

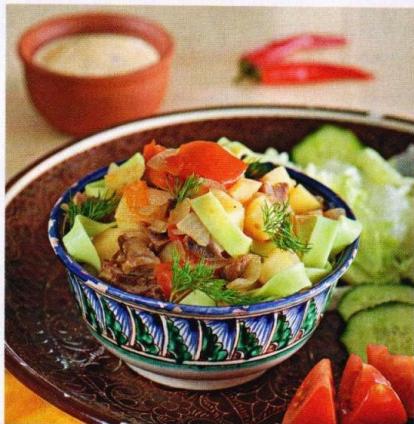
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



Узбекская кухня

ISSN 1819-9488

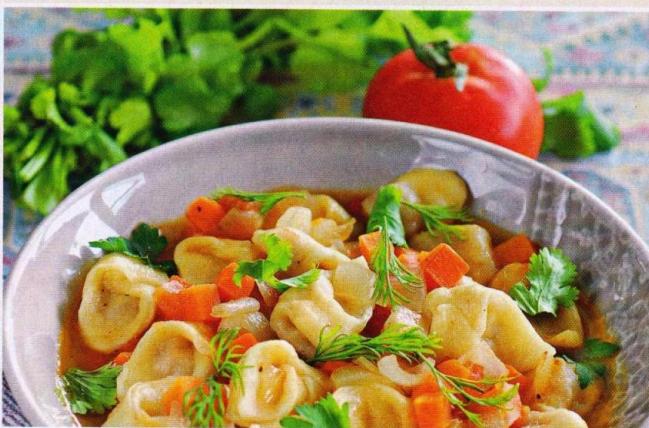


Дорогие друзья!

Узбекская кухня – одна из самых популярных в нашей стране. Ну кто не любит ароматный плов или горячую пышную самсу, нежные манты или душистые лепешки! С давних времен в Узбекистане сохранилась традиция не только есть вместе, но и готовить. Дети, женщины, мужчины – все участвуют, как могут. Режут морковку и лук, замешивают тесто, тянут лапшу, рубят мясо, лепят, варят, пекут... Словом, есть чему у них поучиться. Нам так не хватает семейных ритуалов, когда вокруг одного приятного дела с удовольствием собирается вся семья! Надеемся, наши рецепты вам в этом помогут.

Ваша редакция



Содержание

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



вегетарианское питание



блюда, которые подходят для детей **



легкие рецепты



рецепты средней сложности



рецепты для опытных кулинаров

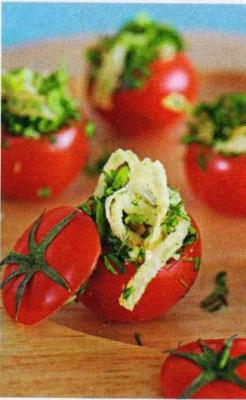


блюда, которые можно готовить в микроволновой печи



* 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 салат узбекистон
- 4 фаршированные помидоры
- 5 салат из лука и граната
- 6 нахут шурпа с бараниной
- 8 олчали мастава
- 10 свадебный плов по-ташкентски
- 12 манты с маринованным мясом
- 14 шашлык из курицы печенки
- 16 лагман на укропном настое
- 18 чучвара, узбекские пельмени
- 20 димлама
- 22 юпка
- 24 лепешки с кунжутом
- 25 хуон с тыквой
- 26 картошками сомса из слоеного теста
- 28 зангаза
- 29 урама
- 30 айва с орехами
- 31 халва



салат узбекистон



ЧТО НУЖНО:

500 г говядины
1 зеленая редька
1 большая луковица
1 морковка
4 зубчика чеснока
0,5 ст. л. муки
4 ст. л. растительного масла

Для заправки:

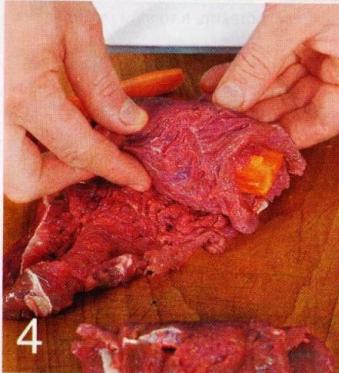
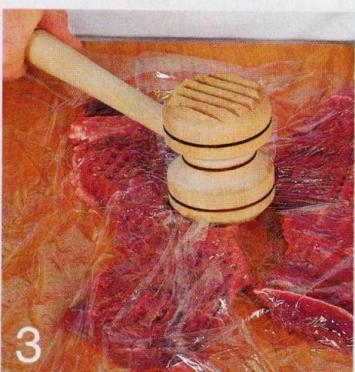
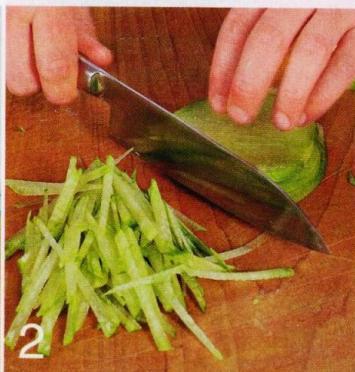
1 желток
1 ч. л. горчицы
150 мл растительного масла
• сок 0,5 лимона
1 ч. л. сахара
• соль, сахар

Время приготовления: 45 мин.

Порций: 6

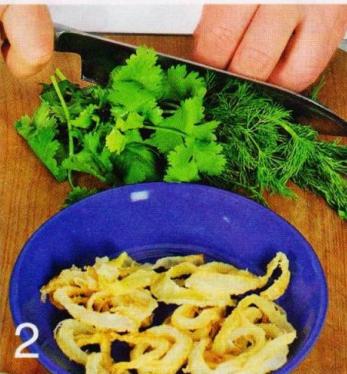
ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Редьку очистить от кожуры, положить в холодную подсоленную воду и оставить на 30 мин.
- 2 Нарезать редьку очень тонкой соломкой длиной примерно 5–6 см.
- 3 Говядину вымыть, обсушить, накрыть пищевой пленкой и отбить в тонкий пласт, посыпать солью и перцем.
- 4 Морковь и чеснок очистить, морковь нарезать брусками. Разложить на мясе морковь и зубчики чеснока. Скатать мясо в рулет, завернуть в фольгу и поставить в разогретую до 200 °C духовку на 35 мин.
- 5 Лук очистить, нарезать толстыми кольцами, обвалять в муке. Разогреть в сковороде масло и обжарить лук до золотистого цвета, 6–8 мин. Выложить на бумажное полотенце.
- 6 Приготовить заправку. Желток, горчицу, лимонный сок, соль и перец взбить в блендере. Тонкой струйкой влить растительное масло и продолжать взбивать до получения однородной консистенции. Мясо остудить и нарезать тонкими кружками. В большой миске смешать редьку, жареный лук и заправку. Сверху разложить говядину.

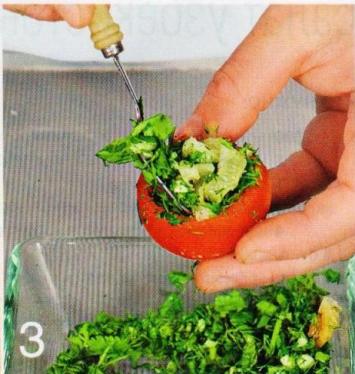




1



2



3

фаршированные помидоры



ЧТО НУЖНО:

- 10 помидоров диаметром 5–6 см
- 1 маленькая луковица
- 6–7 зубчиков чеснока
- 1 ст. л. растительного масла
 - по пучку укропа, петрушки и кинзы
 - соль, перец

Время подготовки: 1 час

Время приготовления: 20 мин.+ 24 часа

Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры вымыть и обсушить. Срезать верхушки и удалить сердцевину. Обильно посолить и поперчить помидоры изнутри, оставить в теплом месте на 1 ч.

2 Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в разогретом масле, 7 мин., дать остыв. Зелень промыть, чеснок очистить. Зелень и чеснок измельчить, соединить с обжаренным луком, аккуратно перемешать.

3 Нафарширивать подготовленной массой помидоры с небольшой горкой над срезом, сложить в глубокую посуду, накрыть крышкой и поставить в ходильник на сутки.



салат из лука и граната

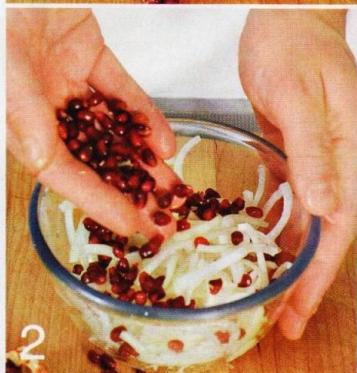


ЧТО НУЖНО:

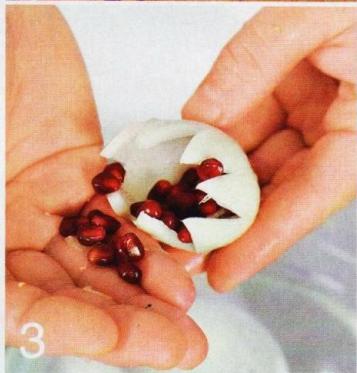
- 3 средние луковицы
- 1 крупный гранат
- соль



1



2



3



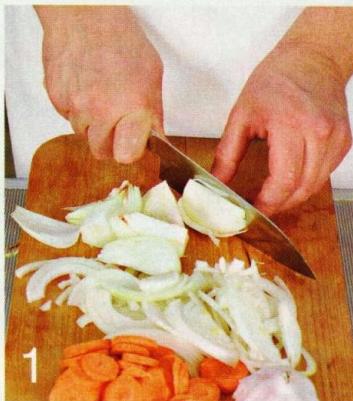
Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Гранат очень аккуратно разрезать на 4 части. Из одной четверти выжать сок. Из двух четвертинок достать зерна.
- 2 Лук очистить, две луковицы мелко нарезать, из оставшейся вырезать «розеточки». Нарезанный лук два-три раза промыть в горячей воде и слегка посолить. Полить выжатым гранатовым соком, затем смешать с гранатовыми зернами.
- 3 Из оставшейся части граната достать зерна и наполнить ими «розеточки» из лука. Украсить салат. Можно подать к плову, шашлыку или к другим мясным блюдам.



нахут шурпа с бараниной



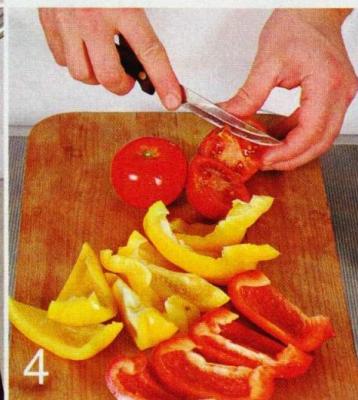
1



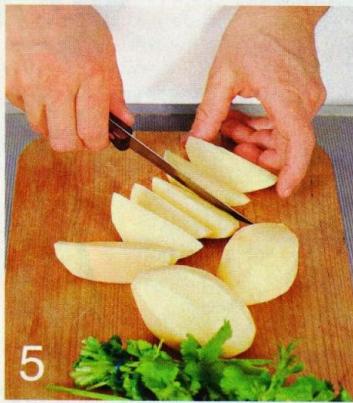
2



3



4



5

Время подготовки: 8 часов
Время приготовления: 2 часа 40 мин.
Порций: 10

Время подготовки: 8 часов

Время приготовления: 2 часа 40 мин.
Порций: 10

ЧТО НУЖНО:

- 1 кг** баранины на косточке
- 2 стакана** нута
- 6** картофелин
- 3** луковицы
- 5** небольших морковок
- 1** головка чеснока
- 3** помидора
- 2** болгарских перца
- 200 г** белокочанной капусты
- 3 ст. л.** растительного масла
- по 0,5 пучка кинзы и укропа
- соль, перец

1 Нут залить 4 стаканами холодной воды и оставить на ночь. На следующий день нут отбросить на дуршлаг и промыть холодной водой. Лук, морковь и чеснок очистить. Одну луковицу нарезать полукольцами, оставшиеся разрезать на четвертинки. Морковь нарезать кружками толщиной примерно 0,5 см.

2 В сотейнике с толстым дном разогреть растительное масло и обжарить нарезанный полукольцами лук, 6 мин. Добавить мясо и готовить на сильном огне, помешивая, до появления румяной корочки, примерно 15 мин. Посолить и поперчить по вкусу.

3 В чистой кастрюле вскипятить 3 л воды, положить разрезанный на четвертинки лук и цельные зубчики чеснока. Варить 15 мин. Добавить нут и морковь. Варить 10 мин. Переложить из сотейника в суп обжаренное с луком мясо, накрыть крышкой и варить на маленьком огне 1 ч.

4 Помидоры и перцы вымыть. Помидоры нарезать крупными дольками, перцы разрезать на 4 части, удалив сердцевину. Листья капусты вымыть и целиком положить в суп вместе с помидорами и перцами. Довести суп до кипения и варить 30 мин. Если требуется, добавить соль и перец.

5 Кинзу и укроп промыть, мелко нарезать. Картофель очистить, нарезать средними кусками и добавить в суп, варить 20 мин. Вынуть из супа листья капусты. За 5 мин. до готовности добавить в суп измельченную зелень. Снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться 15 мин.



ОЛЧАЛИ МАСТАВА

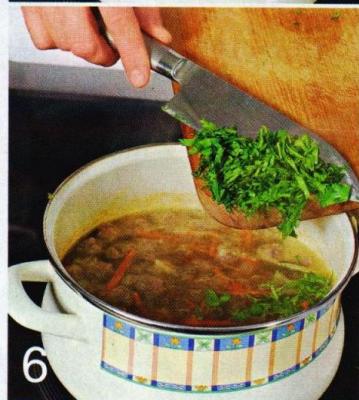


ЧТО НУЖНО:

- 1 луковица
- 1 морковка
- 1 репа
- 0,5 стакана риса
- 5 ст. л. соуса ткемали
- 4 горошины душистого перца
- 2 лавровых листа
- 4 веточки кинзы
- соль

Для фрикаделек:

- 300 г бараньего фарша
- 1 луковица
- 1 перепелиное яйцо
- по 1 ч. л. кориандра и зирры
- соль, черный молотый перец



ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Приготовить фрикадельки. Лук очистить, очень мелко нарезать. Смешать фарш с луком, добавить яйцо, кориандр, зиру, соль и черный молотый перец. Мясную массу хорошо вымесить, накрыть и поставить в холодильник на 1 ч.
- 2 Морковь, репу и лук очистить, морковь нарезать мелкой соломкой, репу и лук – небольшими кубиками.
- 3 Положить овощи в кастрюлю, влить 2 л воды, добавить душистый перец и лавровый лист. Довести до кипения, снимая пену, и варить 10 мин. Посолить по вкусу.
- 4 Рис промыть в нескольких водах, ошпарить кипятком и положить в суп. Вновь довести до кипения и варить на маленьком огне 10 мин. Добавить соус ткемали, перемешать.
- 5 Влажными руками выпечь из мясного фарша фрикадельки размером с че-решно. Положить их в суп и, после того как они всплынут, варить 10 мин. Снять суп с огня, плотно накрыть крышкой и дать постоять 15 мин.
- 6 Кинзу промыть, обсушить и мелко нарезать. Добавить в суп.

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 8



свадебный плов по-ташкентски



ЧТО НУЖНО:

- 500 г баранины
500 г риса
500 г моркови
2 луковицы
50 г гороха нута
50 г кинзы
150 мл растительного масла
20 г бараньего жира
0,5 ч. л. сахара
 - по щепотке барбариса и зиры
 - черный перец горошком
 - соль

Время подготовки: 8 часов

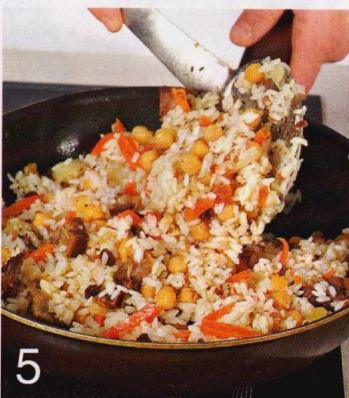
Время приготовления: 1 час 20 мин.

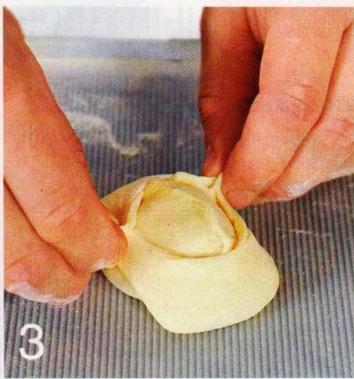
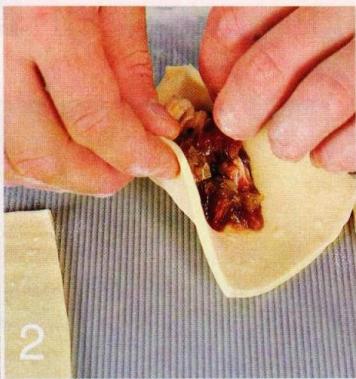
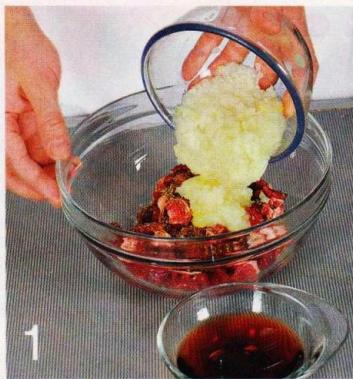
Порций: 10–12



ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Замочить нут в большом количестве холодной воды и оставить на ночь.
- 2 На следующий день изюм вымыть, залить кипятком и оставить на 30 мин. Рис промыть в нескольких водах, пока последняя вода не будет абсолютно прозрачной. Оставить рис в теплой подсоленной воде. Бараний жир нарезать небольшими кусочками, положить в казан, влить растительное масло и накалить до появления легкого дымка. Мясо нарезать кусочками размером примерно 2x2 см, добавить в казан и обжаривать в течение 10 мин., время от времени перемешивая.
- 3 Тем временем лук и морковь очистить, лук нарезать кольцами, морковь – со льмкой. Положить в казан лук и обжаривать вместе с мясом еще 8 мин. Горючий спить и добавить в казан вместе с морковью и перцем горошком. Влить горячую воду так, чтобы мясо с овощами было полностью покрыто, и варить на среднем огне 10 мин. Приправить по вкусу солью, посыпать барбарисом и зирай.
- 4 Из риса слить воду. Выложить рис на мясо с овощами ровным слоем, залить горячей водой так, чтобы она едва прикрывала рис. Варить на сильном огне 10–12 мин. Когда рис начнет набухать, аккуратно перемешать его шумовкой, стараясь не трогать нижний слой мяса. Готовить 5–6 мин. Снова перемешать. Добавить изюм, плов собрать горкой к середине казана, накрыть крышкой, уменьшить огонь до минимума и готовить 30 мин.
- 5 Перед подачей к столу рисовый слой перемешать с мясным, выложить плов на большое блюдо.





манты с маринованным мясом

ЧТО НУЖНО:

500 г муки

3 яйца

1 ч. л. соли

Для фарша:

300 г бараньего окорока

300 г курдючного сала

2 луковицы

0,5 стакана гранатового сока

• по 1 ч. л. зиры и кориандра

• соль, перец

Время подготовки: 3 часа

Время приготовления: 1 час 35 мин.

Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо и сало мелко нарезать. Лук очистить, пропустить через мясорубку. Смешать мясо, сало, лук, соль, перец и специи. Влить гранатовый сок, тщательно перемешать, накрыть и поставить в холодильник на 2–3 ч.

2 Яйца слегка взбить и соединить с мукой и солью. Замесить крутое тесто, накрыть и оставить на 15 мин. Раскатать тесто в тонкий пласт. Вырезать из него квадраты 7×7 см. Положить в середину каждого по кусочку начинки.

3 Подтянуть 2 противоположных края теста к середине и защипнуть. Свободные края приподнять и, слегка растянув, соединить друг с другом. Варить на паровой бане 40–60 мин.

Шашлык из куриной печени



Время приготовления: 25 мин.
Порций: 2



ЧТО НУЖНО:

- 500 г куриной печени
150 г курдючного жира
2 луковицы
• сок 1 граната
• щепотка молотого кориандра
• соль, красный молотый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- Нарезать курдючный жир тонкими пластинами. Куриную печеньку промыть, очистить от жира и протоков, каждую разрезать на 2 части.
- Обернуть кусок печени полоской жира и нанизать на тонкие шампуры. Посыпать солью, перцем и кориандром. Обжаривать на гриле в течение 10 мин., пока оболочка из жира не станет коричневой.
- Лук очистить, нарезать тонкими полуциркульными кольцами, промыть в холодной воде и залить гранатовым соком. Подать шашлык с гарниром из лука.



лагман на укропном настое



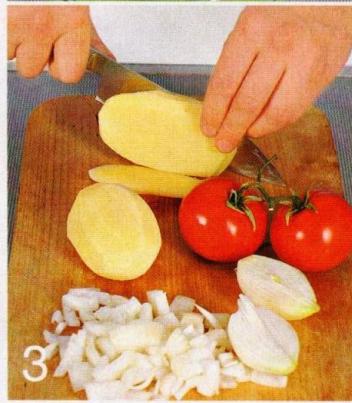
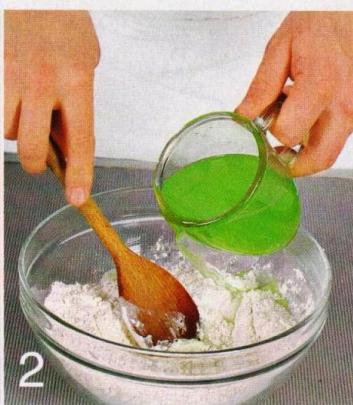
ЧТО НУЖНО:

- 500 г** говядины
2 луковицы
2 помидора
2 картофелины
3 ст. л. растительного масла
 • соль, перец
2 стакана кислого молока

Для теста:

- 500 г** муки
250 г укропа
0,5 ч. л. соли

Время приготовления: 1 час 10 мин.
 Порций: 6

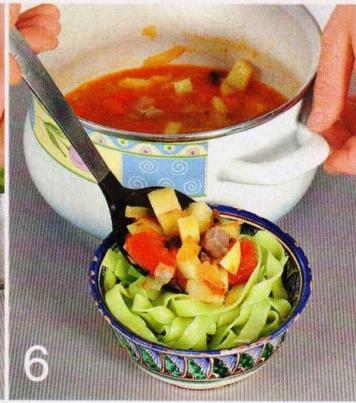


ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто для лапши. Укроп вымыть, мелко нарезать, положить в эмалированную кастрюлю и залить кипятком. Закрыть плотно крышкой и отставить, пока вода не охладится до комнатной температуры. Затем укроп хорошо отжать, настой процедить через 4 слоя марли.

2 Постепенно влить в просеянную муку 1 стакан укропного настоя. Добавить соль и замесить крутое тесто. На присыпанном мукой столе раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать тонкой длинной лапшой. Вскипятить подсоленную воду и отварить лапшу до готовности, 7 мин. Откинуть на дуршлаг, сполоснуть холодной водой и дать обсохнуть.

3 Мясо вымыть и нарезать небольшими кусочками. Лук и картофель очистить, помидоры вымыть. Нарезать овощи небольшими кубиками.



4 Разогреть в кастрюле растительное масло и обжарить мясо и овощи, время от времени перемешивая, до полуготовности, 15 мин. Влить 1 стакан горячей воды, накрыть и тушить на слабом огне 30 мин. Посолить, поперчить по вкусу и снять с огня.

5 Перед подачей к столу лапшу обдать кипятком, разложить по тарелкам.

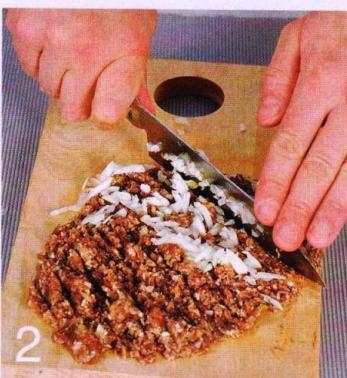
6 Сверху положить мясо с овощами. В каждую порцию добавить по 2 ст. л. взбитого кислого молока и посыпать укропом.



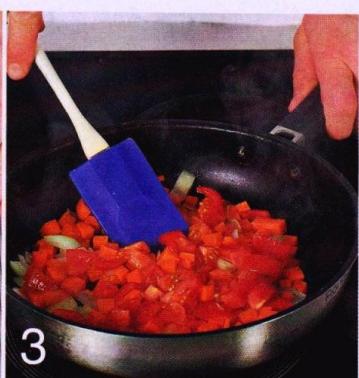
Чучвара, узбекские пельмени



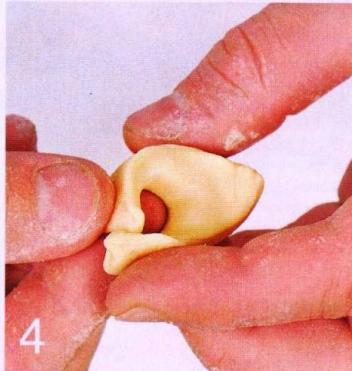
1



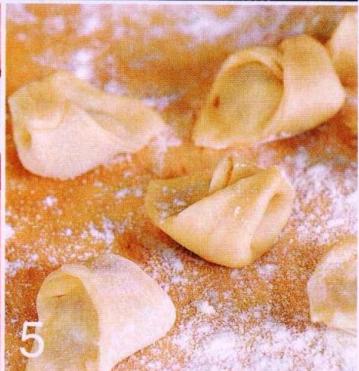
2



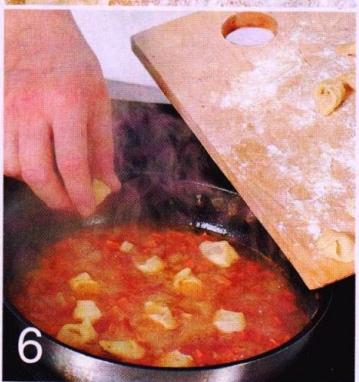
3



4



5



6

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- 500 г муки
1 яйцо
• щепотка соли

Для фарша:

- 500 г бескостной баранины
100 г курдючного жира
2 большие луковицы
1 ч. л. молотой зиры
1 ч. л. молотого кориандра

Для соуса:

- 1 большая луковица
1 большая морковка
3 помидора
1 ст. л. рубленой петрушки
1 ст. л. рубленой кинзы
1 ст. л. рубленого укропа
50 мл растительного масла
• соль, перец

Время приготовления: 1 час

Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Просеять муку с солью, хорошо размешать яйцо в 200 мл воды. Влить в муку и замесить гладкое однородное тесто. Завернуть его в пищевую пленку и поместить в холодильник на 30 мин.

2 Баранину мелко порубить ножом. Лук очистить и измельчить. Аккуратно перемешать мясо, лук и приправы. Отставить на 20 мин.

3 Приготовить соус. Лук и морковь очистить и нарезать небольшими кубиками, так же нарезать помидоры. Разогреть в толстостенной кастрюле масло, обжарить лук, 5 мин. Добавить морковь, готовить еще 6 мин. Положить помидоры, приправить солью и перцем. Готовить, время от времени помешивая, пока не выпарится весь сок. Влить 1 л воды, довести до кипения, уменьшить огонь и варить без крышки 20 мин.

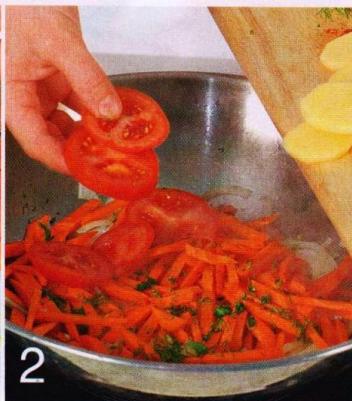
4 Разделить тесто на 3 части. Две накрыть влажным полотенцем, одну раскатать в очень тонкий пласт. Нарезать его квадратами 4x4 см, положить в центр 1 ч. л. начинки и сложить тесто по диагонали так, чтобы получился треугольник. Хорошо склеить влажными руками края. Поднять центральный уголок, а углы по краям обернуть вокруг указательного пальца, как показано на фото.

5 Складывать чучвару рядами на присыпанный мукой поднос. Приготовить чучвару из оставшегося теста.

6 Порциями отваривать чучвару в соусе, пока она не всплынет.



ДИМЛАМА



ЧТО НУЖНО:

- 400 г лука
- 400 г помидоров
- 200 г моркови
- 200 г картофеля
- 200 г яблок
- 200 г айвы
- 1 сладкий красный перец
- 7 ст. л. растительного масла
 - по пучку кинзы и укропа
 - соль

Время приготовления: 2 часа
Порций: 6–8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук, морковь и картофель очистить. Из перца удалить сердцевину. Помидоры, перец, яблоки и айву вымыть. Лук нарезать полукольцами, морковь – соломкой, картофель и помидоры – кружками. Из перца, яблок и айвы удалить сердцевину, нарезать перец соломкой, фрукты – дольками. Кинзу и укроп прощмыть, обсушить и измельчить.

2 Разогреть в казане или глубоком со-тейнике масло и обжарить лук, 6 мин. Выложить слой моркови, на него – кружки помидоров, а затем равномерно распределить ломтики картофеля. Каждый слой овощей посыпать солью и зеленью.

3 Положить сверху полоски сладкого перца, дольки айвы и яблок. Влить в казан воду так, чтобы она доходила только до половины всех овощей, плотно закрыть крышкой и тушить на слабом огне 1,5 ч. Можно подавать как самостоятельное блюдо, а можно как гарнир к мясу или птице.

Реклама.

ТОЛЬКО
ЗДНЯ

ЯРМАРКА

ПИР

Ждём вас
на празднике еды!

Крокус Экспо

20-22 АПРЕЛЯ

www.pir.ru

ФЕСТИВАЛЬ
«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

30 проверенных поставщиков
и производителей биопродуктов, БАДов,
кухонной техники для здорового питания

Семинары о правильном питании,
мастер-классы от фитнес-тренеров
и косметологов

гастрономъ gastronom.ru

генеральный информационный партнер

хлебосоль

jamie

Taste

ВТОРОЕ
Примес

АВРОРА ВКУСА

информационные партнеры

Домашний Очаг

ВКУСНО &
полезно

simple wine news

информационные партнеры

Electrolux

LAVARLAVKA

KitchenAid

партнеры

форэма

HAND
MADE
FOOD

салаты
Белое Дно

партнеры

CONCERT.RU

БИЛЕТЫ БЕЗ НАЦЕНКИ 644 2222

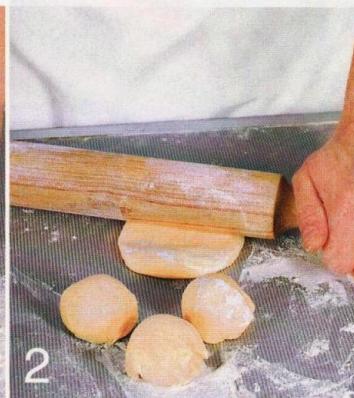
ЗАКАЗ БИЛЕТОВ

Parter.ru 2580000

партнер

10 лет kontramarka.ru 9 333 200





ЮПКА



Время приготовления: 1 час
Порций: 14



ЧТО НУЖНО:

- 500 г муки
 - 1 ч. л. соли
 - 150 г сливочного масла
- Для начинки:**
- 300 г нежирной говядины
 - 2 луковицы
 - соль, черный молотый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

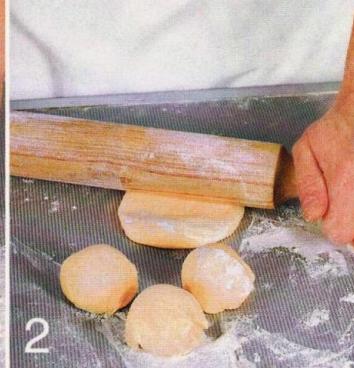
1 В миску влить один стакан теплой воды с солью и постепенно, размешивая, всыпать муку. Замесить тесто средней плотности, накрыть салфеткой и дать постоять 10–15 мин. при комнатной температуре.

2 Разделить тесто на кусочки по 50–60 г и раскатать скалкой в очень тонкие лепешки.

3 Мясо нарезать произвольными кусками и пропустить через мясорубку. Лук очистить и измельчить. Смешать мясо и лук, приправить по вкусу солью и перцем и обжарить в 2 ст. л. разогретого в сковороде сливочного масла, разминая комки, 15 мин.

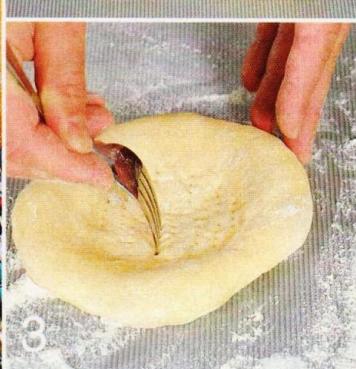
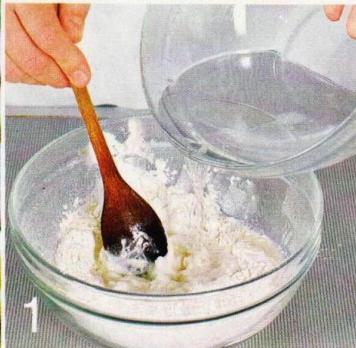
4 В казане разогреть немного масла, положить одну лепешку и обжарить ее с двух сторон до золотистого цвета. Переложить на тарелку.

5 Добавить в казан еще немного масла, положить вторую лепешку и обжарить с одной стороны, перевернуть и положить на нее тонкий слой фарша, накрыть первой лепешкой,



6 Положить сверху еще немного фарша, накрыть сырой лепешкой и перевернуть всю стопку так, чтобы сырая лепешка оказалась внизу. На лепешку, оказавшуюся сверху, положить слой фарша, снова накрыть сырой лепешкой

и перевернуть всю стопку. Продолжать готовить таким образом, добавляя в казан масло, пока не закончатся лепешки и фарш. Готовую стопку переложить на разогретое блюдо, сверху накрыть тканевой салфеткой и выдержать 10 мин.



Лепешки с кунжутом



ЧТО НУЖНО:

- 500 г муки
- 1 стакан воды
- 15 г дрожжей
- 0,5 ч. л. соли
- 1 ст. л. семян кунжута

Время подготовки: 2 часа
Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Развести в теплой воде дрожжи, добавить соль и, постоянно размешивая, всыпать муку.
- 2** Замесить тесто, накрыть салфеткой и поставить в теплое место для брожения на 1–1,5 ч.
- 3** После того как тесто поднимется, разделить его на куски по 150–200 г. Скатать каждый кусок в шар, накрыть пищевой пленкой и оставить в тепле еще на 30 мин.
- 4** На присыпанном мукой столе размять шары в лепешки так, чтобы края были толщиной по 2 см, а середина – 0,5 см. В центре лепешек сделать проколы вилкой, посыпать их смоченными в теплой воде семенами кунжута. Положить на смазанный маслом противень и выпекать 25 мин. при 200 °C.

ХУНОН С ТЫКВОЙ



Время приготовления: 1 час 05 мин.
Порций: 12

ЧТО НУЖНО:

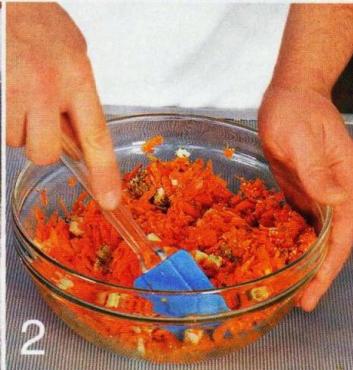
- 500 г муки
- 1 яйцо
- 0,5 ч. л. соли
- 300 г мякоти тыквы
- 2 луковицы
- 100 г бараньего сала
- 1 ст. л. сахара
- соль, черный молотый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку с солью просеять в миску, добавить яйцо и полстакана воды. Замесить однородное тесто, накрыть и дать постоять 10–15 мин.

2 Лук очистить, измельчить. Сало нарезать маленькими кусочками. Тыкву натереть на терке, соединить с луком, салом, сахаром, солью и перцем. Все тщательно перемешать.

3 На присыпанном мукой столе раскатать тесто в очень тонкий пласт. Равномерно выложить на него начинку и свернуть рулетом. Завернуть упаковкой и готовить на пару 40 мин. Подавать со сметаной или растопленным сливочным маслом.





картошкали сомса из слоеного теста



ЧТО НУЖНО:

3 стакана муки

4 ст. л. растопленного сливочного масла

2 ч. л. соли

1 яйцо

Для начинки:

6 средних картофелин

2 луковицы

150 г курдючного жира

- щепотка молотого кориандра
- сырой кунжут для посыпки

Время подготовки: 2 часа

Время приготовления: 1 час 10 мин.

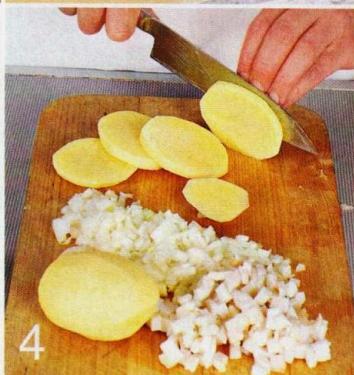
Количество: 16 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Растворить соль в 1 стакане воды. Муку просеять в миску, постепенно влить воду и замесить крутое тесто. Разделить его на 2 части, каждую хорошо вымесить. Положить тесто в миску, накрыть и оставить при комнатной температуре на 1,5–2 ч.

2 На присыпанной мукой поверхности раскатать один кусок теста в очень тонкий прямоугольный пласт, смазать маслом и накрутить тесто на скалку.

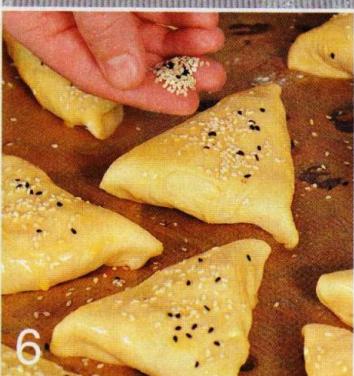
3 Разрезать тесто вдоль скалки так, чтобы получился узкий прямоугольник из нескольких слоев теста. Повторить операцию со вторым куском теста.



4 Приготовить начинку. Картофель и лук очистить и нарезать вместе с жиром маленькими кубиками. Смешать картофель, лук, жир, соль, перец и кориандру.

5 Разрезать каждый пласт теста на 8 частей, раскатать каждую в круг. Выложить в центр круга по 2–3 ст. л. начинки, завернуть края так, чтобы получился треугольник.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Противень накрыть пергаментом. Уложить сомсу швом вниз, смазать слегка взбитым яйцом, посыпать кунжутными семечками. Выпекать до золотистого цвета, 35–40 мин. Готовую сомсу положить в глубокую миску, закрыть крышкой и укутать полотенцем. Так она останется горячей до подачи к столу.



зангаза



Время подготовки: 45 мин.
Время приготовления: 20 мин.
Порций: 6



ЧТО НУЖНО:

- 4 стакана муки
- 5 яиц
- 0,25 стакана молока
- 2 стакана растительного масла
- 3 ст. л. сахарной пудры
- 1 ст. л. коньяка
- щепотка соли

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Муку с солью просеять в миску. Яйца взбить с молоком, добавить коньяк и постепенно влиять в муку. Замесить тесто, накрыть и оставить на 30–40 мин.
- 2 На присыпанном мукой столе раскатать тесто в тонкий пласт. Разрезать на волнообразные полоски шириной 5–6 см и длиной 45–50 см.
- 3 Свернуть каждую полоску в свободный рулончик. Разогреть в кастрюле растительное масло и обжарить рулончики во фритюре до золотистого цвета. Из остатков теста вырезать ромбочки и тоже обжарить. Выложить зангазу на бумажные полотенца, перед подачей посыпать сахарной пудрой.



ЧТО НУЖНО:

- 500 г муки
- 300 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 2 яйца
- 100 мл молока
- 1 ст. л. водки
- 1 ч. л. соли
- 200 мл растительного масла
- 2 ст. л. меда
- щепотка корицы

Время подготовки: 45 мин.

Время приготовления: 30 мин.

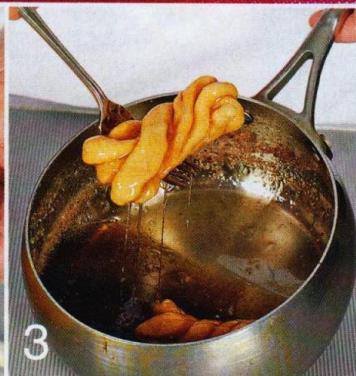
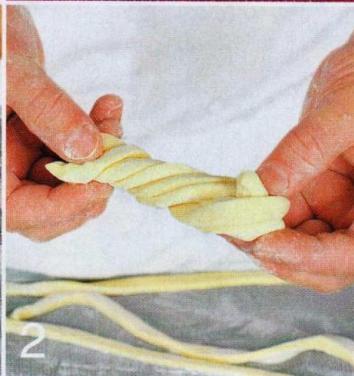
Количество: 16–20 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Молоко смешать со 100 г сахара, солью, яйцами и водкой. Муку просеять в миску, сделать сверху углубление и влить подготовленную смесь. Замесить однородное тесто, накрыть салфеткой и поставить в холодильник на 40 мин.

2 Разделить тесто на маленькие шарики, смазать их маслом и раскатать в жгуты толщиной с карандаш и длиной 40–50 см. Каждый жгутик сложить вчетверо и скрутить в виде спирали.

3 Обжарить скрученное тесто во фритюре до золотистой корочки. Выложить на бумажное полотенце. Для сиропа размешать в одном стакане воды оставшийся сахар, мед и корицу. Нагревать, пока смесь не станет прозрачной. Полить ураму сиропом, дать подсохнуть.



айва с орехами



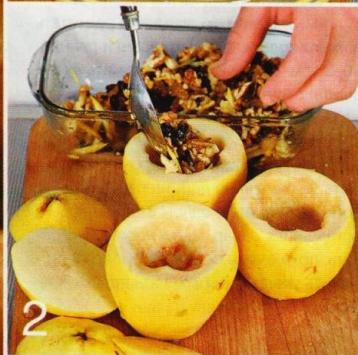
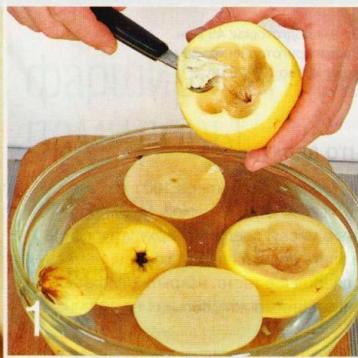
ЧТО НУЖНО:

- 4 спелые айвы
- 100 г очищенных грецких орехов
- 100 г крупного изюма
- 2 ст. л. меда
- сок и цедра 1 лимона
- щепотка молотой корицы
- 1 ч. л. сахарной пудры

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Айву промыть под проточной водой, с помощью жесткой щетки удалить с кожуры пушок. Вырезать из айвы сердцевину, окунуть плоды в холодную воду.
- 2 Орехи порубить ножом. Изюм вымыть и обсушить. Перемешать мед, орехи, изюм, корицу, лимонную цедру и сок. Нафаршировать получившейся смесью айву.
- 3 Разогреть духовку до 180 °С. Выложить плоды на противень, покрытый пергаментом, накрыть фольгой и запекать 40–50 мин. За 10 мин. до готовности снять фольгу. Готовую айву охладить и посыпать сахарной пудрой.



халва



ЧТО НУЖНО:

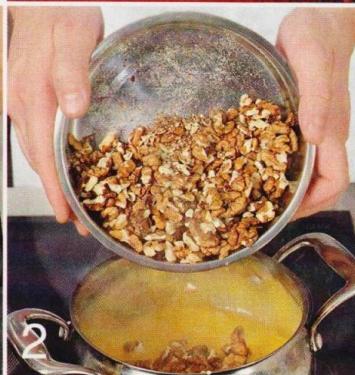
- 4 ст. л. муки
- 200 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 150 г грецких орехов
- 1 щепотка шафрана

Время приготовления: 30 мин.+ 4 часа
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Муку просеять. На сковороде рас-
топить масло и обжарить муку
до золотисто-коричневого цвета,
6–7 мин.
- 2 Вскипятить в кастрюле 500 мл воды,
всыпать сахар и варить, помешивая,
10 мин. Постепенно добавить обжарен-
ную муку и готовить, помешивая, до загу-
стения. Грецкие орехи порубить в круп-
ную крошку и добавить в кипящую смесь
вместе с шафраном. Перемешать и гото-
вить еще 4 мин.

- 3 Горячую халву выложить в фор-
му высотой 2–3 см. Кончиком ножа
сделать на поверхности ромбики, дать
стыть. Оставить халву при комнатной
температуре на 3–4 ч. Перед подачей
к столу по намеченным линиям нарезать
ромбиками.



ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№08 (136), апрель 2012

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Паблишнейшнз»

125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2,

тел./факс: +7 95 725-1070,

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 Молосова

главный художник Ирина Лещенко

ответственный секретарь Алексей Клак

редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская

Динара Нурева

бывший редактор Алексей Клак, Ольга Малышева

дизайнеры Илья Жданов, Олег Туркин

повара-консультанты Сергей Самойлов

фотограф Любовь Никифорова,

корректоры Татьяна Пневцева

исполнительный директор Ольга Ткалич

финансовый директор Светлана Серегина

директор по рекламе Марина Мамина

ООО «Бонниер Паблишнейшнз» Анастасия Епишина,

Мария Ключинская,

Елена Матвеева,

Наталия Лукшина,

тел.: (495) 725-1070

Руководитель Отдела спецпроектов Лариса Машталер

Руководитель Отдела продаж в Интернете Ирина Федотова

Отдел маркетинга: Зоя Галицинова,

Нарина Давыдова

Отдел дистрибуции: Сергей Татаркин (директор),
Татьяна Катряч,
Елена Кулникова,
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 Комьюнитес»,
тел.: 795-0295

Сканирование и обработка иллюстраций: Екатерина Панюшкина
(руководитель отдела),
Светлана Кузина,
Георгий Савастянов,
Виктор Фроликов

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж 189 100 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

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

© ООО «Бонниер Паблишнейшнз», дизайн, фото, текст, 2012 г.

гриль

новый номер выйдет 23 апреля

в следующих номерах журнала «ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 16 апреля