 торт добош
- 30 рулет с тыквой
- 31 пончики с абрикосами







# фаршированные перцы из долины тисы 🐻 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

**8** разноцветных сладких перцев  
**4** луковицы  
**2** яблока  
**500 г** квашеной капусты  
**100 г** изюма  
**100 г** кедровых орешков  
**150 мл** мясного бульона  
**1 ст. л.** сливочного масла

**1 ст. л.** кунжутных семечек  
**200 г** сметаны  
**0,5** пучка петрушки  
**0,5** пучка зеленого лука  
 • черный молотый перец

Время приготовления: 1 час  
 Порций: 16

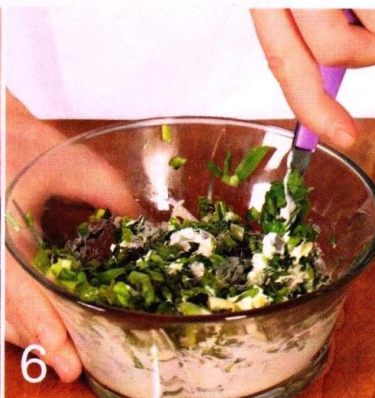
## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Изюм залить кипятком и оставить на 15 мин. Из яблок вырезать сердцевину, одну луковицу очистить. Яблоки и лук мелко нарезать. Квашеную капусту отжать и измельчить.

**2** Изюм слить и обсушить. В сковороде разогреть сливочное масло и обжарить лук, 7 мин. Добавить яблоки, изюм и капусту, перемешать и готовить на маленьком огне 15 мин.

**3** Кедровые орешки обжарить отдельно на сухой сковороде до золотистого цвета. Соединить их с капустной массой и кунжутными семечками. Приправить по вкусу молотым перцем.

**4** Сладкие перцы разрезать вдоль пополам, удалить сердцевину. Аккуратно заполнить половинки подготовленной смесью.



**5** Разогреть духовку до 200 °С. Оставшиеся луковицы очистить и нарезать тонкими кольцами. Противень смазать маслом, положить кольца лука. Сверху поместить нафаршированные половинки перцев, влить бульон. Поставить в духовку и запекать 30 мин.

**6** Зелень промыть, обсушить, мелко нарезать и смешать со сметаной. Подать к столу вместе с запеченными перцами.







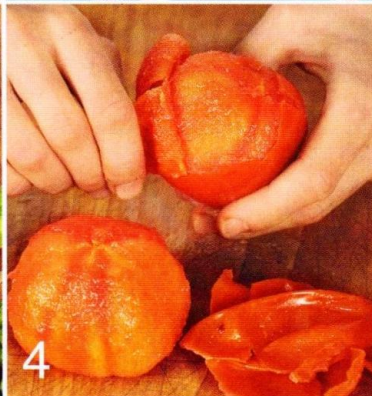
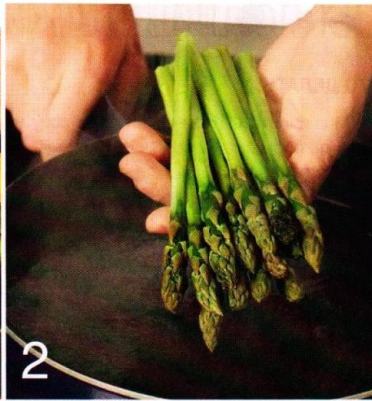
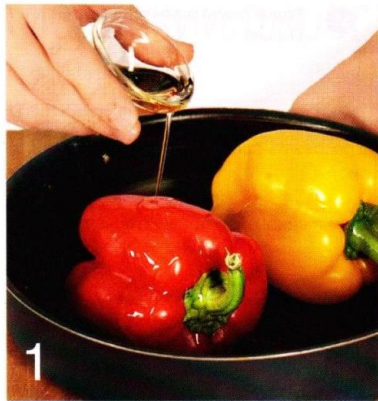
# задунайский салат



## ЧТО НУЖНО:

- 1 красная луковича
- 1 сладкий красный перец
- 1 сладкий желтый перец
- 150 г замороженной зеленой фасоли
- 200 г зеленой спаржи
- 150 г смеси из маринованных грибов
- 2 помидора
- 1 огурец
- 6 ст. л. растительного масла
  - сок половины лимона
- 0,5 ч. л. меда
  - соль, свежемолотый черный перец

Время приготовления: 30 мин.  
Порций: 8



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

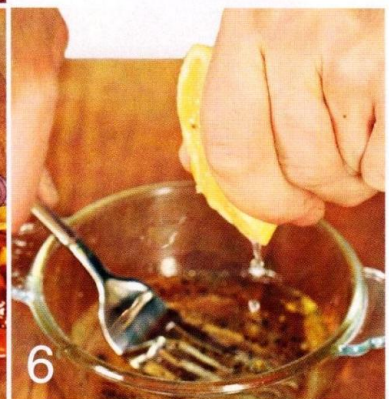
**1** Разогреть духовку до 200 °С. Перцы положить в огнеупорную форму, сбрызнуть 1 ст. л. растительного масла и запекать 15 мин.

**2** Зеленую фасоль опустить в кипящую подсоленную воду и варить 5–7 мин. Кончики стеблей спаржи очистить, твердую часть отрезать. Положить спаржу в кипящую подсоленную воду и варить 2–3 мин.

**3** Фасоль и спаржу слить, остудить и нарезать кусочками.

**4** На помидорах сделать крестообразные надрезы, опустить на 20 сек. в кипящую воду. Затем обдать ледяной водой, снять кожицу. Мякоть нарезать дольками.

**5** Запеченные перцы переложить в пластиковый пакет, плотно закрыть и от-



ставить на 10 мин. Затем очистить от кожицы и сердцевин, мякоть нарезать кусочками. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Огурец вымыть и нарезать кружками. Грибы промыть.

**6** Оставшееся растительное масло взбить с лимонным соком, медом,

солью и перцем. В салатнике смешать перцы, спаржу, зеленую фасоль, лук, грибы, помидоры и огурцы. Полить заправкой. Можно украсить веточками свежей зелени.



# коктейль из курицы по-шашадски



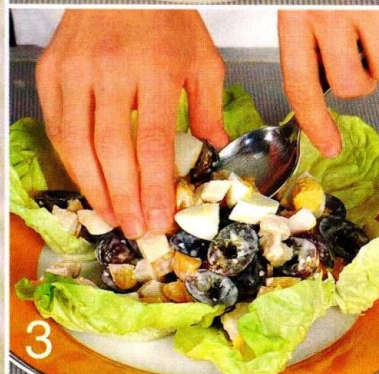
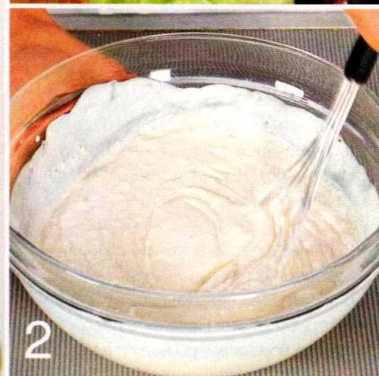
Время приготовления: 15 мин.  
Порций: 6

## ЧТО НУЖНО:

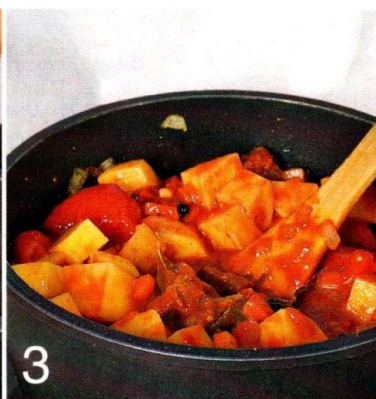
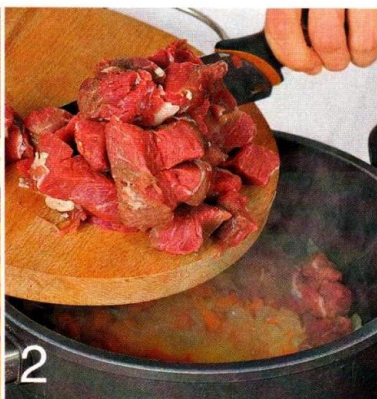
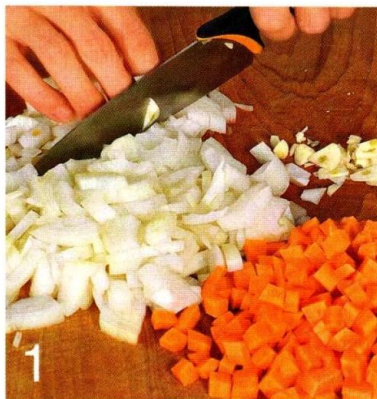
- 600 г вареного куриного филе
- 200 г красного винограда
- 300 г консервированных персиков
- 3 вареных яйца
- 1 кочан салата-латука
- 200 г майонеза
- 100 мл сливок жирностью 35%
- 100 мл белого сухого вина
- соль, перец

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Яйца очистить. Куриное филе, персики и яйца нарезать кубиками. Виноград вымыть, обсушить, отделить от веточек. Ягоды разрезать пополам, удалить косточки. Салат-латук вымыть, обсушить, разобрать на листья.
- 2 Сливки взбить в пену, соединить с майонезом и вином. Приправить солью и перцем.
- 3 Выложить салатные листья на сервировочное блюдо. Смешать в миске курицу, персики, виноград и яйца, залить сливочно-майонезной смесью и разложить на листья. Можно приготовить порционно.







## венгерский гуляш 🐻 🍅

### ЧТО НУЖНО:

- 600 г** телятины
- 2** луковицы
- 3** зубчика чеснока
- 1** морковь
- 5** картофелин
- 4** помидора
- 1 ч. л.** молотой паприки
- 2 ст. л.** свиного жира
  - щепотка тмина
  - лавровый лист
  - соль, перец

Время приготовления: 1 час 10 мин.

Порций: 4

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Телятину нарезать кубиками со стороной 2 см. Лук, чеснок и морковь очистить, измельчить и обжарить в кастрюле в растопленном жире, 6–7 мин.

**2** Добавить мясо, готовить 10 мин. Добавить паприку, тмин, 1 стакан воды и варить на слабом огне 25 мин., постепенно подливая воду до 1 л.

**3** Помидоры ошпарить кипятком, обдать ледяной водой и очистить от кожицы. Мякоть нарезать кусочками. Картофель нарезать такими же кубиками, как мясо. Гуляш посолить, поперчить, положить картофель, помидоры и лавровый лист, варить еще 20 мин. до готовности картофеля.

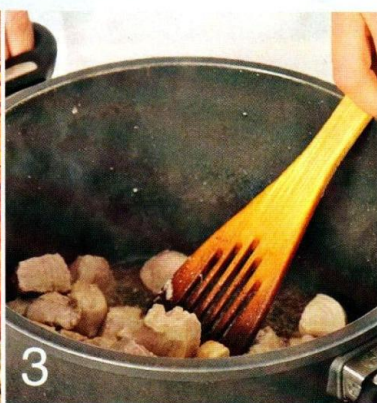
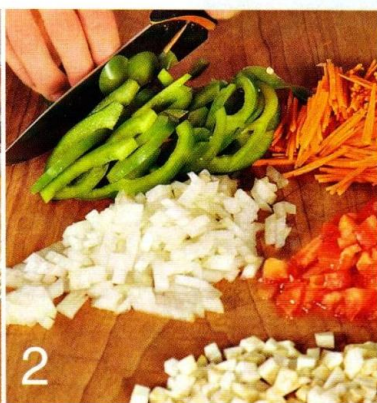
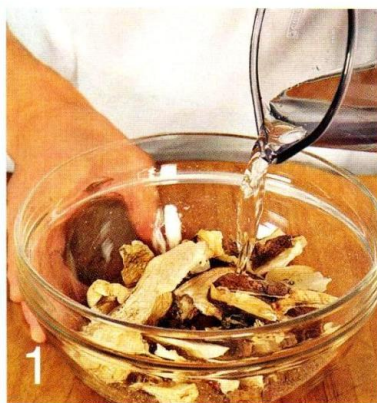








# алфельдский суп



## ЧТО НУЖНО:

- 300 г курицы
- 150 г свинины
- 1 зеленый сладкий перец
- 1 луковица
- 1 морковь
- 1 помидор
- 70 г корня сельдерея
- 50 г сухих белых грибов
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. нарезанных укропа и петрушки
- паприка, соль, перец

## Для клецек:

- 3 ст. л. муки
- 1 яйцо
- соль

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Сухие грибы залить 0,5 стакана кипятка и оставить на 30 мин.

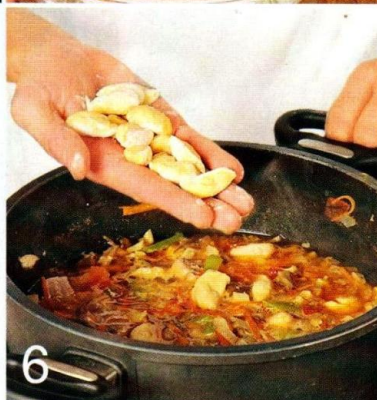
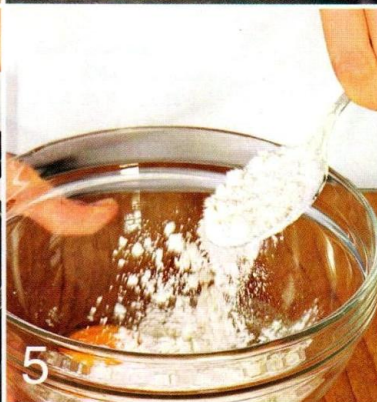
**2** Помидор вымыть. Из перца удалить сердцевину. Лук, корень сельдерея и морковь очистить и нарезать кубиками, перец – тонкими полосками, помидор – маленькими кусочками, морковь натереть на крупной терке. Грибы вынуть из настоя и мелко нарезать. Настой сохранить.

**3** В кастрюле разогреть сливочное масло, обжарить мясо и курицу, 10 мин.

**4** Добавить овощи и грибы, готовить все вместе, помешивая, еще 10 мин. Влить в кастрюлю 1,5 л воды и грибной настой и довести до кипения. Прикрыть кастрюлю крышкой и варить на маленьком огне 25–30 мин., до готовности мяса.

**5** Приготовить клецки. Соединить муку, яйцо и соль, замесить крутое тесто. С помощью двух чайных ложек вылепить из него клецки и обвалять их в муке.

**6** Приправить суп паприкой, солью и перцем. Добавить клецки и варить при слабом кипении, пока они не всплывут. Положить зелень и перемешать. Снять суп с огня, накрыть крышкой и дать настояться, 10 мин.



Время подготовки: 30 мин.  
Время приготовления: 1 час 20 мин.  
Порций: 6







# ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ПО-БУДАЙСКИ



## ЧТО НУЖНО:

- 800 г** говяжьей вырезки
- 500 г** брокколи
- 100 г** бекона
- 1** луковица
- 1** маринованный сладкий перец
- 200 г** замороженной овощной смеси
- 7** яиц
- 50 г** смальца
- 200 г** сметаны
- 1 ст. л.** муки
  - щепотка мускатного ореха
- 0,5** пучка укропа
  - соль, перец

Время приготовления: 1 час 20 мин.  
Порций: 6

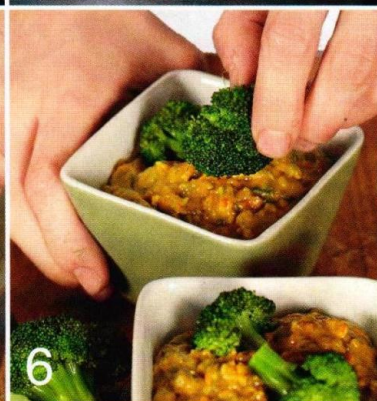
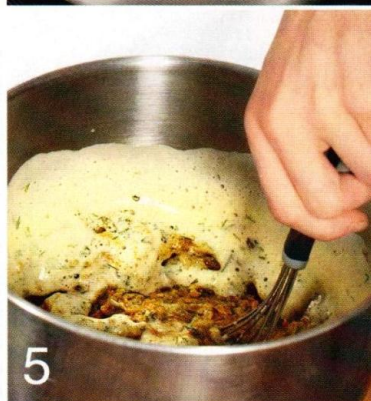
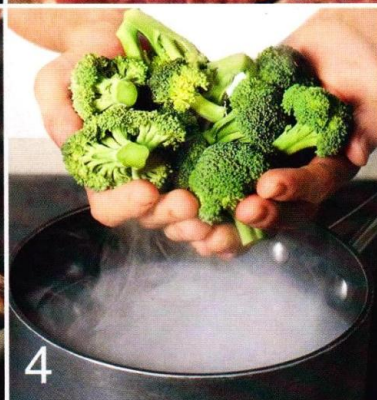
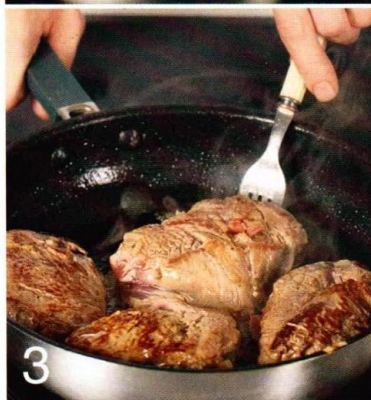
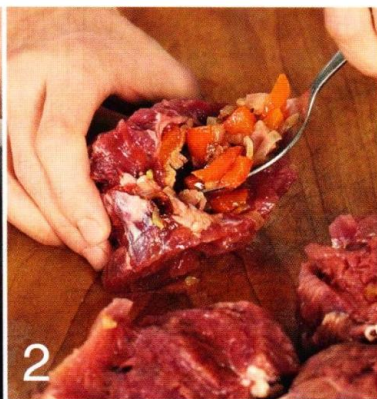
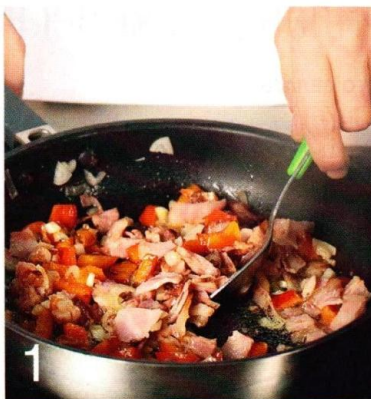
## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Лук очистить и вместе с беконом и маринованным перцем нарезать мелкими кубиками. Растопить в сковороде смалец и обжарить лук, 5 мин. Добавить бекон и маринованный перец. Посолить, поперчить и готовить еще 5 мин. Снять с огня, смешать с 1 яйцом и мускатным орехом.

**2** Мясо вымыть, обсушить, разрезать на 6 толстых ломтиков, прорезать в каждом отверстие для начинки. Нафаршировать подготовленной смесью.

**3** В сковороду с оставшимся смальцем положить мясо и обжарить с двух сторон, по 6–8 мин. Добавить замороженную овощную смесь, посолить, влить 0,5 стакана воды, накрыть крышкой и тушить до готовности мяса, 20–25 мин. Переложить вырезку на тарелку.

**4** Брокколи вымыть, разделить на соцветия, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 4 мин. 3 яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Оставшиеся яйца разделить на желтки и белки. Белки взбить в пену.



**5** Укроп вымыть и мелко нарезать. Овощную массу, оставшуюся после обжарки мяса, протереть через сито, соединить с мукой, вареными яйцами, укропом, сметаной, желтками и взбитыми белками.

**6** Разогреть духовку до 180 °С. Выложить массу в смазанные маслом порционные формы, сверху положить соцветия брокколи и запекать в духовке 20–25 мин. Мясо нарезать ломтиками и подать вместе с запеченными овощами.



# фехерварский цыпленок в вине



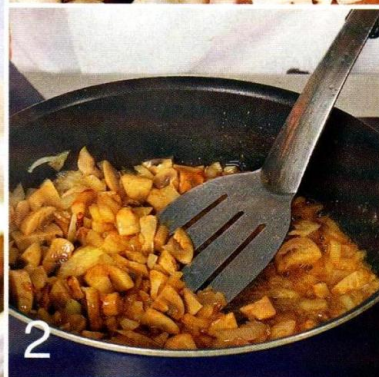
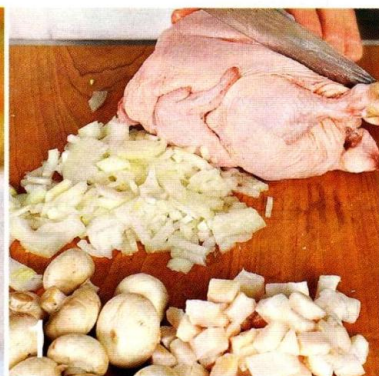
Время приготовления: 55 мин.  
Порций: 6

## ЧТО НУЖНО:

- 1 цыпленок весом около 1 кг
- 150 г шампиньонов
- 1 луковица
- 100 г копченого сала
- 50 г сливочного масла
- 200 мл белого сухого вина
- 30 мл виноградной водки
- 1 лавровый лист
- 0,5 ч. л. сухого тимьяна
- соль, перец

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Цыпленка вымыть, обсушить и нарезать порционными кусками. Лук очистить и измельчить. Грибы вымыть и вместе с салом нарезать маленькими кубиками.
- 2 Вытопить жир из сала, шкварки удалить. Положить в горячий жир грибы и лук, тушить 6–8 мин.
- 3 Разогреть в сотейнике сливочное масло. Куски цыпленка обжарить на сильном огне, 10–12 мин. Посолить, поперчить, добавить обжаренные лук и грибы, лавровый лист и тимьян. Влить вино и водку, довести до кипения и тушить на слабом огне еще 15–20 мин., до готовности мяса.





# токань из баранины



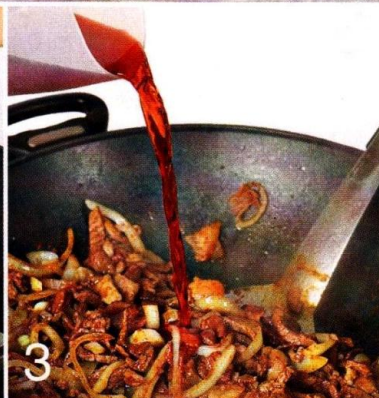
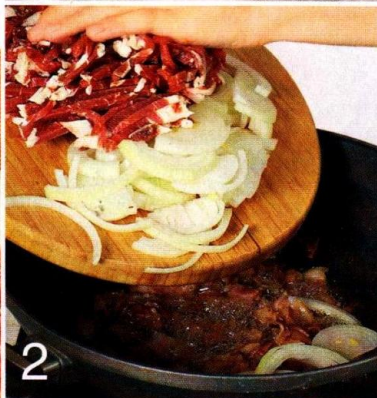
## ЧТО НУЖНО:

- 1 кг бараньей лопатки
- 50 г копченого сала
- 1 ст. л. растительного масла
- 2 луковицы
- 150 г шпината
- 200 мл красного вина
- 1 ст. л. паприки
- 1 ст. л. горчицы
- соль, черный молотый перец

Время приготовления: 40 мин.  
Порций: 6–8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Мясо вымыть и обсушить. Лук очистить. Баранину нарезать тонкими полосками, сало – кубиками, лук – полукольцами.
- 2 Разогреть в сотейнике масло и растопить в нем сало. Положить лук и мясо, готовить, помешивая, 10–12 мин.
- 3 Приправить мясо и лук паприкой, солью и перцем. Влить вино, прикрыть сотейник крышкой и тушить на маленьком огне 20–25 мин. Шпинат промыть, нарезать широкими полосками. Добавить вместе с горчицей к мясу, прогреть, 1–2 мин., и подать к столу.









# орманшагские голубцы



## ЧТО НУЖНО:

- 1 кочан капусты
- 500 г** свинины
- 100 г** копчено-вареной шейки
- 200 г** свиной печени
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 150 г** риса
- 3 ст. л.** сливочного масла
- 40 г** муки
- 500 г** кислой капусты
- 300 г** сметаны
- 1 ч. л.** паприки
- 0,5 ч. л.** сухого майорана
- 1 яйцо
  - соль, черный молотый перец

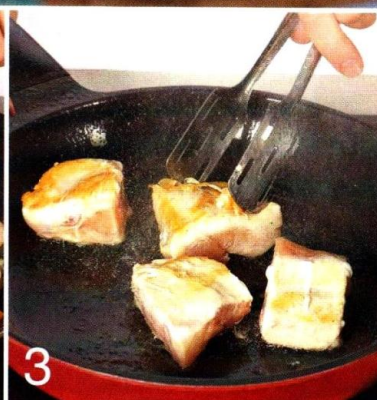
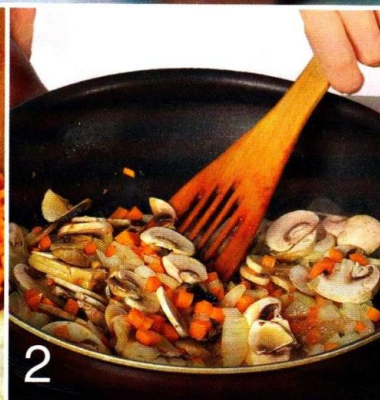
Время приготовления: 1 час 20 мин.  
Порций: 12

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. Разогреть в сотейнике 2 ст. л. сливочного масла и обжарить лук, 5 мин.
- 2** Свинину и печеньку промыть, обсушить на полотенце и вместе с шейкой нарезать произвольными кусками. Пропустить через мясорубку. Добавить в сковороду полученный фарш и готовить, разминая лопаткой, 10 мин. Посыпать чесноком, паприкой, майораном, солью и перцем и жарить еще 8 мин. Снять с огня, дать немного остыть.
- 3** Кочан капусты вымыть, очистить от верхних листьев, вырезать из него кочерыжку. Поместить капусту в кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Варить 5–6 мин. Снять с огня, немного остудить и разобрать на листья.
- 4** Мясную начинку переложить в миску, смешать с яйцом и промытым рисом.
- 5** Срезать с капустных листьев жесткие прожилки, утолщенную часть слегка отбить. На основание каждого листа выложить по 1–2 ст. л. начинки и завернуть в виде конверта. На дно широкой низкой кастрюли положить 2/3 кислой капусты, выложить на нее голубцы и накрыть оставшейся капустой.
- 6** В сковороде разогреть 1 ст. л. сливочного масла и обжарить муку, 1 мин. Влить 200 мл горячей воды и сметану, довести до кипения и залить голубцы. Тушить на маленьком огне 25–30 мин.









# жаркое из индейки по-рабакезски



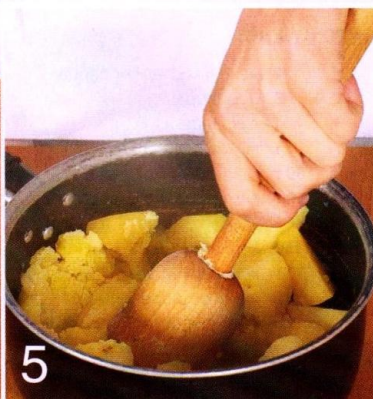
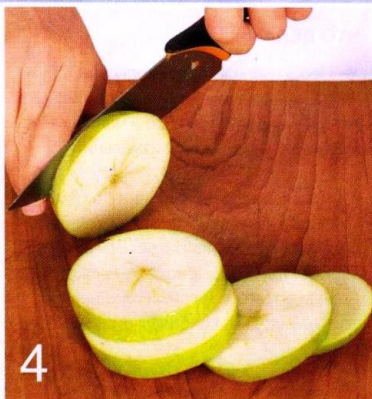
## ЧТО НУЖНО:

600 г	грудки индейки	4 ст. л.	растительного масла
50 г	сала	2,5 ст. л.	сливочного масла
2	морковки	500 г	картофеля
1	луковица	1	яйцо
100 г	шампиньонов		• соль, черный молотый перец
1	зеленое яблоко		
1 ст. л.	муки		
5 ст. л.	белого сухого вина		

Время приготовления: 1 час  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

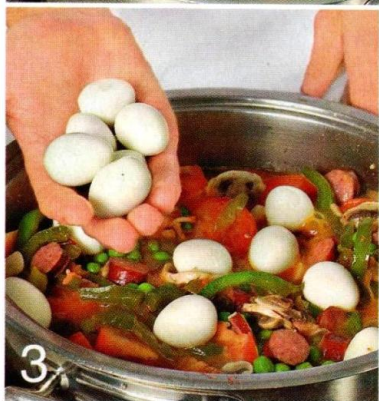
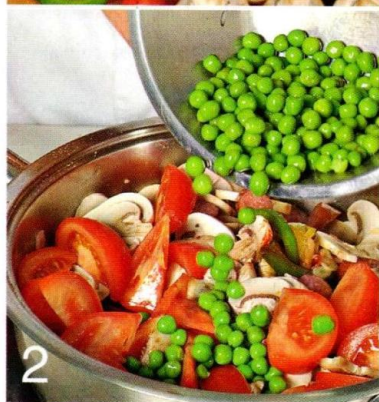
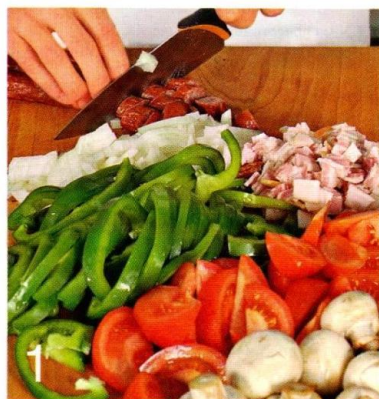
- 1 Лук и морковь очистить, измельчить. Грибы вымыть и нарезать ломтиками, сало – маленькими кусочками.
- 2 Разогреть в сотейнике 2 ст. л. растительного масла, обжарить лук и морковь, 6–7 мин. Добавить сало и грибы, готовить, помешивая, еще 8 мин. Посыпать овощи и грибы мукой, посолить и поперчить. Влить вино. Постоянно размешивая, довести до кипения и снять с огня.
- 3 Разрезать филе индейки на 4 куска, натереть солью и перцем. В сковороде разогреть оставшееся растительное масло, обжарить индейку, по 7 мин. с каждой стороны. Переложить на тарелку.
- 4 Яблоко вымыть и нарезать кружками. Положить в ту же сковороду, где готовилась индейка, и обжарить, по 1,5 мин. с каждой стороны.
- 5 Картофель очистить, отварить до готовности, 20 мин. Слить воду, добавить 1 ст. л. сливочного масла, яйцо и соль, размять картофель в пюре.
- 6 Разогреть духовку до 220 °С. Оставшееся сливочное масло растопить, смазать противень. Выложить ломтики яблок, сбрызнуть маслом, положить на них обжаренное филе индейки. Наполнить картофельным пюре кулинарный мешок и красиво уложить пюре вокруг мяса. В середину поместить тушеные овощи и грибы. Поставить противень в духовку и запекать 10–15 мин., пока картофельное пюре не приобретет красноватый оттенок. Выложить жаркое на предварительно подогретые тарелки.





# лечо с копченой колбасой 🧸 🍅

Время приготовления: 40 мин.  
Порций: 8



## ЧТО НУЖНО:

- 2 зеленых сладких перца
- 3 помидора
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 100 г шампиньонов
- 50 г замороженного зеленого горошка
- 150 копченой домашней колбасы
- 50 г копченого сала
- 15 вареных перепелиных яиц
  - щепотка острой паприки
  - соль, перец

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Перцы нарезать полукольцами, помидоры – дольками, грибы – ломтиками, колбасу – кружками, сало – маленькими кубиками. Лук и чеснок измельчить.
- 2 Сало растопить, обжарить в нем лук и зеленый перец, 8 мин. Приправить солью, перцем и паприкой. Влить 100 мл воды и тушить, пока вода не выпарится. Добавить грибы, зеленый горошек, чеснок, помидоры и колбасу. Готовить 10 мин.
- 3 Положить перепелиные яйца и прогреть, 1 мин.



# картофельные галушки 🧸 🍅 из эршега

## ЧТО НУЖНО:

- 2 стакана муки
- 3 большие картофелины
- 150 г копченого сала
- 1 ч. л. сливочного масла
- 1 ст. л. нарезанного укропа
- соль

Время приготовления: 55 мин.

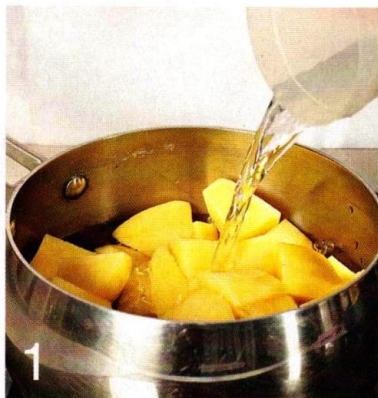
Порций: 6–8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

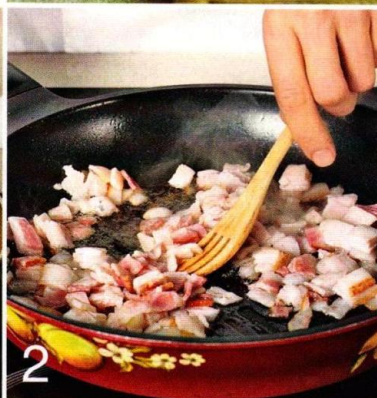
**1** Картофель очистить, разрезать на 3–4 части и отварить в сильно подсоленной воде, 20 мин.

**2** Сало нарезать кубиками, положить на раскаленную сковороду и обжарить до шкварок.

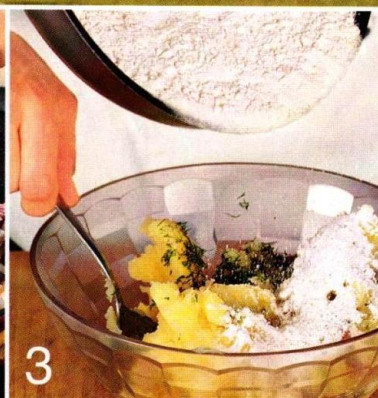
**3** Муку прогреть на сухой сковороде до желтого цвета. Картофель слить, размять толкушкой в пюре, добавив небольшое количество отвара. Смешать муку с картофелем, шкварками и укропом до однородной густой массы, если нужно, доливая картофельный отвар. Смазать сливочным маслом огнеупорную форму. Мокрыми руками вылепить галушки из картофельного теста и выложить в форму. Запекать в духовке 20–25 мин. при 190 °С.



1



2



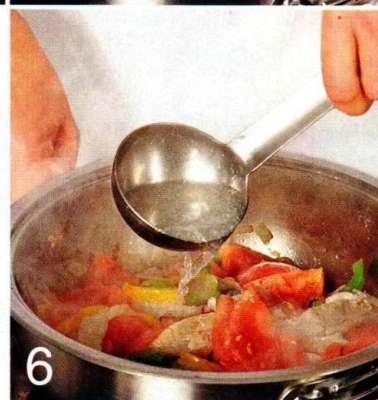
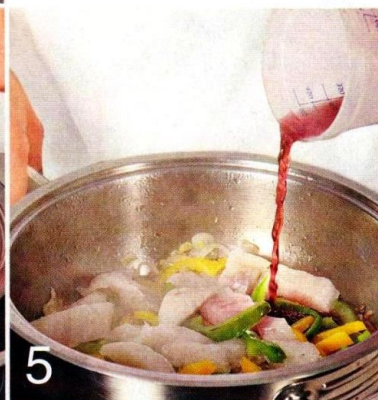
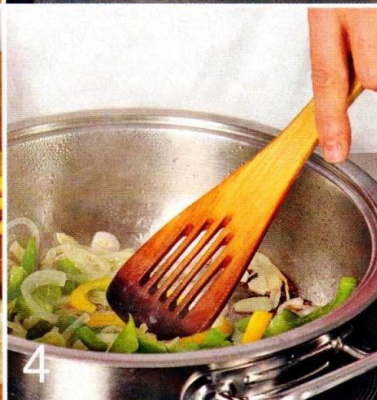
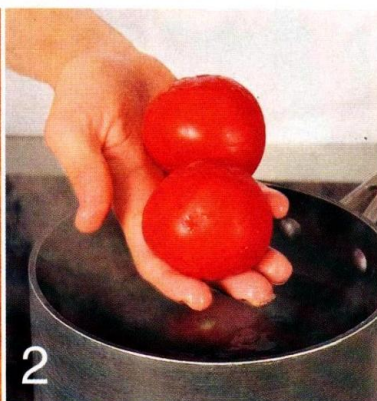
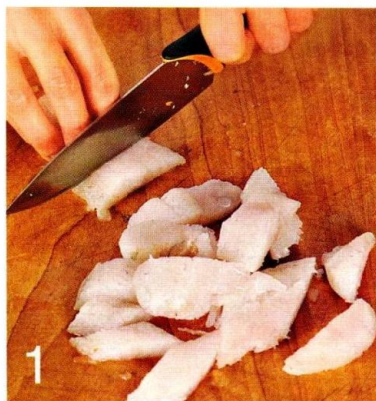
3







# паприкаш из рыбы



## ЧТО НУЖНО:

- 1 судак весом 1,2 кг
- 3 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 4 помидора
- 1 сладкий желтый перец
- 1 сладкий зеленый перец
- 125 мл красного вина
- 200 г сметаны
- 2 ст. л. смальца
  - сок 1 лимона
- 1 ч. л. молотой сладкой паприки
- 1 щепотка молотого тмина
  - листики майорана и петрушки
  - соль, белый молотый перец

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Рыбу очистить, выпотрошить, удалить голову и плавники. Разделать рыбу на филе, удалить из него кости. Нарезать филе ломтиками шириной в 2 пальца, приправить солью, перцем и сбрызнуть лимонным соком. Из головы удалить жабры. Рыбьи кости, хребет, плавники и голову залить 1,5 стакана воды, довести до кипения, снять пену и варить 30 мин.

**2** На помидорах сделать крестообразные надрезы, опустить их на 20 сек. в кипящую воду. Затем обдать ледяной водой, снять кожицу, вынуть семена, мякоть разрезать на 4 части.

**3** Из сладкого перца удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкими полосками. Лук и чеснок очистить, лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить.

**4** Растопить в сотейнике смалец и обжарить лук, 5 мин. Добавить полоски перца и готовить еще 5 мин. Положить чеснок, посыпать паприкой, прогреть, помешивая, 1–2 мин.

**5** Добавить в сотейник рыбу и вино, довести до кипения, варить 3 мин.

**6** Положить помидоры, влить 100 мл рыбного бульона. Приправить солью, перцем и тмином. Накрыть крышкой и тушить на слабом огне 5–6 мин., до готовности рыбы и овощей. Разложить паприкаш по глубоким тарелкам, добавить по 1 ст. л. сметаны, посыпать листиками майорана и петрушки.

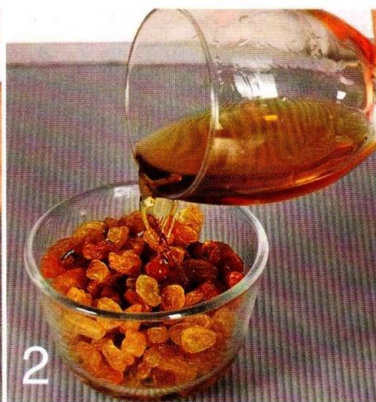
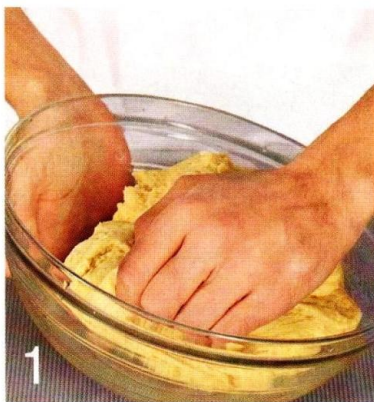
Время приготовления: 40 мин.  
Порций: 8







# венгерская ватрушка 🍋 🍅 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

500 г муки  
2 стакана сахара  
2 желтка  
300 мл молока  
10 г сухих дрожжей  
• щепотка соли  
1 яйцо  
2 ст. л. сахарной пудры

## Для начинки:

300 г творога  
4 ст. л. сахара  
1 яйцо  
1 ст. л. ванильного сахара  
1 ст. л. манной крупы  
3 ст. л. изюма  
60 мл рома  
• тертая цедра 0,5 лимона  
1 ст. л. сока лимона

Время подготовки: 2 часа  
Время приготовления: 55 мин.  
Порций: 20

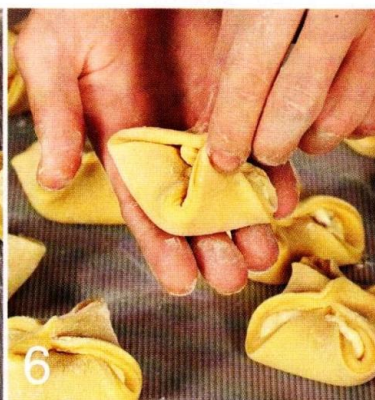
## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Растворить дрожжи и 1 ст. л. сахара в теплом молоке и отставить на 20 мин. В большую миску просеять муку и соль, добавить оставшийся сахар и желтки. Влить дрожжи, замесить однородное мягкое тесто и поставить в теплое место на 1,5–2 ч.

**2** Изюм промыть, положить в чашку, залить ромом и оставить на 1 ч.

**3** Приготовить начинку. Изюм слить. Отделить желток от белка, желток взбить с сахаром и лимонным соком. Творог протереть через сито, соединить с желтковой массой, манной крупой, цедрой, изюмом и ванильным сахаром. Отдельно взбить белок и смешать с творожной массой.

**4** На присыпанном мукой столе раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм и разрезать его на квадраты.



**5** В середину каждого квадрата положить по 1 ст. л. начинки.

**6** Разогреть духовку до 220 °С. Сложить тесто в виде конверта, закрепив концы в середине. Отставить на 30 мин., чтобы ватрушки поднялись. Затем выло-

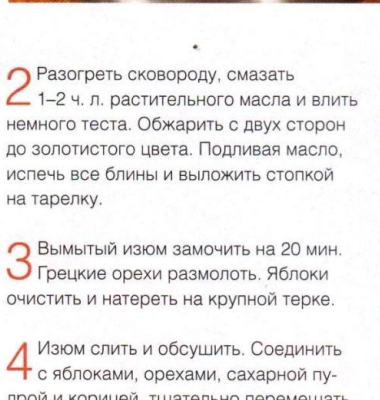
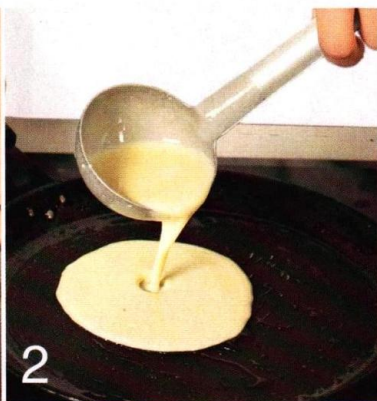
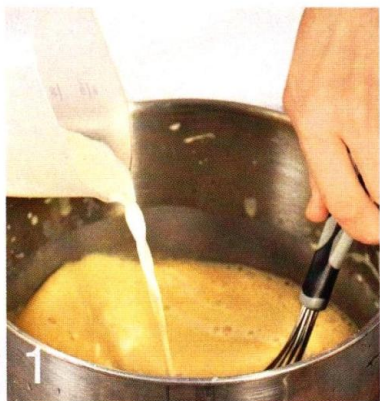
жить их на смазанный маслом противень, смазать слегка взбитым яйцом и выпекать 15–20 мин. Вынуть из духовки, дать остыть на решетке. Перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой.







# блинчики по-будапештски



## ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан муки
- 0,5 стакана сахара
- 1,5 стакана молока
- 1 яйцо
- соль
- растительное масло

## Для начинки:

- 4 яблока
- 120 г сахарной пудры
- 100 г грецких орехов
- 2 ч. л. изюма
- щепотка корицы

## Для сливочного соуса с шоколадом:

- 50 г темного шоколада
- 150 мл сливок жирностью 35%
- 1 ст. л. тертой цедры лимона
- щепотка молотого кардамона

Время приготовления: 50 мин.

Порций: 8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Смешать в миске муку, щепотку соли и сахар. Сделать в центре углубление, влить яйцо и все тщательно перемешать. Постепенно влить молоко, размешивая до получения жидкого теста без комков.

**2** Разогреть сковороду, смазать 1–2 ч. л. растительного масла и влить немного теста. Обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Подливая масло, испечь все блины и выложить стопкой на тарелку.

**3** Вымытый изюм замочить на 20 мин. Грецкие орехи размолоть. Яблоки очистить и натереть на крупной терке.

**4** Изюм слить и обсушить. Соединить с яблоками, орехами, сахарной пудрой и корицей, тщательно перемешать.

**5** Начинку равномерно распределить по блинам, свернуть их в трубочки. Обжарить со всех сторон в горячем растительном масле, по 1 мин. с каждой стороны.

**6** Приготовить соус. Шоколад разломать на кусочки и растопить на водяной бане. Добавить сливки, цедру и кардамон, размешать до однородности и нагреть, не доводя до кипения. Полить блинчики горячим соусом и подать к столу.







# ТИСАЙСКИЙ ПИРОГ С ВИШНЕЙ



## ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан муки
- 150 г сахара
- 2 ст. л. какао-порошка
- 100 г сливочного масла
- 50 мл белого вина
- 1 яйцо
- 1 ч. л. разрыхлителя

## Для крема:

- 150 г консервированной вишни
- 300 г сливочного масла
- 100 г шоколада
- 100 г сахара
- 300 мл молока
- 2 ст. л. рома
- 3 желтка

Время приготовления: 35 мин.

Порций: 12

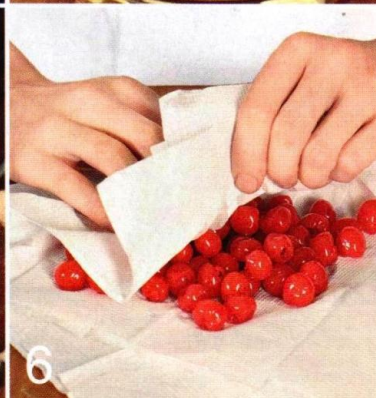
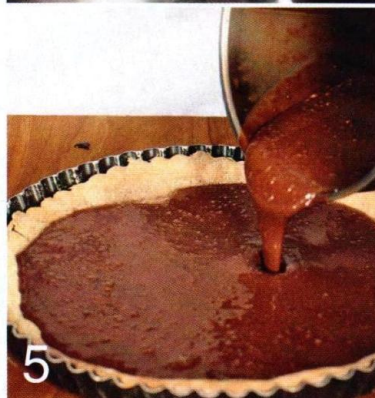
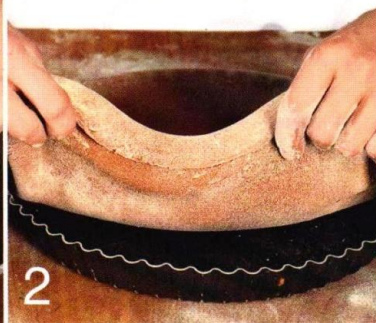
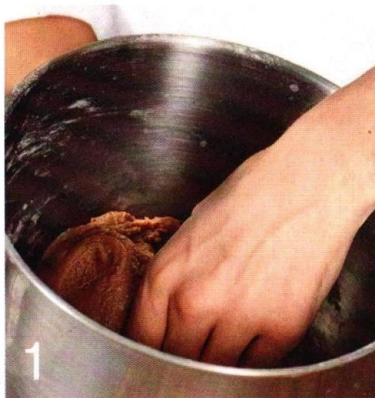
## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Муку, какао-порошок и разрыхлитель просеять в миску горкой, сделать в середине небольшую ямку. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром до бледно-молочного цвета, добавить яйцо и вино, тщательно размешать и влить в углубление. Замесить однородное тесто.

**2** Разогреть духовку до 180 °С. На присыпанном мукой столе тонко раскатать тесто в круг, проложить им смазанную маслом форму для запекания. Поставить в духовку на 15–20 мин.

**3** Вскипятить в ковшике молоко, добавить разломанный на кусочки шоколад и размешать до однородности. Желтки растереть с сахаром, влить в шоколадное молоко и на маленьком огне, постоянно размешивая, варить до получения густого крема. Снять с огня и дать остыть.

**4** Соединить крем с размягченным сливочным маслом. Влить ром и перемешать.



**5** Форму с тестом вынуть из духовки, дать полностью остыть. Затем наполнить до краев получившимся кремом.

**6** Вишню слить, обсушить и украсить пирог. Перед подачей к столу выдерживать в холодильнике 2 ч.







# торт добош 🍋🧸🍅🍅🍅

## ЧТО НУЖНО:

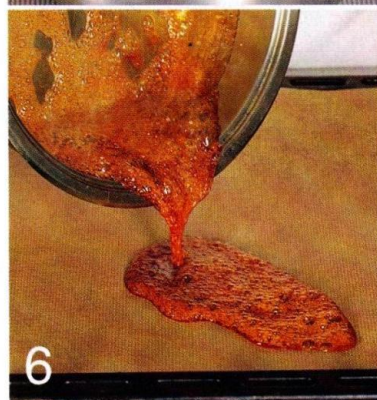
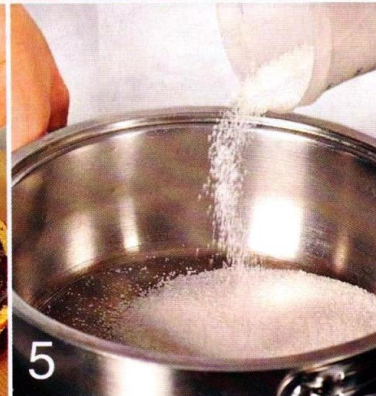
6 яиц  
150 г муки  
150 г сахара  
1 ч. л. ванильного сахара

### Для крема:

180 г сливочного масла  
130 г сахара  
80 г шоколада  
2 ст. л. ванильного сахара  
1 яйцо

### Для карамели:

150 г сахара  
0,5 ст. л. сливочного масла



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Отделить желтки от белков. Взбить желтки с половиной сахара. В отдельной чистой миске взбить белки с оставшимся сахаром в блестящую пену. Добавить ванильный сахар и соединить с желтками. Постепенно, размешивая, всыпать просеянную муку.

**2** Разогреть духовку до 220 °C. Влить 1/5 часть теста в смазанную маслом форму и выпекать 10 мин., до золотистого цвета. Так же испечь еще 4 коржа.

**3** Пока пекутся коржи, приготовить крем. Шоколад разломать на кусочки и растопить, помешивая, на водяной бане. Дать немного остыть. Взбить слегка размягченное сливочное масло с сахаром, соединить с шоколадом, ванильным сахаром и яйцом.

**4** Сложить испеченные коржи друг на друга, промазывая каждый корж кремом. Нанести оставшийся крем на верх и бока торта.

**5** Для карамели всыпать сахар в большую сковороду с толстым дном, залить 2–3 ст. л. воды и медленно расплавить на маленьком огне. Добавить масло, перемешать и готовить до получения однородной массы золотисто-коричневого цвета.

**6** Быстро перелить карамель на застеленный пергаментом противень, дать полностью застыть. Затем отделить карамель от бумаги и разломать на кусочки. Украсить карамельными осколками торт.

Время приготовления: 1 час 25 мин.  
Порций: 10





## рулет с тыквой



### ЧТО НУЖНО:

- 500 г** готового слоеного теста
- 300 г** тыквы
- 150 г** изюма
- 150 г** мака
- 1 ст. л.** сметаны
- 2 ст. л.** сливочного масла
- 1** яйцо
- 1** стакан сахарной пудры



1



2

Время подготовки: 30 мин.  
Время приготовления: 35 мин.  
Порций: 8–10

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Изюм предварительно размочить в кипятке, 30 мин. Мак залить стаканом горячей воды и варить 10 мин. Тыкву очистить, нарезать кусками, пропустить через мясорубку и отжать.

**2** На присыпанном мукой столе тонко раскатать тесто, сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Выложить на тесто тыкву, обсушенный изюм и мак, посыпать сахарной пудрой.

**3** Скатать тесто в рулет, положить на смазанный маслом противень. Смазать взбитой с яйцом сметаной, выпекать в духовке 20–25 мин. при 180 °С.



3



# ПОНЧИКИ с абрикосами

## ЧТО НУЖНО:

- 750 г консервированных абрикосов
- 6 ст. л. водки
- 2 бутона гвоздики
- 100 г муки
- 100 г сахара
- 5 яиц
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 1 стакан растительного масла
- 150 г абрикосового варенья
- 1 ст. л. сахарной пудры

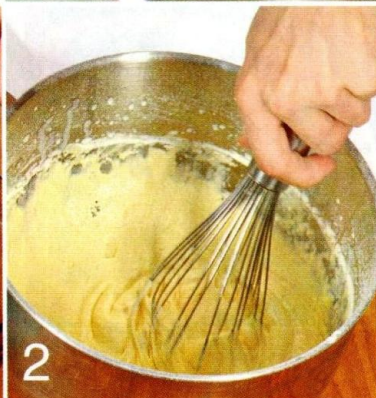
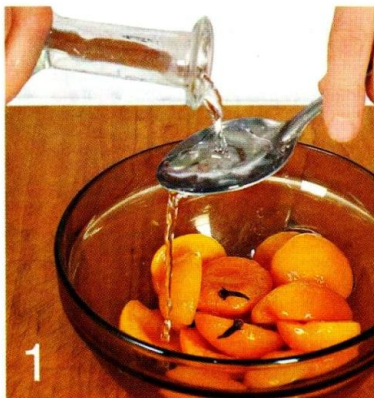
• Время подготовки: 3 часа  
Время приготовления: 20 мин.  
Порций: 8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Половинки консервированных абрикосов полить 4 ст. л. водки, добавить гвоздику и оставить на 3 ч, время от времени перемешивая.

2 Яйца взбить с сахаром, добавить муку и ванильный сахар, размешать до получения однородного теста.

3 Разогреть в сотейнике масло. Обмакивать половинки абрикосов в тесто и обжаривать в горячем масле до золотистого цвета. Выложить на бумажное полотенце. Перед подачей к столу посыпать пончики сахарной пудрой. Оставшуюся водку размешать с вареньем, перелить в соусник и подать к пончикам.





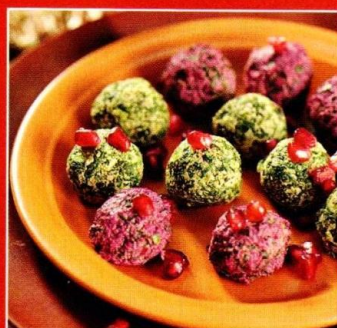
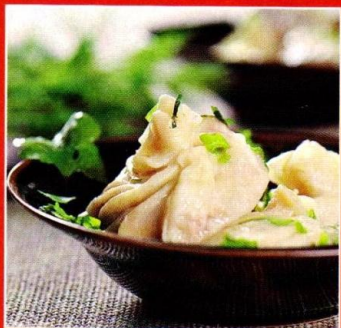
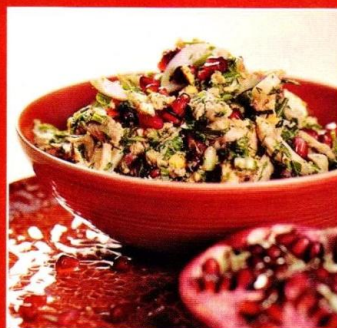
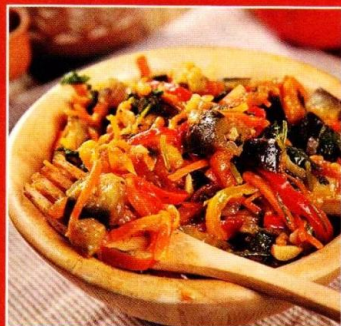
следующий  
выпуск:  
фуршетный  
стол



новый номер выйдет 30 января

в следующих номерах журнала

«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 23 января

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

# КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№02 (130), январь 2012

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабליкейшенз»

125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2,  
тел./факс: 725-1070,  
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  
бильд-редактор Динара Нуреева  
дизайнеры Алексей Клак, Максим Новрузов  
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин  
фотограф Сергей Самойлов  
корректоры Любовь Никифорова,  
Татьяна Певнева

исполнительный директор Ольга Ткалич

финансовый директор Светлана Сергина

директор по рекламе Анастасия Епишкина,  
Мария Ключинская,  
Елена Матвеева,  
тел.: (495) 725-1070

Отдел рекламы: Анастасия Епишкина,  
Мария Ключинская,  
Елена Матвеева,  
тел.: (495) 725-1070

Руководитель отдела спецпроектов Лариса Машталер

Руководитель отдела продаж в Интернете Ирина Федотова

Отдел маркетинга: Зоя Галишниковна,

Отдел дистрибуции: Сергей Татаркин (директор),  
Татьяна Катрач,  
Елена Куликова,  
Наталья Писклина,  
Юлия Ремезова,  
Андрей Телингатер,  
Сергей Успенский,  
тел.: (495) 725-1070

Подписка Екатерина Жуковская,  
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 Панюшкина  
(руководитель отдела),  
Светлана Кузина,  
Георгий Савастьянов,  
Виктор Фролкин

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)  
Тираж 188 600 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 Пабליкейшенз», дизайн, фото, текст, 2012 г.