

# ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№11 (181) июнь 2011

журнал для тех, кто любит готовить



■ омлет «три вкуса» ■ картофельный салат с красным луком и беконом ■ сырная закуска на сельдерее ■ борщ с мочеными яблоками ■ суп-пюре из кабачков ■ свиные ребрышки по-провански ■ наварен из говядины ■ грудка индейки в пиве ■ соус из кинзы ■ рыба, запеченная со шпинатом ■ тальятелле с молодыми кабачками и мятным песто ■ лазанья из молодой капусты ■ рулет со шпинатом, помидорами и творогом ■ клубничный трайфл ■ клафути с черешней ■ клубничный торт ■ кексы с шоколадной начинкой ■ фруктовая гранита



2100\*  
СПЕЦИАЛЬНАЯ  
ЦЕНА ДЛЯ ВАС  
И ВАШИХ  
ДРУЗЕЙ

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*

Лучшие  
летние  
рецепты на  
нашей кухне!

КУЛИНАРНАЯ  
СТУДИЯ

**"гастрономъ"**

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



Дорогие друзья!

Подходит к концу очередной учебный год, на носу у наших деток выпускные и вступительные экзамены. А это дополнительная нагрузка на организм, особенно на нервную систему. В такие серьезные периоды жизни особенно важно правильное питание. Свежие овощи и фрукты, мясо и рыба, молочные и кисломолочные продукты – обязательный набор. Дети не любят сельдерей? Так приготовьте им чудесную сырную закуску на черешках этого наипольнейшего растения – съедят за милую душу. Их не заставишь есть свежую зелень? Пусть едят что угодно, но с соусом из кинзы! Чуть-чуть хитрости, много хороших рецептов – и здоровое питание вашим чадам обеспечено.

Желаем удачи.

Ваша редакция



## 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.

## содержание

<b>ЗАКУСКИ</b>	2	омлет «три вкуса»
<b>САЛАТЫ</b>	4	картофельный салат с красным луком и беконом
<b>ЗАКУСКИ</b>	5	сырная закуска на сельдерее
<b>СУПЫ</b>	6	борщ с мочеными яблоками
	8	суп-пюре из кабачков
<b>МЯСО</b>	10	свинные ребрышки по-провански
	12	наварен из говядины
<b>ПТИЦА</b>	14	грудка индейки в пиве
<b>СОУСЫ</b>	15	соус из кинзы
<b>РЫБА</b>	16	рыба, запеченная со шпинатом
<b>ПАСТА</b>	18	талятелле с молодыми кабачками и мятым песто
<b>ОВОЩИ</b>	20	лазанья из молодой капусты
<b>ВЫПЕЧКА</b>	22	рулет со шпинатом, помидорами и творогом
<b>ДЕСЕРТЫ</b>	24	клубничный трайфл
<b>ВЫПЕЧКА</b>	25	клафути с черешней
	26	клубничный торт
	28	кексы с шоколадной начинкой
<b>ДЕСЕРТЫ</b>	30	фруктовая гранита







# ОМЛЕТ «Три вкуса»



## ЧТО НУЖНО:

- 12 яиц
- 1 кабачок весом 500 г
- 2 красных сладких перца
- 4 стебля зеленого лука
- 4 веточки петрушки
- 2 зубчика чеснока
- 1 ч. л. молотого мускатного ореха
- 4 ст. л. растительного масла
  - соль, перец

Время приготовления: 1 час  
Порций: 6

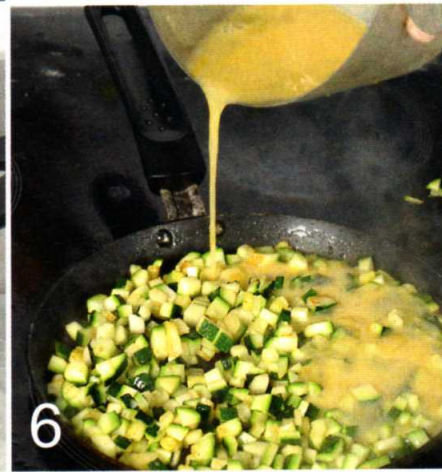
## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Перцы вымыть, положить в форму для запекания и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин. Переложить в пластиковый пакет, завязать горловину и дать перцам остыть. Затем снять кожу и удалить сердцевину. Мякоть тонко нарезать.

Кабачок очистить, разрезать пополам и удалить семена. Нарезать кабачок небольшими кубиками. Зеленый лук и петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить и измельчить.

**2** Взбить 4 яйца с луком, петрушкой, чесноком, щепоткой мускатного ореха, солью и перцем.

**3** В сковородке разогреть 1 ст. л. масла и влить взбитые яйца. Через 1,5 мин. переложить получившуюся лепешку на бумажное полотенце.



**4** Взбить еще 4 яйца с кусочками перца и специями. Жарить в 1 ст. л. масла 1,5 мин.

**5** Положить на первую лепешку.

**6** Разогреть оставшееся масло и обжарить кабачки, 5 мин. Взбить оставшиеся яйца со специями, влить в сковороду с кабачками и готовить 1,5 мин. Перевернуть на другую сторону. Переложить все лепешки в форму друг на друга. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин. Дать немного остыть, вынуть из формы, нарезать порционными кусками и подать к столу.





## картофельный салат с красным луком и беконом



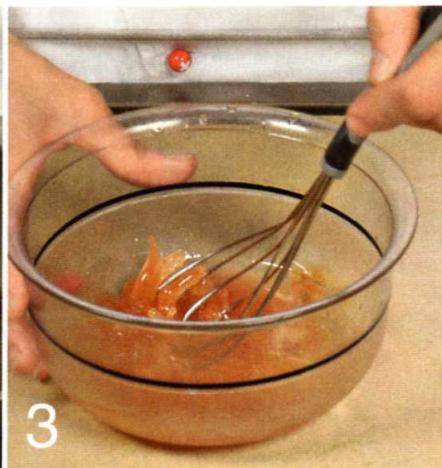
Время приготовления: 30 мин.  
Порций: 4

### ЧТО НУЖНО:

- 500 г** молодого картофеля
- 250 г** нарезки бекона
- 1** большая красная луковица
- 1** пучок петрушки
- 1,5 ст. л.** красного бальзамического уксуса
- 50 мл** растительного масла
  - соль, перец по вкусу

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Картофель вымыть и отварить в мундире в кипящей подсоленной воде до готовности, 20 мин. Слить воду, картофель подсушить, нарезать крупными кусками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Петрушку вымыть, обсушить и разобрать на листики.
- 2** Бекон нарезать кусочками длиной 3 см и обжарить на сухой разогретой сковороде до шкварок. Обсушить на бумажных полотенцах.
- 3** Смешать масло с уксусом. Выложить в салатницу картофель, лук, бекон и листики петрушки. Посолить, поперчить и полить соусом.

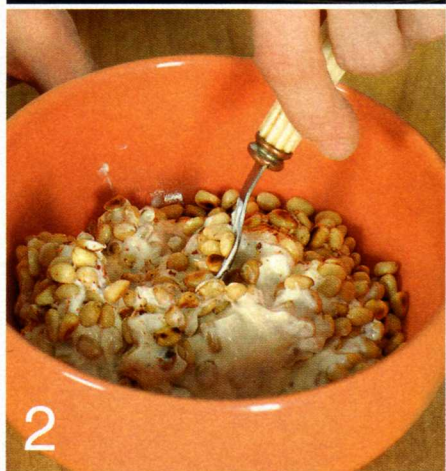




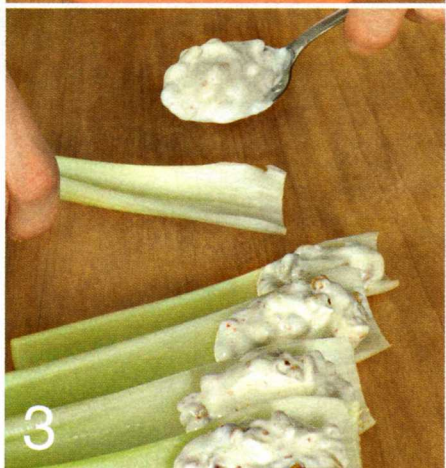
# сырная закуска на сельдерее



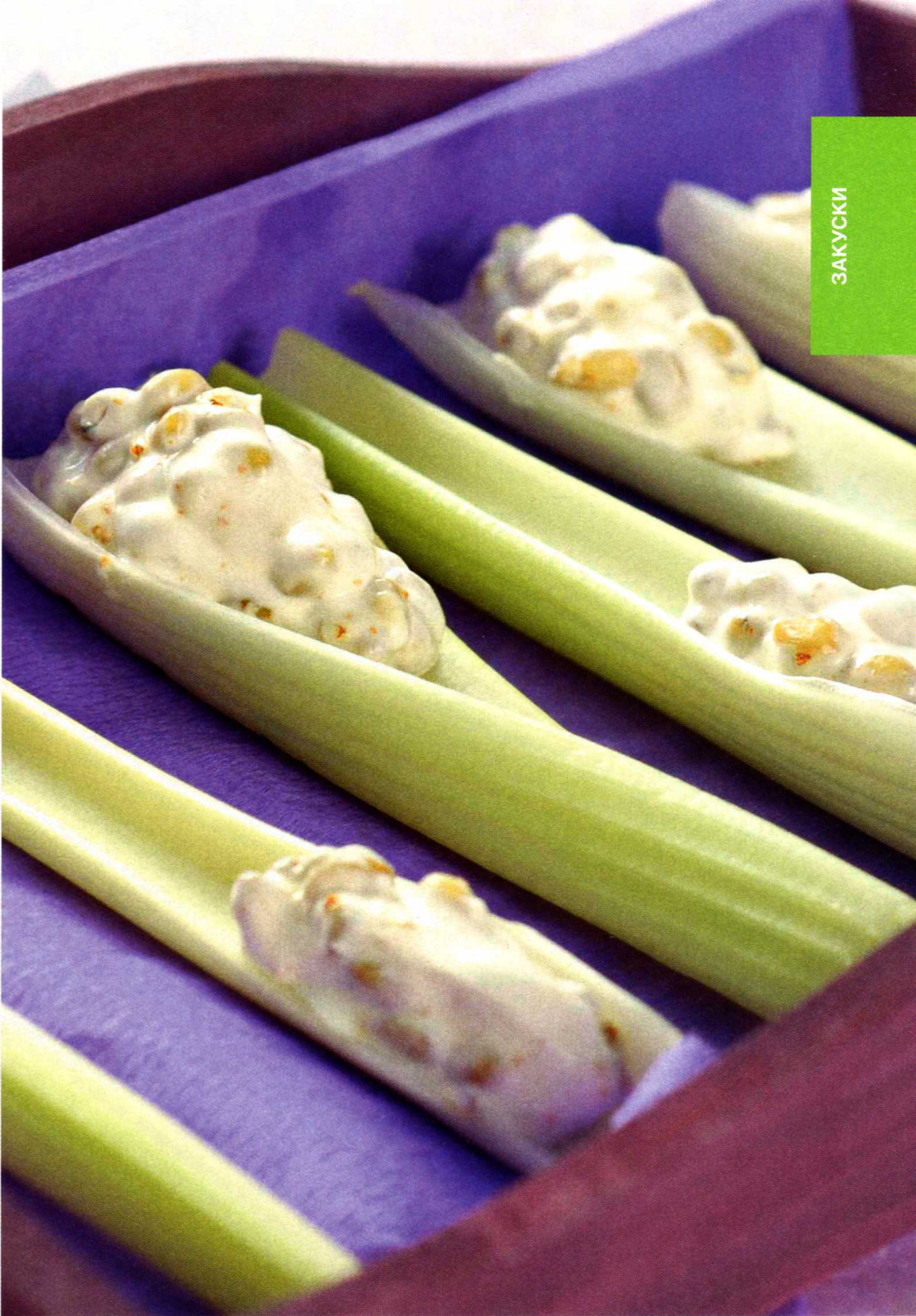
1



2



3



## ЧТО НУЖНО:

- 8** крупных черешков сельдерее
- 150 г** творога
- 150 г** мягкого козьего сыра
- 2 ст. л.** кедровых орешков
- 2 ст. л.** оливкового масла
  - соль, перец

Время приготовления: 15 мин.  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Орешки обжарить на сухой разогретой сковороде, постоянно помешивая, 4 мин. Затем порубить в крупную крошку.

**2** Творог с сыром протереть через сито. Добавить орешки, масло, соль и перец. Хорошо перемешать.

**3** Сельдерей вымыть, обсушить. Отрезать тонкие кончики, оставив 6 см широкой части. Разложить на нее начинку. До подачи на стол поставить в холодильник.







# борщ с мочеными яблоками



## ЧТО НУЖНО:

- 400 г** молодой свеклы
- 1** морковь
- 1** луковица
- 2** помидора
- 2** картофелины
- 2** больших моченых яблока
- 0,5** кочана молодой капусты
- 3 ст. л.** растительного масла
- 1 ст. л.** красного винного уксуса
- 1** лавровый лист
- 1** пучок укропа
- 100 г** сметаны
  - щепотка сахара
  - соль, горошины черного перца

Время приготовления: 45 мин.  
Порций: 8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Свеклу, луковицу и морковь очистить и нарезать тонкой соломкой.
- 2** Разогреть в кастрюле растительное масло, обжарить лук и морковь, 6 мин. Добавить свеклу и уксус. Готовить на небольшом огне, время от времени помешивая, 10 мин.
- 3** На помидорах сделать по крестообразному надрезу, опустить их на 1 мин. в кипящую воду. Затем обдать холодной водой и снять кожицу. Взбить помидоры блендером в пюре, добавить к обжаренным овощам. Приправить солью и сахаром и готовить 6 мин.
- 4** Яблоки нарезать кубиками, удалив сердцевину. Картофель очистить и нарезать такими же кубиками. Капусту и укроп вымыть, обсушить и измельчить. Влить в кастрюлю с овощами 2 л горячей воды. Довести до кипения. Добавить картофель и яблоки, варить 10 мин.



- 5** Добавить капусту с укропом, лавровый лист и горошины перца, варить 5 мин. Снять с огня и оставить под крышкой.
- 6** Тем временем взбить венчиком сметану в пышную пену. Разлить борщ по тарелкам, положить в каждую по 1 ст. л. сметаны.



# суп-пюре из кабачков



Время приготовления: 25 мин.

Порций: 4

## ЧТО НУЖНО:

- 2** средних кабачка
- 0,5** стакана риса
- 0,8 л** овощного бульона
- 1 ст. л.** растительного масла
  - сок и тертая цедра 0,5 лимона
- 1 ч. л.** куркумы
  - соль, черный молотый перец
  - сухарики из белого хлеба

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Кабачки очистить и нарезать кубиками.
- 2** Положить в кастрюлю промытый рис. Влить горячий бульон и лимонный сок, варить на небольшом огне 10 мин.

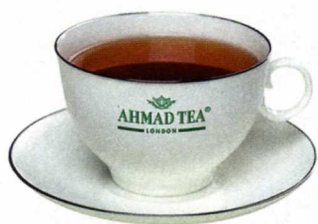
**3** Тем временем в сковороде разогреть масло, положить кабачки, посыпать цедрой и куркумой. Готовить, помешивая, 5–6 мин. Переложить кабачки в кастрюлю и варить все вместе 10 мин. Посолить и поперчить по вкусу. Измельчить суп блендером до однородной консистенции, вновь довести до кипения и снять с огня. Разлить по тарелкам и подать к столу вместе с сухариками. Можно посыпать свежей зеленью.







*Для тебя любой*



17 ВКУСОВ ЧАЯ  
AHMAD TEA CONTEMPORARY  
ДЛЯ ЛЮБОГО НАСТРОЕНИЯ



ИЩИТЕ КАРТУ НАСТРОЕНИЙ В ПАЧКАХ ЧАЯ AHMAD TEA CONTEMPORARY

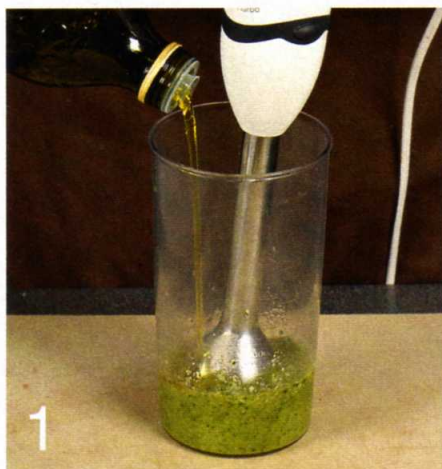
WWW.AHMADTEA.RU







# свинные ребрышки по-провански 🧸 🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 800 г** свиных ребрышек
- 6** зубчиков чеснока
- 2** веточки розмарина
- 500 г** помидоров сливка
- 3–4** веточки тархуна
- 100 мл** оливкового масла
  - соль, свежемолотый черный перец



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Чеснок очистить и крупно нарезать. Розмарин вымыть, обсушить, снять листики с ветки. Поместить чеснок, листики розмарина, 0,5 ч. л. соли и 1 ч. л. молотого перца в блендер. Взбить до однородной массы. Продолжая взбивать, влить оливковое масло.
- 2** Ребра вымыть, положить в миску, влить приготовленный маринад. Тщательно перемешать, накрыть и поставить в холодильник на ночь.
- 3** На следующий день помидоры вымыть, разрезать каждый пополам. Тархун вымыть, обсушить.
- 4** Мясо вынуть из маринада. Разогреть большую сковороду и на сильном огне обжарить ребра, по 5 мин. с каждой стороны. Переложить на блюдо, накрыть листом фольги и оставить на 10 мин.
- 5** Добавить в сковороду, где жарились ребрышки, 2 ст. л. маринада и обжарить помидоры, время от времени помешивая, 5 мин. Посолить, поперчить. Веточки тархуна положить к помидорам, перемешать и готовить 2 мин.
- 6** Вернуть в сковороду мясо, перемешать, прогреть, 2 мин. Переложить на сервировочное блюдо и подать к столу.

Время подготовки: 9 часов  
Время приготовления: 30 мин.  
Порций: 4





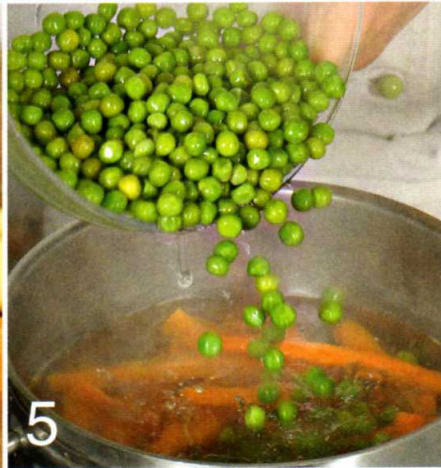


# наварен из говядины 🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 1,2 кг** говядины (толстый край)
- 400 г** молодой моркови
- 12** молодых картофелин
- 300 г** зеленого горошка
- 8** мини-патиссонов
- 1** луковица
- 1** зубчик чеснока
- 300 мл** белого сухого вина
- 1 ст. л.** муки
- 1 ст. л.** томатной пасты
- 1** веточка свежего тимьяна
- 3 ст. л.** растительного масла
  - соль, перец



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Мясо вымыть, нарезать кусками размером 4–5 см и обжарить в кастрюле в разогретом масле до румяной корочки, 6–7 мин.

**2** Лук и чеснок очистить и измельчить, добавить к мясу, готовить 4 мин. Добавить муку и томатную пасту, хорошо перемешать и готовить еще 4 мин.

**3** Влить вино, прокипятить, 5 мин. Затем влить воду так, чтобы мясо было полностью покрыто ею. Приправить солью и перцем, положить веточку тимьяна и готовить под крышкой 1 ч 15 мин., время от времени перемешивая.

**4** Картофель и морковь очистить. Картофель крупно нарезать, морковь разрезать вдоль на 2–4 части. Патиссоны вымыть и разрезать каждый пополам.

**5** Отварить картофель в кипящей подсоленной воде, 15 мин. В отдельной кастрюле отварить морковь и патиссоны, 10 мин. За 5 мин. до окончания варки добавить зеленый горошек. Отбросить все овощи на дуршлаг.

**6** Положить подготовленные овощи в кастрюлю к мясу, перемешать и готовить еще 15 мин.



Время приготовления: 2 часа  
Порций: 8



# грудка индейки в пиве 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 800 г** грудки индейки
- 2** большие луковицы
- 330 мл** светлого пива
- 40 г** сливочного масла
- 2 ч. л.** кукурузной муки
- 4 ст. л.** сметаны
- 1 ст. л.** сахара
  - соль, перец

Время приготовления: 35 мин.  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Лук очистить, нарезать тонкими кольцами. Грудку разрезать на 4 части, накрыть пленкой и отбить. Посолить, поперчить и обжарить в разогретом масле по 3 мин. с каждой стороны. Переложить на блюдо.
- 2** Выложить в этот же сотейник лук, готовить 4 мин. Вернуть индейку, влить пиво и 4 ст. л. воды. Готовить 8 мин. Снова переложить индейку на блюдо.
- 3** Соус продолжать готовить, пока его объем не уменьшится наполовину. Добавить сахар и сметану, готовить 1 мин. Все время размешивая, всыпать кукурузную муку. Добавить соль и перец. Разложить индейку по тарелкам, полить соусом.





# СОУС ИЗ КИНЗЫ



## ЧТО НУЖНО:

- 3 пучка кинзы
- 2 стебля зеленого лука
- 1 зубчик чеснока
- 1,5 см свежего корня имбиря
- 1 зеленый перчик чили
- 3 ст. л. лимонного сока
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли

Время приготовления: 10 мин.

Объем: 200 мл

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Кинзу и лук вымыть, обсушить и крупно нарезать. Чеснок и имбирь очистить, перчик вымыть. Нарезать овощи кусками. Все измельчить блендером в однородную массу. Переложить в миску.

**2** Добавить лимонный сок, сахар и соль. Перемешать. Подавать к мясу, птице или рыбе.











## рыба, запеченная со шпинатом



Время приготовления: 50 мин.  
Порций: 6

### ЧТО НУЖНО:

**800 г** филе копченой трески  
**900 г** свежего шпината  
**500 г** помидоров  
**1** зубчик чеснока  
**50 г** тертого чеддера  
**50 г** сливочного масла  
• щепотка молотого мускатного ореха

### Для соуса:

**600 мл** молока  
**100 г** тертого чеддера  
**2 ст. л.** острой горчицы  
**50 г** муки  
**50 г** сливочного масла

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Приготовить соус. В сотейнике разогреть сливочное масло, всыпать муку и готовить, постоянно размешивая, 1 мин. Снять с огня и, продолжая мешать, тонкой струйкой влить молоко. Вернуть на небольшой огонь и довести до кипения. Готовить 2 мин., затем добавить тертый сыр и горчицу. Приправить солью и перцем, очень хорошо перемешать. Снять с огня и отставить.

**2** Чеснок очистить и раздавить. Шпинат и помидоры вымыть, обсушить. У шпината отрезать черенки, помидоры разрезать на четвертинки. Разогреть в большом сотейнике 1 ст. л. масла, положить половину шпината, готовить на большом огне, помешивая, 2 мин. Переложить на сито. Разогреть еще 1 ст. л. масла и так же обжарить оставшийся шпинат. Добавить к первой порции и, прижимая шпинат руками, отжать лишнюю жидкость.

**3** Разогреть оставшееся масло и обжарить чеснок, 30 сек. Добавить помидоры, готовить, помешивая, 2 мин. Выложить помидоры вместе с выделившимся соком в форму для запекания.

**4** Рыбу разобрать на небольшие кусочки, положить на помидоры. Сверху ровным слоем распределить шпинат. Приправить солью.

**5** Выложить сверху приготовленный соус, разровнять.

**6** Посыпать запеканку тертым сыром. Поставить в разогретую до 190 °C духовку на 30 мин.







# тальятелле с молодыми кабачками и мятным песто



## ЧТО НУЖНО:

- 400 г тальятелле
- 4 молодых кабачка
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 200 мл сливок жирностью 20%
- 2 ст. л. растительного масла

## Для песто:

- 6 веточек мяты
- 2 ст. л. кедровых орешков
- 2 ст. л. тертого пармезана
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. лимонного сока
- соль, перец

## Для подачи:

- тертый пармезан

Время приготовления: 35 мин.  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Приготовить песто. Мяту вымыть, обсушить и разобрать на небольшие веточки. Блендером измельчить мяту с кедровыми орехами и пармезаном в однородную массу. Не выключая мотор, влить лимонный сок и масло. Переложить в миску, приправить солью и перцем по вкусу.

**2** Отварить тальятелле согласно инструкции на упаковке. Отбросить на дуршлаг.

**3** Кабачки вымыть и нарезать тонкими кружками. Лук и чеснок очистить. Лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить. Разогреть в большом сотейнике масло и, помешивая, обжарить лук, чеснок и кабачки, 12 мин.



**4** Снять сотейник с огня, добавить сливки, перемешать.

**5** Выложить в сотейник с кабачками отваренные тальятелле, перемешать. Вернуть на небольшой огонь.

**6** Добавить приготовленный песто, тщательно перемешать и через 2–3 мин. снять с огня. Разложить по тарелкам, посыпать тертым пармезаном.







# лазанья из молодой капусты



## ЧТО НУЖНО:

- 1 кочан молодой капусты
- 125 г сливочного масла
- тертый пармезан

## Для начинки:

- 500 г куриного фарша
- 2 морковки
- 2 луковицы
- 4 зубчика чеснока
- 150 г хлебных крошек
- 3 ст. л. измельченной томатной мякоти (помито)
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, перец

## Для соуса:

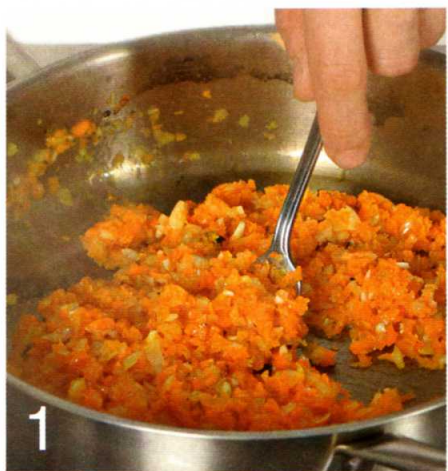
- 100 мл сливок жирностью 9%
- 1 яйцо
- 75 г тертого швейцарского сыра

Время приготовления: 1 час 10 мин.

Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Морковь, лук и чеснок очистить и мелко нарезать. Разогреть в сотейнике 2 ст. л. растительного масла и обжарить овощи, помешивая, 6–7 мин.
- 2 Положить куриный фарш и готовить, разминая комки, 8 мин. Снять с огня, переложить в миску и дать остыть. Добавить в начинку томатную мякоть и хлебные крошки. Приправить солью и перцем, перемешать.
- 3 Капусту вымыть, аккуратно вырезать кочерыжку, листья разобрать. Опустить листья в кипящую подсоленную воду на 3 мин., вынуть, разложить на полотенце и дать обсохнуть.
- 4 Приготовить соус. В миске смешать сливки, яйцо и сыр.
- 5 В небольшой емкости растопить сливочное масло. Форму для запекания слегка смазать растопленным маслом, уложить примерно четверть капустных листьев, снова сбрызнуть маслом, распределить ровным слоем треть начинки.
- 6 Положить еще один слой капустных листьев, смазать маслом, выложить половину оставшейся начинки, повторить слои еще раз. Последний слой должен быть капустным. Разогреть духовку до 180 °С. Залить сливочным соусом капустную запеканку, накрыть фольгой и запекать 15–20 мин. Вынуть запеканку, снять фольгу, посыпать пармезаном и запекать до образования золотистой корочки еще 3–5 мин.





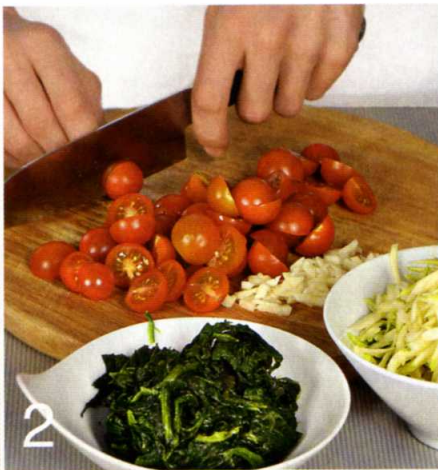




# рулет со шпинатом, помидорами и творогом



Время приготовления: 1 час 15 мин.  
Порций: 10



## ЧТО НУЖНО:

- 2,5 стакана муки
- 1 ст. л. сухих дрожжей
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 1 ст. л. оливкового масла

## Для начинки:

- 500 г творога
- 2 ст. л. сливок жирностью 35%
- 100 г моцареллы
- 0,5 стакана тертого пармезана
- 1 небольшой цукини
- 250 г помидоров черри
- 150 г свежего шпината
- 1 зубчик чеснока
- 60 мл оливкового масла
- соль, перец

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Приготовить тесто. Развести дрожжи и сахар в 1 стакане теплой воды. Оставить на 5 мин. В миску просеять муку с солью. Влить в центр оливковое масло и закваску. Замесить тесто, переложить его на слегка присыпанную мукой поверхность и вымешивать 4 мин. Накрывать и отставить на 30 мин.

**2** Цукини очистить от кожуры, мякоть натереть на крупной терке, отжать. Помидоры вымыть, разрезать каждую пополам, удалить семена. Шпинат вымыть, опустить на 1 мин. в кипящую подсоленную воду. Отбросить на дуршлаг, обдать холодной водой, хорошо отжать. Чеснок очистить и измельчить.

**3** Моцареллу нарезать небольшими кусочками, размять вилкой. Творог протереть через сито.



**4** Смешать творог со сливками в однородную массу. Добавить моцареллу, пармезан и цукини, тщательно перемешать.

**5** Тесто обмять и на присыпанной мукой поверхности раскатать в прямоугольник размером 30х50 см. Выложить вдоль одного края творожно-сырную смесь.

Сверху положить шпинат и помидоры. Свернуть тесто рулетом.

**6** Соединить концы так, чтобы получилось кольцо. Влажными руками защипнуть концы. Поместить рулет на слегка смазанный маслом противень. Смешать оливковое масло с чесноком и смазать рулет. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25 мин.



# клубничный трайфл



Время приготовления: 20 мин. + 1 час  
Порций: 4



## ЧТО НУЖНО:

- 250 г клубники
- 250 г сметаны
- 250 г творога
  - сок 1 лимона
- 150 г сдобного печенья
- 6 ст. л. крепкого кофе
- 50 г сахарной пудры

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Клубнику вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Взбить сметану с творогом, лимонным соком и сахаром. Печенье поломать на небольшие кусочки.
- 2** Разложить кусочки печенья по 4 стаканам, полить кофе. Сверху распределить половину творожной смеси.
- 3** Положить на творог ломтики клубники и разложить оставшуюся творожную смесь. Поставить в холодильник на 1 ч. Перед подачей украсить клубникой.



# клафути с черешней



## ЧТО НУЖНО:

- 400 г черешни
- 100 г муки
- 150 г сахара
- 400 мл молока
- 4 яйца
- 40 г сливочного масла
- 1 ст. л. сахарной пудры
  - щепотка соли

Время приготовления: 50 мин.  
Порций: 6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Черешню вымыть, удалить косточки. Разъемную форму для выпечки смазать маслом. Выложить в нее черешню.
- 2 Взбить яйца с сахаром и солью. Добавить муку и молоко. Тщательно перемешать, чтобы не было комков. Тесто должно быть как для блинов.
- 3 Влить тесто в форму с черешней и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 35 мин. Горячий пирог присыпать сахарной пудрой.







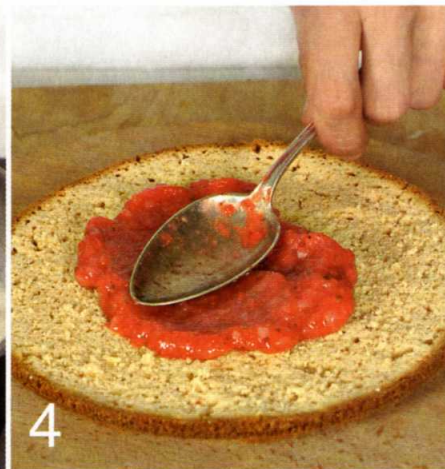
# клубничный торт 🍓🐻🍓🍓

## ЧТО НУЖНО:

**Для теста:**  
**1 кг** клубники  
**50 г** сахара  
**150 г** муки  
**100 мл** молока  
**1** яйцо  
**200 г** сахара  
**2 ч. л.** сухих дрожжей  
**1 ст. л.** сухих хлебных крошек  
**1 ст. л.** сливочного масла

## Для крема:

**1** яйцо  
**1 ст. л.** сахарной пудры  
**20 г** сливочного масла  
**2 ст. л.** картофельного крахмала  
**300 мл** молока  
**1 ст. л.** ванильного сахара



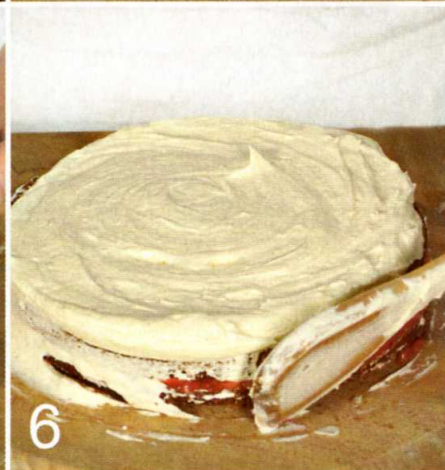
Время приготовления: 1 час 10 мин.  
 Порций: 8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Приготовить тесто. В большой миске растереть яйца с сахаром. Постоянно размешивая, добавить просеянную муку и дрожжи. Продолжая размешивать, влить молоко. Мешать, пока не исчезнут все комки. Круглую форму для выпечки смазать сливочным маслом и присыпать хлебными крошками. Выложить тесто и поставить в разогретую до 175 °С духовку на 45 мин. Вынуть из духовки, дать остыть.

**2** Тем временем приготовить крем. Взбить в кастрюльке яйцо с молоком, сахарной пудрой и размягченным сливочным маслом.

**3** Продолжая взбивать, добавить крахмал. Поставить кастрюльку на небольшой огонь и, все время взбивая, нагреть до появления первых пузырьков. Сразу же снять с огня и дать остыть. Добавить ванильный сахар, перемешать.



**4** Клубнику вымыть, обсушить. Половину ягод измельчить в пюре с 50 г сахара. Остывший бисквит разрезать на 2 пласта. Промазать нижний слой клубничным пюре и половиной приготовленного крема.

**5** Накрыть вторым пластом.

**6** Промазать торт со всех сторон оставшимся кремом и украсить оставшимися ягодами. Поставить в холодильник до подачи на стол.







# кексы с шоколадной начинкой



## ЧТО НУЖНО:

1 стакан муки  
1 ч. л. разрыхлителя  
125 г сливочного масла  
2 яйца  
1 стакан сахара  
0,5 стакана молока

100 г черного шоколада  
3 ст. л. сливок жирностью 20%  
125 г маскарпоне  
2 ст. л. кофейного ликера  
1 ст. л. какао-порошка

Время приготовления: 45 мин.  
Количество: 12 штук

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Отложить 1 ст. л. сахара. Оставшийся сахар растереть с маслом до полного его растворения. Продолжая перемешивать, по одному добавлять яйца. Масса должна быть абсолютно однородной.
- 2 Всыпать просеянную с разрыхлителем муку, влить молоко и замесить тесто.
- 3 Разложить тесто по 12 формочкам для кексов и поставить в разогретую до 160 °C духовку на 20 мин. Дать остыть на решетке, затем аккуратно вынуть из формочек.
- 4 Пока запекаются кексы, шоколад поломать на кусочки, положить в огнеупорную посуду. Добавить отложенную 1 ст. л. сахара и сливки. Поставить на кастрюлю подходящего размера с кипящей водой и готовить, время от времени помешивая, пока шоколад полностью не растопится и смесь не станет однородной.
- 5 Небольшим ножом срезать у каждого кекса верхушку. Сбрызнуть кружки ликером.
- 6 Распределить по кексам шоколадный крем. Сверху положить немного маскарпоне. Можно прикрыть кексы вырезанными кружками и посыпать какао-порошком.









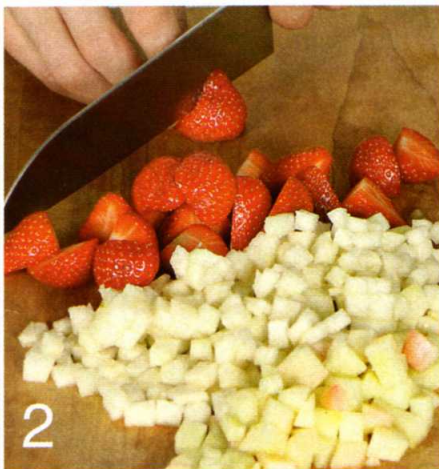
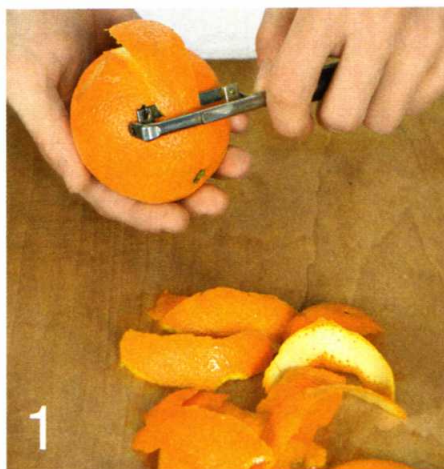
# фруктовая гранита



## ЧТО НУЖНО:

- 750 мл** сухого красного вина
- 200 мл** воды с газом
- 1** апельсин
- 0,5** лимона
- 3** персика
- 1** груша
- 100 г** клубники
- щепотка молотой корицы
- 50 г** сахара

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



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** С апельсина снять овощечисткой цедру. Поместить ее в миску с ледяной водой и поставить в холодильник. Из мякоти апельсина и лимона выжать сок.

**2** Персики и грушу очистить и нарезать кубиками, удалив сердцевину и косточки. Клубнику вымыть и разрезать каждую ягоду пополам. Поместить фрукты в миску и полить апельсиновым и лимонным соком. Перемешать.

**3** Вино перелить в кастрюлю, добавить сахар и корицу. Довести до кипения, уменьшить огонь до минимального и варить 5 мин.

**4** Влить горячее вино в миску с фруктами, дать остыть до комнатной температуры, затем накрыть пленкой и поставить на 1 ч в холодильник.



**5** Процедить вино в чистую миску, фрукты вернуть в холодильник. Добавить в вино газированную воду, перелить в большое невысокое блюдо и поставить в морозильную камеру на 3 ч. Каждые 30 мин. перемешивать граниту вилкой, разбивая большие комки.



**6** Апельсиновую цедру нарезать тонкой соломкой, залить свежей водой и вернуть в холодильник. Разложить фрукты по бокалам, сверху поместить граниту. Украсить апельсиновой цедрой.



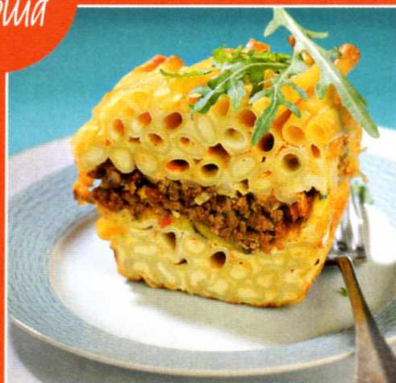


новый номер выйдет 13 июня

в следующих номерах журнала «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»



блюда из  
фарша



новый номер выйдет 6 июня

# ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№11 (181), июнь 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 Певнева

исполнительный директор Ольга Ткалич

финансовый директор Светлана Серегина

директор по рекламе  
ООО «Бонниер Пабליкейшенз» Марина Мамина

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

Руководитель  
отдела спецпроектов Лариса Машталер

Руководитель  
отдела продаж  
в Интернете Ирина Федотова

Отдел маркетинга: Зоя Галишниковая,  
Надежда Лыжниковая

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 179 500 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.