

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№14 (184) июль 2011

журнал для тех, кто любит готовить



- «плотики» из спаржи со свекольным соусом ■ зеленый салат с курицей и голубым сыром
- помидоры с мятным песто ■ укропные сконсы с лососем ■ щи из молодой капусты со свининой
- томатный суп с мидиями ■ тосканское мясное рагу ■ свинина с кунжутом ■ печеные помидоры
- куриные котлеты с соусом из лука-порей ■ лосось с кориандром и медом ■ «соломка» из кальмаров
- помидоры, фаршированные в стиле пазля ■ летний пирог с помидорами
- персиковый пирог ■ ежевичный крамбл ■ торт «павлова» с абрикосами ■ мусс с черной смородиной
- малиновый крем

OLYMPIC FOODS

ЛУЧШИЕ ДРУЗЬЯ ГРИЛЯ:
УКСУС С МАСЛОМ МАРИНУЮТ,
ЛИМОННЫМ СОКОМ ГЛАЗИРУЮТ



(495) 778 78 16
sales@hellenic.ru
www.hellenic.ru

ОлимпикФудс

Citrano Lemon Fresh. Для приготовления супов,
мясных и рыбных блюд, салатов, маринадов,
лимонов, коктейлей, кофе, чая. Всегда под рукой!

Дорогие друзья!

Мы так ждали наступления сезона настоящих грунтовых помидоров! Они не только необычайно вкусные, но и очень полезные. Об уникальных свойствах этих плодов вы узнаете из нашей рубрики «Азбука вкуса». Добавим, что помидоры врачуют не только тело. В них в большом количестве содержится «гормон счастья» серотонин, который улучшает настроение и помогает справиться со стрессом. А еще томаты продлевают молодость. Благодаря содержащимся в них кислотам они поддерживают в организме правильный кислотно-щелочной баланс, предотвращая преждевременное старение.

Желаем здоровья.

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

ЗАКУСКИ	2	«плотики» из спаржи со свекольным соусом
САЛАТЫ	4	зеленый салат с курицей и голубым сыром
	5	помидоры с мятным песто
ЗАКУСКИ	6	укропные сконсы с лососем
СУПЫ	8	щи из молодой капусты со свиной
АЗБУКА ВКУСА	10	томатный суп с мидиями
МЯСО	12	тосканское мясное рагу
	14	свинина с кунжутом
ОВОЩИ	15	печеные помидоры
ПТИЦА	16	куриные котлеты с соусом из лука-порей
РЫБА	18	лосось с кориандром и медом
МОРЕПРОДУКТЫ	19	«соломка» из кальмаров
ОВОЩИ	20	помидоры, фаршированные в стиле пазля
ВЫПЕЧКА	22	летний пирог с помидорами
	24	персиковый пирог
	25	ежевичный крамбл
ДЕСЕРТЫ	26	торт «павлова» с абрикосами
	28	мусс с черной смородиной
	30	малиновый крем



«ПЛОТИКИ» из спаржи со свекольным соусом



ЧТО НУЖНО:

- 20 стеблей зеленой спаржи
- 25 г сливочного масла
 - соль, перец

Для соуса:

- 2 свеклы среднего размера
- 2 см корня имбиря
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. измельченного свежего тимьяна
- 1 стакан сливок жирностью 20%
- 1 стакан молока
 - соль, перец

Время подготовки: 1 час
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

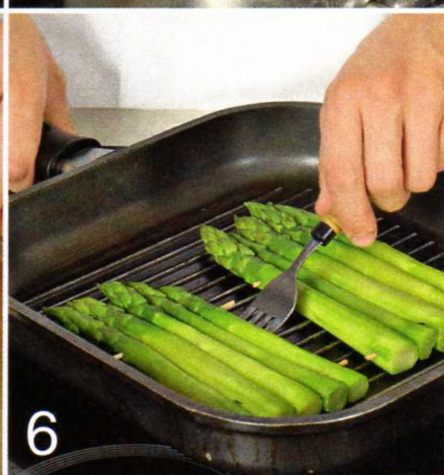
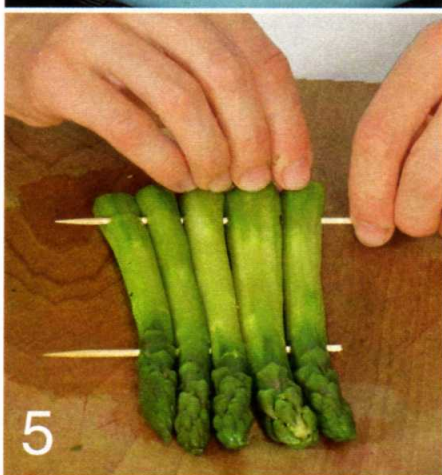
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить соус. Разогреть духовку до 220 °С. Свеклу, имбирь и чеснок очистить. Свеклу нарезать крупными кусками. Выложить овощи в небольшую форму для запекания, накрыть фольгой и печь до готовности свеклы, 1 ч. Остудить и тщательно измельчить блендером в пюре.

2 Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить тимьян, 30 сек. Добавить молоко и сливки, довести до кипения.

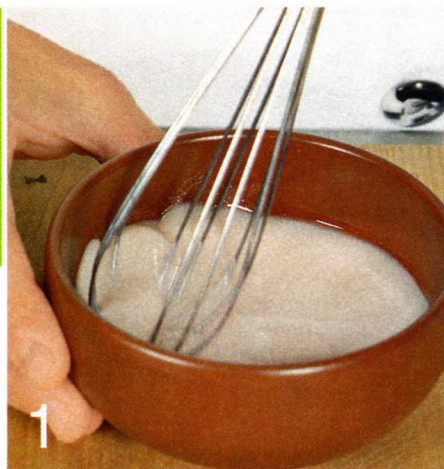
3 Уменьшить огонь до среднего, выложить свекольное пюре, перемешать и готовить до загустения. Приправить солью и перцем.

4 Спаржу вымыть, выложить на рабочую поверхность и отрезать жесткие кончики так, чтобы все стебли были одной длины. Связать спаржу в пучок и поставить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Верхушки стеблей должны оставаться на поверхности. Варить 3 мин. Обдать холодной водой.



5 Разложить 5 стеблей на плоской поверхности вплотную друг к другу. Проколоть их деревянной шпажкой сначала сверху, на расстоянии 1 см от верхушек, затем второй шпажкой снизу. Так же соединить оставшуюся спаржу.

6 Разогреть в большой сковороде масло и по очереди обжарить «плотики». Посолить, поперчить. Подавать с приготовленным соусом.



1



2



3



зеленый салат с курицей и голубым сыром



ЧТО НУЖНО:

- 1 кочан салата-латука
- 1 вареное куриное филе
- 100 г сыра с голубой плесенью
- 150 мл сливок жирностью 20%
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. белого винного уксуса
- соль, перец

Время приготовления: 15 мин.

Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить венчиком растительное масло с уксусом и сливками. Приправить солью и перцем.

2 Сыр раскрошить и добавить в заправку. Перемешать.

3 Салат вымыть, обсушить, разобрать на листья и крупно нарвать. Распределить их по 4 порционным тарелкам. Куриное филе нарезать средними кусками и разложить на листья. Полить приготовленной заправкой салат.

ПОМИДОРЫ С МЯТНЫМ ПЕСТО



ЧТО НУЖНО:

- 4 помидора
- 1 красная луковица
- 1 пучок перечной мяты
- 3 зубчика чеснока
- горсть кедровых орешков
- 0,25 стакана оливкового масла
- соль, перец

Время приготовления: 10 мин.

Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить песто. Мята вымыта, обсушена. Чеснок очистить. Все крупно нарезать и измельчить в блендере вместе с кедровыми орешками. Продолжая взбивать, влить масло. Переложить в миску, приправить солью и перцем. Помидоры вымыть и нарезать кружками толщиной примерно 1 см. Лук очистить и нарезать кольцами.

2 Выложить на плоское блюдо слоями помидоры и лук.

3 Полить мятным песто и поставить в холодильник на 20–30 мин.



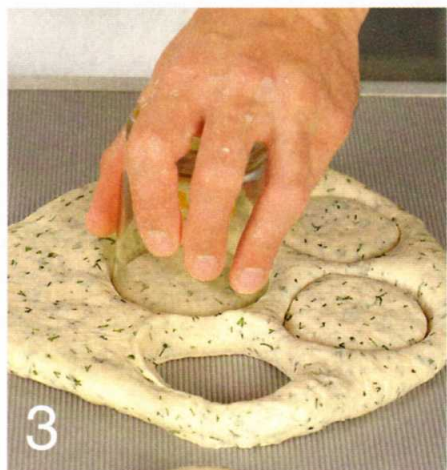
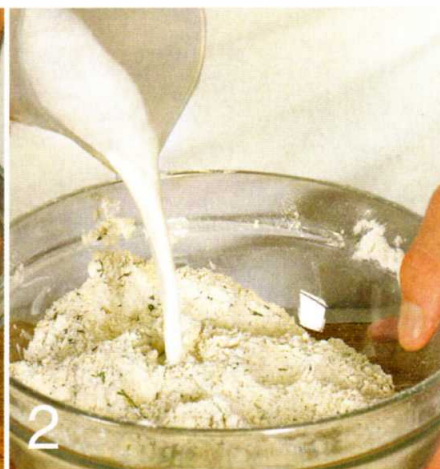
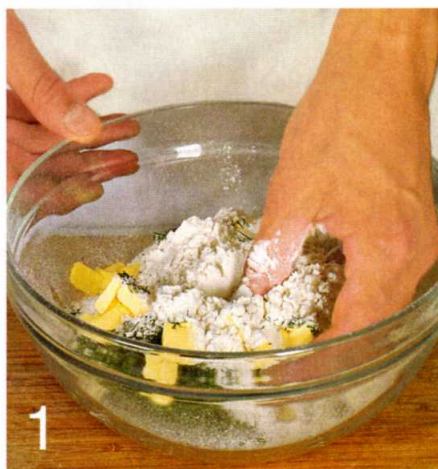


укропные сконсы с лососем 🧸 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 400 г муки
- 1 ч. л. соды
- 1 ч. л. соли
- 50 г холодного сливочного масла
- 300 мл молока
- 20 г укропа
- 1 ст. л. мака
- 200 г филе слабосоленого лосося
- 300 г сметаны

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 8



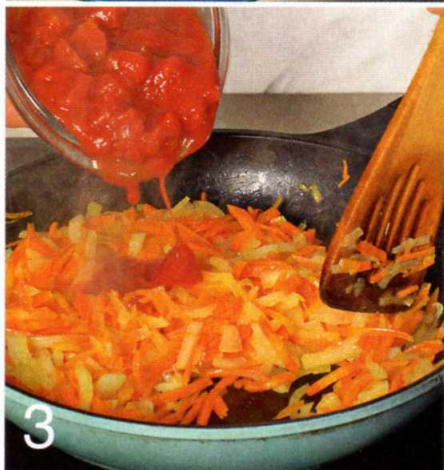
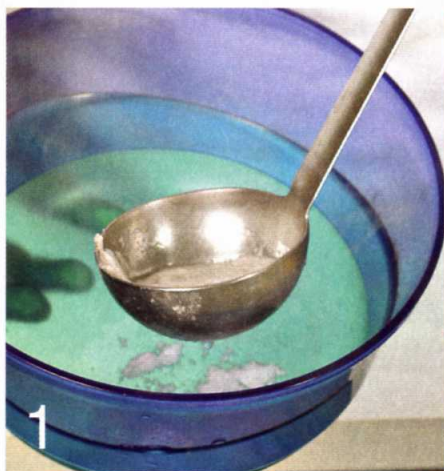
ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Приготовить сконсы. Укроп вымыть, обсушить и измельчить. Просеять в миску муку с содой и солью, добавить укроп. Холодное масло нарезать небольшими кубиками, добавить в муку и вымешивать руками, пока масло полностью не разойдется.
- 2 Влить холодное молоко и замесить тесто. Переложить его на присыпанную мукой поверхность и вымешивать 1 мин. Тесто для сконсов не любит долгого вымешивания.
- 3 Руками распластать тесто в лепешку толщиной 2 см. Вырезать кружки диаметром 4 см. Остатки теста еще раз быстро вымесить и повторить операцию.
- 4 Смазать булочки небольшим количеством молока, посыпать маком и поставить в разогретую до 210 °С духовку на 15 мин. Дать остыть на решетке.
- 5 Филе лосося нарезать тонкими кусочками. Разрезать каждую булочку вдоль пополам, щедро смазать сметаной. Сверху положить по кусочку лосося.

Немаловажная роль в ритуале английского чаепития отводится сконсам – булочкам из рассыпчатого теста. Название произошло от шотландского аббатства Scone Abbey. В XI веке там короновали шотландских королей. Возможно, тогда же появился обычай печь к чаю эти булочки – они в то время были похожи скорее на лепешки величиной с тарелку. Их нарезали на квадраты и подавали гостям. Сконсы бывают сладкие и пресные. К сладким подают жирные сливки и фруктовые джемы. Булочку разрезают вдоль пополам, сначала смазывают джемом, а потом сливками. Вариантов пресных сконсов не счесть. Это один из них.



Щи из молодой капусты со свининой 🐻 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 700 г** свинины (лопатка, шея)
- 1** кочан молодой капусты
- 1** луковица
- 1** морковь
- 3** картофелины
- 150 г** томатов в собственном соку
- 3** зубчика чеснока
- 1** пучок укропа
- 1** пучок петрушки
- 1** лавровый лист
- 2 ст. л.** растительного масла
 - соль, перец
 - сметана

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свинину вымыть, положить в кастрюлю с 2,5 л холодной воды, довести до кипения. Снять шумовкой пену и варить на среднем огне под неплотно закрытой крышкой 2 ч. Для супа лучше всего выбрать кусок свинины с косточкой и небольшой прослойкой жира.

2 Лук, морковь, картофель и чеснок очистить. Лук и морковь нарезать тонкой соломкой, чеснок – тонкими пластинами. Картофель нарезать брусочками и положить в миску с холодной водой. С капусты снять верхние листья. Кочан сполоснуть и очень тонко нашинковать, удалив кочерыжку.

3 Разогреть в сотейнике растительное масло и обжарить картофель и морковь, 5 мин. Добавить размятые томаты вместе с выделившимся соком, тушить 5 мин. Снять с огня.

4 Свинину вынуть из бульона, дать ей немного остыть, затем нарезать небольшими кусочками. Бульон процедить и довести до кипения.

5 Картофель отбросить на дуршлаг и добавить в кипящий бульон вместе с капустой, варить 10 мин.

6 Положить в щи обжаренные овощи и варить еще 10 мин. Приправить солью и перцем. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Добавить в щи лавровый лист, чеснок и зелень. Снять с огня и оставить под крышкой на 25 мин. Подавать со сметаной.

Время приготовления: 2 часа 40 мин.
Порций: 8



ТОМАТНЫЙ СУП С МИДИЯМИ



Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4



ЧТО НУЖНО:

- 4 крупных помидора
- 1 луковица
- 1 морковь
- 1 пучок базилика
- 100 г риса
- 100 мл белого сухого вина
- 2 зубчика чеснока
- 4 ст. л. растительного масла
- 0,5 ч. л. сахара
- 200 г мяса мидий
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и морковь очистить, тонко нарезать и обжарить в 2 ст. л. масла, 7 мин. Помидоры ошпарить кипятком, затем опустить в ледяную воду и снять с них кожицу. Базилик вымыть, обсушить и разобрать на листики.

2 Два помидора и половину листиков базилика мелко нарезать и добавить к луку и моркови. Обжаривать, время от времени помешивая, 6 мин. Снять с огня и измельчить блендером в пюре. Перелить его в кастрюлю с 2 стаканами воды, довести суп до кипения. Уменьшить огонь, накрыть крышкой и готовить на минимальном огне.

3 Разогреть оставшееся растительное масло, обжарить рис, 3 мин. Добавить вино и сахар, тушить без крышки 5 мин. Добавить рис в кастрюлю с супом. Варить 10 мин.



4 Из оставшихся помидоров удалить семена. Мякоть нарезать тонкой соломкой. Чеснок очистить и порубить. Оставшиеся листики базилика нарезать тонкими полосками. Добавить в суп мидии, помидоры, чеснок и базилик, варить 10 мин.

Когда испанский капитан Эрнан Кортес привез из Южной Америки в Европу первые помидоры, к ним отнеслись с подозрением и если разводили, то только на клумбах – как декоративное растение. А все потому, что томаты относятся к семейству пасленовых и их ближайшими родственниками являются белладонна, белена, дурман и табак. Известный ботаник Карл Линней даже присвоил помидорам латинский термин *Solanum Lycopersikum*, то есть «Волчий персик». Потребовалось вмешательство химиков, чтобы реабилитировать этот во всех отношениях прекрасный плод. Их исследования показали, что в помидорах содержится калий, который способствует выведению лишней жидкости из организма; магний, помогающий телу адаптироваться к холоду; железо, спасающее от анемии; цинк, необходимый для роста клеток кожи и волос; кальций, укрепляющий кости, и фосфор, который способствует нормализации обмена веществ. Кроме того, в томатах много витамина С и витаминов группы В.

Но главное богатство помидоров – это сравнительно недавно открытое вещество ликопин: сильнейший натуральный антиоксидант. Его антиоксидантная активность вдвое выше, чем у бета-каротина, благодаря чему он обладает противоопухолевым действием и сдерживает развитие раковых клеток. Суточная доза ликопина для нашего организма составляет 10–15 мг. Это то количество, которое содержится в 500 г томатов. Для лучшего усвоения ликопина помидоры надо заправлять растительным маслом. А еще лучше готовить их при высокой температуре. Недавние эксперименты показали, что при термической обработке плодов в течение 2 мин. ликопина становится на 1/3 больше. А через 15 мин. концентрация вещества повышается в 1,5 раза.

Еще одно очень приятное свойство помидоров – их низкая калорийность. В 100 г содержится всего 23 ккал. Так что ешьте на здоровье!





Тосканское мясное рагу 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 500 г** говядины
- 50 г** жирной свинины
- 2 ст. л.** муки
- 1** морковь
- 1** луковица
- 1** черешок сельдерея
- 9** зубчиков чеснока
- 1** небольшой перчик чили
- 500 г** измельченной томатной мякоти
- 2** веточки розмарина
- 200 мл** красного сухого вина
- 4** куска пышного белого хлеба
- 4 ст. л.** оливкового масла
 - соль, свежемолотый черный перец

Время приготовления: 2 часа 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Морковь, лук и чеснок очистить. Сельдерей и чили вымыть. Очень мелко нарезать морковь, лук, сельдерей, чили и 1 зубчик чеснока.
- 2** В кастрюле обжарить овощи в 2 ст. л. разогретого масла, время от времени помешивая, 10 мин.
- 3** Говядину и свинину нарезать кубиками со стороной примерно 4 см.
- 4** Обваливать кусочки мяса в муке. Добавить к овощам и готовить 5 мин.
- 5** Положить в кастрюлю томатную мякоть, розмарин и 7 зубчиков чеснока. Готовить 10 мин. Влить вино и тушить на большом огне, пока оно полностью не выпарится. Влить в рагу воду так, чтобы мясо было полностью покрыто, довести до кипения. Уменьшить огонь и готовить под крышкой 1,5–2 ч. Понемногу подливать горячую воду, по мере ее выкипания. В конце приправить солью и перцем.
- 6** Хлеб натереть оставшимся зубчиком чеснока и обжарить в разогретом оливковом масле до золотистой корочки.
Подавать рагу с горячим хлебом, салатом из свежих помидоров и красным вином.

СВИНИНА С КУНЖУТОМ



ЧТО НУЖНО:

- 800 г** свиной вырезки
- 2 ст. л.** семян кунжута
- 1** кочан салата ромен
- 1** лимон
- 1,5 ст. л.** соевого соуса
 - растительное масло
 - соль, перец

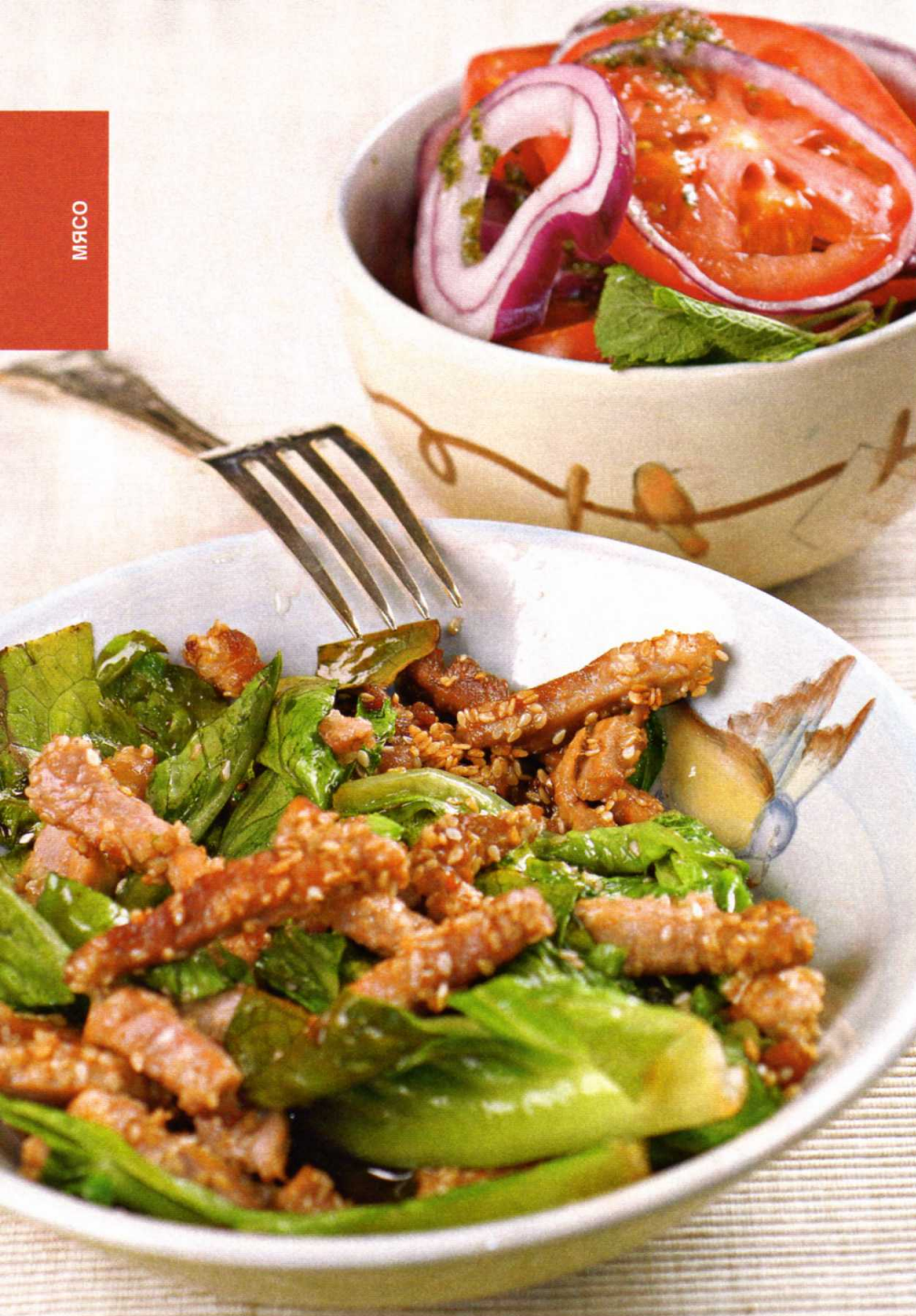
Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4

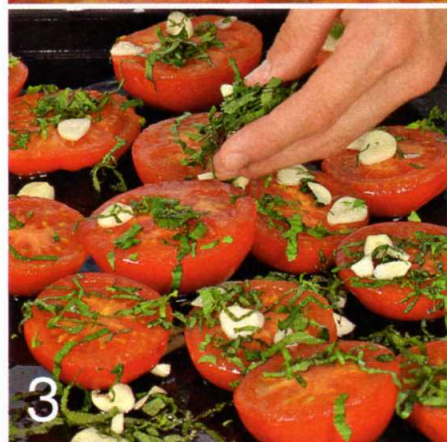
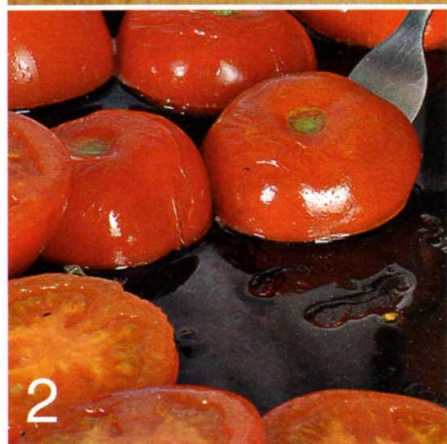
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свинину вымыть и нарезать полосками длиной 5 см и шириной 1 см. Салат вымыть, обсушить. Крупные листья разрезать вдоль пополам. Полоски мяса приправить солью и перцем, обвалить в кунжute.

2 Обжарить свинину в разогретом масле, 2–3 раза перевернув, 8 мин. Выложить на блюдо.

3 Добавить в сковороду еще 1 ст. л. масла и соевый соус. Быстро обжарить листья салата, 2 мин. Выложить к мясу. Полить соком лимона.





печеные помидоры



Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 4

ЧТО НУЖНО:

- 6** больших мясистых помидоров
- 4** зубчика чеснока
- 1** горсть листиков базилика
- 2 ст. л.** сахара
- 3 ст. л.** оливкового масла
- 2 ст. л.** бальзамического уксуса
 - соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Чеснок очистить и нарезать пластинами. Листики базилика нарезать тонкой соломкой.
- 2** Разогреть духовку до 160 °С. Поместить внутрь большой поддон и оставить нагреваться. Помидоры вымыть и разрезать поперек на половинки. Смазать 1 ст. л. масла и положить срезом вниз на горячий поддон. Поставить в духовку на 2 мин.
- 3** Перевернуть помидоры срезом вверх, смазать оставшимся маслом и уксусом. Посыпать чесноком, сахаром, солью и перцем. Вернуть в духовку на 1 ч. Горячие помидоры посыпать базиликом. Подавать как гарнир.



куриные котлеты с соусом из лука-порей 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 400 г** куриного фарша
- 2** луковицы
- 4** куска белого хлеба без корки
- 0,5** стакана молока
- 1** яйцо
- 1** стебель лука-порей (белая и светло-зеленая часть)
- 2** пучка петрушки
- 200 мл** белого сухого вина
- 150 мл** сливок жирностью 33%
 - растительное масло для обжаривания
 - соль, перец



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Репчатый лук очистить и очень мелко нарезать. Разогреть в сковороде немного растительного масла, обжарить половину лука до мягкости, 3 мин. Хлеб размочить в молоке, затем слегка отжать. Смешать в миске куриный фарш, вымоченный в молоке хлеб, обжаренный лук и яйцо. Приправить солью и перцем. Тщательно вымесить фарш.

2 Вылепить из фарша круглые котлеты размером с мячик для пинг-понга.

3 Разогреть в сковороде 2 ст. л. растительного масла и обжарить котлеты до румяной корочки, по 4 мин. с каждой стороны. Накрыть сковороду крышкой и оставить на минимальном огне.

4 Приготовить соус. Лук-порей и петрушку вымыть и крупно нарезать.

5 В сотейнике обжарить в небольшом количестве масла оставшийся репчатый лук, 3 мин. Влить вино и готовить 4 мин. Добавить порей и петрушку, готовить 3 мин.

6 Влить в соус сливки, перемешать и варить, время от времени помешивая, 5 мин. Дать немного остыть, затем измельчить в блендере в пюре. Выложить в сотейник, посолить, поперчить по вкусу и прогреть до нужной температуры. Котлеты выложить на блюдо, полить соусом. Подавать с овощами.



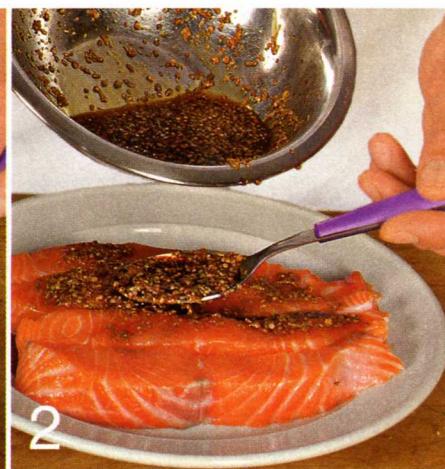
Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЛОСОСЬ с кориандром и медом



ЧТО НУЖНО:

- 800 г филе лосося
- 2 ст. л. семян кориандра
- 2 ст. л. соевого соуса
- 2 ст. л. меда
 - сок и цедра 2 лимонов
- 2 ст. л. кунжутного масла



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

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Семена кориандра размять в ступке. Перемешать в миске с соевым соусом, медом и цедрой лимона.
- 2 Филе лосося разрезать на 4 порционных куска. Поместить их в миску с маринадом, перемешать и поставить в холодильник на 1 ч.
- 3 Разогреть в сковороде масло и обжарить филе, по 4 мин. с каждой стороны. Перед подачей полить лимонным соком.

«СОЛОМКА»

из кальмаров

ЧТО НУЖНО:

- 400 г** тушек кальмаров
- 85 г** кукурузного крахмала
- 85 г** пшеничной муки
- 2 ст. л.** свежемолотого черного перца
 - растительное масло для обжаривания
 - соль

Для подачи:

- 1** пучок зеленого лука
- 2 ч. л.** соевого соуса

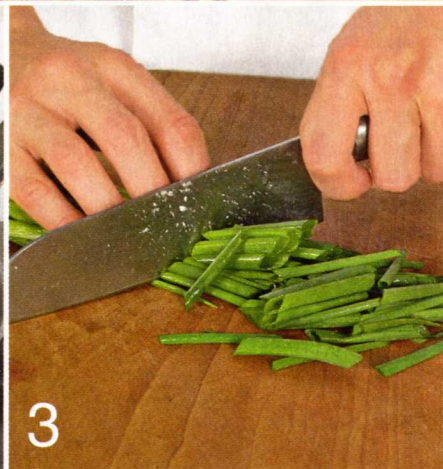
Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4

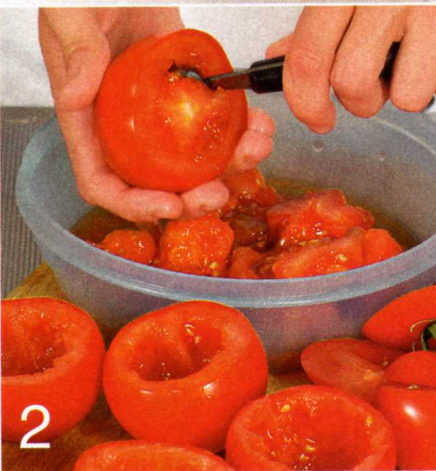
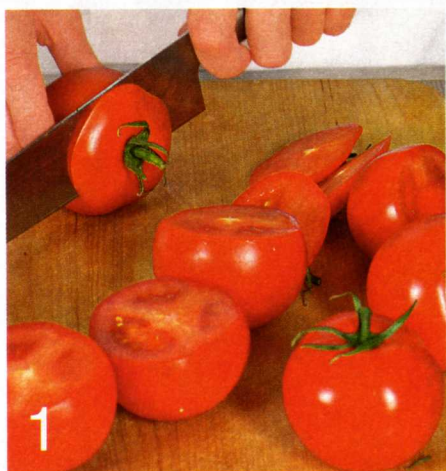
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Тушки кальмаров вымыть, очистить от наружной пленки и хитиновых пластинок. Сделать на каждой продольный разрез. Разложить кальмаров на рабочей поверхности и нарезать тонкой длинной соломкой. Смешать кукурузный крахмал с мукой, перцем и солью. Обвалять в этой смеси соломку.

2 Порциями обжарить кальмаров в сильно разогретом масле, по 3 мин. каждую порцию. Выкладывать шумовкой на бумажные салфетки.

3 Лук вымыть, обсушить и нарезать по диагонали кусочками длиной 3 см. Выложить на блюдо соломку из кальмаров, рядом положить зеленый лук. Полить его соевым соусом.





помидоры, фаршированные в стиле паэльи



ЧТО НУЖНО:

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 8 крепких помидоров | 1 ч. л. сладкой паприки |
| 0,5 сладкого зеленого перца | 1 ч. л. молотого шафрана |
| 4 зубчика чеснока | 1 пучок петрушки |
| 75 г риса арборио | 125 мл оливкового масла |
| • щепотка молотого чили | • соль |

Время приготовления: 1 час 20 мин.

Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 С помидоров срезать верхушки, отложить их.
- 2 Аккуратно выскрести в миску сердцевину. Зеленый перец вымыть и очень мелко нарезать, удалив семена. Чеснок очистить и измельчить. Петрушку вымыть и мелко нарезать. Шафран развести в 1 ст. л. горячей кипяченой воды.
- 3 Поместить зеленый перец, чеснок, петрушку и шафрановый настой в блендер и измельчить в пюре. Добавить чили, паприку, сердцевину от помидоров и 100 мл масла. Взбить в жидкую пасту.
- 4 Рис положить в большую емкость, влить приготовленную томатную пасту, посолить, перемешать и оставить на 30 мин., время от времени перемешивая.
- 5 Помидоры поставить на смазанный маслом поддон, распределить между ними приготовленную начинку, не доходя до самого верха 0,5 см. Проследить за тем, чтобы в помидорах было достаточно жидкости.
- 6 Накрывать срезанными крышечками, смазать оставшимся маслом и поставить в разогретую до 180 °C духовку на 30 мин. Если помидоры начнут подгорать, уменьшить температуру духовки до 160 °C.





летний пирог с помидорами 🍃 🧸 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 500 г** готового слоеного теста
- 6** крупных помидоров
- 225 г** помидоров черри (можно желтых)
- 1** пучок зеленого лука
- 2** веточки базилика
- 2** зубчика чеснока
- 200 г** жирной сметаны
- 2** яйца
- соль, перец

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Базилик вымыть, чеснок очистить. Базилик разобрать на листики и мелко их нарезать, чеснок порубить ножом. Поместить базилик и чеснок в ступку и размять пестиком в однородную массу. Венчиком взбить сметану с яйцами, добавить пасту из базилика и чеснока. Приправить солью и перцем и хорошо перемешать.

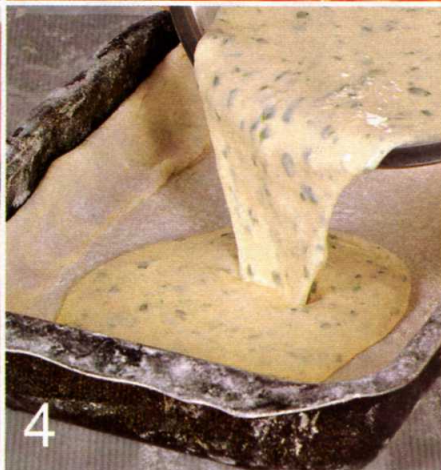
2 Помидоры вымыть и нарезать кружками толщиной примерно 4 мм.

3 Тесто раскатать в большой прямоугольный угольник. Выложить его в смазанную маслом прямоугольную форму для выпечки размером примерно 25х35 см так, чтобы были закрыты дно и бока. Лишнее тесто срезать. Сделать на поверхности теста частые проколы вилкой.

4 Влить в форму яично-сметанную смесь.

5 Сверху разложить в произвольном порядке нарезанные помидоры, приправить солью и перцем. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин.

6 Зеленый лук вымыть и нарезать тонкими колечками. Посыпать горячий пирог луком и дать остыть.





1



2



3

персиковый пирог



ЧТО НУЖНО:

- 400 г** персиков
- 400 г** готового песочного теста
- 200 г** миндаля
- 150 г** сахара
- 125 г** сливочного масла
- 2** яйца

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Тесто выложить в круглую форму диаметром 28 см. Поставить в холодильник на 30 мин. Затем застелить пергаментом, всыпать сухую фасоль и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин. Удалить фасоль и пергамент и вернуть форму в духовку еще на 7 мин.

2 Персики вымыть и разрезать каждый на 8 ломтиков, удалив косточку. Миндаль измельчить блендером в мелкую крошку, но не в муку. Масло растереть с сахаром, добавить миндаль и яйца, хорошо перемешать.

3 Влить в форму с тестом миндальную пасту, сверху разложить ломтики персиков. Выпекать 30 мин.



ежевичный кранбл



ЧТО НУЖНО:

- 200 г ежевики
- 200 г голубики
- 100 г холодного сливочного масла
- 175 г муки
- 40 г миндаля
- 50 г овсяных хлопьев
- 50 г сахара
- 1 ст. л. молотой корицы

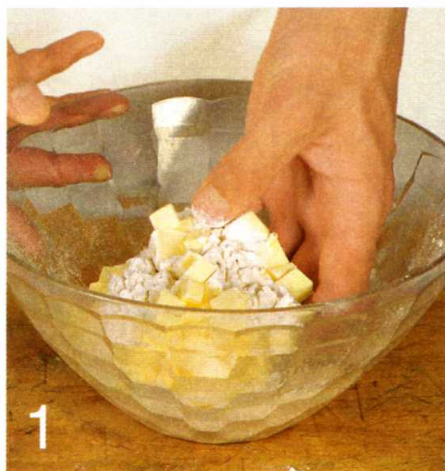
Время приготовления: 35 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Миндаль порубить в крошку. Масло нарезать небольшими кубиками и смешать с мукой до состояния хлебных крошек. Добавить миндаль, овсяные хлопья, сахар и щепотку соли. Перемешать.

2 Ежевику и голубику вымыть, обсушить и разложить ровным слоем в форму для выпечки. Посыпать корицей.

3 Распределить сверху приготовленную смесь и поставить в разогретую до 170 °C духовку на 20 мин.



1



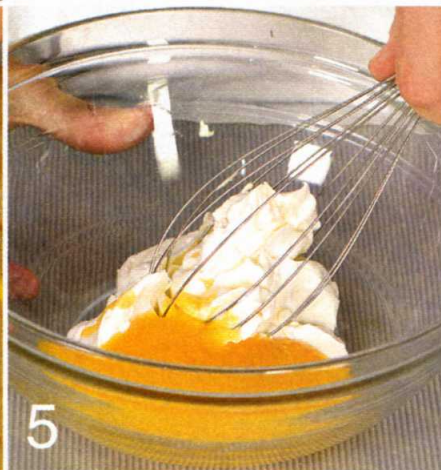
2



3



торт «павлова» с абрикосами 🍏🍑🍑🍑



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фисташки порубить ножом в крупную крошку. Смешать кукурузный крахмал с уксусом. Приготовить меренгу. Белки взбить, постепенно добавляя сахар, в крепкую пену. В самом конце добавить крахмально-уксусную смесь.

2 Застелить противень листом пергамента. Нарисовать на бумаге круг диаметром 25 см, горкой выложить на него меренгу и с помощью обратной стороны столовой ложки сделать на поверхности красивые волны. Посыпать половиной ореховых крошек и поставить в разогретую до 120 °С духовку на 1 ч. Выключить духовку и, не вынимая торт, дать ему остыть при открытой дверце.

3 Абрикосы вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Одну треть плодов нарезать произвольными кусками и измельчить в блендере в пюре, затем протереть через сито. Добавить в пюре ликер и 3 ст. л. сахарной пудры.

4 Оставшиеся абрикосы нарезать ломтиками.

5 Сливки взбить с оставшейся сахарной пудрой в крепкую пену, аккуратно ввести в абрикосовое пюре.

6 Выложить абрикосовые сливки на остывшую меренгу, сверху разложить ломтики абрикосов, посыпать оставшимися фисташками.

ЧТО НУЖНО:

- 5** больших белков
- 300 г** сахара
- 2 ч. л.** кукурузного крахмала
- 2 ч. л.** белого винного уксуса
- 300 мл** сливок жирностью 35%
- 5 ст. л.** сахарной пудры
- 50 г** очищенных фисташек
- 650 г** абрикосов
- 3 ст. л.** ликера «Куантро»

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 6







мусс с черной смородиной 🍋 🐻 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

350 г свежей черной смородины
85 г сахара
 • цедра и сок 1 лимона
10 г желатина

Для мусса:

5 желтков
200 г сахара
450 мл молока
400 мл сливок жирностью 35%
200 мл апельсинового сока
15 г желатина

Время подготовки: 2 часа
 Время приготовления: 2 часа
 Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смородину вымыть, поместить в миску и слегка раздавить. С лимона снять мелкой теркой цедру, из мякоти отжать сок. Добавить к смородине сахар, сок и цедру лимона и 3 ст. л. кипяченой воды. Перемешать, накрыть пленкой и поставить в холодильник минимум на 2 ч, а лучше на ночь.

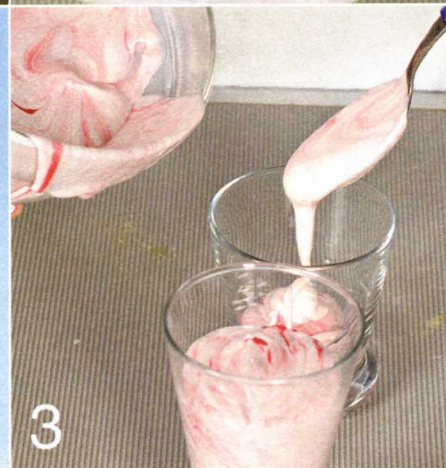
2 Приготовить мусс. Желатин замочить в небольшом количестве теплой кипяченой воды. Желтки взбить с сахаром до однородности.

3 Молоко вскипятить, дать немного остыть и, интенсивно размешивая, добавить в желтковую смесь. Поставить на минимальный огонь и готовить, постоянно помешивая и не доводя до кипения, 3 мин. Снять с огня.

4 Добавить разбухший желатин, тщательно перемешать его до полного растворения. Затем протереть смесь через мелкое сито.

5 Добавить апельсиновый сок, перемешать и поставить в холодильник на 40 мин. Периодически перемешивать.

6 Желатин для смородины замочить в теплой кипяченой воде. Из миски со смородиной аккуратно слить в сотейник сок. Добавить набухший желатин, поставить на небольшой огонь и готовить, не доводя до кипения, до полного растворения желатина. Вернуть сок с желатином в миску со смородиной и поставить в холодильник. Взбить сливки в плотную пену, добавить к молочному муссу и осторожно перемешать. Вернуть в холодильник. Разложить слоями мусс и ягодную смесь в широкие бокалы, накрыть и поставить на 4 ч в холодильник. Перед подачей украсить ягодами смородины.



малиновый крем 🍓 🧸 🍅

ЧТО НУЖНО:

225 г малины
100 г сахара
300 мл йогурта

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Малину перебрать, вымыть, обсушить и размять в пюре. Затем протереть через мелкое сито, чтобы избавиться от косточек.

2 Взбить йогурт с сахаром, добавить малиновое пюре, перемешать.

3 Разложить крем по бокалам и поставить в холодильник до подачи на стол.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№14 (184), июль 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

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

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
ответственный секретарь Алексей Клак
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
бильдредактор Динара Нурева
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 Марина Мамина
ООО «Бонниер Пабליкейшенз»

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

Руководитель Лариса Машталер
отдела спецпроектов

Руководитель Ирина Федотова
отдела продаж
в Интернете

Отдел маркетинга: Зоя Галишникова,
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 Илья Иванов
директора по правовым вопросам

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

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

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

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж 177 000 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.



новый номер выйдет 1 августа

в следующих номерах журнала «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»



домашние
наливки,
настойки,
ликеры



новый номер выйдет 25 июля