

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№23 (217) декабрь 2012



азбука вкуса
миндаль

рецепт с именем
сабайон

быстро, просто
миндальные
десерты

12+

Домашние пироги





КНАКЕР

Мясных дел мастер



Сеть магазинов вкусных покупок Кнакер предлагает Вам:

Широчайший ассортимент мясных и колбасных изделий собственного производства

Вкуснейшие блюда горячей и холодной кулинарии

Изумительная домашняя выпечка



Лидеры сезона:
домашние пироги на заказ

Всегда
Вкусно!



**БОЛЬШОЙ АССОРТИМЕНТ
НАЧИНОК**

ЖДЕМ ВАС В НАШИХ СУПЕРМАРКЕТАХ:

Москва, м. Планерная,
ул. Родионовская, дом 10, стр. 1

МО, г. Зеленоград,
Сосновая аллея, дом 2А

МО, г. Троицк,
ул. Б. Октябрьская дом 9

МО, г. Бронницы,
улица Советская, дом 116Б

МО, г. Белоозерский,
ул. Коммунальная дом 16А

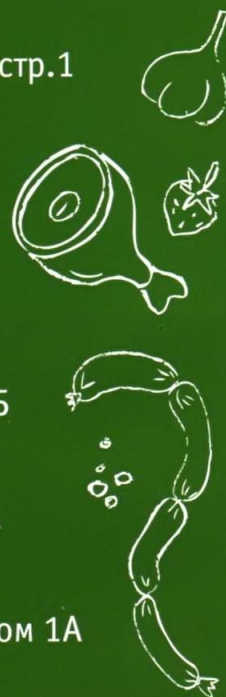
МО, г. Раменское,
ул. Приборостроителей, дом 1А

СКОРО ОТКРЫТИЕ!

Тверская область, Конаковский район,
пос. Мокшино, 117 км

Тверская область, Конаковский район,
деревня Вахонино

www.knaker.ru
+7 (800) 1000 262



Издатель: ООО «Бонниер
Паббликешенз»

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

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

Редакция
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
ответственный секретарь Алексей Клак
редактор Анна Туревская
дизайнеры Алексей Клак,
Екатерина Травникова
повар-консультант Сергей Кузнецов
фотограф Юлия Астановицкая
корректоры Любовь Никифорова,
Татьяна Певнева

Исполнительный директор Ольга Ткалич
Финансовый директор Светлана Серегина
Заместитель генерального директора
по правовым вопросам Илья Иванов

Директор по рекламе Марина Мамина
Отдел рекламы Анастасия Епишкина,
Мария Ключинская, тел.: (495) 725-1070

Руководитель отдела спецпроектов
Лариса Машталер

Руководитель отдела продаж
в Интернете Ирина Федотова

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

Подписка (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев
Техническая поддержка Михаил
Афанасьев, Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс», тел.: 795-0295

Сканирование и обработка иллюстраций
Олег Шифрин, Вячеслав Шевцов

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж 205 850 экз.

Цена свободная

Автор макета Ирина Лещенко

Издание зарегистрировано в Федеральной службе
по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи
и охраны культурного наследия. Свидетельство
о регистрации средства массовой информации
ПИ № ФС77-32210 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 Паббликешенз», дизайн, фото,
текст, 2012 г.

BONNIER
Publications



Содержание

Тема номера Домашние пироги

- пирог с кабачками и картофелем 2
- критский пирог с рисом 4
- рулет с мясной начинкой 6
- финский рыбный пирог калакукко 8
- пирог с нектаринами 10
- простой яблочный пирог 12
- шоколадный торт 13
- праздничный пирог 14

Азбука вкуса Миндаль

- зеленый салат с миндалем 16
- камбала в миндальном соусе 18
- ризотто с цветной капустой и миндалем 20
- баранина, тушенная с миндалем 22
- макаронная запеканка со свиной и миндалем 24
- миндальный торт с малиной 26

Быстро, просто Простые десерты

- курага с миндальной начинкой 28
- миндальное печенье 29

Рецепт с именем Папский десерт

- сабайон 30

Условные обозначения



вегетарианское
питание



блюда, которые
подходят для детей



блюда, которые
можно готовить
в микроволновой печи



рецепты для опытных
кулинаров



рецепты средней
сложности



легкие рецепты



Как жаль, что мы никогда не узнаем, кто изобрел колесо, придумал плести лапти и вытачивать сабо и кто же испек первый пирог. По своему значению эти открытия, пожалуй, важнее многих современных! Пироги сильно изменили и облегчили жизнь людей. Во-первых, они были сытнее, чем простая лепешка. Во-вторых, позволяли обходиться без посуды. И в-третьих, хорошо хранились. Все это позволяло отправляться в более дальние путешествия и на более длинные сроки, то есть продолжать осваивать наш бесконечный мир. Со временем эта функция отпала, и пироги стали просто вкусной пищей. Причем не обыденной, а праздничной! Отсюда и русское название этого блюда. Но это раньше пироги пекли только на праздники. Теперь все наоборот: испекла хозяйка пирог – и у родных и друзей пир. Хоть каждый день! Пока хозяйке не надоест.

Пирог – блюдо общественное. Никому не придет в голову печь его только для себя, пусть даже очень любимого. Пироги пекут те, у кого есть семья и друзья. И не расстраивайтесь, если у вас что-то сразу не получится. Виртуозами никто не рождается, ведь мастерство – это всегда плод долгого труда. И не слушайте тех, кто советует покупать готовые пироги. Да, их сейчас действительно много, и некоторые даже вкусные. Но... Кроме совсем другого вкуса и уверенности, что ваш пирог сделан из настоящих продуктов, есть еще один аргумент в пользу домашней выпечки. Это наполняющий ваш дом запах горячего хлеба и ароматной начинки, который, как показала практика, очень укрепляет семейные отношения!

Так что пекуте пироги, радуйте своих близких и не забывайте о нашем новом конкурсе на самый оригинальный рецепт соуса. Миксер фирмы Vitek ждет своего хозяина! А мы ждем ваших писем. Пишите нам до 31 января 2013 года. Желаем удачи!



пирог с кабачками и картофелем



1



2



3



4

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 6–8

Что нужно:

Для теста:

500 г муки
1 ч. л. соли
3 ст. л. растительного масла
сок 1 лимона
1 стакан воды
2 ст. л. семян кунжута

Для начинки:

1 кг кабачков
1 кг картофеля
500 г мягкого сыра
1 ст. л. измельченной свежей мяты
растительное масло

Что делать:

- 1** Кабачки и картофель очистить и нарезать тонкими кружками. Картофель поместить в миску с холодной водой на 10 мин. Воду слить, картофель промыть и обсушить.
- 2** Муку просеять с солью, добавить масло и лимонный сок, перемешать. Постепенно добавляя воду, вымесить гладкое однородное тесто. Разделить его на 2 части. Раскатать одну часть в очень тонкий пласт и поместить его на смазанный маслом противень.
- 3** Распределить по тесту кружки картофеля, промазать половиной сыра и посыпать половиной измельченной мяты. Разложить кружки кабачков, промазать оставшимся сыром и посыпать оставшейся мятой.
- 4** Раскатать второй пласт, накрыть им пирог и защипнуть края. Смазать поверхность маслом и посыпать кунжутом. Поместить в разогретую до 180 °С духовку на 1 ч.



критский пирог с рисом



Что нужно:

500 г муки
3 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. соли
1 стакан воды

Для начинки:

300 г говяжьей печени
2 стакана риса арборио
1 стакан изюма
1 стакан очищенных фисташек
1 ст. л. сахара
1 стакан молока
0,5 стакана оливкового масла
0,5 ч. л. молотой корицы
соль, перец

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 10

Что делать:

1 Приготовить начинку. Рис промыть в нескольких водах, отбросить на дуршлаг и интенсивно встряхнуть. Переложить в кастрюлю с 4 стаканами кипящей подсоленной воды и варить до готовности, примерно 15 мин. Печенку вымыть, поддеть с одного края тонкую пленку и, потянув от себя, снять ее с поверхности. Тонким острым ножом удалить протоки. Печенку очень мелко порубить и обжарить в 3 ст. л. разогретого оливкового масла до коричневого цвета, 4 мин. Снять с огня, приправить солью и перцем.

2 Изюм промыть горячей водой, обсушить. Фисташки порубить ножом в среднюю крошку. Добавить к печенке рис, изюм, орехи и сахар. Перемешать и прогреть все вместе на небольшом огне, 1–2 мин. Снять с огня и дать остыть.

3 В большую миску просеять муку вместе с солью, добавить оливковое масло, перемешать. Вливать небольшими порциями воду, каждый раз перемешивая. Вымесить гладкое однородное тесто. Разделить его на 3 части.

4 Две части накрыть влажным полотенцем, а одну раскатать в тонкий пласт. Поместить его на слегка смазанный маслом противень, присыпать небольшим количеством корицы. Выложить на тесто половину приготовленной начинки, разровнять.



5 Раскатать вторую часть теста в такой же тонкий пласт, положить его сверху, присыпать оставшейся корицей и выложить оставшуюся начинку. Раскатать третью часть теста, накрыть пирог и влажными руками защипнуть края. Смазать поверхность оставшимся маслом и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 25 мин.

6 Вынуть пирог из духовки, облить молоком и продолжать готовить еще 30 мин. Готовый пирог накрыть кухонным полотенцем, сбрызнуть водой и дать постоять в течение 10–15 мин. После чего разрезать на порционные куски и подать горячим.



Что нужно:

2,5 стакана муки
2 яйца
2 ст. л. свиного жира + 1 ч. л.
400 г говядины
1 луковица
50 г жареного миндаля
горсть листьев базилика
2 зубчика чеснока
3 ст. л. консервированной мякоти
томатов
2 ст. л. тертого пармезана
6 ст. л. оливкового масла
соль, перец

Время подготовки: 40 мин.

Время приготовления: 1 час 15 мин.

Порций: 10–12

Что делать:

1

Замесить тесто из просеянной муки, жира, яиц, 0,5 ч. л. соли и 125 мл воды. Скатать в шар, накрыть пленкой и оставить на 30 мин. Мясо промыть, лук очистить. Нарезать мясо и лук средними кусками и пропустить через мясорубку.

2

Измельчить листья базилика, очищенные зубчики чеснока и миндаль до однородной массы, переложить в миску, слегка подсолить. Добавить мякоть томатов, тертый сыр, мясной фарш и оливковое масло.

3

Тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной не более 0,5 см. Выложить начинку и скатать в рулет. Поместить его на смазанный жиром противень, накрыть фольгой и готовить в разогретой до 200 °С духовке 50 мин. Затем фольгу снять и готовить рулет еще 10 мин.



Собираетесь делать ремонт на кухне? Наверняка, уже думаете, какую бытовую технику на ней нужно разместить? В этом вам поможет специальная программа Bosch «Планировщик кухонь», расположенная на сайте www.bosch-bt.ru



Ремонт на кухне?

Программа поможет вам не только спланировать кухню вашей мечты, но и оснастить ее самой современной техникой, которая освободит вас от домашних забот, и вы сможете посвятить больше времени себе и своей семье.

Многие жалуются на маленькую площадь кухни, на которой очень сложно разместить посудомоечную машину. Планировщик кухонь Bosch предлагает разные решения и обязательно найдет вариант размещения посудомоечной машины даже в самой маленькой кухне. Ведь ширина посудомоечной машины Bosch может быть всего 45 см, при этом в нее можно с уверенностью загружать как кастрюли и сковороды, так и хрупкие бокалы на длинной ножке. Посудомоечная машина Bosch ActiveWater* 45 оснащена 3 коробами, благодаря чему в нее можно загружать и мыть до 10 стандартных комплектов посуды. А ведь это 118 предметов посуды!

Для посудомоечной машины Bosch шириной 45 см в верхнем коробе была разработана двойная система коромысел для подачи воды. Зона действия обоих коромысел полностью охватывает весь объем внутреннего пространства посудомоечной машины. Буквально каждая капля воды расходуется эффективно, так что даже в самых дальних углах посудомоечной машины посуда будет вымыта до сияющей чистоты.

Программы мытья посуды также могут настраиваться индивидуально в зависимости от ваших потребностей. В системе настроек заложена специальная функция VarioSpeed**, позволяющая экономить до 50% времени при неизменно превосходном качестве мытья при полной загрузке. А благодаря системе AquaStop*** вы можете забыть о протечках на весь срок эксплуатации прибора.

Помимо всех очевидных плюсов посудомоечной машины Bosch ActiveWater шириной 45 см у нее есть еще один немаловажный – гарантия 10 лет от сквозной коррозии.

Мытье посуды руками – это пустая трата электричества, воды, времени и денег. При современном ритме жизни вам просто необходима автоматическая посудомоечная машина. Только с ней можно выполнять несколько дел одновременно. Благодаря Bosch после ремонта вам не придется отвлекаться от чего-то важного, чтобы помыть посуду!



* АктивВотер - циркуляция воды на 5 уровнях.
** ВариоСпид - экономия до 50% времени.
*** АкваСтоп - защита от протечек на весь срок службы прибора.



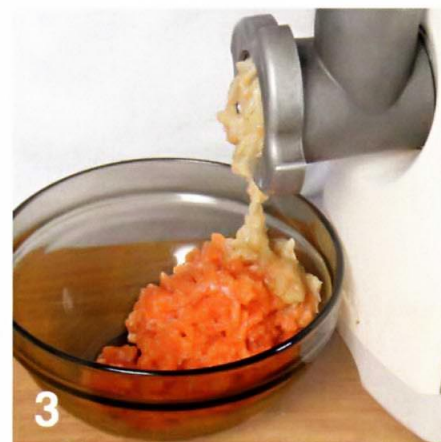
финский рыбный пирог калакукко



1



2



3



4



5

Что нужно:

1 кг филе лосося
200 г ржаной муки
200 г пшеничной муки
1,5 ст. л. сливочного масла
+ для смазывания
200 г шпика
2 луковицы
1 яйцо
40 мл сливок жирностью 9%
соль, перец

Что делать:

1 Приготовить тесто. Смешать ржаную и пшеничную муку и просеять их в миску. Добавить щепотку соли, влить 1 стакан кипяченой воды комнатной температуры. Перемешать. Добавить нарезанное кусочками сливочное масло комнатной температуры и вымесить гладкое однородное тесто. Размять его в диск, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 30 мин.

2 Сало нарезать маленькими кубиками. Лук очистить и измельчить. Разогреть сковороду и обжарить на среднем огне сало, 8–10 мин., чтобы вытопилось как можно больше жира. Добавить лук, увеличить огонь и готовить, постоянно помешивая, 6 мин. Лук должен хорошо подрумяниться, но не сгореть. Снять с огня.

3 Рыбу вымыть, обсушить, нарезать произвольными кусками и пропустить через мясорубку вместе с обжаренным салом и луком.

4 Добавить в получившуюся начинку сливки, приправить солью и перцем по вкусу. Тщательно перемешать.

5 Тесто вынуть из холодильника и на присыпанной пшеничной мукой поверхности раскатать его в большой прямоугольный пласт толщиной примерно 1 см. Подровнять края. Выложить на одну половину прямоугольника начинку, оставляя по краям примерно 1,5 см свободными.

6 Накрыть второй половиной теста и влажными руками защипнуть края. Яйцо слегка взбить вилкой, чтобы смешались белок и желток. Смазать яйцом пирог, поместить его на присыпанный мукой противень и поставить в разогретую до 250 °С духовку на 15 мин. Затем уменьшить температуру духовки до 140 °С и готовить 1 ч, периодически смазывая пирог маслом. Если поверхность пирога начнет пригорать, накрыть его листом пергамента.



6

Время подготовки: 40 мин.

Время приготовления: 1 час 50 мин.

Порций: 6





Что нужно:

200 г муки
щепотка соли
100 г сливочного масла
100 г сахара
3 желтка
тертая цедра 1 лимона

Для начинки:

50 г лепестков миндаля
50 г сахара
50 г сливочного масла
50 г муки
1 яйцо
1 желток
100 мл сливок жирностью 35%
50 г сдобного печенья
6 нектаринов
2 ст. л. сахарной пудры

Время подготовки: 1 час 5 мин.

Время приготовления: 1 час 10 мин.

Порций: 6

Что делать:

1 Масло охладить и нарезать небольшими кусочками. Муку просеять через сито в замесочное блюдо (3 л), добавить соль, сахар и масло. Перемешивать, пока смесь не начнет напоминать хлебные крошки.

2 Добавить цедру, натертую на терке, и желтки, отделенные сепаратором из набора «Поваренок». Вымесить тесто, скатать его в шар, положить в замесочное блюдо, накрыть крышкой и поставить в холодильник минимум на 1 ч.

3 В силиконовую форму «Цветок» выложить тесто и распределить его по дну и стенкам с помощью мини-скалки «Веселый кулинару». Поставить в холодильник.

4 Приготовить начинку. Миндальные лепестки измельчить в комбайне «От шефа»

вместе с сахаром, мукой и печеньем.

Сливочное масло, яйцо и желток, взбить до однородной массы с помощью насадки-лопасти, влить сливки через воронку, смешать до однородной массы. Поставить в холодильник на 30 мин.

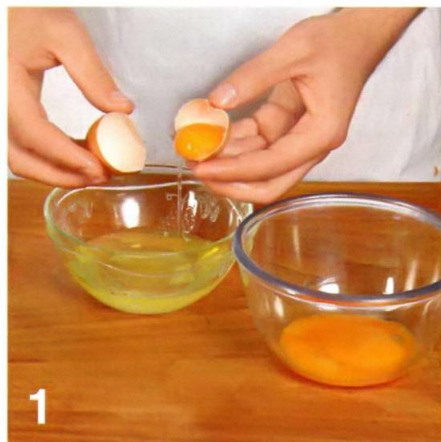
5 Нектарины очистить от кожицы, разрезать пополам и удалить косточки. Положить в ковш «От шефа» (2,8 л) и опустить на 30 сек. в кипящую воду. Сразу же переложить с помощью шумовки «Диско» в миску с ледяной водой.

6 Разложить половинки на разделочной доске «Чистюля», посыпать сахарной пудрой через сито и оставить на 5 мин. Выложить начинку в форму, разровнять поверхность силиконовым скребком. Сверху поместить нектарины срезом вниз. Выпекать 30 мин. при 180 °С.

КСТАТИ

Комбайн «От шефа» Tupperware способен легко и быстро измельчить фрукты и овощи. С его помощью вы сможете за пару минут приготовить соус, например сделать домашний майонез.





1



2



3

Что нужно:

500 г муки
1 ст. л. молотой корицы
1 ст. л. разрыхлителя
1 ст. л. пищевой соды
5 яблок
1 айва
1 груша
1 стакан сахара
5 яиц
сок 1 лимона
4 ст. л. коньяка
0,5 стакана оливкового масла

Время приготовления: 1 час 10 мин.

Порций: 8–10

Что делать:

1

Яблоки, айву и грушу вымыть, очистить от кожуры и натереть на крупной терке, удалив сердцевину. Соду развести в лимонном соке, а разрыхлитель – в коньяке. Яйца разделить на желтки и белки.

2

Взбить масло с сахаром. Продолжая взбивать, добавить корицу, желтки, соду с лимонным соком и разрыхлитель с коньяком. Постепенно всыпать просеянную муку. Добавить тертые фрукты, хорошо перемешать.

3

Взбить белки до мягких пиков, ввести их в тесто. Переложить тесто в смазанную маслом форму для выпечки и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 1 ч. Перед подачей можно посыпать пирог сахарной пудрой или украсить глазурью, разведя сахарную пудру в лимонном соке до нужной консистенции.



шоколадный торт

Время приготовления: 1 час

Порций: 8



Что нужно:

350 г горького шоколада
225 г сливочного масла
5 яиц
300 г сахара
100 г сдобного печенья

Что делать:

1

Шоколад поломать на небольшие кусочки, поместить в жаропрочную миску, поставить ее на кастрюлю подходящего размера со слабо кипящей водой. Следить за тем, чтобы вода не попадала в миску с шоколадом. Когда шоколад растопится, добавить нарезанное небольшими кусочками сливочное масло и размешать до получения однородной массы. Снять с огня и дать немного остыть.

Печенье поломать на небольшие кусочки. Удобнее всего это сделать с помощью толкушки, поместив печенье между двумя листами пергамента.

2

Миксером взбить яйца с сахаром в густую однородную массу. Взбивать примерно 5 мин. Постоянно размешивая, чтобы яйца не свернулись, влить в них растопленный шоколад.

3

Добавить в получившуюся смесь печенье, перемешать. Перелить смесь в застеленную промасленным пергаментом форму со съемным дном и поставить в разогретую до 160 °C духовку на 45 мин. Готовый пирог можно присыпать миндальными хлопьями или любой ореховой крошкой. Подавать теплым или холодным.





праздничный пирог



Что нужно:

1 кг муки
щепотка соли
4 ч. л. сухих дрожжей
1 стакан молока
200 г сливочного масла
100 г сметаны
3 яйца
200 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара
2 желтка для смазывания

Для начинки:

350 г кураги
цедра 0,25 апельсина
2 стакана грецких орехов
150 г сахара

Время подготовки: 2 часа 15 мин.

Время приготовления: 35 мин. + 1 час

30 мин. на расстойку и выпекание

Порций: 16

Что делать:

1

Муку просеять. Молоко подогреть. Добавить в теплое молоко дрожжи, 1 ст. л. сахара и 1 стакан муки. Перемешать, накрыть и оставить в теплом месте на 30 мин.

Добавить в опару яйца, оставшийся сахар, ванильный сахар, соль. Перемешать.

Добавить растопленное сливочное масло и сметану. Перемешать. Всыпать оставшуюся муку и замесить тесто. Накрыть и оставить на 1 ч. Затем обмять и оставить еще на 30 мин.

2

Приготовить начинку из кураги. Курагу промыть, положить в кастрюлю с водой, добавить цедру апельсина и варить 10 мин. Откинуть на дуршлаг, дать остыть. Пропустить курагу через мясорубку, добавить половину сахара, перемешать.

3

Приготовить ореховую начинку. Орехи пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить оставшийся сахар, перемешать.

4

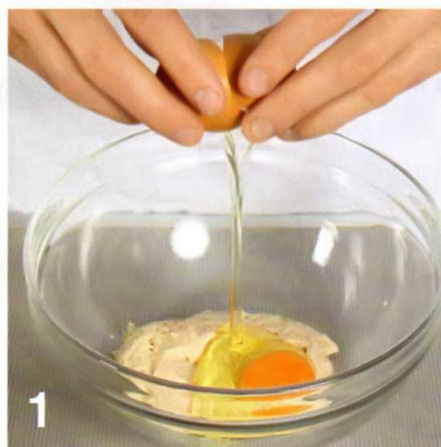
Сковороду диаметром 32 см смазать маслом. Тесто разделить на 2 части. Одну часть раскатать в круг диаметром на 5 см больше диаметра сковороды. Положить его на сковороду, выложить ореховую начинку, разровнять поверхность.

5

Оставшееся тесто разделить пополам. Одну половину раскатать в тонкий круг такого же диаметра, как сковорода. Накрыть этим кругом ореховую начинку, сверху равномерно распределить пюре из кураги. Завернуть кверху свешивающиеся края первого круга, предварительно их подравнивая.

6

Из оставшегося теста сплести несколько косичек. Выложить часть косичек на пирог в виде сеточки. По краю проложить оставшиеся косички. Накрыть пирог полотенцем и оставить в теплом месте на 40 мин. Разогреть духовку до 180 °С. Пирог смазать желтками и выпекать 50 мин.





Между прочим, по научной классификации миндаль вовсе даже не орех, а косточковый плод. Впрочем, это не так уж важно – и на вид, и по своим свойствам миндаль – вылитый орех, только красивее многих других. Кто видел весной цветущее миндальное деревце, поймет, о чем мы говорим. У миндаля вообще много достоинств. Солидное содержание жизненно важных витаминов и минеральных веществ привело к тому, что эти маленькие орешки стали незаменимым сырьем для фармацевтической и косметической промышленности. А приятный вкус и нежный аромат сладкого миндаля полюбились кулинарам всего мира. Горький миндаль идет на производство миндального масла. Есть его просто так нельзя – в нем содержится большое количество токсичных веществ, которые при промышленной обработке удаляются. В дело идут даже скорлупа и тонкая кожица на ядрах. Скорлупой подкрашивают вина, а кожицу полезно добавлять в ванны.

Как и все орехи, миндаль очень калорийный продукт – в 100 г содержится 640 ккал. Поэтому особенно увлекаться им не стоит, особенно тем, кто страдает от лишнего веса. Для здоровых людей 4–5 орешков в день вполне достаточно. Лучше всего покупать миндаль в скорлупе – так он дольше хранится. Но мы прекрасно понимаем, что при нашей постоянной занятости колоть орехи мало кто будет. Поэтому, покупая очищенный миндаль, обратите внимание на запах. Если он горький, прогорклый, значит, орехи испорчены. Храните миндаль в плотно закрытых банках, желательно в холодильнике. Из-за большого количества масла эти орехи относятся к скоропортящимся продуктам, а в холодильнике их можно хранить до года.



Время приготовления: 35 мин.
Порций: 6–8

зеленый салат с миндалем



Что нужно:

Для сладкого миндаля:

1,5 стакана миндаля
1 стакан сахара
0,25 стакана воды

Для салата:

750 г смеси салатных листьев
375 г мягкого козьего сыра
1 небольшая луковица
2 ст. л. дижонской горчицы
0,25 стакана яблочного уксуса
0,5 стакана оливкового масла
соль, перец

Что делать:

1

Миндаль опустить в кастрюлю с кипящей водой на 7 мин. Отбросить на дуршлаг, обдать холодной водой и очистить от кожицы. Обжарить ядра на сухой разогретой сковороде, постоянно помешивая, 5 мин., затем порубить в очень крупную крошку.

2

Застелить рабочую поверхность листом фольги. Развести сахар в воде и на медленном огне, постоянно помешивая, довести до кипения. Увеличить огонь до среднего и готовить, не перемешивая, пока карамель не приобретет темно-янтарный цвет, примерно 7 мин.

3

Снять с огня, добавить миндальную крошку, перемешать и сразу же вылить на фольгу. Вилкой разровнять поверхность, стараясь разделять крошки одну от другой.



4

Салатные листья вымыть, обсушить и крупно наравать. Сыр раскрошить. Лук очистить и измельчить. Смешать лук, горчицу и яблочный уксус. Постоянно взбивая вилкой, влить оливковое масло. Приправить солью и перцем. Смешать в салатнице зелень, сыр и миндаль. Полить заправкой и подать к столу.



Что нужно:

6 филе камбалы по 180 г каждое
0,5 стакана миндаля
0,5 стакана кукурузной крупы
0,5 стакана изюма
50 г сливочного масла
0,25 стакана белого сухого вина
2 ст. л. лимонного сока
2 веточки петрушки
соль, перец

Время приготовления: 25 мин.

Порций: 6

Что делать:

1

Противень застелить листом бумаги для выпечки. Смешать кукурузную муку с солью и перцем, обвалить в получившейся смеси кусочки рыбы и поместить на противень. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 мин. Один раз перевернуть.

2

Тем временем приготовить соус. Миндаль порубить в очень мелкую крошку. Лучше всего это сделать с помощью кухонного комбайна. Петрушку вымыть, обсушить и разобрать на листики. Листики мелко нарезать.

Растопить сливочное масло, добавить вино и изюм, довести до кипения, уменьшить огонь и варить 5 мин.

3

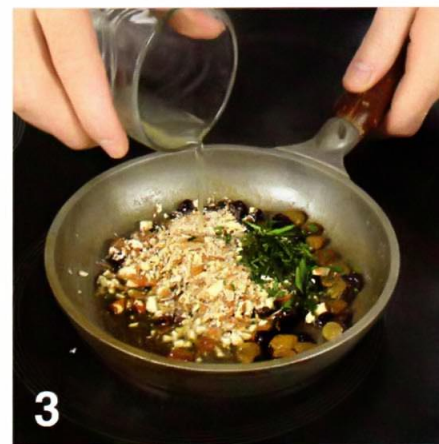
Добавить измельченный миндаль, лимонный сок и петрушку. Рыбу переложить на блюдо и полить приготовленным соусом.



1



2



3



Zewa. Теперь чистота – это просто.

Кухня – это место, где царит кулинарное творчество. Неудивительно, что каждую минуту здесь что-то проливается, просыпается, падает, капает, оставляет следы, пачкается, моется и... вытирается, вытирается, вытирается... Трудно подсчитать, сколько раз в день хозяйке приходится вытирать руки, капли и брызги во время готовки! Удобные и простые в использовании бумажные полотенца Zewa легко впитают влагу, не оставляя следов.

Бумажные полотенца Zewa помогают не только убирать, но и готовить. Вам нужно промокнуть только что вымытую зелень, овощи, мясо, рыбу, удалить излишки масла и жира? Прочные и впитывающие бумажные полотенца Zewa всегда под рукой!



Жареные равиоли

Что нужно:

2 стакана муки
2 больших яйца
4 ст. л. оливкового масла
0,5 ч. л. соли

Для начинки:

250 г рикотты или жирного творога
100 г твердого сыра
2 зубчика чеснока
3–4 веточки базилика
соль, черный перец

Для обжаривания и подачи:

1 стакан простокваши
2 стакана хороших панировочных сухарей
растительное масло
для фритюра

Что делать:

1 Для теста смешать все ингредиенты в кухонном комбайне, добавив 3 ст. л. холодной воды. Выложить тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и вымешивать руками до эластичности, 2 мин. Завернуть тесто в пленку и положить в холодильник на 1–2 ч. Вытереть руки бумажными полотенцами Zewa.

Сыр и чеснок натереть на мелкой терке. Листики базилика мелко порубить. Смешать все ингредиенты, приправить солью, перцем и оливковым маслом. Порциями раскатывать тесто в тонкие длинные пласты. На одну половину выкладывать по ложке начинки на расстоянии 6 см друг от друга.

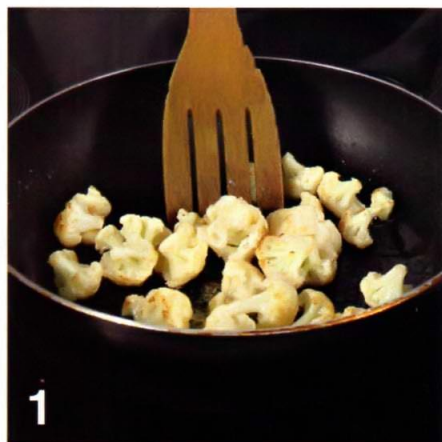
2 Накрыть начинку свободной половиной и прижать тесто вокруг начинки пальцами. Разрезать равиоли. Сделать равиоли из оставшегося теста и начинки.

3 Расстелить бумажные полотенца Zewa на подносе. Окунать равиоли по одному сначала в простоквашу, потом в сухари – и класть на полотенца.

4 Порциями опускать равиоли в разогретое до 170 °С масло и жарить до румяной корочки. Готовые равиоли выкладывать на сложенные вдвое бумажные полотенца Zewa, чтобы стекло лишнее масло. Подавать немедленно с томатным соусом.



6 порций



1



2



3

Что нужно:

1 небольшой кочан цветной капусты
0,3 стакана миндаля
1,5 стакана риса арборио
4 стакана куриного бульона
0,3 стакана сухого белого вина
150 г сыра бри
3 веточки тимьяна
1 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. растительного масла
соль

Время приготовления: 35 мин.

Порций: 4

Что делать:

1 Миндаль порубить в среднюю крошку и обжарить на сухой разогретой сковороде, постоянно помешивая, 3 мин. Сыр бри нарезать небольшими кусочками. Цветную капусту вымыть, обсушить и разделить на маленькие соцветия. Разогреть в сотейнике сливочное и 1 ст. л. растительного масла, на среднем огне обжарить капусту до золотистой корочки, 15 мин. Посолить и переложить в миску.

2

Бульон вскипятить с веточками тимьяна. В сотейник, где жарилась капуста, добавить оставшееся растительное масло, всыпать рис и готовить 1 мин. Влить вино, готовить, пока оно не выпарится. Влить 1 половник горячего бульона, готовить, пока бульон полностью не впитается. Продолжать порциями (по 1 половнику) добавлять бульон и готовить, время от времени помешивая, до полного его впитывания, примерно 20 мин.

3

Добавить в ризотто миндаль, цветную капусту и сыр. Перемешать и сразу разложить по тарелкам.





Испанский картофельный омлет

6 порций

Что нужно:

500 г картофеля, 6 яиц, 2 луковицы, 1 небольшой острый перчик, 2 зубчика чеснока, 250 г вареной колбасы, 1 небольшой пучок укропа, 2 ст. л. минеральной воды, 6 ст. л. растительного масла «Россиянка», 1 ч. л. бальзамического уксуса, соль

Что делать:

1. Картофель вымыть и отварить в мундире, 20 мин. Дать остыть, затем очистить и нарезать ломтиками. Лук и чеснок очистить, лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить. Перчик вымыть и нарезать тонкими полосками, удалив семена. Колбасу нарезать соломкой. Укроп вымыть, обсушить и измельчить. Разогреть в большой сковороде 2 ст. л. масла, положить лук и готовить 4 мин. Добавить картофель и перец.

2. Влить еще 2 ст. л. масла и жарить, время от времени помешивая, 5 мин. Добавить колбасу и чеснок, перемешать.

3. Яйца взбить с минеральной водой и укропом, приправить солью. Влить смесь в сковороду и готовить 4 мин. Накрывать сковороду блюдом подходящего размера, перевернуть и быстро спустить омлет обратно в сковороду необжаренной стороной вниз. Готовить 3 мин.

Омлет нарезать порционными кусочками и подавать с зеленым салатом.



Масло «Россиянка» производится из особого сорта подсолнечника с высоким содержанием олеиновой кислоты* (Омега-9), которая способствует профилактике диабета и ожирения, уменьшает риск возникновения онкологических и сердечно-сосудистых заболеваний.

*Олеиновая кислота – натуральный компонент, входящий в различные природные жиры, в числе других ненасыщенных жирных кислот рекомендована Всемирной организацией здравоохранения для сбалансированного питания.





Что нужно:

1 кг мякоти баранины
2 луковицы
6 зубчиков чеснока
0,5 стакана миндаля
0,75 стакана красного сухого вина
1 стакан томатного сока
1 ст. л. молотой паприки
1 ч. л. молотого кумина
2 ст. л. растительного масла
листки петрушки и мяты
соль, перец

Время приготовления: 1 час 55 мин.
Порций: 6

Что делать:

1

Баранину нарезать кубиками со стороной 2 см. Лук и чеснок очистить и измельчить. Миндаль смолоть в порошок. Посыпать баранину 1 ч. л. соли и 0,5 ч. л. черного перца, перемешать и обжарить в сковороде в масле до коричневого цвета, 7–8 мин. Шумовкой переложить в большую кастрюлю.

2

Выложить в эту же сковороду лук и готовить на среднем огне, время от времени помешивая, 5 мин. Добавить чеснок, готовить 1 мин. Переложить к баранине. Влить в кастрюлю вино, готовить, пока объем жидкости не уменьшится вдвое, примерно 5 мин.

3

Влить томатный сок и 2 стакана воды, приправить паприкой и кумином. Довести до кипения. Всыпать молотый миндаль, перемешать. Уменьшить огонь и готовить под крышкой 1 ч 30 мин. Последние 10 мин. готовить без крышки.



Maggi

**МАРИНАД
ВСЕГДА
МЯГКОЕ
ВКУСНОЕ
МЯСО**



Как сделать так, чтобы мясо всегда получалось
мягким и вкусным, таким, что просто тает во рту?
Любое мясо станет мягким на раз-два-три с новинкой

МАГГИ® МАРИНАД ДЛЯ МЯГКОГО МЯСА

- Возьмите любое мясо, нарежьте его и положите в специальный пакет для маринования из верхнего отделения упаковки.
- Добавьте воды и смесь для маринования, перемешайте.
- Оставьте в холодильнике всего на 30 минут и готовьте любым способом.

Maggi

Больше рецептов на
www.CULINARY.ru



mmm... Maggi!





Спонсор рецепта

макаронная запеканка со свининой и миндалем



Что нужно:

500 г спиралей МАКФА
400 г свиного фарша
800 г томатов в собственном соку
1 луковица
1,5 стакана миндаля
80 г тертого сыра пекорино романо
2 ч. л. сахара
щепотка молотой корицы
6 ст. л. оливкового масла
соль, перец

Время приготовления: 1 час 20 мин.

Порций: 6

Что делать:

1

Томаты раздавить вилкой. Лук очистить, измельчить и обжарить на среднем огне в 3 ст. л. разогретого масла до мягкости, 6 мин. Положить свиной фарш и готовить, постоянно помешивая, 5 мин.

2

Добавить томаты вместе с соком и 0,25 стакана воды, перемешать и довести до кипения. Приправить сахаром, корицей, солью и перцем. Еще раз перемешать и готовить без крышки 30 мин.

3

Миндаль разложить на противне в один слой и поставить в разогретую до 200 °C духовку на 8 мин. Дать остыть, затем порубить в среднюю крошку. Духовку не выключать.

4

Вскипятить в кастрюле большое количество подсоленной воды, добавить 2 ст. л. оливкового масла и отварить пасту, на 1 мин. меньше, чем указано в инструкции на упаковке. Отбросить на дуршлаг.

5

Уменьшить температуру духовки до 180 °C. Форму для запекания слегка смазать оставшимся маслом. Выложить половину пасты, разровнять поверхность. Распределить сверху половину миндальной крошки, половину мясной начинки и половину сыра.

6

Выложить слоями оставшуюся пасту, миндаль, фарш. Сверху посыпать оставшимся сыром и поставить в духовку на 20 мин.



1



2



3



4



5



6



КСТАТИ

Спирали МАКФА из твердых сортов пшеницы идеально сочетаются с ароматными густыми соусами. Завитки спиралей позволяют соусам удерживаться на пасте, благодаря чему она делается ароматной и сочной.





Спонсор рецепта

Что нужно:

400 г творога
150 мл сметаны
230 г размягченного сливочного сыра
1 ч. л. ванилина
0,5 стакана + 2 ч. л. сахара
1 пакетик желатина
125 мл сливок жирностью 35%
300 г замороженной малины
1 ст. л. кукурузного крахмала
30 г темного шоколада
3 ст. л. сливочного масла
1,5 стакана цельного миндаля
очищенный порубленный миндаль
для украшения
соль

Что делать:

1
Цельный миндаль размолоть в блендере. В сковороде растопить сливочное масло, положить измельченные орехи и обжарить до золотистого цвета.

2
Шоколад разломать на кусочки. Смешать их с горячими орехами. Дать шоколаду растаять. Добавить щепотку соли и 2 ч. л. сахара, размешать и переложить в форму для торта диаметром 20 см. Прямать массу ко дну лопаточкой, чтобы получился ровный корж, и убрать в холодильник.

3
Приготовить начинку. Желатин залить 2 ст. л. воды и отставить на 20 мин. Творог взбить со сметаной, ванилином и 0,5 стакана сахара до воздушной однородной консистенции.

4
Растворить набухший желатин на водяной бане, добавить в творожную массу, тщательно размешать. Взбить сливки и постепенно смешать с готовой начинкой. Выложить массу в охлажденную форму и вернуть в холодильник, пока масса не затвердеет.

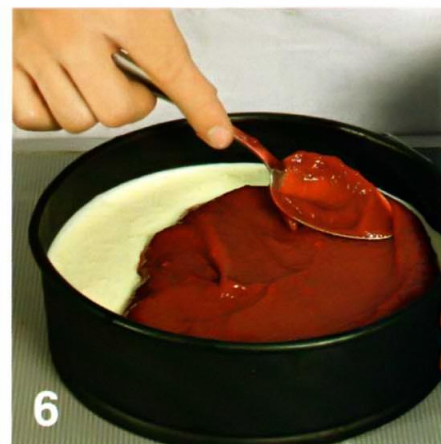
5
Тем временем малину разморозить и протереть через сито вместе с сиропом. Переложить в сотейник, добавить крахмал и хорошо размешать. Варить, помешивая, пока смесь не закипит и не загустеет.

6
Малиновую массу остудить. Обмазать ею сверху торт. Верх торта украсить миндалем и свежей малиной.



КСТАТИ

Для производства орехов Seeberger использует исключительно ранний сорт миндаля Nonpareil Supreme из Калифорнии и Австралии. В упаковках только чистые, крупные, преимущественно цельные орехи.





Что нужно:

24 штуки кураги
0,25 стакана миндаля
1 ст. л. измельченной свежей мяты
1 ст. л. лимонного сока
1 ст. л. меда
2 ст. л. оливкового масла

Время приготовления: 12 мин.

Порций: 6

Что делать:

1

Миндаль обжарить, постоянно помешивая, на сухой разогретой сковороде, 4 мин. Затем с помощью блендера измельчить вместе с мятой и лимонным соком в однородную массу. Переложить в миску, добавить мед и оливковое масло, перемешать.

2

Курагу надрезать вдоль так, чтобы получился кармашек. Если курага жесткая, ее нужно предварительно замочить в горячей кипяченой воде до мягкости. После чего тщательно обсушить.

3

Наполнить кармашки приготовленной начинкой. Прижать руками, чтобы начинка легла плотнее.

миндальное печенье

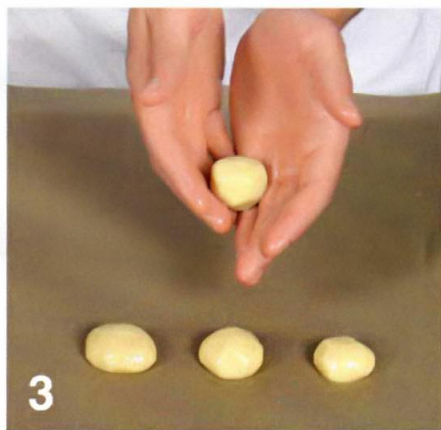


Что нужно:

200 г миндаля
150 г сахарной пудры
2 белка

Время приготовления: 55 мин.

Количество: 20 штук



Что делать:

1

Миндаль обжарить на сухой разогретой сковороде, постоянно помешивая, 6 мин. Затем с помощью кухонного комбайна измельчить в муку. В миске перемешать миндальную муку с сахарной пудрой.

2

В другой миске взбить венчиком белки до появления пены. Добавить в миндальную смесь, хорошо перемешать и поставить в холодильник на 30 мин.

3

Застелить противень листом пергамента. Влажными руками формировать из теста небольшие шарики и выкладывать их на пергамент на расстоянии 4–5 см друг от друга. Поставить в разогретую до 160 °С духовку на 15–17 мин.

Рецепт сабайона лишний раз подтверждает, что все гениальное просто. Минимум ингредиентов и возни – максимум вкуса и удовольствия. Родившись в средневековой Италии, десерт очень быстро распространился по Европе, а потом попал за океан. Сабайон очень любят в США и странах Латинской Америки.

И как всегда чем популярнее блюдо, тем больше легенд о его происхождении. Например, серьезные историки кулинарии напрочь отвергают версию о том, что впервые десерт появился в XVI веке в каком-то безымянном монастыре близ Пьемонта. Тамашние монахи якобы не смогли взбить яйца с сахаром в пышную пену и с досады влили туда щедрую порцию сладкого вина. Во-первых, не бывает безымянных монастырей, а во-вторых, сабайон готовят не из цельных яиц, а только из желтков, которые, как известно, в пышную пену никогда не взбиваются, а просто густеют.

Большинство специалистов склоняются к тому, что автор этого десерта – выдающийся повар эпохи Возрождения Бартоломео Скаппи. Он родился в Ломбардии где-то в начале XVI века (точной даты нет). В 1534 году, будучи еще совсем молодым человеком, получил место на кухне Ватикана, где и проработал до 1576 года. Скаппи руководил кухней многих влиятельных кардиналов и был личным поваром нескольких римских пап. За безупречную службу во славу папского престола он, простолюдин по происхождению, получил титул пфальцграфа.

Бартоломео было немногим больше тридцати лет, когда в 1536 году кардинал Лоренцо Кампеджо поручил ему приготовить праздничный ужин в честь императора Карла V. На торжестве в 13 заходов было подано 789 различных блюд!

Но главное достижение легендарного повара – это его кулинарная книга «Орега», изданная в Венеции в 1570 году, в которую вошли около 1000 рецептов.



сабайон



Что нужно:

6 желтков
100 г сахара
150 мл вина марсала
фрукты или ягоды

Время приготовления: 15 мин.

Порций: 3

Что делать:

1

Отделить желтки от белков. Желтки взбить с сахаром до бела.

2

Поставить миску с желтками на кастрюлю с кипящей водой.

3

Понемногу добавляя вино, взбивать венчиком или миксером, 10 мин. Масса должна загустеть и увеличиться в объеме примерно в 3 раза.

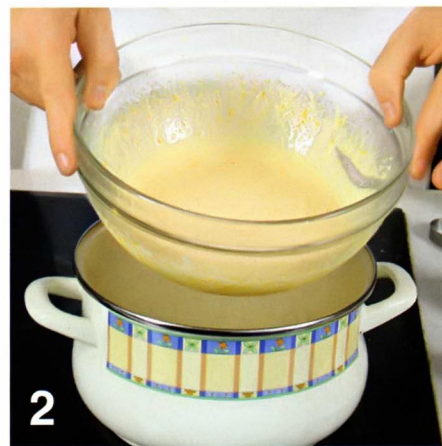
4

В бокалы поместить кусочки фруктов. Выложить сверху приготовленный крем.

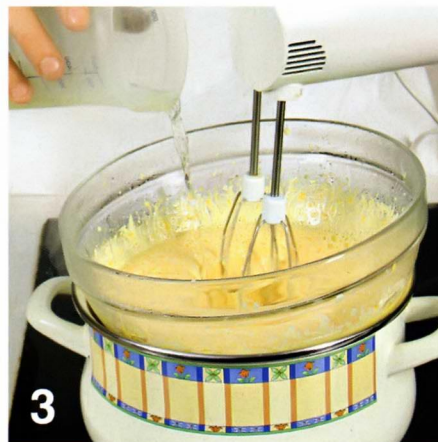
Основные ингредиенты сабайона – это взбитые с сахаром желтки и крепкое сладкое вино. По желанию можно добавить ваниль, корицу, мускатный орех. Сабайон подают к кексам, к бисквиту, к пудингам. Бывает и несладкий сабайон, когда желтки взбиваются с вином, овощными соками, пряными травами и специями. Его подают к блюдам из рыбы и морепродуктов, а также к вареным овощам. Особенно он хорош со спаржей.



1



2



3



4

Хозяйке на заметку

продукт 250 мл	стакан тонкий 250 мл	стакан граненый 200 мл	столовая ложка	чайная ложка
мука пшеничная	160	130	30	10
крахмал	180	150	34	12
крупа гречневая	210	165	25	—
крупа манная	200	190	25	—
рис	240	180	30	—
овсяные хлопья	90	80	12	—
сахарный песок	230	180	25	10
сахарная пудра	180	140	20	7
соль	—	—	30	10
желатин в порошке	—	—	15	5
какао-порошок	—	—	25	9
кофе молотый	—	—	20	7
мак	150	135	18	5
молотые сухари	125	100	15	5
горох	20	200	—	—
фасоль средняя	220	190	—	—
чечевица средняя	210	180	—	—
миндаль	160	130	25	—
фундук	170	135	30	—
арахис	175	140	35	—
грецкие орехи	140	120	15	—
кедровые орехи	180	160	18	3
вишня	190	150	30	—
клубника	150	120	25	—
малина	140	110	20	—
черная смородина	180	130	30	—

продукт	маленький	средний	большой
луковица	50–90	100–150	160–200
морковка	50–70	80–150	160–250
свекла	100–150	160–240	250–350
помидор	70–90	100–150	160–300
пучок петрушки/кинзы/укропа	12–20	25–30	80–100
пучок шпината	100	200	400
пучок базилика	15–20	35–50	70–100
пучок руколы	30–40	70–90	150–200
пучок тархуна	15–20	25–30	70–90

горсть ≈ 1/2 граненого стакана
 щепотка ≈ 1/4–1/3 чайной ложки
 1 столовая ложка = 3 чайные ложки
 8 столовых ложек = 1 граненый стакан

в следующих выпусках:

ШКОЛА ГАСТРОНОМА



Мясо к Рождеству

Новый номер
выйдет 3 декабря

«КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»



Блюда из птицы

Новый номер
выйдет 26 ноября