

# ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№10 (180) май 2011

журнал для тех, кто любит готовить



Вкус, который  
нас объединяет!



■ салат нисуаз с курицей ■ хлеб с карамелизованным луком ■ салат из молодой капусты ■ суп из трески ■ щи из молодой капусты ■ молодая капуста, фаршированная мясом ■ кролик в горчичном соусе ■ говядина в кокосовом молоке ■ домашний соус чили ■ рыбные котлеты с соусом чили ■ куриные тефтели ■ молодая морковь в миндальном масле ■ гарнир из двух видов капусты ■ пирог с молодой капустой ■ торт с шоколадным ганашем ■ миндальное печенье ■ итальянские карамельные пирожные ■ яблоки в тесте со сливочным кремом ■ голубой сыр в желе из портвейна



2100\*  
СПЕЦИАЛЬНАЯ  
ЦЕНА ДЛЯ ВАС  
И ВАШИХ  
ДРУЗЕЙ

\* Цены указаны в рублях. Скидки не суммируются

Лучшие  
летние  
рецепты на  
нашей кухне!

фото: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

КУЛИНАРНАЯ  
СТУДИЯ  
**"ГастрономЪ"**

Курсы  
от простого  
к сложному

Новичок  
4 занятия  
Итальянская кухня  
4 занятия

Тематические  
занятия

Индийская кухня  
Испанская кухня  
Китайская кухня  
Японская кухня  
Грузинская кухня  
Пицца – это по-  
итальянски!  
И многое другое!

Стоимость  
занятий

1 занятие	2 500*
4 занятия	7 500*
8 занятий	14 000*
6 месяцев (абонемент)	50 000*
12 месяцев (абонемент)	90 000*

8 (495) 725 1079 [kulinar@gastronom.ru](mailto:kulinar@gastronom.ru) [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)



Дорогие друзья!

Вы, конечно, обратили внимание, что на прилавках наших магазинов появились первые молодые овощи. Пусть нерасторопные продавцы ломают головы, что делать с нераспроданным урожаем прошлого года, мы же будем покупать молодую капусту, морковь, свеклу и первую весеннюю зелень! Ведь в них так много витаминов и других полезных веществ, а значит, и нашего здоровья! Более подробно о пользе ранних овощей вы сможете прочитать в нашей традиционной рубрике «Азбука вкуса».

Желаем здоровья.

Ваша редакция



Вкус, который нас объединяет!

Maggi



## 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



блюдо, приготовленное с помощью продуктов МАГГИ®

★ 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.

## содержание

<b>САЛАТЫ</b>	2	салат нисуаз с курицей
<b>ЗАКУСКИ</b>	4	хлеб с карамелизованным луком
<b>САЛАТЫ</b>	5	салат из молодой капусты
<b>СУПЫ</b>	6	суп из трески
<b>АЗБУКА ВКУСА</b>	8	щи из молодой капусты
<b>МЯСО</b>	10	молодая капуста, фаршированная мясом
	12	кролик в горчичном соусе
	14	говядина в кокосовом молоке
<b>СОУСЫ</b>	16	домашний соус чили
<b>РЫБА</b>	17	рыбные котлеты с соусом чили
<b>ПТИЦА</b>	18	куриные тефтели
<b>ОВОЩИ</b>	20	молодая морковь в миндальном масле
	21	гарнир из двух видов капусты
<b>ВЫПЕЧКА</b>	22	пирог с молодой капустой
	24	тортик с шоколадным ганашем
	26	миндальное печенье
<b>ДЕСЕРТЫ</b>	27	итальянские карамельные пирожные
	28	яблоки в тесте со сливочным кремом
	30	голубой сыр в желе из портвейна







# салат нисуаз с курицей 🐔 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 4 куриных филе
- 250 г свежемороженой зеленой фасоли
- 50 г маслин без косточек
- 150 г помидоров черри
- 70 г руколы
- 4 яйца

## Для заправки:

- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. л. лимонного сока
- 2 ч. л. зернистой горчицы
- 0,3 стакана оливкового масла «экстра вирджин»

Время приготовления: 45 мин.  
Порций: 6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Куриное филе вымыть, положить в кастрюлю с водой и на сильном огне довести до кипения. Снять пену, уменьшить огонь, приправить солью и варить до готовности, 20 мин. Вынуть филе из бульона, дать остыть, затем нарезать кусочками шириной 1,5 см.

**2** Пока варится курица, приготовить заправку. Чеснок очистить и измельчить. Взбить масло с горчицей, чесноком и лимонным соком. Отставить.

**3** Куриный бульон вновь довести до кипения, положить фасоль и готовить, пока она не станет мягкой, 6–7 мин. Отбросить на дуршлаг.

**4** Яйца отварить «в мешочек», 5 мин. Обдать холодной водой, затем очистить от скорлупы и разрезать пополам. Маслины нарезать кружочками. Помидоры и руколу вымыть, обсушить. Помидоры разрезать пополам.

**5** Положить руколу, фасоль и помидоры в миску, влить половину заправки и перемешать.

**6** Добавить маслины, еще раз перемешать. Разложить салат по тарелкам, сверху выложить кусочки курицы и яйца. Полить оставшейся заправкой.





# хлеб с карамелизованным луком



## ЧТО НУЖНО:

- 1 батон белого хлеба
- 4 большие красные луковицы
- 2 ст. л. сахара
- 100 г маслин без косточек
- 4 ст. л. растительного масла
  - соль, перец

Время приготовления: 40 мин.

Порций: 10

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Разогреть в сковороде 2 ст. л. растительного масла, обжарить лук на среднем огне до мягкости, 8 мин. Добавить сахар, перемешать и готовить еще 4 мин., время от времени помешивая. Снять с огня.
- 2 Маслины нарезать тонкими кружками, добавить к луку. Приправить солью и перцем по вкусу.
- 3 Батон разрезать вдоль пополам. Вынуть немного мякоти. Поместить хлеб на противень, накрытый пергаментом. Выложить на хлеб луковую начинку, смазать растительным маслом и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин.





# салат из молодой капусты



## ЧТО НУЖНО:

- 1 кочан молодой капусты
- 1 свежий огурец
- 1 красный сладкий перец
- 1 желтый сладкий перец
- 2 ст. л. светлого соевого соуса
- 1 ст. л. рисового уксуса
- 2 ст. л. кунжутного масла
  - черный молотый перец

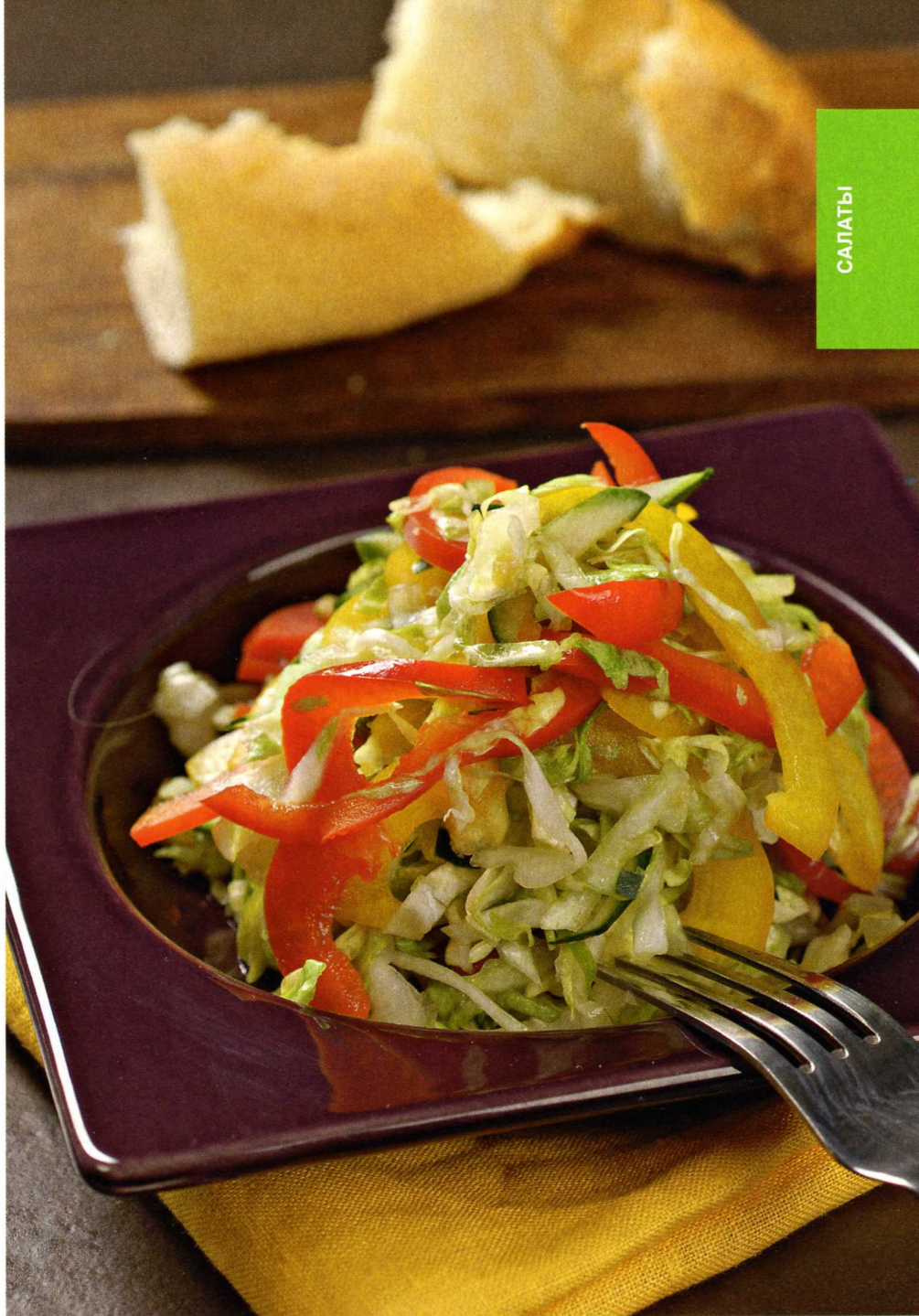
Время приготовления: 10 мин.  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Огурец и перцы вымыть. Огурец нарезать соломкой, перцы – тонкими полукольцами, предварительно удалив сердцевину.

**2** Капусту сполоснуть, разрезать на 4 части и тонко нашинковать. Присыпать небольшим количеством соли и слегка перетереть руками. Перемешать в миске капусту, огурец и перцы.

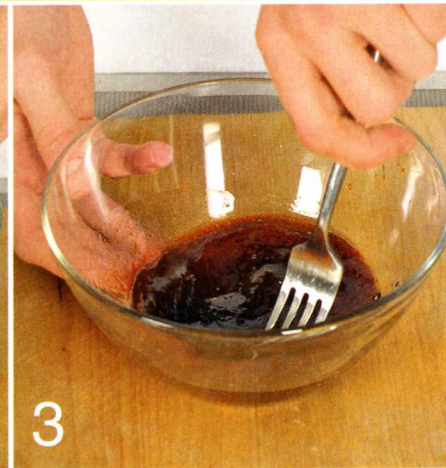
**3** Смешать соевый соус, уксус и кунжутное масло. Заправить салат. Перед подачей приправить черным перцем.



1



2



3







# суп из трески 🐟 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 500 г филе трески
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 300 г брокколи
- 400 г консервированных помидоров
- 3 картофелины
- 200 г сухой белой фасоли
- 2 ст. л. растительного масла
- 0,5 ч. л. шафрана
- 1 лавровый лист
- 5 горошин черного перца
- соль

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Фасоль предварительно замочить на 8 ч или на ночь. На следующий день фасоль залить свежей водой и варить до мягкости, 1–1,5 ч. Тем временем лук и чеснок очистить, брокколи вымыть. Нарезать овощи произвольными кусками, поместить в блендер, добавить растительное масло и измельчить до состояния пюре.

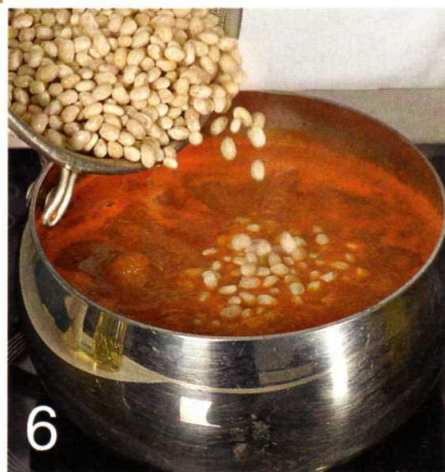
**2** Переложить овощное пюре в кастрюлю и обжарить, постоянно помешивая, 3–4 мин.

**3** Шафран залить 0,25 стакана кипятка и оставить на 15 мин.

**4** Картофель очистить, нарезать кубиками. Влить в кастрюлю с овощным пюре 1,5 л воды, довести до кипения, добавить картофель, лавровый лист и горошины черного перца. Посолить по вкусу и варить 10 мин. на среднем огне.

**5** Помидоры нарезать кусочками, положить в металлическое сито и протереть в пюре. Добавить в суп и варить еще 5 мин.

**6** Рыбу вымыть и нарезать ломтиками. Фасоль слить. Положить в кастрюлю рыбу и фасоль, влить настой с шафраном, варить 3–4 мин., до готовности рыбы. При подаче к столу суп разлить по тарелкам. Можно украсить зеленью петрушки.



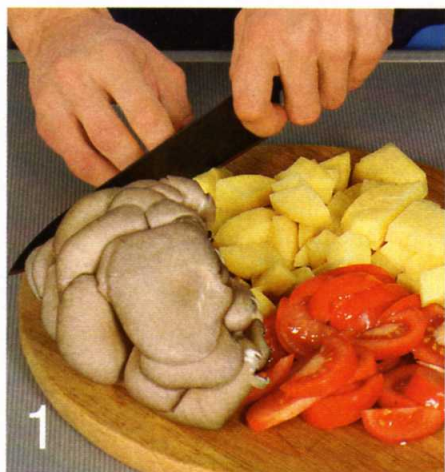
Время подготовки: 8 часов  
Время приготовления: 1 час 10 мин.  
Порций: 8







# ЩИ ИЗ МОЛОДОЙ КАПУСТЫ



Скоро, совсем скоро легкие платья, сарафаны, блузки и рубашки придут на смену громоздкой зимней одежде, и все увидят, какие у нас прекрасные фигуры! А в том, чтобы наши талии стали еще тоньше, мышцы – крепче, а кожа – нежнее, нам поможет молодая капуста. Она уже появилась в продаже не только на рынках, но и в магазинах, и этим надо немедленно воспользоваться! Именно в молодой капусте, которая не лежала целый год на складах, максимально сосредоточены все полезные вещества. Прежде всего это целый комплекс витаминов и микроэлементов, так необходимых нам после долгой зимы. Еще в капусте много клетчатки, что способствует выводу из организма всего бесполезного. Дорого стоят и органические кислоты, которые помимо прочих удивительных действий еще и укрепляют мышцы, волосы и ногти. Подытожив все вышеперечисленное, ученые пришли к выводу, что капуста активизирует обмен веществ, способствует омоложению организма, снижает уровень холестерина в крови, укрепляет мышцы, в том числе и сердечную, повышает иммунитет.

Молодая капуста лечит не только изнутри, но и снаружи. Капустные листья хорошо помогают при ушибах и воспалении суставов. Диетологи всего мира включают ее в самые разнообразные диеты. Еще бы! Блюда из этого овоща быстро создают ощущение сытости и при этом не прибавляют к весу лишних килограммов. К тому же молодая капуста легче усваивается, очень ароматна и быстро готовится.

## ЧТО НУЖНО:

- 0,5 кочана молодой капусты
- 1 луковица
- 1 морковь
- 4 картофелины
- 200 г вешенок
- 2 помидора
- 3 ст. л. растительного масла
- 2 лавровых листика
- соль, черный молотый перец

Время приготовления: 45 мин.  
Порций: 8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Картофель очистить, нарезать кубиками. Помидоры и вешенки вымыть, помидоры нарезать тонкими дольками, вешенки – кусочками.

**2** Лук и морковь очистить. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Обжарить овощи в кастрюле в 2 ст. л. разогретого масла, 6 мин. Добавить помидоры и готовить, помешивая, еще 5 мин.

**3** Влить в кастрюлю 2 л воды, положить картофель, довести до кипения и варить 6 мин. Капусту тонко нашинковать и вместе с лавровым листом добавить в кастрюлю. Варить 5 мин.

**4** В сковороде разогреть оставшееся масло и обжарить грибы, 8 мин. Положить в суп, приправить солью и перцем, варить 5 мин. При подаче щи разлить по тарелкам. Можно посыпать зеленью укропа и петрушки.

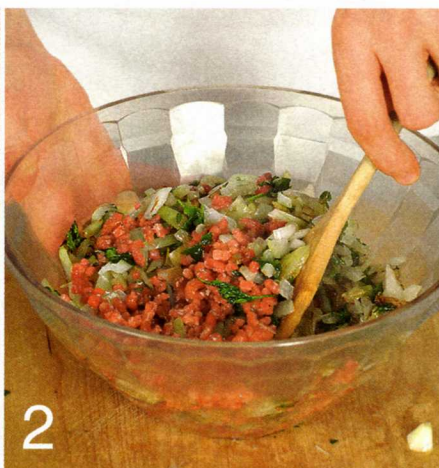








# молодая капуста, фаршированная мясом 🧸 🍅 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 1 кочан молодой капусты
- 600 г** смешанного фарша из говядины и свинины
- 2 средние луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 2 веточки петрушки
- 2 веточки тимьяна
- 2 стакана белых хлебных крошек
- 3 яйца
- 2 ст. л.** растительного масла
  - соль, перец

Время приготовления: 1 час 20 мин.  
Порций: 4



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Приготовить начинку. Лук и чеснок очистить и измельчить. Петрушку и тимьян вымыть и очень мелко нарезать. Разогреть в сотейнике 2 ст. л. растительного масла и обжарить лук, 5 мин. Добавить чеснок и зелень, перемешать и через 30 сек. снять с огня.

**2** Смешать в миске мясной фарш с обжаренными луком, чесноком и зеленью. Добавить 0,5 стакана хлебных крошек, 1 яйцо, соль и перец. Тщательно вымесить, накрыть и поставить в холодильник.

**3** Капусту сполоснуть, удалив верхние листья. В большой кастрюле вскипятить подсоленную воду. Опустить кочан на 4 мин. Выложить на решетку донцем вверх и дать обсохнуть.

**4** Отогнуть у кочана несколько верхних листьев. Сердцевину не трогать.

**5** Разложить между листьями начинку и вновь придать капусте форму кочана.

**6** Слегка взбить оставшиеся яйца. Смазать ими кочан, посыпать хлебными крошками. Оставить на 3–4 мин. Еще раз смазать капусту яйцом и посыпать сухарями. Завернуть кочан в фольгу, выложить на противень и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 30 мин. Вынуть капусту из духовки, сделать в фольге отверстие и аккуратно слить в сотейник весь выделившийся сок. Полностью снять фольгу, после чего вернуть капусту в духовку еще на 10 мин. Подавать со сметаной.









# кролик в горчичном соусе 🍅



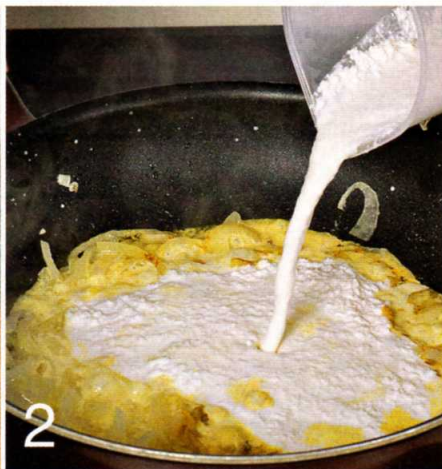
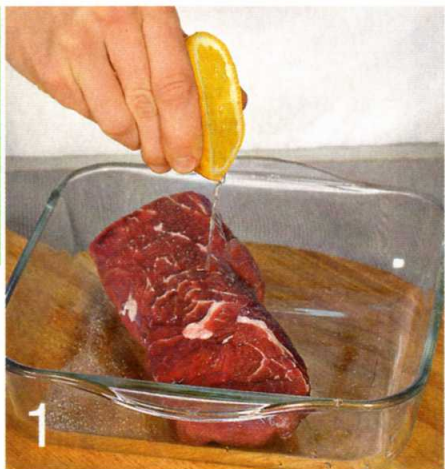
- 1 кролик весом примерно 1,5 кг
- 1 луковица
- 5 стеблей зеленого лука
- 3 морковки
- 250 г шампиньонов
- 125 г оливок и маслин без косточек
- 60 г половинок грецких орехов
- 250 мл белого сухого вина
- 4 ст. л. горчицы
- 1 лавровый лист
- 1 веточка розмарина
- 1 веточка тимьяна
- 20 г сливочного масла
- 2 ст. л. растительного масла
  - соль, перец

Время приготовления: 1 час 10 мин.  
Порций: 6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Репчатый лук и морковь очистить. Лук измельчить, морковь нарезать кружками толщиной 1 см. Грибы вымыть, разрезать пополам. Зеленый лук вымыть и нарезать кусками длиной 3 см.
- 2 Кролика вымыть, обсушить и нарезать порционными кусками.
- 3 Разогреть в кастрюле сливочное и растительное масло, обжарить куски кролика до золотистой корочки, по 4 мин. с каждой стороны. Переложить на блюдо. Добавить в кастрюлю, где жарился кролик, лук, готовить 5 мин.
- 4 Смешать в миске вино с горчицей.
- 5 Вернуть в кастрюлю куски кролика, влить горчичную смесь и готовить на сильном огне 10 мин. Уменьшить огонь до среднего. Добавить зеленый лук, грецкие орехи, лавровый лист и веточки розмарина и тимьяна. Влить 500 мл воды, накрыть крышкой и готовить 20 мин.
- 6 Добавить грибы, морковь, оливки и маслины. Готовить под крышкой 15 мин. Удалить из кастрюли лавровый лист и веточки зелени. Разложить по тарелкам.





## ГОВЯДИНА В КОКОСОВОМ МОЛОКЕ



### ЧТО НУЖНО:

- 700 г** говяжьей вырезки
- 1** красная луковица
  - сок 1 лимона
- 200 мл** кокосового молока
- 200 мл** сливок жирностью 9%
- 1 ч. л.** молотой куркумы
- 2 ст. л.** растительного масла
  - соль, перец

Время приготовления: 40 мин.  
Порций: 4

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Вырезку натереть солью и перцем, полить лимонным соком и отставить на 10 мин.
- 2** Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в разогретом масле, 6 мин. Добавить куркуму, кокосовое молоко, сливки и 150 мл воды. Довести до кипения.
- 3** Положить мясо и готовить под крышкой, время от времени переворачивая, 10 мин. Завернуть мясо в фольгу и дать постоять 10 мин. Соус оставить на минимальном огне. Нарезать мясо порционными кусками, разложить по тарелкам и полить горячим соусом.



**КО ВСЕМУ  
каждый день**



# Шашлык+k

## Шашлык из свинины

Свинину порезать на порционные кусочки. Смешать все ингредиенты для маринада, добавить 3 веточки тимьяна и замариновать мясо на 2 часа. Порезать лук кольцами. Подготовленное мясо нанизать на шампуры, чередуя с кольцами лука. Обжаривать на углях 15-20 минут до появления аппетитной хрустящей корочки. Подавать со свежими овощами и зеленью.

### Ингредиенты:

свинина — 1 кг  
репчатый лук — 4 шт.  
соевый соус Kikkoman — 6 ст. л.  
измельчённый чеснок — 3 зубчика  
красное сухое вино — 100 мл  
тимьян — 3 веточки

**kikkoman**  
seasoning your life





# домашний соус чили



## ЧТО НУЖНО:

- 4** длинных красных перчика чили
- 3** зубчика чеснока
- 1** пучок кинзы
- 0,5** стакана сахара
- 0,5** стакана сока лайма
- 5 см** свежего корня имбиря
- 2 ст. л.** тайского рыбного соуса

Время приготовления: 15 мин.  
Объем: 500 мл

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Перчики и кинзу вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок и имбирь очистить и нарезать произвольными кусками.
- 2** Поместить перцы, зелень, чеснок и имбирь в чашу кухонного комбайна и измельчить в однородную массу.
- 3** Переложить в миску, добавить сахар, сок лайма и рыбный соус. Тщательно перемешать. Перелить в стерилизованные банки, закрыть и поставить в холодильник.







## рыбные котлеты с соусом чили 🧸 🍅

Время приготовления: 35 мин.  
Порций: 4

### ЧТО НУЖНО:

- 1 кг** филе белой морской рыбы
- 1** стакан белых хлебных крошек
- 0,5** стакана молока
- 3** веточки кинзы
- 1** яйцо
- 0,5** стакана домашнего соуса чили
  - растительное масло для обжаривания
  - соль

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Рыбное филе пропустить через мясорубку. Выложить в миску. Хлебные крошки размочить в молоке. Кинзу вымыть и очень мелко нарезать. Добавить в миску к рыбному фаршу хорошо отжатый хлеб, кинзу, 2 ст. л. соуса чили и яйцо. Посолить и тщательно вымесить. Делайте это в перчатках или в кухонном комбайне.

**2** С помощью двух столовых ложек делать из фарша небольшие котлетки, выкладывать на поднос.

**3** Разогреть в сотейнике растительное масло (слой должен быть примерно 1 см). Обжарить котлетки, по 3 мин. с каждой стороны. Подавать с оставшимся соусом чили и свежими овощами.





Вкус, который  
нас объединяет!





# куриные тефтели



## ЧТО НУЖНО:

- 1 ст. л. МАГГИ® Домашней Подливы ОВОЩНОЙ**
- 500 г** куриного фарша
- 1** небольшая луковица
- 3** зубчика чеснока
- 1 ч. л.** семян кориандра
- 1 ч. л.** семян фенхеля
- 1** небольшой острый перчик
- 0,5** стакана свежих хлебных крошек
- 1/2** пучка укропа
- 2 ст. л.** растительного масла



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Лук и чеснок очистить и измельчить. Острый перчик вымыть, разрезать пополам и удалить семена, мякоть очень мелко нарезать.
- 2** Разогреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла, обжарить, помешивая, лук и чеснок, 5 мин. Добавить кориандр, фенхель и острый перец. Готовить 2 мин., снять с огня и дать остыть.
- 3** Укроп вымыть, обсушить и измельчить. В миске смешать куриный фарш с хлебными крошками и укропом. Добавить в фарш приготовленную луковую смесь и тщательно вымесить.

- 4** Влажными руками скатать из фарша небольшие шарики. Выложить на поднос и поставить в холодильник на 30 мин. Разогреть в сотейнике оставшееся масло. Обжарить куриные тефтели со всех сторон, 7 мин.

- 5** **МАГГИ® Домашнюю Подливу ОВОЩНУЮ** смешать с 200 мл воды.



- 6** Добавить подливу к тефтелям, перемешать и довести до кипения. Готовить на среднем огне 10 мин. Подавать с отварным картофелем или картофельным пюре.

Время приготовления: 1 час  
Порций: 6

Для того чтобы блюдо стало более сытным и нежным, **МАГГИ® Домашнюю Подливу ОВОЩНУЮ** можно смешать с молоком или сливками.



# Молодая морковка в миндальном масле



## ЧТО НУЖНО:

- 24** молодые морковки
- 0,25** стакана миндаля
- 50 г** сливочного масла
- соль

Время приготовления: 20 мин.  
Порций: 6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Морковку вымыть. Отрезать ботву, оставив небольшие хвостики. Отварить морковь в кипящей подсоленной воде, 10 мин. Отбросить на дуршлаг и обдать ледяной водой.

**2** Миндаль обжарить на сухой раскаленной сковороде, постоянно помешивая, 6 мин. Затем порубить в мелкую крошку.

**3** Растопить в сотейнике масло, добавить миндальную крошку. Готовить 2 мин. Морковку выложить на блюдо, посыпать крупной солью и полить миндальным маслом.



# гарнир из двух видов капусты



## ЧТО НУЖНО:

- 1 средний кочан молодой капусты
- 1 средний кочан брокколи
- 2 зубчика чеснока
- 1 острый красный перчик
- 0,3 стакана растительного масла
- соль

Время приготовления: 20 мин.

Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Капусту сполоснуть и крупно нарезать. Брокколи вымыть, обсушить и разобрать на соцветия. Чеснок очистить и измельчить. Перчик нарезать колечками, удалив семена.

**2** Разогреть в сотейнике масло, обжарить чеснок, 1 мин. Положить брокколи и готовить 2 мин.

**3** Добавить молодую капусту и перчик, посолить. Перемешать и готовить на среднем огне, время от времени перемешивая, 5 мин. Подавать к мясу, птице, рыбе или как самостоятельное блюдо.









# пирог с молодой капустой 🧸 🍅 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 2 стакана муки
- щепотка соли
- 1 ч. л. сухих дрожжей
- 1 ч. л. сахара
- 3 ст. л. растительного масла
- 1 яйцо

## Для начинки:

- 1 большой кочан молодой капусты
- 1 большая луковица
- 200 г копченого бекона
- 1 ст. л. растительного масла
- черный перец

Время приготовления: 2 часа 15 мин.

Порций: 8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Приготовить тесто. Растворить в большой миске дрожжи и сахар в 0,5 стакана теплой воды. Оставить на 10–15 мин., пока смесь не запенится. Просеять в миску муку с солью, добавить масло и хорошо перемешать. Накрывать и оставить на 1 ч. Тем временем приготовить начинку. Капусту сполоснуть, встряхнуть и нарезать тонко соломкой, удалив кочерыжку. Лук очистить и измельчить. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать. Бекон нарезать небольшими кусочками.



**2** Разогреть в сотейнике масло, обжарить бекон, 4–5 мин. Добавить лук и готовить 5 мин. Положить капусту, перемешать и сразу же снять с огня. Посыпать укропом и приправить молотым перцем.

**3** Форму для выпечки смазать растительным маслом. Раскатать на присыпанной мукой поверхности 2/3 теста в тонкий пласт. Выложить в форму.

**4** Сверху распределить ровным слоем капустную начинку.

**5** Раскатать оставшееся тесто. Положить на начинку и скрепить края. Дать постоять 20 мин.

**6** Смазать пирог слегка взбитым яйцом. В центре сделать отверстие и вставить трубочку из пекарской бумаги для выхода пара. Поставить в разогретую до 200 °C духовку на 15 мин. Уменьшить температуру до 180 °C и выпекать еще 25 мин. Перед подачей оставить под полотенцем на 15–20 мин.







# тортик с шоколадным ганашем 🍃 🧸 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

### Для теста:

- 1,5 стакана муки
- 125 г сливочного масла
- 80 г сахара
- 3 желтка
- 1 ст. л. ледяной воды

### Для начинки:

- 300 г темного шоколада
- 0,25 стакана какао-порошка
- 250 мл сливок жирностью 20%

Время подготовки: 1 час 30 мин.  
Время приготовления: 30 мин. + 2 часа  
Порций: 8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Приготовить тесто. Масло заранее охладить и нарезать небольшими кусочками. Муку просеять, добавить какао, масло и сахар и взбить в комбайне до состояния хлебных крошек. Не выключая комбайн, добавить яйцо и воду. Взбить до однородности. Переложить тесто на стол, сформовать из него шар, завернуть в пленку и поместить в холодильник на 1 ч.

**2** Раскатать тесто между двумя листами пергамента в тонкий пласт. Выложить в круглую форму с невысокими бортиками, прокатать сверху скалкой, чтобы удалить лишнее тесто. Сделать на тесте частые проколы вилкой. Вернуть в холодильник на 30 мин.

**3** Застелить тесто листом пергамента, насыпать сверху фасоль и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин. Удалить фасоль и пергамент. Вернуть в духовку еще на 10 мин.

**4** Приготовить ганаш. Шоколад поломать на небольшие кусочки, положить в огнеупорную посуду и поставить на кастрюлю подходящего размера с кипящей водой. Уменьшить огонь до минимального.



**5** Добавить в шоколад сливки и готовить, время от времени помешивая, до однородности. Снять с огня и дать постоять 10 мин.

**6** Выложить ганаш на тесто, разровнять поверхность. Накрывать и поставить в холодильник на 2 ч.





## миндальное печенье



### ЧТО НУЖНО:

200 г миндаля  
150 г сахарной пудры  
2 белка

Время приготовления: 50 мин.  
Количество: 20 штук

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

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

**2** В другой миске взбить вилкой белки, добавить в миндальную смесь, хорошо перемешать и поставить в холодильник на 30 мин.

**3** Застелить противень пергаментом. Влажными руками делать из теста небольшие шарики и выкладывать их на пергамент на расстоянии 4 см друг от друга. Поставить в разогретую до 160 °C духовку на 15–17 мин.





## итальянские карамельные пирожные 🍃 🧸 🍅

### ЧТО НУЖНО:

- 50 г** белого пышного хлеба без корки
- 200 г** сахара
- 40 г** коричневого сахара
- 2** яйца
- 4** половинки грецких орехов
- 0,5** стакана молока
  - сливочное масло

Время приготовления: 35 мин.  
Порций: 4

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Молоко перелить в невысокую форму. Белый сахар растопить в небольшом сотейнике. Постоянно взбивая, влить расплавленный сахар в форму с молоком. Когда смесь станет однородной, добавить яйца и хорошо взбить.
- 2** Хлеб разрезать на 4 одинаковых кусочка. Выложить их в сахарно-молочную смесь и дать хорошо пропитаться, время от времени переворачивая.
- 3** Положить кусочки хлеба в форму для выпечки, посыпать коричневым сахаром и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 25 мин. Украсить грецкими орехами.









# яблоки в тесте со сливочным кремом

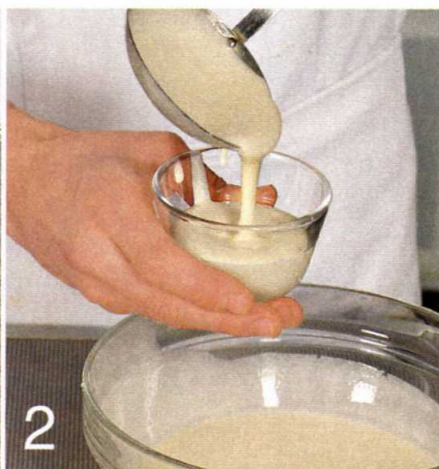


## ЧТО НУЖНО:

- 4 средних яблока
- 50 г муки
- 50 г кукурузного крахмала
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 яйцо
- 150 мл ледяной воды
  - сахар для присыпки
  - растительное масло для фритюра

## Для крема:

- 220 мл сливок жирностью 35%
- 200 мл молока
- 6 желтков
- 100 г сахара + 1 ст. л.
- 1 ст. л. сливочного масла
  - щепотка молотого мускатного ореха



Время приготовления: 55 мин.  
Порций: 6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Приготовить крем. Шесть небольших формочек смазать сливочным маслом и присыпать 1 ст. л. сахара. Смешать сливки с молоком, довести до кипения, но не кипятить. Снять с огня. Желтки взбить в миске с сахаром до однородности. Постоянно перемешивая, аккуратно влить горячую молочную смесь. Добавить мускатный орех. Пропустить смесь через мелкое сито.

**2** Наполнить подготовленные формочки кремом, поместить их на поднос, наполненный водой. Поставить в разогретую до 170 °С духовку на 40 мин. Вынуть из духовки и дать остыть.



**3** Тем временем яблоки очистить от кожуры и нарезать кружками толщиной 0,5 см, удалив сердцевину.

**4** Приготовить кляр. В миску просеять муку, крахмал и разрыхлитель. Добавить яйцо и ледяную воду, быстро взбить тесто.



**5** Разогреть в сотейнике масло для фритюра. Кружки яблок опускать в тесто и сразу выкладывать в горячее масло. Готовить до золотистого цвета.

**6** Перекладывать на бумажные полотенца, чтобы стекало лишнее масло. Подавать с кремом.





## голубой сыр в желе из портвейна



### ЧТО НУЖНО:

- 175 г** сыра с голубой плесенью
- горсть крупного изюма
- 1** стакан хорошего портвейна
- 1 ч. л.** желатина
- 2 ч. л.** сахара

Время приготовления: 15 мин. + 2 часа  
Порций: 4

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Сыр нарезать небольшими кубиками размером примерно 1 см. Изюм промыть горячей водой, обсушить.

**2** Разложить по порционным формочкам сыр и изюм.

**3** Растворить желатин в 1 ст. л. теплой кипяченой воды. Портвейн перелить в сотейник, добавить сахар и нагревать, пока сахар полностью не растворится. Готовить 1 мин. Снять с огня, положить в портвейн набухший желатин, тщательно перемешать. Влить портвейн с желатином в формочки и поставить в холодильник до полного застывания, примерно на 2 ч.



ТОЛЬКО  
В МАЕ

299\*

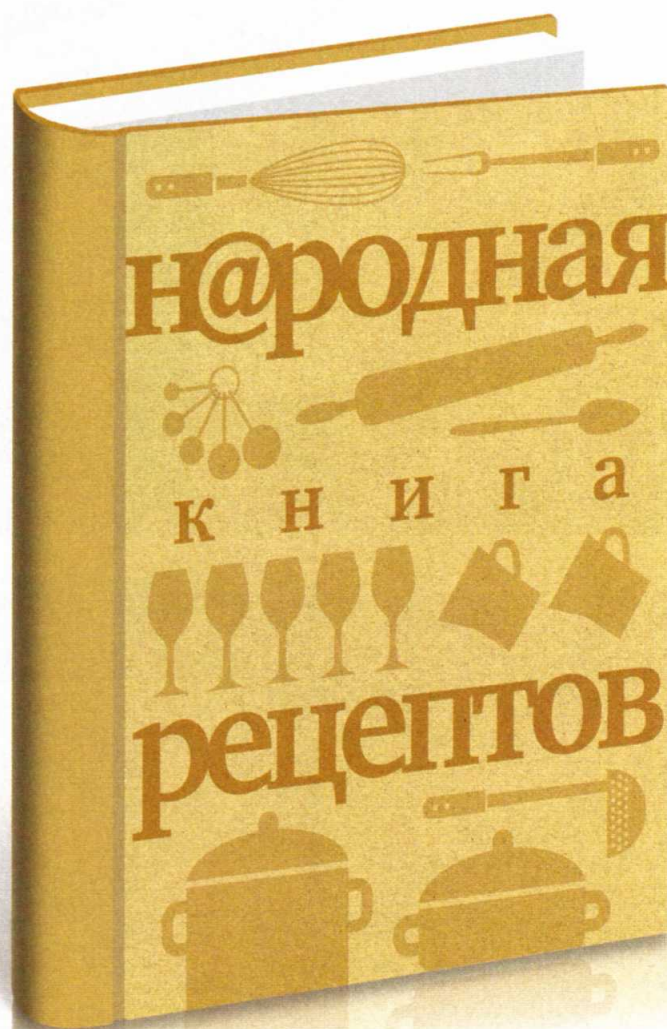
Уже сейчас можно заказать  
эту уникальную книгу  
в [supermarket.phbp.ru](http://supermarket.phbp.ru), она станет  
отличным подарком для вас  
и ваших близких.



Книга создается  
лучшими русскоязычными  
кулинарами в реальном  
времени на сайте  
[www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)



Вы можете следить за процессом  
создания книги on-line на сайте  
[gastronom.ru](http://gastronom.ru)



Мода на гастрономию овладела умами наших сограждан. Полки магазинов заполнены кулинарными книгами, авторы которых зачастую далеки от мира кулинарии – звезды телевидения, кино, эстрады и спорта. Как среди этого многообразия выбрать не только красивое и полезное издание, а настоящий источник вдохновения? Самый простой способ – написать такую книгу самому. Или стать одним из авторов «Народной книги рецептов», которую журнал «Гастрономъ» издаст в честь своего 10-летия. По-

чему книга называется «народной»? Потому что принять участие в ее создании может любой желающий! Наши читатели, люди, не чуждые кулинарии, присылают рецепты фирменных блюд, компетентное жюри выбирает самые вкусные и интересные, такие, с которыми хочется поэкспериментировать, и, наконец, мы просим будущих читателей проголосовать за самые нужные им рецепты на сайте [gastronom.ru](http://gastronom.ru). В результате этой кропотливой работы в октябре на свет появится совершенно уникальная книга.

\* цена в рублях, без учета стоимости доставки



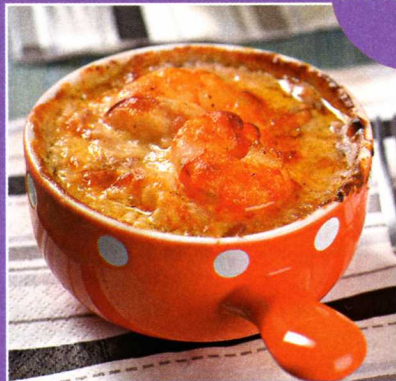


новый номер выйдет 30 мая

в следующих номерах журнала «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»



запеканки



новый номер выйдет 23 мая

# ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№10 (180), май 2011

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабליкейшенз»

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

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

РЕДАКЦИЯ:  
координатор проекта Ирина Мосолова  
главный художник Ирина Лещенко  
ответственный секретарь Алексей Клак  
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская  
бильд-редактор Динара Нуреева  
дизайнеры Алексей Клак, Максим Новрузов  
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин  
фотограф Сергей Самойлов  
корректоры Любовь Никифорова, Татьяна Павнева

исполнительный директор Ольга Ткалич

финансовый директор Светлана Серегина

директор по рекламе  
ООО «Бонниер Пабליкейшенз» Марина Мамина

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

Руководитель  
отдела спецпроектов Лариса Машталер

Руководитель  
отдела продаж  
в Интернете Ирина Федотова

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор),  
Зоя Галишикова,  
Надежда Лыжникова

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

Подписка Юлия Ремезова,  
тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального  
директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,  
Игорь Долманов,  
«Свет Компьютерс»,  
тел.: 795-0295

Сканирование  
и обработка иллюстраций: Екатерина Панюшкина  
(руководитель отдела),  
Светлана Кузина,  
Леонид Молчанов,  
Георгий Савастьянов,  
Виктор Фролкин

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)  
Тираж 182 450 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 № ФС77-32210 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 Пабליкейшенз», дизайн, фото, текст, 2011 г.