

# КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

блины,  
блинчики,  
оладьи

ISSN 1819-9488  
12004  
9 771819 948005



Реклама.



# SCOVO



Реклама.

*Антипригарные блинницы от компании Scovo!*

**Ваши блинчики будут всегда румяные!**

Продукция ТМ SCOVO - качество и экологичность.

SCOVO - ЛИДЕР РОССИЙСКОГО РЫНКА АНТИПРИГАРНОЙ ПОСУДЫ\*

По вопросам приобретения можно обратиться по телефонам:

г. Москва +7 (495) 713 91 27

г. Каменск-Уральский +7 (3439) 39 55 66, 39 56 66.

\*по данным исследования ВЦИОМ





Дорогие друзья!

Зима в этом году кого-то напугала, а кого-то порадовала трескучими морозами, обильными снегопадами и вьюгами. В общем, настоящая та-кая русская зима! Вот и проводить ее тоже надо, как в старину провожа-ли – гуляньями, снежными баталиями и, конечно, блинами и оладьями. В этом номере вы найдете самые разнообразные рецепты блинов, блин-чиков и оладий на любой вкус. А какие еще блюда готовят на Маслени-цу, вы можете узнать из журнала «Школа гастронома» №4, который вы-шел неделю назад.

Желаем вам веселой и вкусной Масленицы!

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, пригото-вленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в ду-ховке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же это пропитанные конья-ком или портвейном бисквитные коржи, то такой торт стоит предла-гать только взрослым.



- 2 блинный пирог с грибами
- 4 гречневые блины с морковью
- 5 блины на томатном соке
- 6 кукурузные оладьи с острой сальсой
- 8 блинчики по-мексикански
- 10 блинные роллы
- 12 хычины
- 13 блины с манкой
- 14 блинные мешочки с жульеном из морепродуктов
- 16 деруны с салом
- 18 блинчики с печенью трески
- 20 блины с припеком
- 22 блинный торт с курагой
- 24 тыквенные оладьи с медовыми орехами
- 25 блинчики с банановой начинкой
- 26 маковые оладьи с пряными мандаринами
- 28 клюквенные «сердечки»
- 29 шоколадные блинчики с творогом
- 30 блинчики с яблоками в ванильном соусе



СПОНСОР РЕЦЕПТА





# блинный пирог с грибами 🍄 🧸 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 200 г муки
- 5 яиц
- 2,5 стакана молока
- 50 г тертого сыра твердых сортов
- растительное масло

## Для начинки:

- 300 г шампиньонов
- 150 г замороженных белых грибов
- 1 луковица
- 1 ст. л. муки
- 4 ст. л. сливочного масла «Новая деревня»
- 250 г сметаны «Новая деревня»
- соль, черный молотый перец

Время приготовления: 1 час 15 мин.

Порций: 8–10

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Просеять муку и соль в миску, сделать колодец в центре и добавить 3 яйца. Влить 2 стакана молока, тщательно перемешать до однородной консистенции. Тесто накрыть и поставить в холодильник.

**2** Белые грибы разморозить и отварить в подсоленной воде, 10 мин. Вынуть из отвара, немного остудить, отвар сохранить. Шампиньоны вымыть и вместе с белыми грибами нашинковать тонкими ломтиками. Лук очистить и мелко нарезать.

**3** Разогреть в сотейнике 3 ст. л. сливочного масла и обжарить лук, 5 мин. Добавить грибы и жарить, помешивая, 6 мин.

**4** Присыпать грибы мукой и готовить еще 4 мин. Положить сметану и влить немного грибного отвара, тушить, перемешивая, до получения густой массы. Посолить и поперчить по вкусу.

**5** Испечь блины на растительном масле, выложить стопкой на тарелку.

**6** Разогреть духовку до 180 °С. Положить на каждый блин по 2 ст. л. начинки, скатать в рулет. Поместить рулетики в круглую форму, складывая их «улиткой» по кругу. Сверху разложить оставшееся сливочное масло, нарезанное кусочками. Залить пирог смесью из 0,5 стакана молока, 2 яиц и тертого сыра, выпекать 20–25 мин.

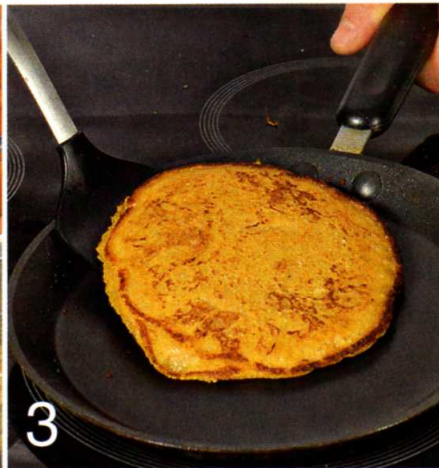


## КСТАТИ

«Новая деревня» – это линейка натуральных и полезных молочных продуктов, созданная лучшими специалистами компании «Экомилк» для тех, кто каждый день выбирает полноценное здоровое питание для себя и своей семьи.







## гречневые блины 🍷 🧸 🍅 с морковью

### ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан пшеничной муки
- 1 стакан гречневой муки
- 1 яйцо
- 2 стакана молока
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. растопленного сливочного масла
- 7 г сухих дрожжей
- 3 вареные морковки
- соль
- растительное масло для обжаривания

Время подготовки: 2 часа 30 мин.

Время приготовления: 15 мин.

Порций: 8

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Всю муку просеять. В теплом молоке размешать дрожжи, всыпать муку и добавить яйцо. Смешать тесто с маслом и щепоткой соли, поставить в теплое место на 1,5 ч.

**2** Морковь очистить, измельчить в пюре и соединить с тестом. Вернуть тесто в тепло еще на 1 ч.

**3** Разогреть в сковороде немного растительного масла, влить 0,5 половника теста, обжарить, 1–2 мин., с одной стороны, перевернуть и готовить с другой стороны 30 сек.



# блины на томатном соке



## ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан муки
- 1 стакан томатного сока
- 1 стакан молока
- 2 яйца
- 1 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
  - растительное масло для обжаривания

## Для подачи:

- 200 мл жирной сметаны
- 4 веточки укропа
- 2 веточки петрушки
- 1 большой зубчик чеснока

Время приготовления: 25 мин.

Порций: 4–6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Смешать в большой миске молоко с томатным соком, приправить солью и сахаром.
- 2 Постоянно размешивая, просеять в миску муку. Продолжая размешивать, вбить яйца. Испечь блины на растительном масле.
- 3 Чеснок очистить и измельчить, зелень вымыть и мелко нарезать. Взбить сметану с чесноком и зеленью, посолить, поперчить по вкусу и подать к блинам.









# кукурузные оладьи с острой сальсой



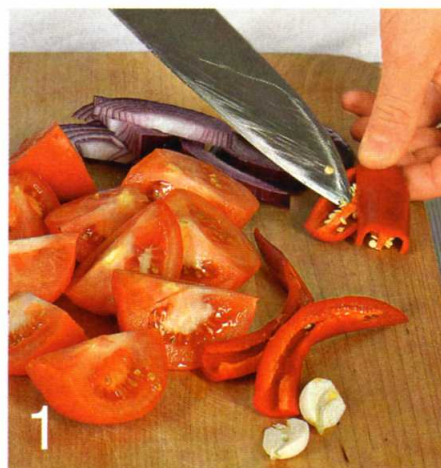
## ЧТО НУЖНО:

- 3 ст. л. кукурузной муки
- 3 ст. л. пшеничной муки
- 2 ч. л. сахара
- 4 ст. л. кефира
- 2 ст. л. молока
- 1,5 ст. л. сливочного масла
- 1 яйцо
- 1 ч. л. соды
- 0,5 ч. л. соли
  - растительное масло для обжарки
- 200 г сыра фета

## Для сальсы:

- 4 помидора
- 0,5 красной луковицы
- 1 острый красный перчик
- 1 долька чеснока
  - сок 0,5 лайма
- 1 ч. л. оливкового масла
- 1 ст. л. нарезанной кинзы

Время приготовления: 45 мин.  
Порций: 8



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Приготовить сальсу. Помидоры вымыть, лук и чеснок очистить, из острого перчика удалить семена. Помидоры нарезать четвертинками, лук – полукольцами, чеснок и перец разрезать вдоль на половинки.

**2** Разогреть духовку до 200 °С. Выложить овощную смесь в форму, застеленную пергаментом, и запекать 15 мин.

**3** Приготовить оладьи. Всыпать кукурузную муку в миску, залить 200 мл кипятка, перемешать до получения густой пасты. Дать немного остыть.

**4** Просеять пшеничную муку в миску. Сделать в середине углубление и разбить яйцо. Добавить кефир и кукурузную массу, замесить тесто. Влить немного молока, если тесто получилось слишком густым. Добавить растопленное сливочное масло.



**5** Нагреть сковороду на среднем огне, смазать растительным маслом. Выпекать оладьи по 2 мин. с каждой стороны.

**6** Переложить запеченные овощи в блендер и измельчить в грубое пюре. Влить сок лайма, добавить оливковое масло и кинзу. Посолить по вкусу, тщательно перемешать. Подавать к столу теплые оладьи с раскрошенным сыром и сальсой.







# блинчики по-мексикански 🌿 🧸 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 250 г** муки
- 2** яйца
- 500 мл** молока
- 1 ст. л.** растопленного сливочного масла
- 0,5 ч. л.** сахара
- 300 г** смешанного мясного фарша
- 0,5** луковицы
- 2** зубчика чеснока
- 0,5** сладкого красного перца
- 0,5** острого зеленого перца
- 1 ст. л.** консервированной кукурузы
- 2 ст. л.** кетчупа
- 4** веточки петрушки
- соль, красный молотый перец
- растительное масло

Время приготовления: 1 час  
Порций: 8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Яйца взбить в миске, смешать с молоком, сливочным маслом, сахаром и щепоткой соли. Просеять в миску муку, размешать и поставить в холодильник на 30 мин.
- 2** Приготовить начинку. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. Из сладкого перца удалить сердцевину, мякоть нарезать маленькими кубиками. Острый перчик измельчить. Петрушку вымыть и мелко нарезать.
- 3** В сковороде разогреть 2 ст. л. растительного масла, обжарить лук, чеснок и острый перчик, 5 мин. Добавить фарш и готовить, разминая комки лопаткой, 6–8 мин. Положить сладкий перец, базилик и кетчуп. Посолить и поперчить по вкусу, тушить под крышкой еще 6–7 мин. Снять с огня, добавить кукурузу.
- 4** Используя растительное масло, испечь блины.
- 5** Выложить по 2 ст. л. начинки в середину каждого блина, свернуть трубочкой.
- 6** Разогреть духовку до 180 °С. Поместить блины в огнеупорную форму, сбрызнуть растительным маслом. Запекать 15 мин. Можно подать к столу с острым томатным соусом и украсить кусочками лайма.







# блинныe роллы



## ЧТО НУЖНО:

### Для теста:

- 5 ст. л. муки
- 2 ст. л. сливочного масла
- 350 мл молока
- 1 яйцо
- соль, перец
- растительное масло для обжаривания

### Для начинки:

- 150 г сливочного сыра
- 150 г сырых креветок
- 1 морковь
- 1 огурец
- 1 красный сладкий перец
- 1 черешок сельдерея
- 1 зубчик чеснока
- 1 пучок зеленого лука

Время приготовления: 40 мин. + 1 час  
Порций: 10–12



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Сливочное масло растопить. 3 ст. л. муки просеять через сито. Молоко взбить с яйцом, добавить теплое масло. Всыпать просеянную и непросеянную муку, соль и перец, все тщательно перемешать до получения однородного теста.

**2** Разогреть на большой сковороде немного растительного масла. Влить тесто на сковороду так, чтобы оно тонким слоем покрыло дно. Обжарить с одной стороны, 1 мин., до золотистого цвета, перевернуть и готовить с другой стороны около 30 сек. Таким же образом испечь все блинчики.

**3** Креветки опустить в кипящую подсоленную воду и варить 4 мин. Дать креветкам остыть, затем очистить их от панцирей и голов.

**4** Огурец, перец и сельдерей вымыть. Морковь и чеснок очистить. Из перца удалить сердцевину. Нарезать все овощи тонкими длинными полосками. Чеснок раздавить.

**5** Сливочный сыр размять вилкой, смешать с чесноком.

**6** Разложить блинчики на рабочей поверхности, намазать с одного края сливочным сыром. Уложить на сыр креветки, полоски овощей, скатать в плотный рулет и убрать в холодильник на 1 ч. Перед подачей к столу нарезать рулеты на роллы толщиной 3–4 см.

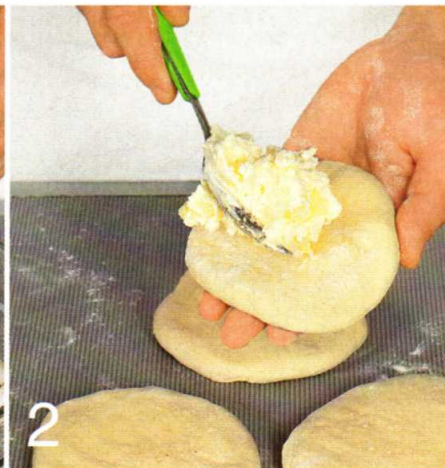
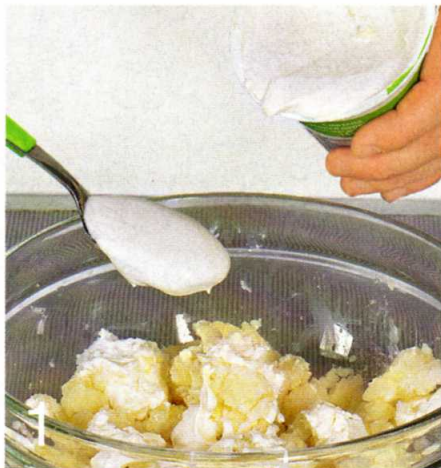


# ХЫЧИНЫ



## ЧТО НУЖНО:

- 2 стакана муки
- 150 г брынзы
- 300 г картофельного несоленого пюре
- 1 ст. л. сметаны



Время приготовления: 35 мин.  
Порций: 6–8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Муку просеять в миску, смешать с 1,25 стакана подсоленной воды до получения эластичного теста. Брынзу натереть на крупной терке, соединить с остывшим картофельным пюре и сметаной.

**2** Взять небольшое количество теста и расплющить в лепешку размером с ладонь. Положить на него 1 ст. л. начинки, собрать края теста к центру, чтобы начинка оказалась внутри. Положить лепешку на рабочую поверхность швом вниз и раскатать скалкой в круг по размеру сковороды.

**3** Выложить хычин на сухую разогретую сковороду и обжарить с двух сторон до появления темных пятен. Если хычин вздуется, его нужно проколоть ножом. Так же испечь оставшиеся хычины.



# блины с манкой



## ЧТО НУЖНО:

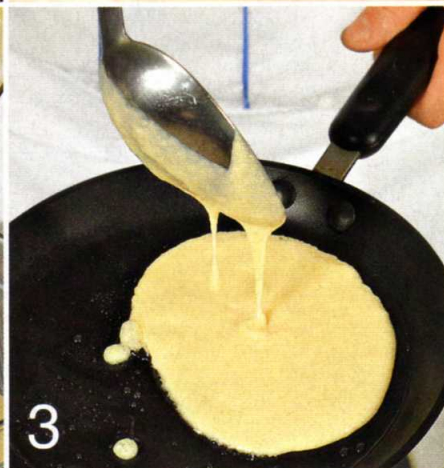
- 0,5 стакана манной крупы
- 0,5 стакана муки
- 3 стакана молока
- 2 желтка
- 30 г сливочного масла
  - по щепотке сахара и соли
  - сливочное масло для обжаривания

Время приготовления: 25 мин.

Порций: 6–8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Вскипятить молоко в маленькой кастрюльке, постепенно, все время размешивая, всыпать манную крупу и варить 1–2 мин. Снять с огня. Положить в кашу сливочное масло, перемешать и дать остыть.



**2** Просеять в миску муку, всыпать сахар и соль. Добавить манную кашу и желтки, хорошо взбить в однородную смесь.

**3** Разогретую сковороду диаметром 18 см смазать небольшим количеством сливочного масла, обжарить блинчики до золотистого цвета, по 1,5–2 мин. с каждой стороны.







# блинные мешочки с жульеном из морепродуктов



## ЧТО НУЖНО:

- 1,5 стакана муки
- 0,5 л молока
- 3 яйца
- 1 ч. л. сахара
- 2 ст. л. растопленного сливочного масла
  - соль
  - растительное масло для обжарки
  - перья зеленого лука

## Для жульена:

- 400 г коктейля из морепродуктов
- 1 луковица
- 100 г сметаны
- 50 г тертого пармезана
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. нарезанного укропа
  - соль, свежемолотый черный перец

Время подготовки: 25 мин.  
Время приготовления: 45 мин.  
Порций: 10–12

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

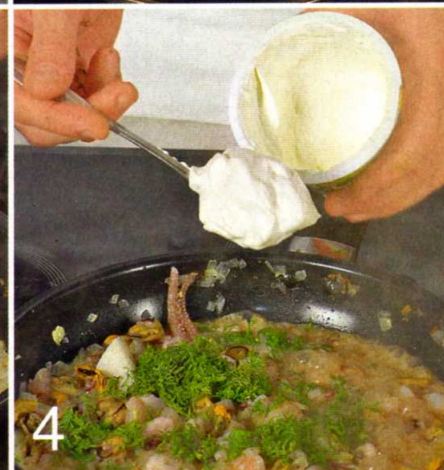
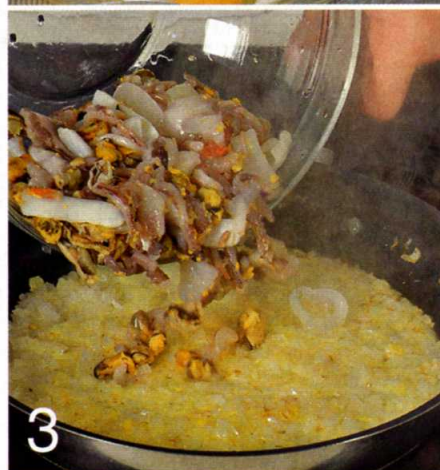
**1** Разбить в миску яйца, добавить соль и сахар, перемешать венчиком. Постепенно, продолжая размешивать, влить молоко и всыпать просеянную муку. Добавить сливочное масло. Тесто еще раз перемешать, накрыть и отставить на 15–20 мин.

**2** Приготовить начинку. Лук очистить и мелко нарезать. Разогреть в сотейнике сливочное масло и обжарить лук, 2 мин.

**3** Коктейль из морепродуктов разморозить, сполоснуть и обсушить бумажными полотенцами. Морепродукты нарезать на кусочки, положить в сотейник к луку, обжаривать на среднем огне, помешивая, около 5 мин., пока не выпарится вся жидкость. Посолить и поперчить по вкусу.

**4** Добавить к морепродуктам сметану и укроп, хорошо перемешать, снять с огня.

**5** Разогреть сковороду, смазать небольшим количеством растительного



масла. В центр сковороды влить половину половника теста, обжарить, 2 мин. Перевернуть и готовить еще 2 мин. Таким же образом испечь остальные блинчики.

**6** На середину каждого блинчика положить 1–2 ст. л. жульена, посыпать

тертым сыром. Поднять края блинчика вверх, формируя мешочек, и обвязать пером лука. Готовые мешочки поместить в смазанную маслом форму и запекать 10–15 мин. при 180 °С.



# деруны с салом 🧸 🍅

## ЧТО НУЖНО:

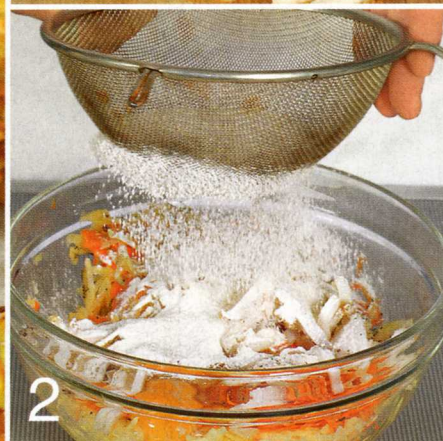
- 150 г сала
- 5 картофелин
- 2 луковицы
- 1 морковка
- 2 яйца
- 0,5 стакана муки
- 3 ст. л. растительного масла
  - соль, перец

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Сало нарезать тонкой соломкой. Картофель, морковь и лук очистить, натереть на крупной терке. Положить в большую миску сало и овощи.
- 2 Добавить яйца, соль и перец по вкусу. Соединить с просеянной мукой и тщательно перемешать.

- 3 Разогреть в сковороде растительное масло, ложкой выкладывать тесто и жарить до золотистого цвета, по 3–4 мин. с каждой стороны. Подавать к столу со сметаной или густым натуральным йогуртом.

Время приготовления: 25 мин.  
Порций: 6







**Польза дела**  
Константин Илев и Юрий Рожков, известные повара, ведущие передачи «Съешьте это немедленно» на канале СТС, убеждены, что нет лучшего сопровождения к изысканному диетическому мясному блюду, чем полные витаминов, чуть хрустящие, яркие, приготовленные на пару овощи.

## Котлеты из кролика

### ЧТО НУЖНО:

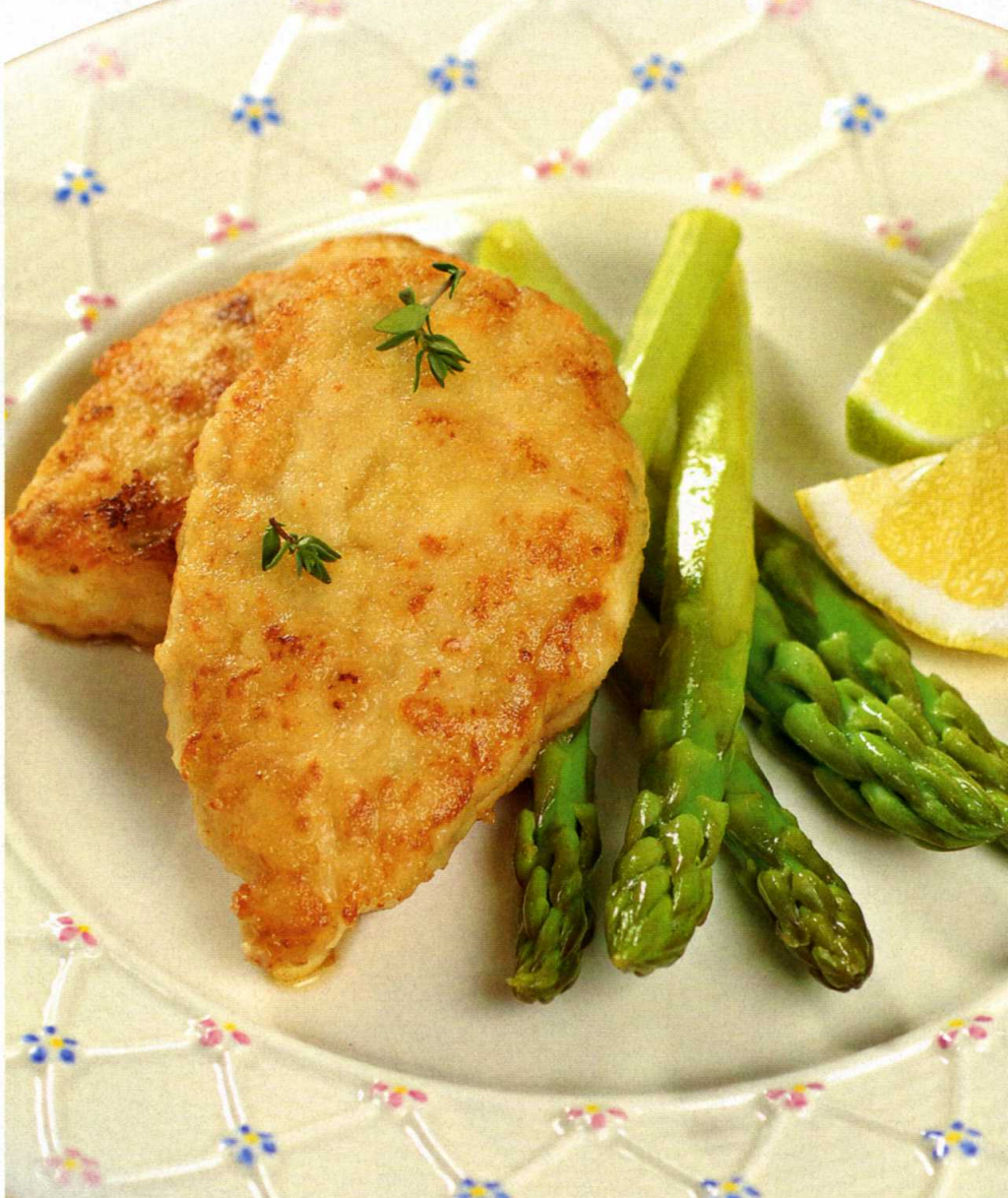
- 1 кролик весом 1,2 кг
- 100 г сливочного масла
- 0,5 стакана сливок жирностью 10%
- 2 куска белого хлеба
- 3 ст. л. оливкового масла
  - соль, черный молотый перец
  - листики тимьяна
  - мука для панировки

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Кролика вымыть. Снять мясо с костей и пропустить через мясорубку Braun Multiquick G3000 вместе со сливочным маслом и замоченным в сливках хлебом.

**2** Добавить в фарш яйцо, оставшиеся от хлеба сливки, тимьян, соль и перец. Перемешать.

**3** Сформовать котлеты, обвалять их в муке и обжарить в разогретом масле с обеих сторон, по 4–5 мин. Поместить котлеты в смазанную маслом форму, готовить в духовке 7 мин. при 200 °С. Подавать со спаржей.



### Немецкие технологии и дизайн – гарантия надежности:

- 3 диска – можно готовить различные блюда;
- перерабатывает даже замороженное мясо;
- большой металлический поднос подходит для обработки до 1 кг мяса за один раз.



Акция «5 лет гарантии Braun» продлится с 15 января по 30 июня 2012 года, подробности на сайте [www.braun.ru](http://www.braun.ru)



РОССИЯ  
ГОТОВИТ ДОМА

BRAUN

Если кулинарные эксперименты – ваша страсть и вы готовы часами колдовать на кухне над новыми блюдами, открывая для себя оригинальные рецепты со всего мира, то вам стоит принять участие в конкурсе «Россия готовит дома» и продемонстрировать свой кулинарный талант всей стране! Выкладывайте фотографии и рецепты своих блюд в группе [vkontakte.ru/brauncooking](http://vkontakte.ru/brauncooking), где до середины июня будет продолжаться голосование за самого лучшего кулинара страны.



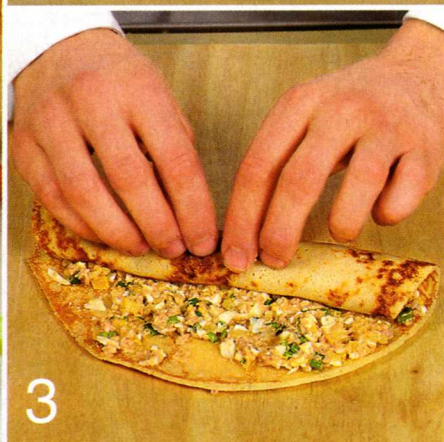
# блинчики с печенью трески



Время приготовления: 15 мин.  
Порций: 4

## ЧТО НУЖНО:

- 200 г консервированной печени трески
- 4 готовых блина
- 2 крутых яйца
- пучок зеленого лука
- 1 желтый сладкий перец



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Лук вымыть, обсушить и измельчить. Перец вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать небольшими кубиками. Яйца мелко порубить ножом. Печень трески обсушить бумажной салфеткой, размять вилкой.

**2** Перемешать яйца, печень трески, перец и лук.

**3** Положить на каждый готовый блин по 2 ст. л. начинки. Свернуть блины в рулет.





## ЖЮЛЬЕН ИЗ ШАМПИньОНОВ

### Ингредиенты:

- Шампиньоны в нарезке «Солнечная фазенда» – 400 г (2 упаковки)
- Лук репчатый белый – ½ головки
- Чеснок – 1 зубчик
- Петрушка – 4 веточки
- Масло сливочное – 100 г
- Масло оливковое – 50 мл
- Сметана 25% – 120 г
- Сливки 33% – 80 мл
- Сыр гауда – 60 г
- Соль морская
- Перец черный



### Приготовление:

- 1 Лук и чеснок нарезать тонкой соломкой. В сотейнике раскалить 50 мл оливкового и 25 г сливочного масла. Добавить лук с чесноком и прожарить на среднем огне до золотистой корочки. Снять с огня и выложить на сито, чтобы удалить излишки масла.
- 2 В том же сотейнике раскалить оставшееся сливочное и оливковое масло, добавить шампиньоны и обжарить на сильном огне до золотистой корочки. Затем добавить обжаренный лук с чесноком, перемешать и готовить, помешивая, еще 2–3 минуты.
- 3 Добавить сметану, сливки и измельченную петрушку. Тушить жюльен на среднем огне 5–7 минут, помешивая. Снять сотейник с огня, приправить жюльен по вкусу и остудить в течение 20–30 минут.
- 4 Выложить жюльен в порционные формы для запекания, посыпать натертым сыром и поставить в духовой шкаф, разогретый до 180 °C на 12–15 минут.
- 5 Готовый жюльен подавать, украсив свежей зеленью.

### СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ:

«Ситистор», «О'кей», «Билла», «Магнолия», «Азбука вкуса», «Метро», «Реал», ТЦ «Лейпциг», МегаЦентр«Италия», «Гиперглобус», «Перекресток», «ГастроноМир» 000 «Валенсия». Телефоны: (495) 989 2082, (495) 660 5347. [www.valencia-express.ru](http://www.valencia-express.ru)







# блины с припеком 🐻 🍅 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 250 г** муки
- 350 мл** молока
- 2** яйца
- 7 г** сухих дрожжей
- 2 ст. л.** сливочного масла
  - щепотка сахара
  - соль
  - растительное масло
- 150 г** ветчины
- 150 г** белокочанной капусты
- 1** морковка
- 150 г** белой части лука-порея
- 0,5** зеленого яблока

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** В половине теплого молока развести дрожжи, щепотку сахара и муку. Поставить в теплое место на 1 ч.

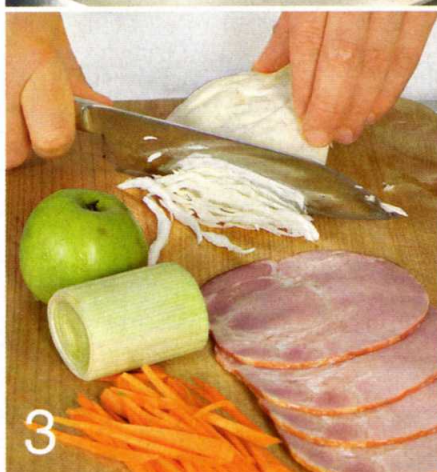
**2** Разделить яйца на желтки и белки. Желтки взбить с оставшимся молоком, растопленным сливочным маслом и солью. Когда тесто поднимется, влить в него желтково-молочную смесь. Все хорошо перемешать, вернуть тесто в тепло на 1–1,5 ч и дать ему еще раз подняться.

**3** Приготовить начинку. Лук-порей промыть и нарезать тонкими полукольцами. Капусту тонко нашинковать. Морковь очистить и вместе с яблоком нашинковать тонкой соломкой. Ветчину нарезать маленькими кубиками.

**4** Разогреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла, обжарить лук, 5 мин. Переложить в миску. Разогреть в той же сковороде еще 1 ст. л. масла, положить капусту, морковь и яблоко. Накрыть крышкой и тушить 10–12 мин., до готовности.

**5** Половину обжаренного лука соединить с ветчиной, оставшийся лук смешать с капустой и морковью.

**6** В готовое тесто добавить взбитые в пену белки. Разогреть сковороду, смазать небольшим количеством растительного масла. Влить 0,5 половника теста, сверху распределить тонким слоем



2 ст. л. овощной массы и готовить 1 мин. Перевернуть блин на другую сторону и готовить еще 40 сек. Таким же образом приготовить блины с ветчиной и луком. Подавать к столу горячими.

Время подготовки: 2 часа 30 мин.  
Время приготовления: 45 мин.  
Порций: 8



СПОНСОР РЕЦЕПТА





# блинный торт с курагой

## ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан муки
- 1 стакан молока «Пармалат» жирностью 3,5%
- 25 г растопленного сливочного масла
- 0,5 ст. л. сахара
- 2 яйца
- соль
- растительное масло для жарки

## Для начинки:

- 300 г кураги
- 1 ст. л. сахара
- 2 ч. л. коньяка
- 500 мл сливок «Пармалат» жирностью 35%
- 100 г сгущенного молока
- 2 ст. л. ликера
- половинки грецких орехов

Время приготовления: 1 час

Порций: 10–12

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Просеять муку в миску, приправить сахаром и солью. Сделать углубление, разбить туда яйца, добавить половину молока и сливочное масло, размешать. Постепенно влить оставшееся молоко. Тесто накрыть и оставить на 30 мин.

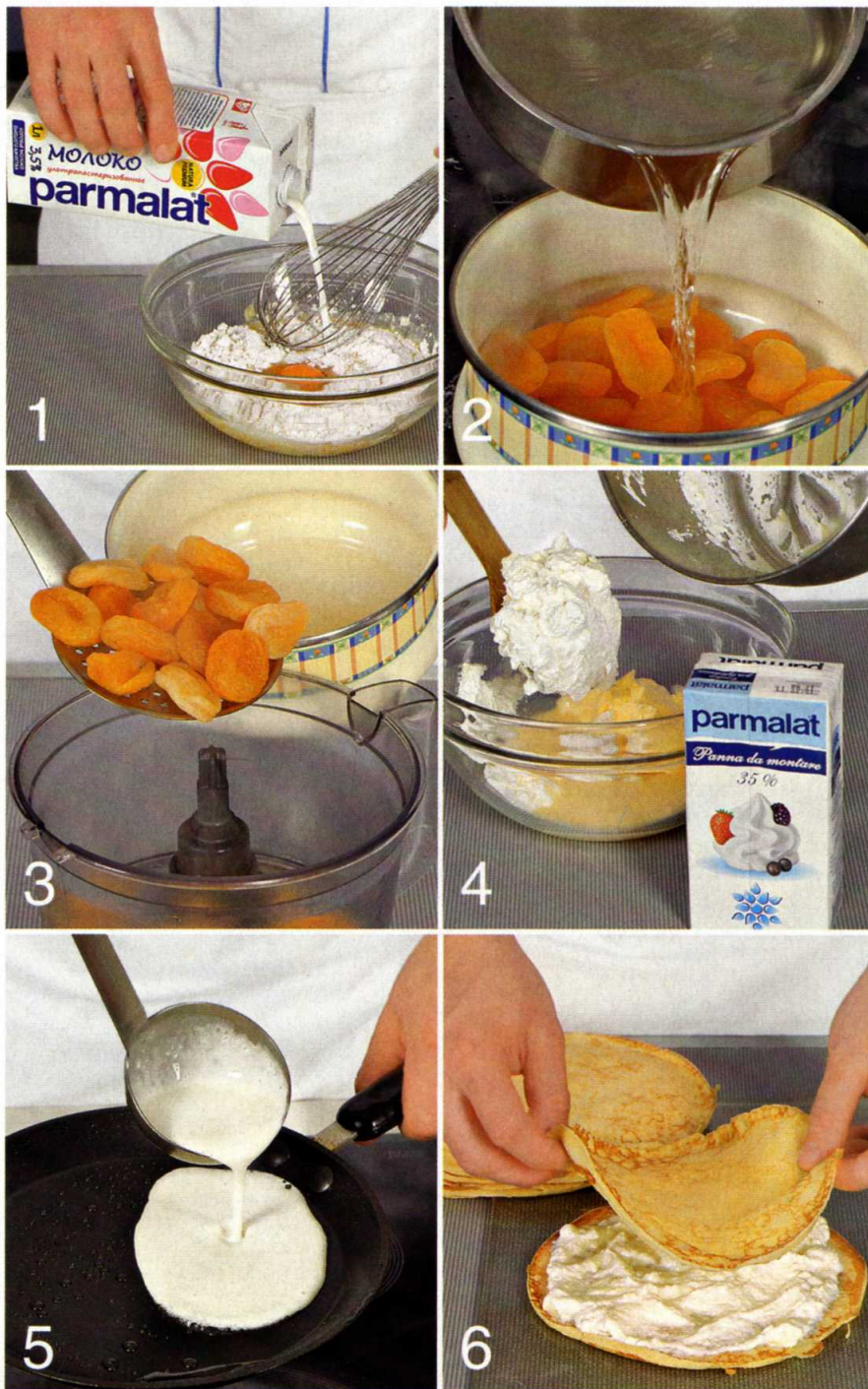
**2** Приготовить начинку из кураги. Курагу промыть в теплой воде. Положить в кастрюлю, залить кипятком так, чтобы вода только покрыла плоды, варить 10–12 мин.

**3** Переложить курагу в блендер и размолоть в однородную массу, смешать с сахаром и коньяком.

**4** Приготовить крем. Сливки взбить, соединить со сгущенным молоком и ликером. Поставить в холодильник.

**5** Используя растительное масло, испечь блинчики.

**6** Один блин равномерно намазать кремом. Накрыть другим блином и намазать начинкой из кураги. Продолжая выкладывать блины, чередовать начинку. Накрыть торт последним блином, нанести начинку из кураги и украсить орехами. При помощи кулинарного мешка сделать змейку из крема по краям торта.



## КСТАТИ

В натуральном коровьем молоке Parmalat нет сухого молока и консервантов. Оно выпускается в удобной современной упаковке, благодаря которой его удобно наливать, не разбрызгивая ни капли. Сливки Parmalat 35% удивительно легко взбиваются и долго держат форму. А их мягкий сливочный вкус сделает любой десерт по-настоящему изысканным!





# ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЫ С МЕДОВЫМИ ОРЕХАМИ 🍃 🧸 🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 150 г очищенной тыквы
- 1,5 стакана муки
- 1 ст. л. коричневого сахара
- 1,5 стакана молока
- 0,3 стакана мягкого творога
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 2 яйца
- 1 ч. л. соли
  - растительное масло для обжарки
- 4 ст. л. жидкого меда
- 2 ст. л. сливочного масла
- 2 ст. л. миндальных хлопьев
  - щепотка корицы и мускатного ореха

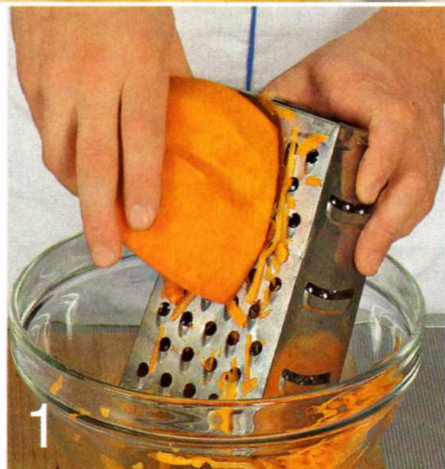
Время приготовления: 30 мин.  
Порций: 10

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

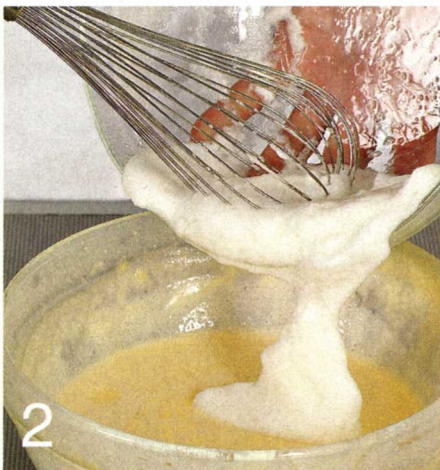
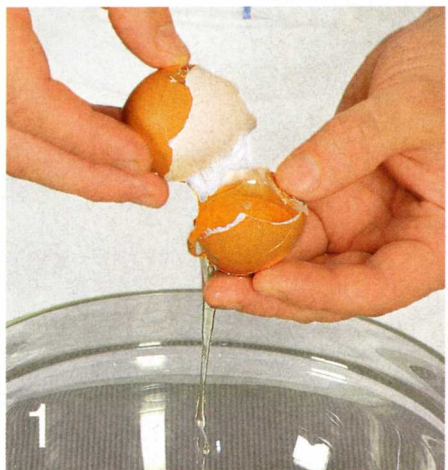
**1** Тыкву натереть на терке. Смешать в миске муку, сахар, разрыхлитель и соль. Творог соединить с молоком, яйцами и тыквой. Постоянно размешивая, всыпать мучную смесь.

**2** Выпекать оладьи на разогретом растительном масле, по 2 мин. с каждой стороны.

**3** Мед слегка нагреть, смешать со сливочным маслом и с пряностями. Добавить орехи и подать к столу вместе с оладьями.







Время приготовления: 35 мин.  
Порций: 6–8

## блинчики с банановой начинкой



### ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан муки
- 1,5 стакана молока
- 2 яйца
- 1,5 ст. л. растопленного сливочного масла
- растительное масло для обжаривания

### Для начинки:

- 4 банана
- 50 г сливочного масла
- 2 ст. л. сахарной пудры
- сок и цедра 0,5 лимона

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Отделить белки от желтков, желтки растереть с сахаром. Добавить молоко и сливочное масло. Размешивая, всыпать просеянную муку.

**2** Белки взбить в пену и добавить в тесто. Разогретую сковороду слегка смазать растительным маслом. Влить тесто тонким слоем и обжарить блинчик с двух сторон, по 1–2 мин. Так же испечь все блины.

**3** Бананы размять, добавить сливочное масло, сахарную пудру, сок и цедру лимона. Перемешать. Выложить на каждый блинчик по 1–2 ст. л. начинки, свернуть трубочкой. Поместить в смазанную маслом форму и запекать в духовке при 190 °C 15 мин.







# маковые оладьи с пряными мандаринами 🍋🐻🍊🍊

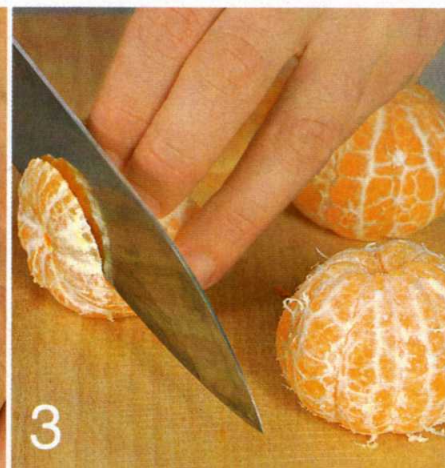
## ЧТО НУЖНО:

- 150 г муки
- 5 ст. л. коричневого сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 яйцо
- 150 мл молока
- 100 г сметаны
- 2 ч. л. апельсинового ликера
- 1,5 ст. л. меда
- 50 г мака
- 250 г сыра маскарпоне
- 4 мандарина
  - по щепотке молотой корицы, гвоздики и ямайского перца
  - веточки мяты для украшения
  - растительное масло для обжарки

Время подготовки: 30 мин.  
Время приготовления: 30 мин.  
Порций: 6–8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Мак залить 1 стаканом горячей воды, добавить 0,5 ст. л. меда и варить 6–7 мин.
- 2 Приготовить пряный сахар, перемешав коричневый сахар с корицей, гвоздикой и ямайским перцем.
- 3 С двух мандаринов снять цедру и измельчить ее. Все мандарины тщательно очистить и нарезать тонкими кружками. Разложить их в один ряд на подносе, посыпать 1 ст. л.пряного сахара и оставить на 30 мин.
- 4 Просеять в миску муку и разрыхлитель, добавить 4 ст. л. сахара. Из кастрюли с маком слить воду, выложить мак на блюдо и обсушить. Смешать сметану, яйцо и молоко. Добавить измельченную мандариновую цедру, мак и оставшийся мед. Взбить венчиком и постепенно соединить с мучной смесью.
- 5 Влить в тесто ликер, накрыть тканевой салфеткой и дать постоять, 20 мин.
- 6 Жарить оладьи на разогретом растительном масле, по 2 мин. с каждой стороны. При подаче выложить на оладьи кружки мандаринов, добавить по 0,5 ст. л. маскарпоне и украсить листиками мяты.







## КЛЮКВЕННЫЕ «сердечки»



### ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан муки
- 3 ст. л.** сахара
- 1 стакан молока
- 3 ст. л.** растопленного сливочного масла
- 1 яйцо
- 2 ч. л.** разрыхлителя
- 0,5 ч. л.** соли
- 0,5** стакана клюквы

Время приготовления: 25 мин.  
Порций: 6–8

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Просеять муку в миску, соединить с сахаром, разрыхлителем и солью. Добавить яйцо, молоко и 2 ст. л. масла, взбить тесто венчиком до однородности.

**2** Клюкву промыть и очистить от веточек.

**3** Заполнить кондитерский мешок тестом. Разогреть сковороду, смазать 0,5 ч. л. сливочного масла. Выдавить тесто в центр сковороды в форме сердца, посыпать горстью клюквы. Жарить 1–2 мин. Затем перевернуть и жарить до золотистого цвета еще примерно 30 сек. Используя оставшееся масло, тесто и клюкву, испечь остальные блины.



# шоколадные блинчики с творогом



## ЧТО НУЖНО:

- 2 стакана муки
- 2 ст. л. какао-порошка
- 3 стакана молока
- 1 стакан воды
- 3 яйца
- 3 ст. л. сахара
  - щепотка соли
- 200 г творога
- 1 ст. л. сметаны
- 100 г шоколада
  - растительное масло для обжаривания

Время приготовления: 40 мин.  
Порций: 10

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

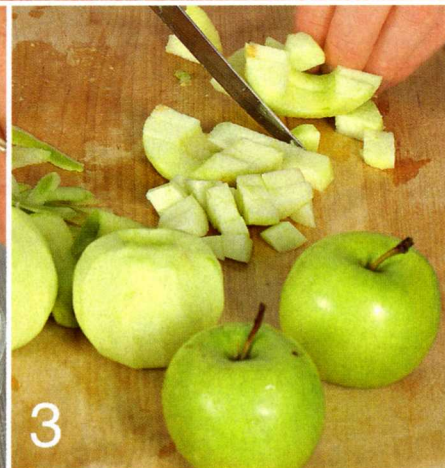
**1** Творог протереть через сито, соединить со сметаной, 1,5 ст. л. сахара. Шоколад натереть на крупной терке в творожную массу, все тщательно перемешать.

**2** Яйца взбить с оставшимся сахаром и солью. Добавить просеянную муку и какао-порошок. Влить молоко и воду, вымесить однородное тесто. Испечь блинчики на растительном масле.

**3** Разложить по блинчикам творожную начинку и свернуть их треугольниками. Сразу же подать к столу.









# блинчики с яблоками в ванильном соусе



## ЧТО НУЖНО:

100 г муки  
200 мл молока  
1 ч. л. сахара  
2 яйца  
2 ст. л. сливочного масла

## Для начинки:

300 г зеленых яблок  
2 ст. л. сахара  
100 мл яблочного сока  
2 ч. л. ванильного сахара  
1 звездочка бадьяна

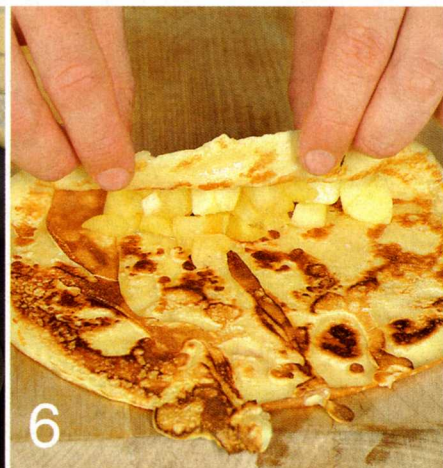
## Для соуса:

400 мл молока  
3 желтка  
1 ст. л. муки  
3 ч. л. сахара  
2 ч. л. ванильного сахара  
1 ч. л. сливочного масла

Время приготовления: 40 мин.  
Порций: 6–8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Приготовить соус. Растереть желтки с сахаром и мукой. Добавить молоко, ванильный сахар и, поставив на слабый огонь, варить, постоянно помешивая, до загустения. Снять с огня, добавить сливочное масло, размешать и дать остыть.
- 2 Приготовить тесто. Смешать яйца, молоко и сахар. Постепенно, размешивая, всыпать просеянную муку. Тесто накрыть и оставить на 10 мин.
- 3 Яблоки очистить, удалить сердцевину. Мякоть нарезать маленькими кубиками.
- 4 Положить яблоки в кастрюлю, залить яблочным соком. Всыпать обычный и ванильный сахар, добавить бадьян и варить 5 мин. на маленьком огне, время от времени помешивая. Снять с огня и дать немного остыть.
- 5 Разогреть на сковороде немного сливочного масла, влить 0,5 половника теста. Жарить 1–2 мин. Перевернуть блин и готовить с другой стороны до золотистого цвета, 1 мин. Таким же образом испечь остальные блины.
- 6 Положить на каждый блин по 1–2 ст. л. начинки, завернуть в виде конверта. Подать к столу блинчики с ванильным соусом.



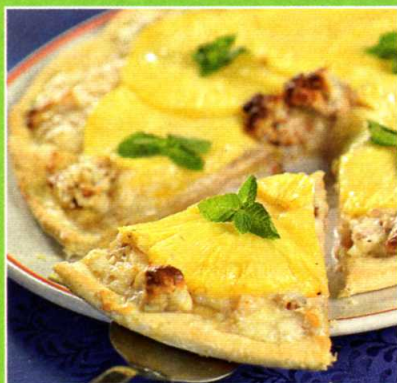


следующий  
выпуск:  
еврейская кухня



новый номер выйдет 27 февраля

в следующих номерах журнала «ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 20 февраля

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

# КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№04 (132), февраль 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  
бильдредактор Динара Нуреева  
дизайнеры Алексей Клак, Максим Новрузов  
повара-консультанты Илья Жданов, Олег Туркин  
фотограф Сергей Самойлов  
корректоры Любовь Никифорова, Татьяна Певнева

исполнительный директор Ольга Ткалич

финансовый директор Светлана Серегина

директор по рекламе  
ООО «Бонниер Пабליкейшенз» Марина Мамина

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 Галишникова,  
Нарина Давыдова

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 184 850 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.