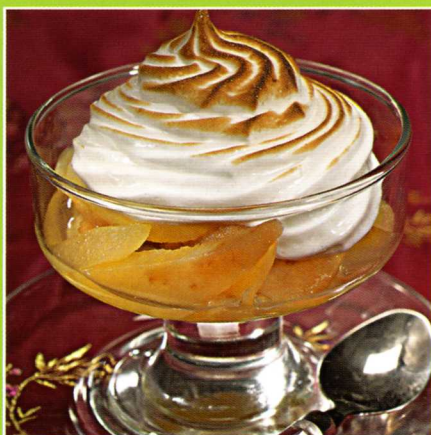
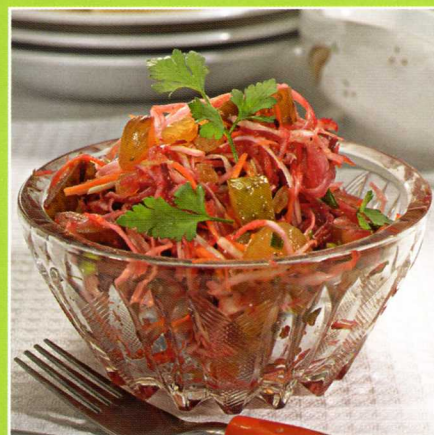


ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№03 (173) февраль 2011

журнал для тех, кто любит готовить



■ салат с морскими гребешками ■ киргизская закуска «сусамыр» ■ салат из капусты со свеклой
 ■ куриный суп с морскими гребешками ■ феттучине с морскими гребешками ■ баранина, тушенная с овощами ■ мясной хлеб с капустным гарниром ■ форель с арахисом и грибами ■ утиные грудки с апельсинами ■ морковные зразы с яблоками ■ гратен из картофеля и цветной капусты ■ запеканка с вишней и киселем ■ итальянский мясной пирог
 ■ пышки с кунжутом ■ пирог с творогом и финиками ■ бобы с ветчиной и мятой ■ грушевый компот с меренгой ■ классический мятный джулеп ■ торт «панчо»

Чёрная Икра



ОСЁТР
БЕЛУГА
СЕВРЮГА



РУССКИЙ ИКОРНЫЙ ДОМ

БЕСПЛАТНАЯ
СВОЕВРЕМЕННАЯ
ДОСТАВКА
ПО ТЕРРИТОРИИ
РОССИИ,
БЕЛОРУССИИ,
И КАЗАХСТАНА

УДОБНАЯ СИСТЕМА ОПЛАТЫ
VISA
MASTER CARD

ЗАКАЗЫ ПО ТЕЛЕФОНУ:

8 (495) 663 31 59

WWW.OSETR.COM

Дорогие друзья!

Нам кажется ужасной несправедливостью отношение многих соотечественников к морепродуктам. Это проявляется даже в том, как мы их называем. Элегантные французы придумали для них красивое название «морские фрукты», более сдержанные англичане говорят «морская еда», а мы – «гады морские»! И если креветки, кальмары и где-то даже мидии все-таки отвоевали место на нашем столе, то морские гребешки продолжают оставаться маловостребованным продуктом. А ведь они не только вкусные, но и очень полезные! Прочитайте статью на стр. 10–11 и сами все поймете! 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

САЛАТЫ	2	салат с морскими гребешками
ЗАКУСКИ	4	киргизская закуска «сусамыр»
САЛАТЫ	5	салат из капусты со свеклой
СУПЫ	6	куриный суп
	8	рыбный суп с морскими гребешками
АЗБУКА ВКУСА	10	феттучине с морскими гребешками
МЯСО	12	баранина, тушенная с овощами
	14	мясной хлеб с капустным гарниром
РЫБА	16	форель с арахисом и грибами
ПТИЦА	18	утинные грудки с апельсинами
ОВОЩИ	19	морковные зразы с яблоками
	20	гратен из картофеля и цветной капусты
КРУПЫ	21	запеканка с вишней и киселем
ВЫПЕЧКА	22	итальянский мясной пирог
	24	пышки с кунжутом
	25	пирог с творогом и финиками
ОВОЩИ	26	бобы с ветчиной и мятой
ДЕСЕРТЫ	28	грушевый компот с меренгой
НАПИТКИ	29	классический мятный джулеп
ДЕСЕРТЫ	30	торт «панчо»



салат с морскими гребешками

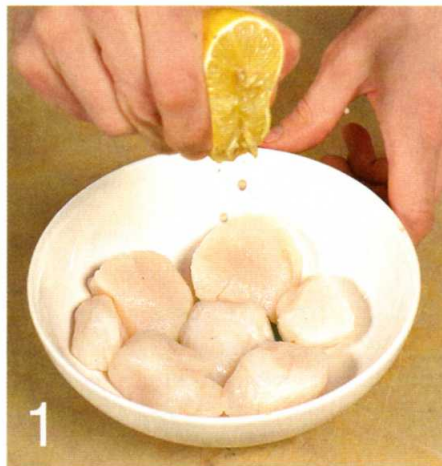


ЧТО НУЖНО:

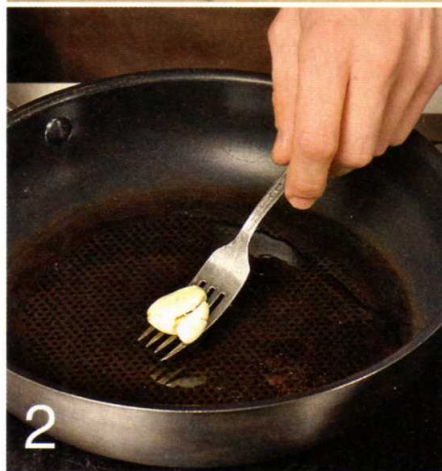
250 г замороженных морских гребешков
 150 г зеленого салата
 100 г помидоров черри
 100 г сыра моццарелла
 1 зубчик чеснока
 2 ст. л. растительного масла
 2 ст. л. сока лимона

Для заправки:

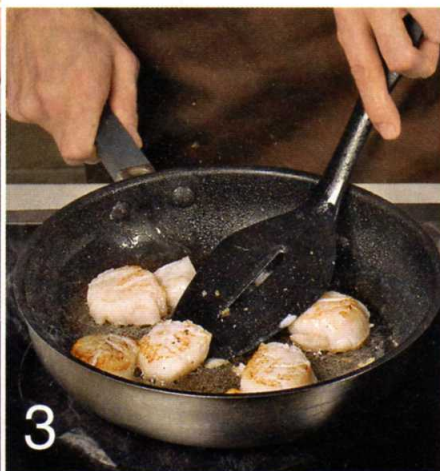
4 ст. л. оливкового масла
 2 ст. л. бальзамического уксуса
 3–4 капли соуса табаско
 • щепотка сахара
 • соль, черный молотый перец



1



2



3



4

Время подготовки: 40 мин.
 Время приготовления: 20 мин.
 Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Гребешки разморозить при комнатной температуре, вымыть и обсушить на бумажном полотенце. Положить в миску, сбрызнуть лимонным соком, посыпать солью и перцем. Перемешать и оставить мариноваться на 20 мин.

2 Чеснок очистить, слегка раздавить лезвием ножа. В сковороде разогреть растительное масло, положить чеснок и готовить 4 мин. Затем чеснок удалить.

3 Выложить гребешки в сковороду с чесночным маслом. На сильном огне обжарить с обеих сторон, по 30 сек. с каждой. Переложить на тарелку, дать остыть. Разрезать каждый гребешок на 2–3 части.



5

4 Салатные листья вымыть, обсушить и крупно нарвать руками. Помидоры вымыть и разрезать пополам. Моццареллу нарезать на кубики.

5 Взбить венчиком в миске оливковое масло, уксус, сахар, соус табаско, приправить солью и перцем.



6

6 Перемешать в салатнике листья салата, гребешки, помидоры и моццареллу. Полить заправкой и подать к столу.

киргизская закуска «сусамыр» 🧸 🍅

ЧТО НУЖНО:

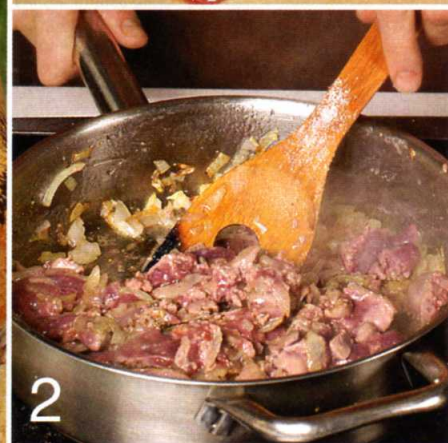
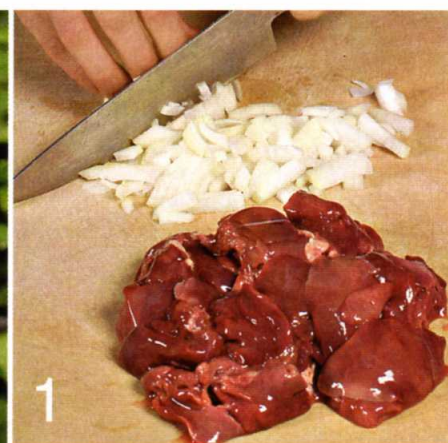
- 300 г** куриной печенки
1 луковица
1,5 ст. л. муки
200 г сметаны
50 г тертого сыра
2 ст. л. растительного масла
 • соль, перец

Время приготовления: 30 мин.

Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Печенку очистить от жира и пленок, промыть и нарезать кусочками. Лук очистить и измельчить.
- 2** В сковороде разогреть растительное масло и обжарить лук, 5 мин. Добавить печенку и готовить 8 мин.
- 3** В маленькую кастрюльку выложить сметану, разбавить 1 ст. л. воды, посолить, поперчить по вкусу, довести до кипения. Всыпать, размешивая, муку и прогреть, 1–2 мин. Разложить печенку с луком по керамическим формам, залить сметанным соусом и посыпать сыром. Запекать в духовке до образования золотистой корочки, 10 мин. При подаче на стол украсить зеленью.





салат из капусты со свеклой



ЧТО НУЖНО:

- 300 г** белокочанной капусты
- 1** свекла
- 1** морковь
- 70 г** корня сельдерея
- 2** зеленых кислых яблока
- 50 г** изюма без косточек
- 2** соленых огурчика
- 1** пучок зеленого лука
- 2 ч. л.** зиры
- 1 ст. л.** яблочного уксуса
- 4 ст. л.** оливкового масла
 - соль, перец

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свеклу, морковь и корень сельдерея очистить, натереть вместе с яблоками на крупной терке. Зеленый лук промыть. Капусту тонко нашинковать, удалив верхние листья. Огурчики нарезать кубиками, зеленый лук – колечками. Положить изюм в горячую воду на 10 мин. Слить.

2 Семена зиры обжарить на сухой сковороде, 2–3 мин., переложить в маленькую миску и взбить с оливковым маслом, уксусом, солью и перцем.

3 Соединить в большой миске все ингредиенты салата, полить заправкой и перемешать.





куриный суккоташ

ЧТО НУЖНО:

- 1** цыпленок весом примерно 1,2 кг
- 1** луковица
- 250 г** консервированной белой фасоли
- 250 г** консервированной кукурузы
- 1 ст. л.** растительного масла
- 4 ст. л.** нарезанной петрушки
 - по щепотке сушеного майорана, розмарина, шалфея и тимьяна
 - соль, черный молотый перец

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить и мелко нарезать. Цыпленка вымыть. В большой кастрюле разогреть масло и обжарить лук, 7 мин. Влить 1,5 л воды, положить цыпленка, довести до кипения и снять пену. Добавить сушеные пряные травы, соль и перец, варить 40 мин.

2 Вынуть из кастрюли курицу. Отделить мясо от костей, удалить кожу. Нарезать мясо кусочками. Добавить в суп фасоль и кукурузу, варить 6–7 мин.

3 Вернуть в суп кусочки курицы, прогреть, 5 мин. Разлить суп по тарелкам, посыпать петрушкой.

Классика в каждой чашке

Неудивительно, что пословицу «Мой дом — моя крепость» придумали в Англии: англичане любят и ценят домашний уют как никто другой. А какой уютный дом без чая? Если вы остановитесь в английском доме в гостях, то вечером у вас поинтересуются, какой чай вы предпочитаете, а утром со словами «Your cup of Tea» принесут буквально в постель чашечку ароматного свежезаваренного чая. Чай пьют 5–6 раз в день, причем каждый раз в чашки разливаются разные сорта любимого напитка, а на столе появляются соответствующие блюда. Ассам — к карамельному десерту, дарджилинг — к яблочному пирогу, а во время полуденного чаепития, когда на стол непременно выставляются традиционные английские булочки — scones, принято наслаждаться эрл греем. Именно наслаждаться, потому что нежная смесь черного листового цейлонского чая и бергамота создают изысканный букет с неповторимым тонким ароматом и насыщенным терпким вкусом. А еще за чашечкой этого первоклассного, истинно британского чая так приятно общаться — без спешки и с комфортом.



Английские булочки scones

3 стакана муки
 ¾ стакана молока
 3 больших яйца
 175 г сливочного масла
 1,5 ст. л. разрыхлителя
 2 ст. л. сахарной пудры
 щепотка соли
 щепотка молотого
 мускатного ореха

Взбить в небольшой миске 2 яйца с молоком. Муку просеять в большую миску с сахарной пудрой, разрыхлителем, солью и мускатным орехом. Добавить охлажденное и нарезанное небольшими кусочками сливочное масло. Вымешивать, пока смесь не начнет напоминать хлебные крошки. Постоянно размешивая деревянной лопаткой, влить смесь молока и яиц. Вымесить однородное тесто. Раскатать тесто в круг толщиной 1,5 см. Стаканом вырезать из него кружки. По-

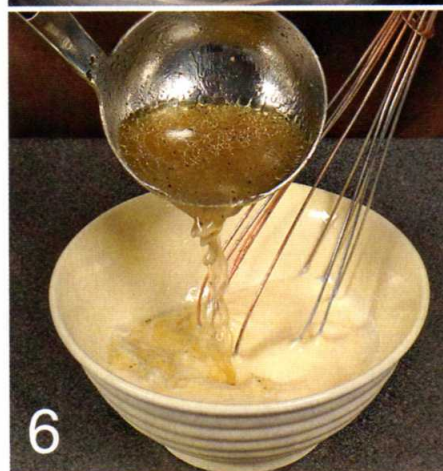
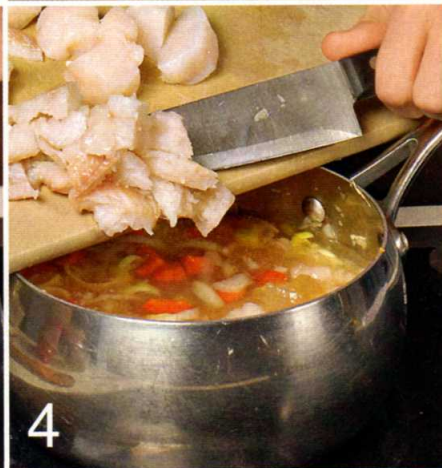
ложить их на накрытый пергаментом противень на расстоянии 3 см друг от друга. Остатки теста еще раз вымесить и повторить операцию. Слегка взбить оставшееся яйцо и смазать им булочки. Разогреть духовку до 210 °С. Поставить противень с булочками и сразу же снизить температуру до 200 °С. Выпекать примерно 20 мин. Дать немного остыть, затем переложить на блюдо и подать теплыми со сливочным маслом, джемом или взбитыми сливками.



рыбный суп с морскими гребешками 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 700 г** ассорти из филе белой морской рыбы
- 4** морских гребешка
- 1** луковица
- 1** красный сладкий перец
- 1** лук-порей (белая часть)
- 0,5** острого красного перца
- 60 г** мелких макаронных изделий
- 250 мл** белого сухого вина
- 2** желтка
- 3 ст. л.** сливок жирностью 35%
- 1 ст. л.** растительного масла
- 0,25 ч. л.** шафрана
 - соль, черный молотый перец



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шафран залить 2 ст. л. горячей воды и оставить. Сладкий и острый перцы вымыть, удалить сердцевину. Мякоть сладкого перца нарезать кубиками, острый перчик измельчить. Репчатый лук очистить, лук-порей промыть. Репчатый лук мелко нарезать, порей нашинковать полукольцами.

2 Рыбное филе вымыть и нарезать кубиками, гребешки – небольшими кусочками.

3 Разогреть в толстостенной кастрюле растительное масло и обжарить подготовленные овощи, 7 мин. Влить 1 л воды, довести до кипения, уменьшить огонь и варить 15 мин.

4 Влить в кастрюлю вино, добавить настой шафрана, рыбу, соль и перец по вкусу. Варить под крышкой 5 мин.

5 Всыпать макароны и варить согласно инструкции на упаковке.

6 Взбить желтки со сливками в маленькой миске, затем влить туда 2–3 ст. л. горячего бульона. Добавить в суп гребешки и получившуюся смесь. Прогреть, размешивая, в течение 4 мин., не доводя до кипения, чтобы суп не свернулся. Разлить по тарелкам.

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 6



феттучине с морскими гребешками

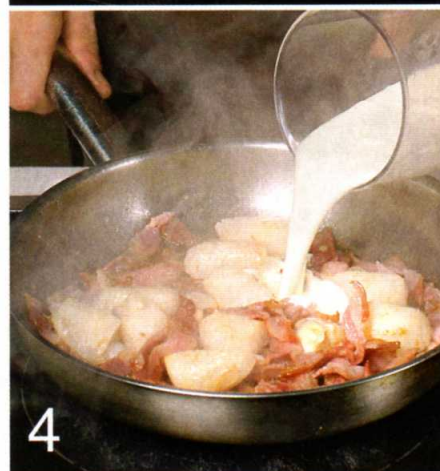
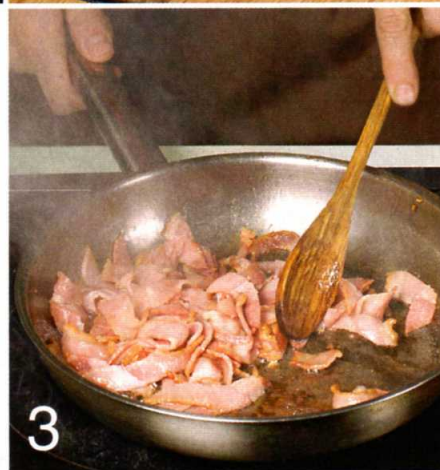


ЧТО НУЖНО:

- 500 г морских гребешков
- 300 г феттучине
- 200 г ветчины
- 5 зубчиков чеснока
- 100 г тертого пармезана
- 250 мл сливок жирностью 35%
 - сок 1 лимона
- 2 ст. л. оливкового масла
 - соль, черный молотый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Феттучине отварить согласно инструкции на упаковке.
- 2 Гребешки вымыть, обсушить. Разрезать каждый на 2–3 части. Чеснок очистить, разрезать пополам. Обжарить половинку чеснока в разогретом масле, 1 мин., затем удалить чеснок из сковороды. Поместить в чесночное масло гребешки и готовить, по 30 сек. с каждой стороны. Переложить на тарелку.
- 3 Ветчину нарезать полосками, положить в ту же сковороду и обжарить, 3–4 мин.
- 4 Добавить оставшийся измельченный чеснок, влить сливки и сок лимона. Готовить на маленьком огне 5–7 мин., периодически помешивая. Когда соус загустеет, всыпать в него пармезан, а затем добавить феттучине. Посолить, поперчить по вкусу, добавить гребешки и оставить на маленьком огне еще на 4 мин. Разложить по тарелкам.



Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4

Морские гребешки в мировой кулинарии не зря считаются деликатесом. Их нежный, слегка сладковатый вкус придаст особую прелесть как простому зеленому салату, так и изысканному блюду под сложным соусом. Гребешки ценятся и за их полезность. В них содержатся такой необходимый для нашей нервной системы витамин В₁₂ и рекордное количество микроэлементов. Кстати, йода в этом продукте в 150 раз больше, чем в говядине. Морские гребешки обладают способностью уменьшать количество вредного холестерина в крови и снижать избыточный вес.

В странах Юго-Восточной Азии хорошо знают о благотворном влиянии этого продукта на мужскую потенцию. Группа американских ученых подтвердила это, обнаружив в мясе гребешков редкие аминокислоты, которые, попадая в организм человека, вырабатывают большое количество половых гормонов.

В России в редких специализированных магазинах можно купить свежих гребешков в раковинах, обычно их продают в замороженном виде. Чтобы разморозить этот деликатесный продукт, достаньте его из упаковки, положите в дуршлаг, поставьте на миску и поместите на самую холодную полку холодильника. Выделяющаяся при разморозке жидкость будет стекать в миску, и гребешки не будут размокать. При покупке проследите, чтобы внутри упаковки не было льда. Это явный признак того, что продукт уже размораживался и, возможно, не один раз.

В продаже бывают гребешки с икрой. Это такой ярко-оранжевый полумесяц, плотно прилегающий к гребешку. Икра гребешка съедобна и очень вкусна.

При приготовлении гребешков самое главное их не пережарить. Как только мясо потеряет свою прозрачность, снимайте с огня. Не ленитесь постоять около кастрюли – это займет всего 3–4 минуты.



баранина, тушенная с овощами 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 1 кг** бараньей корейки
- 2** большие луковицы
- 2** средние морковки
- 2** зубчика чеснока
- 50 г** сухих белых грибов
- 0,5** стакана мадеры или хереса
- 2 ст. л.** белого винного уксуса
- 2 ст. л.** растительного масла
 - соль, перец

Время приготовления: 1 час 50 мин.
Порций: 4



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сухие грибы положить в миску, залить 2 стаканами кипятка и отставить. Лук, морковь и чеснок очистить. Лук нарезать полукольцами, морковь – брусочками, чеснок измельчить.

2 Баранину нарезать кусками средней величины, удалив как можно больше жира.

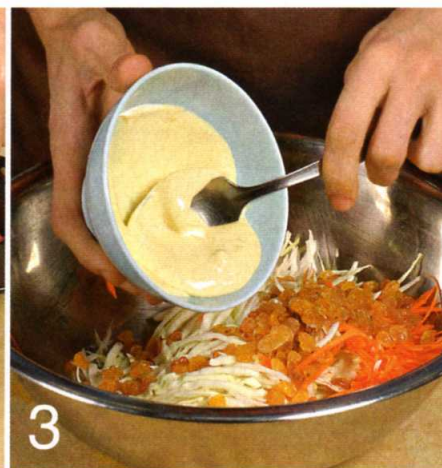
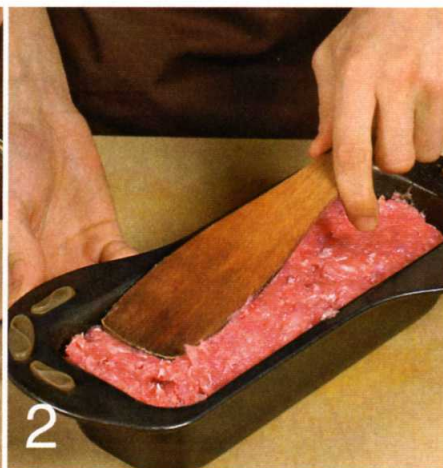
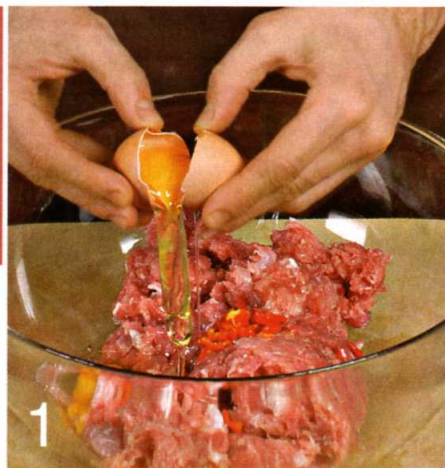
3 Разогреть сухую сковороду. На сильном огне обжарить баранину со всех сторон, 8 мин.

4 Снять сковороду с мясом с огня, влить винный уксус и 2 ст. л. мадеры. Перемешать, вернуть на огонь и готовить на среднем огне, пока жидкость полностью не выпарится. Переложить мясо в форму для запекания.

5 Грибы отбросить на дуршлаг, настой сохранить. Нарезать грибы кусочками. В сковороде, где обжаривалась баранина, разогреть масло. Обжарить лук и морковь, 6 мин. Добавить грибы и чеснок, готовить 2 мин.

6 Влить 1 стакан грибного настоя и оставшуюся мадеру. Довести до кипения, затем уменьшить огонь до среднего и готовить 8 мин., пока не выпарится большая часть жидкости. Добавить овощи с грибами к мясу, перемешать. Поставить форму с мясом и овощами в разогретую до 220 °С духовку на 15 мин. Затем накрыть форму крышкой, температуру духовки уменьшить до 200 °С. Готовить 1 ч. Вынуть баранину из духовки. Дать постоять под крышкой 10–15 мин., после чего разложить по тарелкам.





мясной хлеб с капустным гарниром 🧸 🍅

ЧТО НУЖНО:

- по 500 г** фарша из говядины и индейки
- 2** яйца
- 50 г** хлебных крошек
- 1** острый красный перец
- 300 г** белокочанной капусты
- 1** морковь
- 50 г** изюма без косточек
- 4 ст. л.** майонеза
- 1 ст. л.** лимонного сока
- 2 ч. л.** зернистой горчицы
- соль, перец

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Перец измельчить, удалив семена. Хлебные крошки смешать с фаршем, перцем, яйцами и солью по вкусу.
- 2** Выложить смесь в смазанную маслом форму. Накрыть и запекать 1,5 ч при 180 °С. Вынуть из духовки, оставить в форме на 15–20 мин.
- 3** Взбить майонез, горчицу, лимонный сок, соль и перец по вкусу. Тонко нашинковать капусту. Морковь очистить, натереть на терке, смешать с капустой и изюмом. Залить заправкой. Подать с нарезанным на ломтики мясным хлебом.



форель с арахисом и грибами 🐻 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 1 форель весом около 500 г
- 30 г сушеных белых грибов
- 40 г очищенного несоленого арахиса
- 0,5 красного острого перца
- 1 морковь
- 1 зубчик чеснока
- 2 см корня имбиря
- 4 пера зеленого лука
- 400 мл рыбного бульона
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. соевого соуса
- 1 ст. л. кунжутного масла
- 1 ч. л. белого винного уксуса
 - листья салата айсберг
 - соль

Время подготовки: 30 мин.
Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грибы промыть, положить в кастрюлю, залить стаканом воды и отставить на 10 мин. Затем отварить в той же воде, 4 мин.

2 Рыбу выпотрошить, вымыть, удалить плавники. Голову сохранить. Сделать на рыбной тушке 4 поперечных надреза с обеих сторон, слегка посолить.

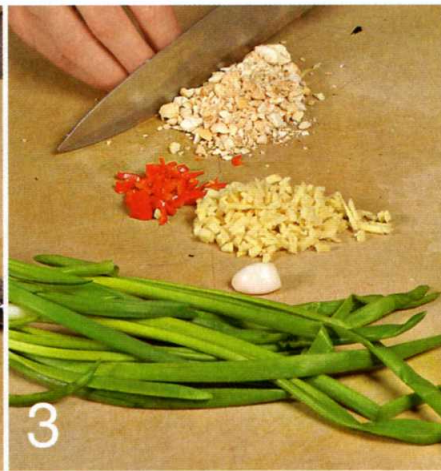
3 Чеснок очистить, мелко нарезать. Зеленый лук вымыть, нарезать колечками, отделив зеленую часть от белой. Имбирь очистить, из острого перца удалить семена. Имбирь натереть на терке, острый перец измельчить. Арахис крупно порубить ножом.

4 Разогреть в сотейнике растительное масло. На сильном огне обжарить рыбу, по 2 мин. с каждой стороны. Доба-

вить чеснок, белую часть лука, имбирь, острый перец, арахис, влить рыбный бульон. Тушить 15 мин.

5 Рыбу вынуть из сотейника и оставить в теплом месте. Получившийся соус уварить на слабом огне до объема 100 мл. Добавить соевый соус, кунжутное масло, уксус, зеленую часть лука и соль по вкусу. Перемешать и снять с огня.

6 Морковь очистить, нарезать длинными тонкими полосками. Положить рыбу на сервировочное блюдо, застеленное листьями салата. Украсить грибами и полосками моркови. Полить соусом и подать к столу.





утиные грудки с апельсинами



ЧТО НУЖНО:

- 2 утиные грудки общим весом 400 г
- 2 апельсина
- 2 ст. л. зернистой горчицы
- 2 ст. л. меда
- соль, черный молотый перец



Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грудки вымыть, обсушить, натереть солью и перцем. Сделать на коже глубокие проколы ножом. Форму для запекания застелить листом промасленного пергамента, положить на него грудки кожей вниз.

2 Смешать горчицу и мед. Апельсины очистить, вырезать мякоть из пленок, нарезать ее кусочками и добавить в смесь.

3 Поставить форму с грудками в разогретую до 210 °С духовку на 25 мин. Слить выделившийся жир. Выложить апельсиново-горчичную массу поверх грудок. Плотнo закрыть форму фольгой. Вернуть в духовку еще на 20 мин.

морковные зразы с яблоками



ЧТО НУЖНО:

- 500 г моркови
- 1,5 ст. л. манной крупы
- 2 ст. л. сахара
- 4 ст. л. молока
- 1 яйцо
- 1 яблоко
- 2,5 ст. л. изюма
- 2,5 ст. л. сливочного масла
- 2 ст. л. муки

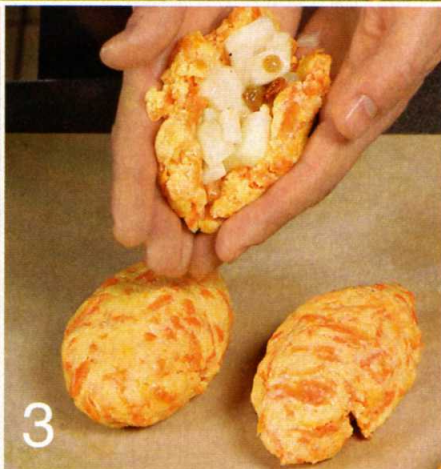
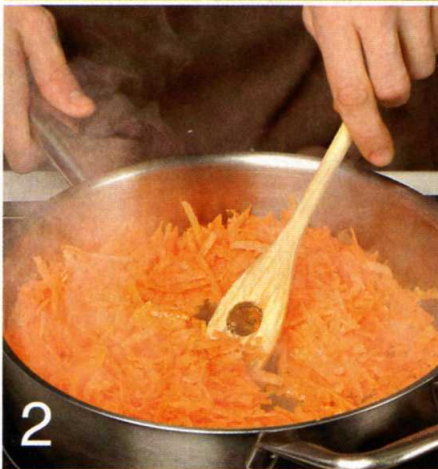
Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Изюм замочить в кипятке на 10 мин.
Морковь очистить и натереть на терке.

2 Разогреть молоко с 1 ст. л. масла, положить в него морковь, тушить 10 мин. Размешивая, всыпать манку. Дать остыть, затем смешать с яйцом и сахаром.

3 Приготовить начинку. Яблоко мелко нарезать и обжарить с изюмом в 0,5 ст. л. масла, 4 мин. Остудить. Из морковной массы слепить лепешки. В центр каждой положить яблочную начинку, края защипнуть. Обвалять зразы в муке и обжарить в оставшемся масле, по 3 мин. с каждой стороны.



гратен из картофеля и цветной капусты 🥬🧸🍅

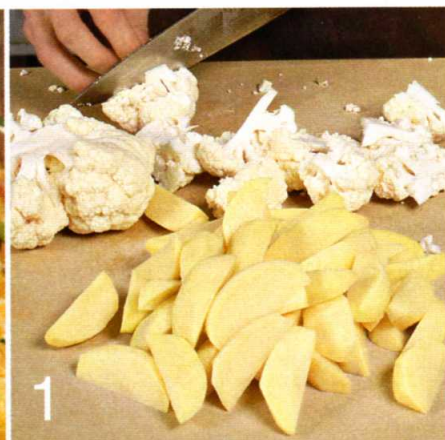
ЧТО НУЖНО:

- 1** кочан цветной капусты весом около 600 г
- 600 г** картофеля
- 250 г** тертого пармезана
- 2 ст. л.** сливочного масла
- 1,5 ст. л.** муки
- 250 мл** молока
- 50 г** хлебных крошек
- 3 ст. л.** нарезанной петрушки
 - соль, черный перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Капусту разобрать на соцветия. Картофель очистить, крупно нарезать. Отварить по отдельности картофель – 15 мин., капусту – 7 мин.
- 2** Растопить сливочное масло, всыпать муку. Готовить, помешивая, на маленьком огне 1 мин. Постоянно взбивая, влить молоко. Продолжая взбивать, нагревать, пока соус не загустеет. Снять с огня и смешать со 150 г сыра.
- 3** Положить овощи в форму для запекания и залить соусом. Хлебные крошки смешать с оставшимся сыром и петрушкой, посыпать сверху. Запекать в духовке 15 мин. при 180 °С.

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6



запеканка с вишней и киселем



ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан манной крупы
- 750 г консервированной вишни
- 3 ст. л. сахара
- 50 г сливочного масла
- 1 л молока
- 4 яйца
- 1 ст. л. крахмала
- 1 ч. л. тертой лимонной цедры
- 0,5 ч. л. молотой корицы
- соль

Время приготовления: 55 мин.

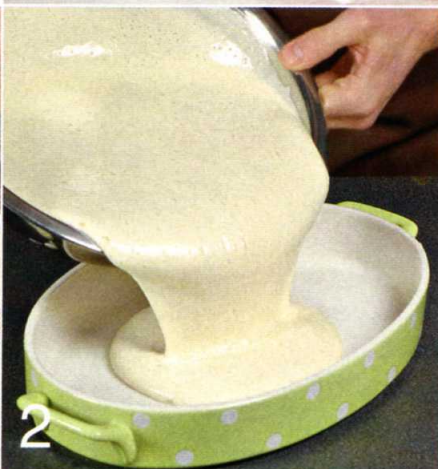
Порций: 8



КРУПЫ



1



2



3

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Молоко с щепоткой соли довести до кипения. Тонкой струйкой всыпать манку. Варить, постоянно помешивая, 2 мин. Снять с огня и дать остыть. Вишню откинуть на дуршлаг, сироп слить в отдельную миску. Отделить желтки от белков. Взбить добела сливочное масло с сахаром, добавить корицу и цедру. Соединить с желтками, манной кашей и вишней. Взбить белки и ввести в смесь.

2 Разогреть духовку до 180 °С. Вылить массу в смазанную маслом форму, запекать 40 мин.

3 Вишневый сироп долить водой до 250 мл, довести до кипения. Добавить разведенный в холодной воде крахмал и варить 2–3 мин. Подать к столу с запеканкой.



ИТАЛЬЯНСКИЙ МЯСНОЙ ПИРОГ



ЧТО НУЖНО:

- 2 стакана муки
- 100 г сливочного масла
- 150 мл молока
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 1 желток
- соль

Для начинки:

- 600 г фарша из свинины и говядины
- 100 г ветчины
- 1 луковица
- 3 зубчика чеснока
- 2 средних яблока
- 2 ст. л. кедровых орешков
- 2 ст. л. изюма
- 1 ст. л. томатной пасты
- 1 ст. л. растительного масла
 - тертая цедра половины лайма
- 2 веточки розмарина
- соль, перец

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 10

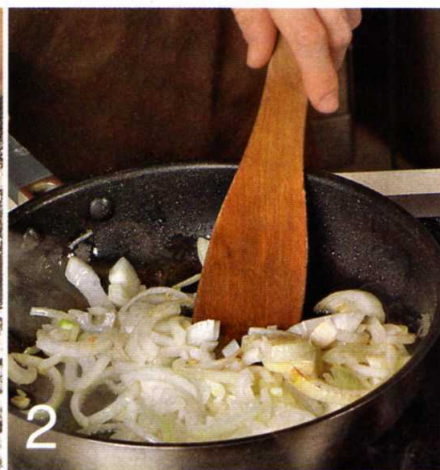
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять муку, разрыхлитель и 1 ч. л. соли горкой на стол, сделать в вершине углубление. Влить туда молоко, добавить размягченное сливочное масло, замесить тесто. Завернуть тесто в пленку и убрать в холодильник на 30 мин.

2 Лук очистить, нашинковать полукольцами. В сковороде разогреть растительное масло. Обжарить лук, 5–6 мин.

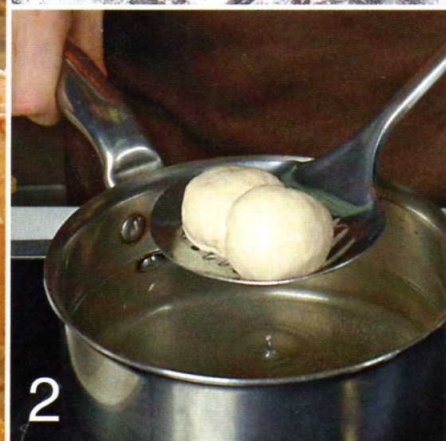
3 Ветчину нарезать тонкой соломкой, чеснок очистить и раздавить. Яблоко натереть на крупной терке. Розмарин вымыть, разобрать на листики.

4 Смешать мясной фарш с чесноком, томатной пастой, цедрой, жареным луком, яблоком, орешками, изюмом, листиками розмарина. Приправить солью и перцем.



5 Раскатать 2/3 теста в тонкий пласт размером чуть больше диаметра используемой формы для выпечки. Форму смазать маслом, застелить тестом дно и бока.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Выложить на тесто нарезанную ветчину, сверху распределить начинку из фарша, разровнять лопаткой. Оставшееся тесто тонко раскатать, накрыть пирог, защипнуть края. Наколеть поверхность пирога вилкой, смазать желтком. Выпекать 50–55 мин.



ПЫШКИ С КУНЖУТОМ 🌿🧸🍅

ЧТО НУЖНО:

- 400 г** просеянной муки
- 50 г** сливочного масла
- 20 г** сухих дрожжей
 - щепотка сахара
- 2 ч. л.** соли
- 1 ст. л.** кунжутных семечек

Время приготовления: 1 час 35 мин.
Количество: 12 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Дрожжи развести в 250 мл теплой воды. Постепенно всыпать муку, сахар и соль. Добавить размягченное сливочное масло. Вымесить тесто. Накрывать и поставить в теплое место на 1 ч. Тесто обмять и разделить на 12 частей, слепить 12 шариков.
- 2** Опустить пышки на 1 мин. в кастрюлю с кипящей водой. Вынуть шумовкой, дать обсохнуть.
- 3** Разогреть духовку до 220 °С. Переложить пышки на присыпанный мукой противень, посыпать кунжутными семечками и выпекать 20 мин.

пирог с творогом и финиками



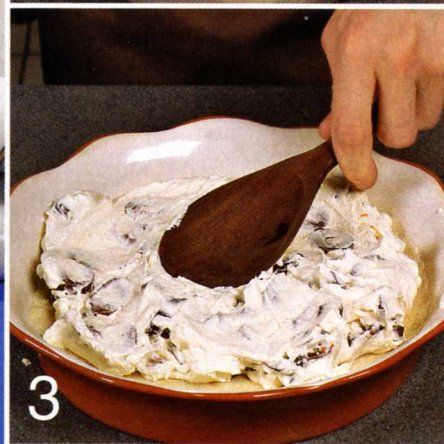
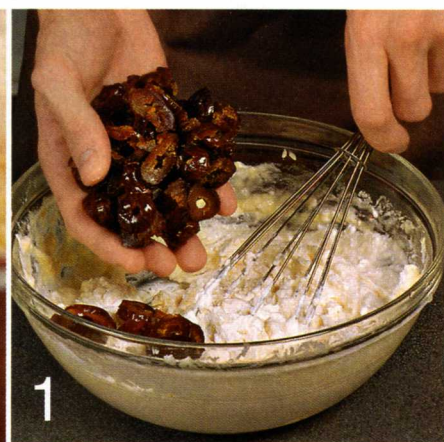
Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 8

ЧТО НУЖНО:

2 стакана муки
150 г сливочного масла
0,5 стакана сахара
1 ч. л. разрыхлителя
0,5 ч. л. соли
Для начинки:
300 г творога
2 яйца
2 ст. л. сахара
200 г фиников

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Приготовить начинку. Финики залить кипятком и оставить на 20 мин. Творог протереть через сито, перемешать с сахаром и яйцами. Финики отбросить на дуршлаг, обсушить и нарезать на кусочки, удалив косточки. Смешать с творожной массой.
- 2 Сливочное масло размягчить, соединить с сахаром, солью, мукой и разрыхлителем, перетереть до консистенции крошек. Добавить 2–3 ст. л. воды и вымесить тесто.
- 3 Разогреть духовку до 190 °С. Две трети теста выложить в смазанную маслом форму. Сверху распределить начинку, выложить оставшееся тесто и примять лопаткой. Выпекать 40 мин.





БОБЫ С ВЕТЧИНОЙ И МЯТОЙ 🧸 🍅

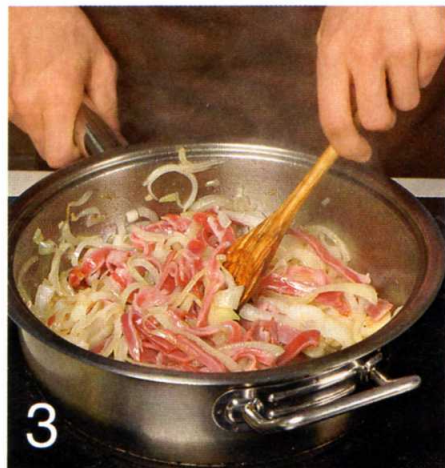
ЧТО НУЖНО:

- 600 г нута
- 150 г сыровяленной ветчины
- 1 большая луковица
- 2 веточки мяты
- 0,5 лимона
- 4 ст. л. оливкового масла
 - соль, перец

Время подготовки: 8 часов

Время приготовления: 2 часа 20 мин.

Порций: 4



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Бобы промыть, положить в глубокую миску, влить холодную воду и оставить на ночь. На следующий день отбросить бобы на дуршлаг, тщательно промыть, положить в кастрюлю с большим количеством воды и довести до кипения. Уменьшить огонь до среднего и варить под неплотно закрытой крышкой 2 ч. Отбросить на дуршлаг и дать обсохнуть.

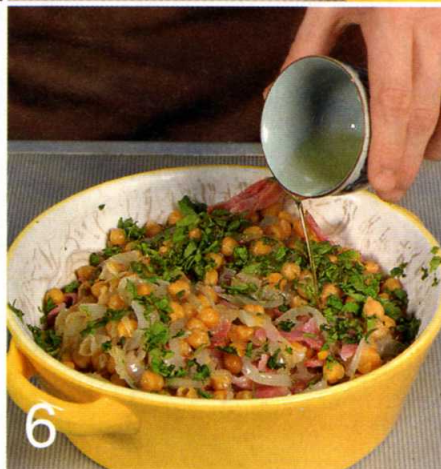
2 Лук очистить и нарезать полукольцами. Ветчину нарезать тонкой длинной соломкой.

3 Разогреть в сковороде 2 ст. л. оливкового масла, обжарить лук, 6 мин. Добавить ветчину и готовить, помешивая, 2 мин.

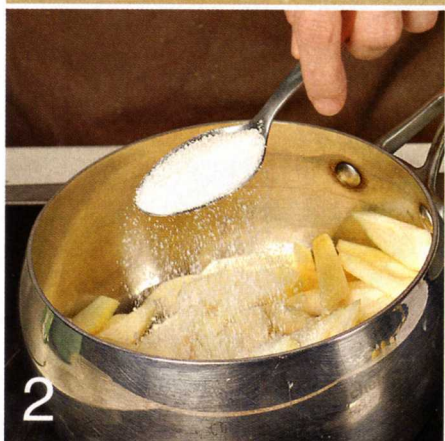
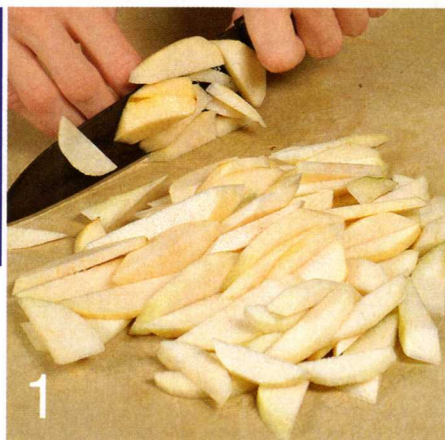
4 Уменьшить огонь до среднего, выложить в сковороду бобы и готовить, время от времени перемешивая, 15 мин.

5 С лимона теркой снять цедру, из мякоти отжать сок. Мята вымыта, обсушена и разобрана на листочки. Мелко их нарезать.

6 Выложить бобы с ветчиной и луком в глубокое блюдо, добавить мяту, лимонную цедру и сок. Перемешать. Полить оставшимся оливковым маслом и сразу подать к столу.



Habas a la rondena – очень популярное андалузское блюдо. Несмотря на то, что оно весьма простое, в его приготовлении соревнуются лучшие повара этой испанской провинции. Обычно его готовят из кормовых бобов, которые продаются в Испании в замороженном виде, и из знаменитого сыровяленного окорока серрано.



грушевый компот с меренгой 🍏 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 400 г груш
- 100 мл белого десертного вина
- 2 свежих яичных белка
- 1 ст. л. сахарной пудры
- 1 ч. л. коричневого сахара
- 1 ч. л. ванильного сахара

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Груши очистить от кожуры, удалить сердцевину. Мякоть нарезать тонкими ломтиками.

2 Положить ломтики груш в небольшую кастрюлю, залить вином, посыпать коричневым и ванильным сахаром. Варить на маленьком огне до мягкости, 10–12 мин.

3 Наполнить бокалы грушевым компотом. Взбить белки с сахарной пудрой, переложить в кулинарный мешок и выдавить спиралью на фрукты. Поставить под разогретый гриль на 4 мин.

классический мятный джулеп



ЧТО НУЖНО:

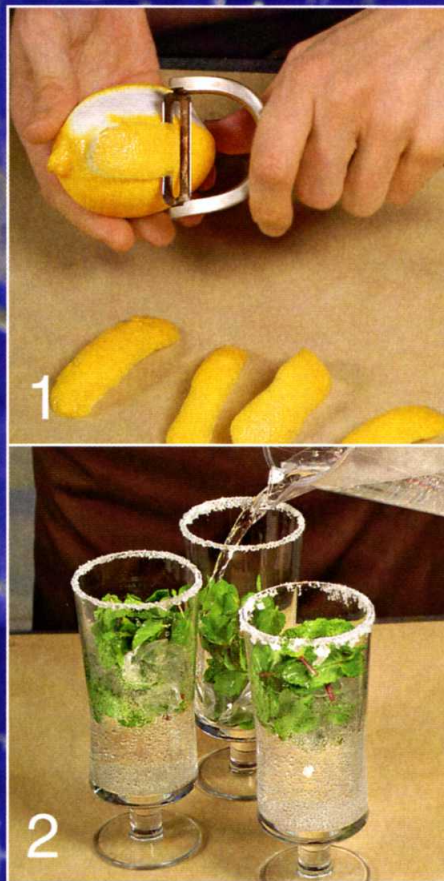
- 1 лимон
- 4 ч. л. сахара
- 4 веточки мяты
- 0,5 стакана виски
- 4 ст. л. содовой
- колотый лед

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Овощечисткой снять полосками с лимона цедру. Нарезать полоски очень тонкой продольной соломкой. От мякоти лимона отрезать кусочек и смазать им ободок бокалов. Высыпать сахар на плоскую тарелку и обмакнуть в него смоченные лимон ободки. Оставшийся сахар разложить поровну по бокалам.

2 Мята вымыть, обсушить и разобрать на листики. Разложить их по бокалам и размять с сахаром. Всыпать колотый лед, влить виски и содовую. Сверху положить полоски лимонной цедры.





торт «панчо» 🍋 🍅 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан муки
- 200 г** сметаны жирностью 20%
- 2** яйца
- 0,7** стакана сахара
- 1,5 ст. л.** какао
- 2 ч. л.** разрыхлителя
- Для начинки:**
- 500 г** сметаны жирностью 20%
- 150 г** сахара
- 100 г** консервированного ананаса
- 3 ст. л.** очищенных грецких орехов
- Для глазури:**
- 50 г** сливочного масла
- 1,5 ст. л.** сахара
- 50 г** шоколада
- 1,5 ст. л.** молока
- 1 ч. л.** коньяка

Время приготовления: 1 час
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Белки отделить от желтков. Белки взбить в крепкую пену. В отдельной миске желтки растереть с сахаром. Добавить взбитые белки, сметану, просеянную муку и разрыхлитель. Все хорошо перемешать.
- 2** Разогреть духовку до 200 °С. Разъемную форму диаметром 23 см смазать маслом, вылить в нее треть теста. Выпекать 15 мин., дать остыть. Переложить на блюдо.
- 3** В оставшееся тесто всыпать какао, хорошо размешать и влить в смазанную маслом форму. Выпекать 20 мин.
- 4** Приготовить крем. Охлажденную сметану тщательно взбить с сахаром до полного его растворения, убрать в холодильник.

Для глазури шоколад натереть на терке, смешать с сахаром и молоком. Поставить на очень маленький огонь и готовить, размешивая, до получения однородной массы. Добавить коньяк и сливочное масло, перемешать и снять с огня.

- 5** Орехи порубить ножом. Ананас обсушить и нарезать кусочками.
- 6** Первый корж густо намазать частью крема. Второй корж нарезать на маленькие кусочки и выложить на светлый корж горкой, перекладывая кусочками ананаса и грецкими орехами. Обмазать торт со всех сторон оставшимся кремом, полить глазурью и поставить в холодильник на 5–6 ч. или на ночь.



новый номер выйдет 7 февраля

в следующих номерах журнала «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»



новый номер выйдет 14 февраля

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№03 (173) февраль 2011

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабליкейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 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
отв. секретарь Алексей Клак
фотограф Вадим Жадко
бильдредактор Динара Нуреева
дизайнеры-верстальщики Алексей Клак,

Максим Новрузов
Александр Ильин,
Алла Сергеева,
Анна Туревская

редакторы

Екатерина Гурова,
Юлия Товбина

веб-редакторы

корректоры

Любовь Никифорова,
Татьяна Певнева
повара-консультанты Константин Жук,
Олег Туркин

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина
заместитель директора Жанна Русакова

Анастасия Епишкина,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эля Нагаева

Зоя Галишикова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин
менеджеры: Андрей Телингатер,

Наталья Писклина,
Татьяна Катрач,
Елена Куликова,
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.: (495) 795-0295

Предпочтатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина

Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин

Отдел спецпроектов:
руководитель отдела Лариса Машталер

Ольга Гриценко

Типография:

«Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 188 850 экз.
Цена свободная

Автор макета:

Фото на обложке: Ирина Лещенко
Вадим Жадко

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере
массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации
ПМ № ФС77-32210 от 09.06.2008 г.

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.