

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№04 (174) февраль 2011

журнал для тех, кто любит готовить



■ теплый салат с чечевицей ■ острая закуска из перцев ■ чечевичная похлебка ■ айнтопф из кислой капусты ■ говяжья печенка в лимонном соусе ■ свиной окорок с айвой ■ свиные сардельки с зеленым горошком ■ зеленая чечевица с красным луком и беконом ■ картофельное пюре с перцами и чесноком ■ форель на пару ■ индийский чечевичный дал ■ лазанья с картофелем и шпинатом ■ крокеты с сыром ■ лимонные бабы ■ пирог с изюмом ■ банановый крем ■ апельсиновые корочки в сиропе ■ пирог «санта-яго» ■ айвовый джем ■ горячий пунш с текилой



**ЛУЧШИЕ
НАРОДНЫЕ
РЕЦЕПТЫ**
к 10-летию журнала
ГАСТРОНОМЪ

И ПОЭТОМУ МЫ ХОТИМ ВЫПУСТИТЬ УНИКАЛЬНУЮ КНИГУ РЕЦЕПТОВ, СОСТАВЛЕННУЮ
ЛУЧШИМИ РУССКОЯЗЫЧНЫМИ КУЛИНАРАМИ, ВАМИ, ДРУЗЬЯ!

Какой будет книга, которая увидит свет в ноябре 2011 года, определите именно Вы, прислав рецепты на конкурс и голосуя за них.



1

Придумай
рецепт



2

Подготовь свое
блюдо



3

Сфотографируй
свое изделие



4

Прислать нам
рецепт и
фотографию

УСЛОВИЯ

Конкурс проходит в 4 этапа
(с 1.02.2011 по 31.10.2011)
Каждый месяц в специальном разделе сайта
объявляется тема конкурса. Победитель
каждого месяца получает право
предложить свой рецепт на конкурс.
Рецепты принимаются в соответствии с условиями
конкурса. В конце каждого месяца
проводятся выборы лучшего рецепта
из предложенных. Победитель получает
приз. Победитель конкурса получает
право предложить свой рецепт на конкурс.
В течение конкурса, 10-ти дней после
публикации рецепта на сайте,
можно голосовать за понравившиеся
рецепты. 11 числа каждого месяца
мы будем объявлять победителя
месяца - его рецепты будут
представлены на народное
голосование. Именно они и
выберут в книгу!

Первый этап конкурса проходит
с 1 по 28 февраля.
Победитель и 3 призеры

ГОТОВ РЕЦЕПТ?

Отправить рецепт на тему:

ЗАВТРАКИ

Отправить рецепт на тему:

ПРАЗДНИКИ

ЖЮРИ

Масим Тарасов —
дизайнер, ресторатор,
интерьер-дизайнер, член
информации России

Наталья Дубровская —
дизайнер, ресторатор,
интерьер-дизайнер, член
информации России

Александр Шпиль —
главный редактор
гастроном.ру

УЧАСТНИКИ
КОНКУРСА

**Ты —
автор
КУЛИНАРНОЙ
КНИГИ!**

**В честь своего 10-летия
журнал «Гастрономъ» выпустит
уникальную книгу рецептов, ее
авторами станут лучшие кулинары
со всего мира – читатели журнала!**

1 февраля на сайте www.gastronom.ru стартовал конкурс народных рецептов, лучшие из которых составят книгу. Каждый месяц в специальном разделе сайта объявляется «тема месяца». Все желающие могут размещать соответствующие рецепты, а в конце месяца компетентное жюри отбирает самые интересные и удачно воплощенные кулинарные идеи и выставляет их на народное голосование. Потому что именно будущие читатели определяют, какой будет эта книга.



Дорогие друзья!

Зима в самом разгаре, и нашему организму уже требуется серьезная витаминная поддержка. Отдайте предпочтение традиционным зимним продуктам – они в этом смысле как-то понадежнее, чем красивые, но практически бесполезные летние плоды. Апельсины, лимоны, бананы и айва, а также бобовые, лук и чеснок – вот то, что реально укрепит ваше здоровье. В нашей рубрике «Азбука вкуса» мы расскажем вам о чечевице. Среди рецептов с этим продуктом вы найдете индийский чечевичный дал. Это такая густая паста из бобовых, которую едят с рисом и овощами. А еще из нее можно сварить суп – достаточно просто развести ее кокосовым молоком до нужной консистенции и прогреть.

Приятного аппетита.

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 теплый салат с чечевицей

ЗАКУСКИ

4 острая закуска из перцев

СУПЫ

6 чечевичная похлебка

СУБПРОДУКТЫ

8 айнтопф из кислой капусты

МЯСО

9 говяжья печенька в лимонном соусе

10 свиной окорок с айвой

ОВОЩИ

12 свиные сардельки с зеленым горошком

14 зеленая чечевица с красным луком и беконом

ОВОЩИ

15 картофельное пюре с перцами и чесноком

РЫБА

18 форель на пару

СОУСЫ И ДИПЫ

19 индийский чечевичный дал

ПАСТА

20 лазанья с картофелем и шпинатом

ВЫПЕЧКА

22 крокеты с сыром

23 лимонные бабы

24 пирог с изюмом

ДЕСЕРТЫ

26 банановый крем

27 апельсиновые корочки в сиропе

ВЫПЕЧКА

28 пирог «сантьяго»

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

30 айвовый джем

НАПИТКИ

31 горячий пунш с текилой



теплый салат с чечевицей



ЧТО НУЖНО:

- 250 г зеленой чечевицы
- 2 вареных куриных филе
- 1 морковь
- 1 красная луковица
- 1 веточка тимьяна
- 1 веточка петрушки
- 1 лавровый лист
- 4 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. белого винного уксуса
- соль, перец



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Морковку очистить и разрезать вдоль пополам. Тимьян, петрушку и лавровый лист перевязать ниткой. Положить в кастрюлю промытую чечевицу, морковь и зелень, влить воду и довести до кипения. Варить 35 мин.

2 Куриное филе нарезать тонкими кусочками. Лук очистить и тонко нарезать. Взбить масло с уксусом, солью и перцем, влить в миску с луком. Перемешать.

3 Отбросить чечевицу с морковкой на сито, удалить зелень. Выложить в миску с луком, добавить кусочки курицы, перемешать и подать к столу.



Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4

Чечевица – одно из самых древних растений в мире, которое упоминается даже в Библии. Помните притчу о проданном за тарелку чечевичной похлебки первородстве?

За несколько десятков веков популярность этого растения только увеличилась. Во-первых потому, что чечевица очень полезна. Это один из главных источников растительного белка (26%), кроме того, в ней содержатся столь необходимые для хорошей работы сердца магний, калий и соли фолиевой кислоты, а также железо и витамины группы В, при недостатке которых люди впадают в депрессию! Во-вторых, чечевица необыкновенно вкусна и подходит для многих категорий блюд. Из нее готовят теплые и холодные салаты, супы, каши, соусы, гарниры и вполне самостоятельные вторые блюда. И наконец, ее приготовление не требует много времени. В отличие от других бобовых чечевицу не надо замачивать на несколько часов. Да и варится она в разы быстрее, чем ее ближайшие родственники.

Многие народы верят, что чечевица приносит в дом счастье и достаток. Итальянцам, например, зернышки чечевицы напоминают монетки, а ее способность во время приготовления значительно увеличиваться в объеме внушает надежду, что и с их банковскими счетами произойдет то же самое. Поэтому блюда из чечевицы – непременный атрибут итальянского новогоднего стола.

В странах Северной Европы чечевицу готовят с большим количеством копченостей, с которыми она, кстати, прекрасно сочетается. А в Азии, в частности в Индии, предпочитают комбинации из чечевицы и других овощей.

В магазинах продают, как правило, 4 сорта чечевицы – мелкую французскую, которая считается самой вкусной; красную или розовую, самую быструю в приготовлении; крупную зеленую, очень популярную в европейских странах, и самую распространенную – коричневую. Все сорта имеют легкий ореховый вкус.



острая закуска из перцев 🌶️ 🐻 🍅

ЧТО НУЖНО:

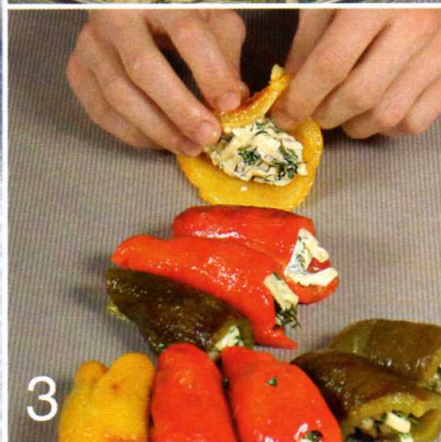
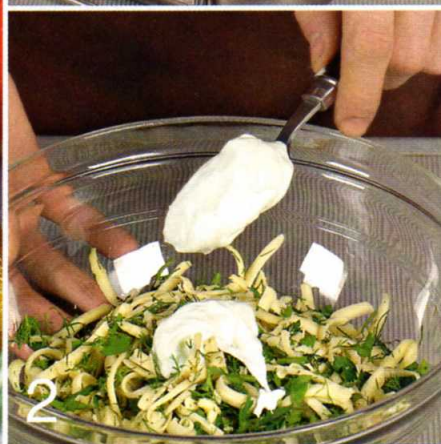
- 4 сладких перца разных цветов
- 300 г чеддера
- 3 зубчика чеснока
- 1 пучок петрушки
- 2 ст. л. сметаны
- 1 ч. л. готового хрена
 - соль

Время приготовления: 35 мин.

Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Перцы вымыть, поместить в форму для запекания, сбрызнуть растительным маслом и поставить в духовку на 15–20 мин. Переложить в пластиковый пакет и дать остыть. Затем аккуратно снять кожицу, на мякоти сделать сбоку надрез и удалить сердцевину.
- 2 Сыр натереть на терке, чеснок очистить и измельчить, петрушку вымыть и мелко нарезать. Смешать в миске сыр, чеснок, зелень, сметану и хрен. Приправить солью.
- 3 Перцы поместить на рабочую поверхность, распределить между ними начинку и свернуть рулетом.

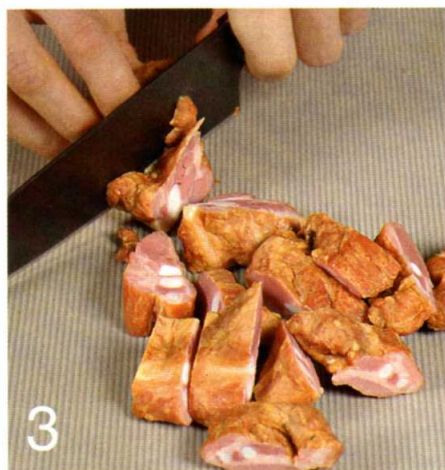




чечевичная похлебка 🧸 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 500 г копченых свиных ребрышек
- 600 г чечевицы
- 1 большая луковица
- 2 небольшие морковки
- 1 небольшой кабачок
- 400 г тыквы
- 500 г консервированных в собственном соку помидоров
- 3 зубчика чеснока
- щепотка сухого кориандра
- щепотка острой паприки
- соль по вкусу



ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Очистить лук, чеснок, морковь, кабачок и тыкву. Лук и чеснок измельчить, морковь, кабачок и тыкву нарезать небольшими брусочками. Разогреть в сотейнике растительное масло, положить лук и морковь, готовить 5 мин.
- 2 Добавить в сотейник кабачки, тыкву и чеснок. Перемешать и тушить все вместе 5 мин. Снять с огня и отставить.
- 3 Свиные ребрышки отделить друг от друга и обжарить на сухой сковороде, 4 мин.

4 Переложить ребрышки в кастрюлю. Влить 1 л кипящей воды, добавить чечевицу и довести до кипения. Уменьшить огонь и варить, снимая время от времени пену, 20 мин.

5 Помидоры выложить в миску и размять вилкой вместе с соком, положить в кастрюлю с супом. Сразу же добавить обжаренные овощи, приправить солью по вкусу.

6 Еще раз довести суп до кипения на большом огне. Уменьшить огонь, добавить кориандр, паприку и варить 5 мин. Снять с огня и дать постоять под крышкой 10 мин.

Время приготовления: 1 час
Порций: 6

айнтопф из кислой капусты



ЧТО НУЖНО:

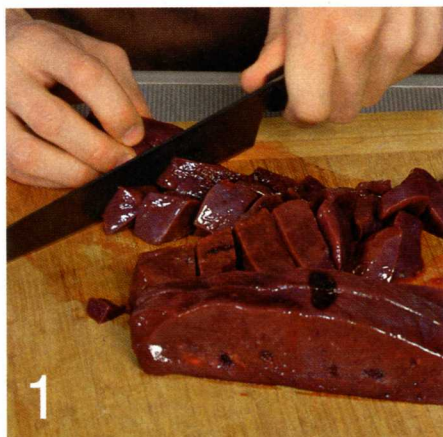
- 200 г свинины
- 400 г кислой капусты
- 50 г шпика
- 300 варено-копченой колбасы
- 1,25 л воды
- 6 картофелин
- 1 морковь
- 1 корень петрушки
- 100 г корня сельдерея
- 1 ст. л. муки
- 1 ст. л. сливочного масла

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту отжать и нарезать короткими полосками. Положить свинину, шпик, колбасу и кислую капусту в большую кастрюлю, влить 1 л кипящей воды, довести до кипения, снять пену, после чего варить на среднем огне 30 мин. Картофель, морковь, петрушку и сельдерей очистить и нарезать кубиками. Добавить в кастрюлю с супом и варить еще 20 мин. При необходимости долить немного кипящей воды.

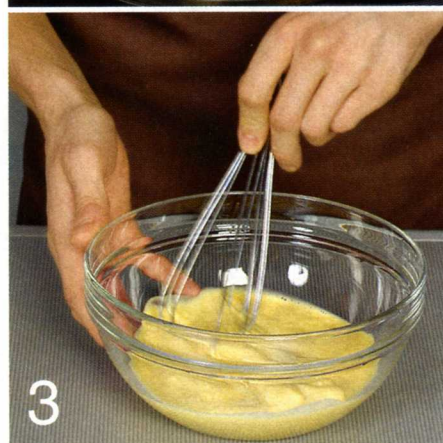
2 Аккуратно достать из супа свинину, шпик и колбасу. Нарезать кусочками и разложить по подогретым порционным тарелкам или горшочкам. На сковороде растопить сливочное масло, всыпать муку и жарить, помешивая, 2 мин. Заправить суп поджаренной мукой и прокипятить, 2 мин. Разлить по тарелкам.



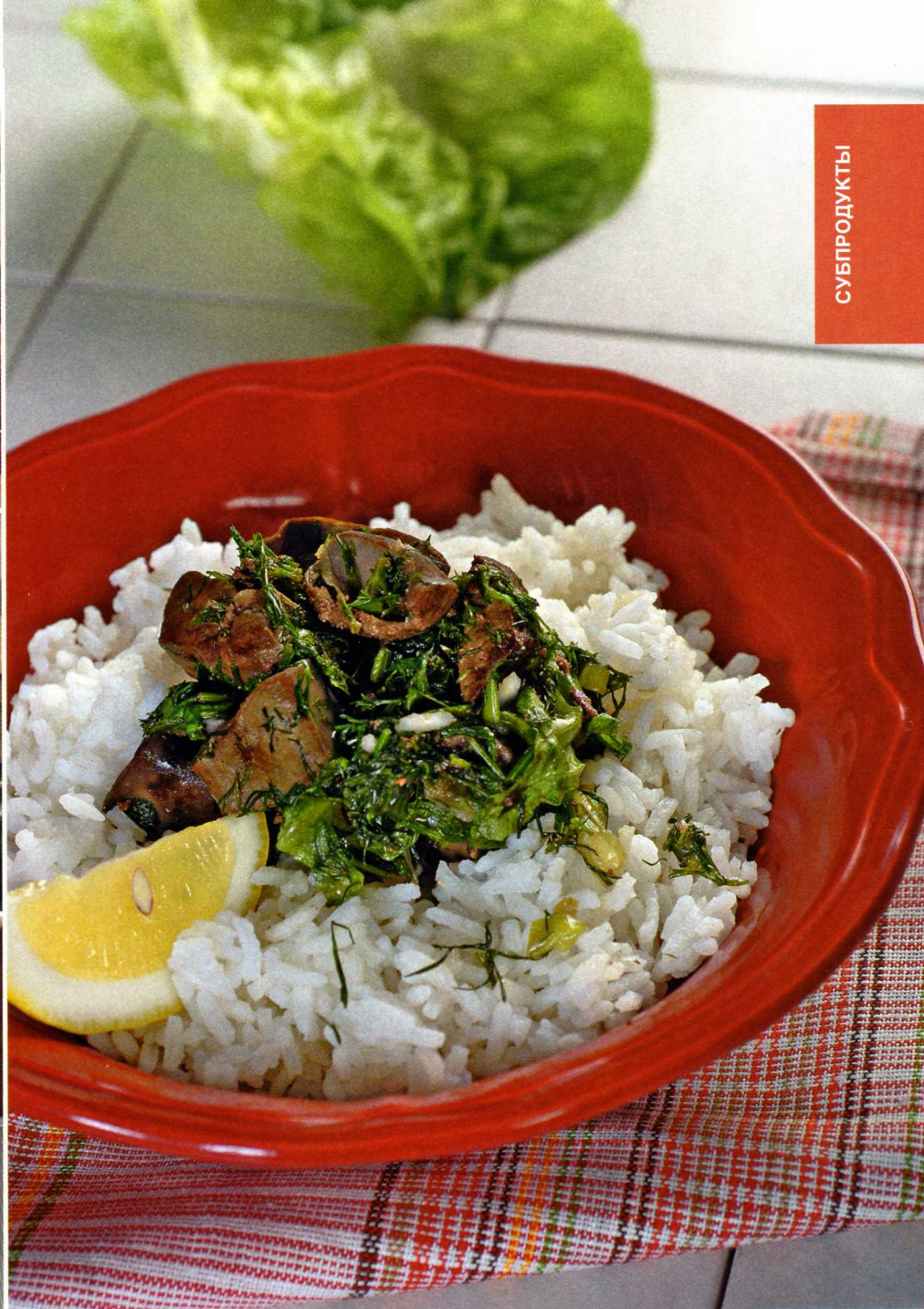
1



2



3



ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНКА В ЛИМОННОМ СОУСЕ 🧸 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 1 кг** говяжьей печени
- 2** кочана салата-латука
- 1** пучок укропа
- 1** пучок зеленого лука
- 2** яйца
 - сок 2 лимонов
- 4 ст. л.** растительного масла
 - соль, перец

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Печенку вымыть, снять верхнюю тонкую пленку. Нарезать небольшими кусками.

2 Всю зелень вымыть и измельчить. Разогреть в сотейнике масло и на сильном огне обжарить куски печени со всех сторон, 4 мин. Уменьшить огонь, добавить лук, укроп, соль и перец. Влить воду так, чтобы печенька была полностью покрыта ею, и готовить 30 мин.

3 Отделить белки от желтков. Белки взбить в пену. Продолжая взбивать, добавить желтки, лимонный сок и 2–3 ст. л. бульона от печени. Положить в сотейник с печенькой салат-латук, перемешать и снять с огня. Влить приготовленный соус, перемешать и разложить по тарелкам.



свиной окорок с айвой

ЧТО НУЖНО:

- свиной окорок без кости весом 2,5 кг
- 3** айвы
- 2** луковицы
- 2** черешка сельдерея
- 1** морковь
- 3** зубчика чеснока
- 1** стакан гранатового сока
- 2** лавровых листика
- 2 ч. л.** молотой паприки
- 1 ч. л.** молотого черного перца
 - щепотка молотой корицы
 - щепотка молотого душистого перца
- 1 ст. л.** сливочного масла
- 1 ст. л.** растительного масла
 - соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать 1,5 ч. л. соли с паприкой, корицей, черным и душистым перцем. Натереть смесью свинину, завернуть в пленку и поместить в холодильник на 3–4 ч. Разогреть в большой кастрюле сливочное и растительное масло, обжарить окорок со всех сторон, 10 мин. Переложить на блюдо.

2 Айву, лук, морковь и чеснок очистить. Сельдерей вымыть. Айву разрезать на 8 ломтиков. Лук, морковь, чеснок и сельдерей измельчить. Положить в кастрюлю, где жарилась свинина, нарезанную айву, уменьшить огонь до среднего, готовить 7 мин., один раз перевернуть. Шумовкой выложить айву в миску.

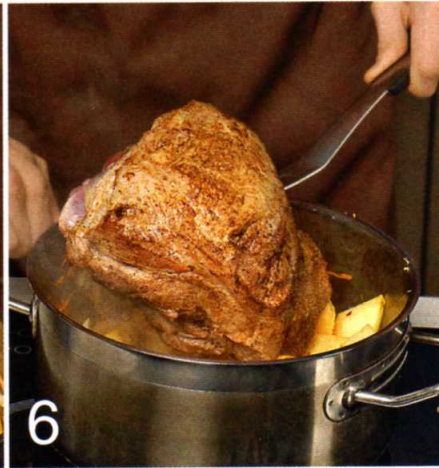
3 Добавить в кастрюлю лук, морковь и сельдерей, готовить 10 мин. Положить чеснок и готовить еще 1 мин.

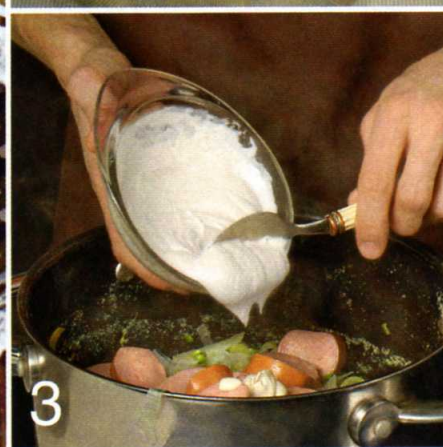
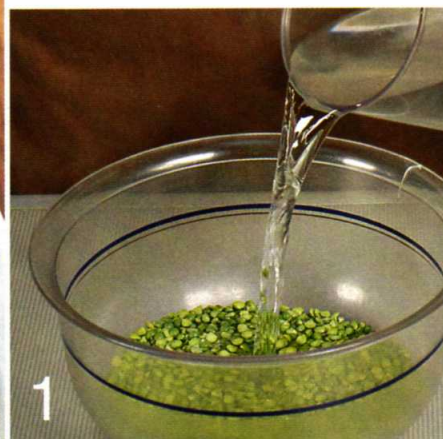
4 Влить гранатовый сок, довести до кипения.

5 Положить айву и лавровые листики.

6 Вернуть в кастрюлю свинину, накрыть и переставить в разогретую до 160 °С духовку на 2 ч. Переложить мясо и айву с овощами на блюдо, облить соком от тушения, накрыть фольгой и оставить на 15 мин. Затем нарезать на куски.

Время подготовки: 4 часа
Время приготовления: 2 часа 20 мин.
Порций: 8–10





свинные сардельки с зеленым горошком 🧸 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 8 свиных сарделек
- 400 г сухого зеленого горошка
- 1 луковица
- 1 лук-порей (белая часть)
- 1 пучок кинзы
- 150 мл сметаны
- соль, перец

Подготовка: 1,5 часа
 Время приготовления: 2 часа
 Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Горошек замочить в теплой воде на 1,5 часа. Репчатый лук очистить, порей тщательно вымыть. Нарезать овощи полукольцами. Горошек отбросить на дуршлаг, поместить вместе с репчатым луком и луком-пореем в кастрюлю с большим количеством воды и варить 1,5 часа.
- 2 Отбросить овощи на дуршлаг, отвар сохранить. Горошек с луком переложить в кастрюлю, влить 3–4 ст. л. отвара.
- 3 Сардельки нарезать толстыми кружками, положить в кастрюлю к горошку. Добавить сметану и измельченную кинзу, перемешать и готовить на небольшом огне 30 мин.



зеленая чечевица с красным луком и беконом



ЧТО НУЖНО:

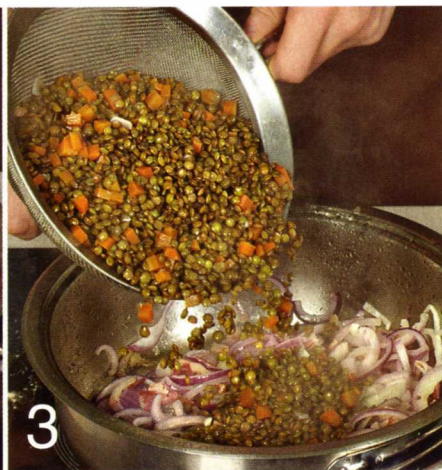
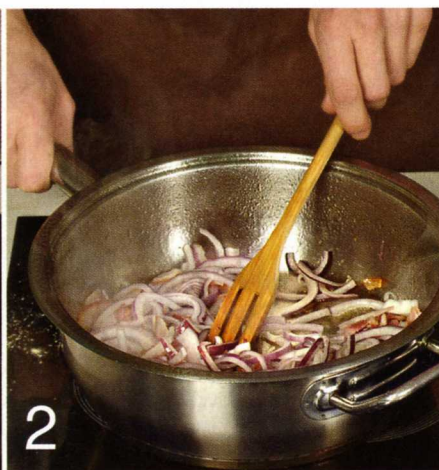
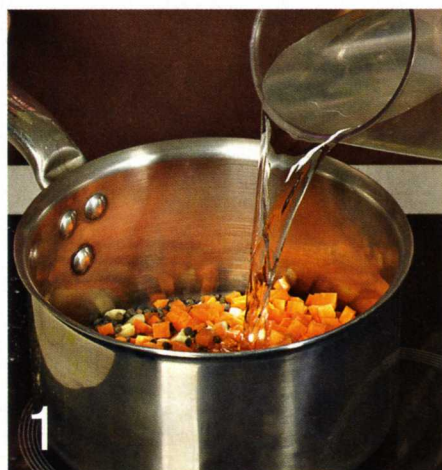
- 250 г** зеленой чечевицы
- 2** большие красные луковицы
- 1** морковка
- 1** зубчик чеснока
- 100 г** бекона
- 1** лавровый лист
- 3 ст. л.** растительного масла
 - соль, перец

Время приготовления: 45 мин.

Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Морковь и чеснок очистить и мелко нарезать. Положить в кастрюлю чечевицу, морковь, чеснок и лавровый лист. Залить водой и довести до кипения. Варить 30 мин.
- 2** Лук очистить и нарезать полукольцами, бекон – небольшими кубиками. Разогреть в сотейнике масло и обжарить бекон, 8 мин. Добавить лук и готовить на среднем огне 5 мин.
- 3** Чечевицу отбросить на дуршлаг и выложить к бекону, удалив лавровый лист. Перемешать и прогреть, 3–4 мин. Подавать как самостоятельное блюдо или как гарнир.



картофельное пюре с перцами и чесноком 🥬🧸🍅

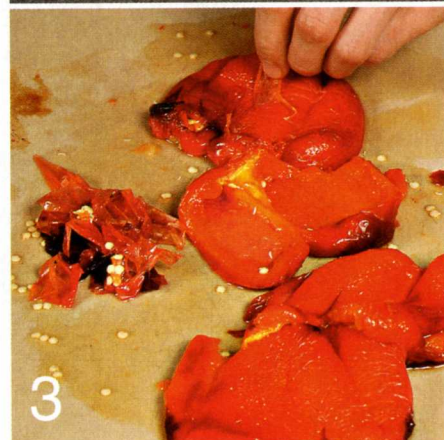
ЧТО НУЖНО:

- 1 кг** рассыпчатого картофеля
- 2** красных сладких перца
- 1** красная луковица
- 2** зубчика чеснока
 - щепотка молотой зиры
- 3 ст. л.** оливкового масла
- 3–4** веточки петрушки
 - соль, перец

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Картофель, лук и чеснок очистить, крупно нарезать и отварить в кипящей подсоленной воде до готовности картофеля, 20 мин.
- 2** Перцы вымыть, положить на противень и сбрызнуть 1 ст. л. масла. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин., пока кожура не начнет чернеть. Переложить в пластиковый пакет, завязать и дать остыть.
- 3** Очистить перцы от кожицы и сердцевин. Взбить картофель, лук, чеснок и перцы в пюре. Продолжая взбивать, добавить зиру, соль, перец и оставшееся оливковое масло. Посыпать нарезанной петрушкой. Подавать к мясу, птице или рыбе.



Сибас по-испански

Жаркое из рыбы – это всегда просто и быстро, особенно если речь идет о нежном сибасе. Если же вы хотите внести в традиционное меню средиземноморскую нотку, приготовьте его по-испански – с пикантным соусом и супом-пюре. А с беспроводным блендером Braun MR 740cc на новое блюдо не придется тратить много времени и уж тем более сомневаться в результате.

Сам по себе сибас – блюдо простое. Чтобы рыба получилась сочной и нежной, готовьте ее по-быстрому: максимальное время жарки – 4–6 мин. на раскаленной сковороде. А вот что касается супа-пюре, то здесь лишь рецептурой, соединяющей все ингредиенты в гастрономическую композицию, не обойтись. Хотите добиться идеально однородной массы, позаботьтесь о блендере. Я в последнее время я пользуюсь только беспроводным Braun MR 740cc. Мне нравится, что в нем продумана каждая деталь – можно без проблем измельчить любые продукты: даже орехи, сырые овощи, твердый сыр и шоколад. Отличная возможность автономной работы – блендер не привязывает тебя к розетке. А уникальная антиразбрызгивающая насадка для жидких продуктов действительно способна сохранить все «до последней капли». Это начинаешь ценить, когда измельчаешь блендером суп в пюре, одновременно вливая в него оливковое масло. И время на уборке экономит: кухню убирать не придется.

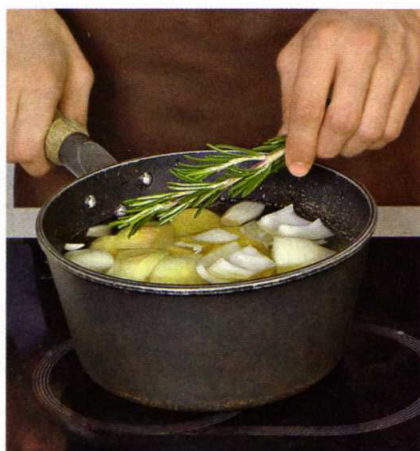


Константин Жук,
повар-консультант
«Школы Гастронома»

Вы знаете, кто такой «морской волк»? Бывалый опытный моряк? Ошибаетесь – это еще и название нежнейшей рыбы: сибас, которую кулинары всего мира называют морской жемчужиной. И не зря. Помимо прекрасного вкуса в ней очень мало костей, зато много белков и протеина. Добавьте к этому разнообразные витамины и минеральные вещества и вы поймете, почему сибас называют продуктом, идеальным для диетического питания. Так что, если вы любите поесть не только вкусно, но и с пользой для здоровья – это ваша рыбка.

Вырастая до метра и набирая в весе с десяток килограммов, этот морской хищник не теряет спортивной формы, что позволяет ему питаться не только придонными ракообразными, но и проворными рыбами, например, скумбрией. Это разнообразное питание и придает мясу сибаса превосходный вкус и консистенцию, которые так ценят повара и гурманы всего мира.

Блюда из сибаса популярны везде, особенно в странах Средиземноморья. Итальянцы предпочитают готовить его с каперсами, мятой и запеченными томатами черри. Французы – с кабачками и непременно веточкой тимьяна, щедро залитыми белым сухим вином, а если по-марсельски, то еще и с фенхелем и розмарином. Греческий микс – это брынза, маслины и рукола, экзотика по-мароккански немислима без кинзы и базилика. А истинные мавры с Пиренейского полуострова свято чтут традиции: главное украшение сибаса – пряный соус и суп-пюре.



Это блюдо было
приготовлено с помощью
беспроводного блендера
Braun MR 740cc

ЧТО НУЖНО:

4 филе сибаса, по 150 г каждое

Для соуса:

300 г	мякоти томатов
30 г	изюма
20 г	кедровых орешков
2 ст. л.	измельченной петрушки
300 мл	оливкового масла
75 мл	белого винного уксуса

Для супа:

350 г	картофеля
100 г	репчатого лука
800 мл	рыбного бульона
300 мл	оливкового масла
1	веточка розмарина
• соль, перец	

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить соус. В кастрюльке вскипятить уксус. Добавить петрушку, изюм, кедровые орешки, томатную мякоть и оливковое масло. Снять с огня, приправить солью и перцем. Приготовить суп. Картофель и лук очистить и нарезать. Положить вместе с веточкой розмарина в рыбный бульон, довести до кипения и варить 15 мин. Снять с огня, вынуть розмарин.

2 С помощью погружного блендера Braun измельчить суп в пюре. Не выключая блендер, влить в суп оливковое масло.

3 Филе сибаса приправить солью и перцем, положить на сковороду с разогретым маслом кожей вниз и жарить 2 мин. Перевернуть и готовить еще 1 мин. Уменьшить огонь и готовить под крышкой 4 мин. Разложить филе по тарелкам, сверху полить соусом. Вокруг разлить суп.

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4



форель
на пару

ЧТО НУЖНО:

- 2 филе речной форели
- 2 зубчика чеснока
- 400 г** белой консервированной фасоли
- 2 веточки мяты
- 1 пучок зеленого лука
- щепотка шафрана
- 2 ст. л.** оливкового масла
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4



1



2



3



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Зеленый лук вымыть, обсушить и измельчить. Чеснок очистить и раздавить. Разогреть в сковороде масло, положить зеленый лук, шафран и чеснок, уменьшить огонь и готовить 2 мин. Добавить фасоль и 300 мл воды, довести до кипения. Посолить, поперчить по вкусу.

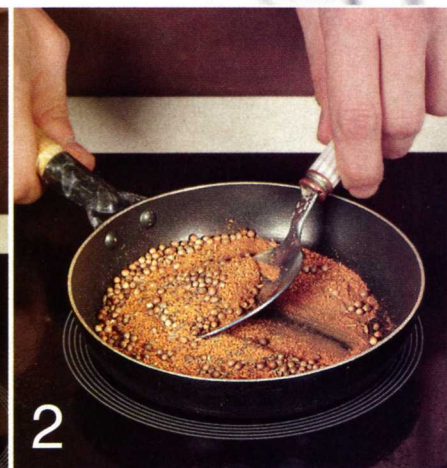
2 Филе форели нарезать порционными кусками, приправить солью и перцем.

3 Положить на фасоль куски рыбы, накрыть крышкой и готовить на небольшом огне 10 мин.

ИНДИЙСКИЙ ЧЕЧЕВИЧНЫЙ ДАЛ



Время приготовления: 30 мин.
Порций: 6–8



СОУСЫ И ДИПЫ



ЧТО НУЖНО:

- 300 г** розовой чечевицы
- 3** зубчика чеснока
- 2 см** свежего корня имбиря
- 2** веточки кинзы
- 0,5 ч. л.** молотой куркумы
- 0,5 ч. л.** молотой зиры
- 0,5 ч. л.** молотого кориандра
 - щепотка кайенского перца
- 1 ст. л.** лимонного сока
- 2 ст. л.** растительного масла
 - соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чеснок и корень имбиря очистить и измельчить. Кинзу вымыть, обсушить и разобрать на листики. Вскипятить в кастрюле 750 мл воды, положить чечевицу, чеснок, имбирь и стебли кинзы. Варить до готовности чечевицы.

2 Разогреть в небольшой сковороде масло, добавить специи и обжарить их, помешивая, 30 сек. Снять с огня.

3 Размять чечевицу в грубое пюре, добавить обжаренные специи, лимонный сок, соль и измельченные листики кинзы. Подавать с белыми хлебцами к овощам, рыбе и мясу.





лазанья с картофелем и шпинатом



ЧТО НУЖНО:

- 0,5 упаковки листов лазаньи
- 1 кг картофеля
- 500 г свежемороженого шпината
- 3 зубчика чеснока
- 1 большая луковица
- 2 стакана куриного бульона
- 0,25 стакана кукурузного крахмала
- 2 стакана молока

- 100 г российского сыра
- 0,5 ч. л. молотого мускатного ореха
- 2 ст. л. тертого пармезана
- 1 ст. л. оливкового масла
- соль, перец

Время приготовления: 2 часа 10 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В миске размешать бульон с крахмалом. Лук и чеснок очистить и измельчить. В сотейнике разогреть масло и обжарить лук, 5 мин. Добавить чеснок, смесь бульона с крахмалом. Тщательно перемешать.

2 Продолжая размешивать, влить молоко. Всыпать мускатный орех и перец. Перемешать и снять с огня. Российский сыр натереть на терке, добавить в соус и размешивать, пока соус не станет однородным. Накрыть и отставить.

3 Картофель очистить и натереть на крупной терке. Тщательно отжать. Шпинат разморозить и отжать всю лишнюю жидкость. Слегка смазать маслом прямоугольную форму для запекания. Выложить слой листов лазаньи, затем половину тертого картофеля и половину шпината.



4 Сверху полить 1/3 соуса.

5 Положить сверху еще один слой листов лазаньи, оставшийся картофель и шпинат. Полить 1/3 соуса и накрыть оставшимися листами лазаньи.

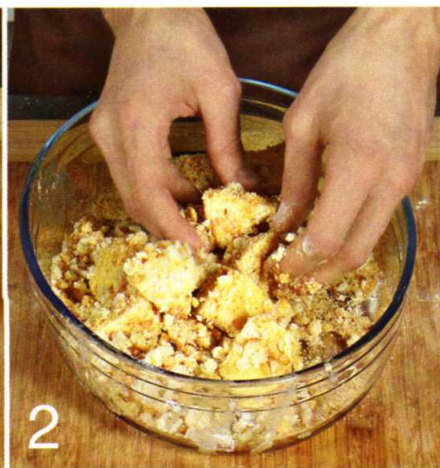
6 Влить оставшийся соус, накрыть фольгой и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 1 ч 30 мин. Снять фольгу, посыпать лазанью пармезаном и вернуть в духовку на 10 мин.

крокеты с сыром



ЧТО НУЖНО:

- 250 г** сыра камамбер или бри
- 2 ст. л.** муки
- 2** яйца
- 150 г** панировочных сухарей
- 1 ст. л.** оливкового масла
 - растительное масло для фритюра
 - соль, перец



Время подготовки: 2 часа
Время приготовления: 10 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Разрезать сыр на 8 кусочков. Обвалять их в муке.
- 2** Яйца взбить с оливковым маслом, солью и перцем. Сухари пересыпать на блюдо. Обмакивать каждый кусочек сыра сначала в яичную смесь, затем в сухари. Прижать руками, чтобы сухари легли плотнее. Выкладывать на поднос. Поставить в холодильник. Через 1 ч повторить операцию и поставить в холодильник еще на 1 ч.
- 3** Разогреть в кастрюле масло. Порциями обжаривать крокеты до темно-золотистого цвета. Выкладывать на бумажные полотенца. Подавать теплыми.



ЛИМОННЫЕ бабы 🍋 🍅

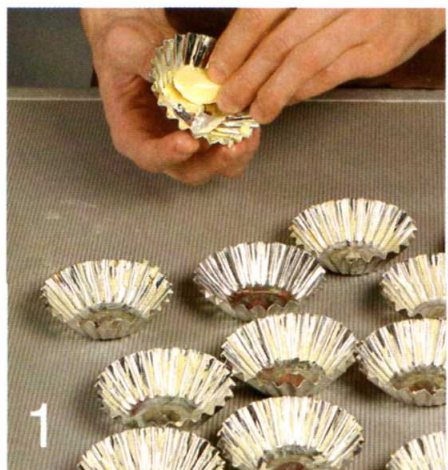
ЧТО НУЖНО:

- 120 г муки
- 7 г сухих дрожжей
- 3 желтка
- 175 г сахара
- 50 г сливочного масла +
для смазывания
- 4 ст. л. молока
- 100 мл лимонного ликера
 - сок 1 лимона

Время приготовления: 35 мин.
Количество: 12 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Смазать небольшие формочки сливочным маслом.
- 2 Взбивать желтки со 150 г сахара, пока смесь не побелеет. Продолжая взбивать, добавить молоко, просеянную муку, дрожжи и 50 г сливочного масла. Вымесить тесто. Разложить его по формочкам и поставить в разогретую до 180 °C духовку на 15–20 мин.
- 3 Вскипятить лимонный сок с оставшимся сахаром, 2 мин. Дать остыть, затем смешать с лимонным ликером. Горячие бабы выложить на решетку, поставив под нее поддон, и обильно пропитать их лимонной смесью.





BOSCH

Разработано для жизни



На правах рекламы. Товар сертифицирован. Миксер MFQ 4080 и чайник TWK 8613 представляет и реализует в России ООО «БСХ Бытовая техника

пирог с изюмом



ЧТО НУЖНО:

- 500 г крупного светлого изюма
- 2 яйца
- 500 мл сливок жирностью 9%
- щепотка сахара

Для теста:

- 250 г муки
- щепотка соли
- 75 г смальца
- 50 г сливочного масла
- 1 яйцо

Время подготовки: 1 час 10 мин.

Время приготовления: 1 час

Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Нагреть смалец и сливочное масло до комнатной температуры. Миксером Bosch Styline взбить смалец, масло, яйцо и 0,5 стакана теплой воды. Добавить в получившуюся смесь просеянную с солью муку и вымесить однородное гладкое тесто. Скатать тесто в шар, завернуть в пленку и положить в холодильник на 1 ч.

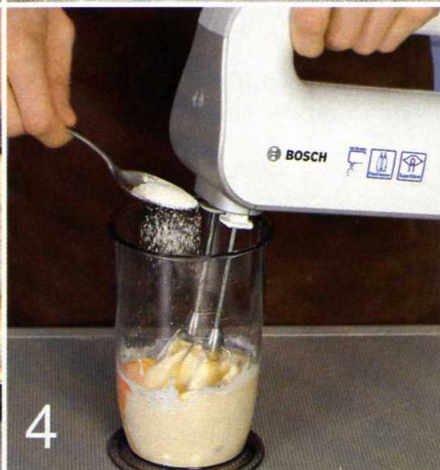
2 Круглую форму с невысокими бортиками слегка смазать маслом. Тесто раскатать в тонкий пласт и выложить в форму так, чтобы были закрыты дно и бортики. Сделать на тесте вилкой частые проколы. Поставить в разогретую до 180 °C духовку на 15 мин.

3 Вынуть форму из духовки. Одно яйцо слегка взбить. С помощью кисточки смазать им дно теста. Вернуть в духовку еще на 5 мин. Вынуть форму, духовку не выключать.

4 Изюм вымыть и обсушить. Распределить его ровным слоем по тесту. Миксером Bosch Styline взбить нежирные сливки с оставшимся яйцом и щепоткой сахара.

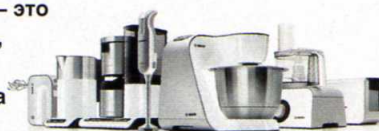
5 Выложить смесь на изюм и поставить в духовку на 25 мин.

6 Приготовить зеленый чай. В электрический чайник Bosch Styline налить воду, выбрать температурный режим 80 °C, необходимый для заваривания зеленого чая. Заварить чай и подать к пирогу.



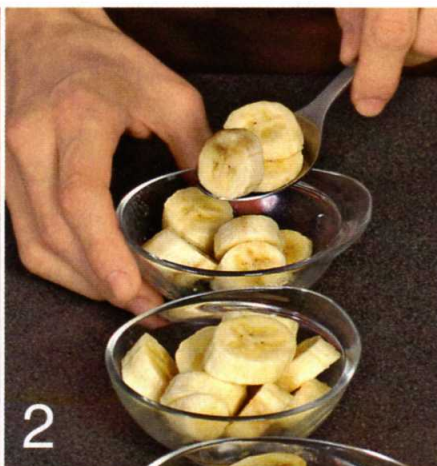
КСТАТИ

Новая серия бытовых приборов Bosch Styline – это коллекция предметов малой бытовой техники, выполненных в едином стиле. Оставаясь по-прежнему мощной и функциональной, техника Bosch Styline теперь становится стильным дополнением к вашему интерьеру.





1



2

банановый крем



ЧТО НУЖНО:

- 4 банана
- 150 мл сливок жирностью 9%
- 4 яйца
- 100 г сахара
- 80 мл светлого рома
- 8 ст. л. апельсинового сока
- 1 ст. л. сливочного масла

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 В небольшом сотейнике смешать сахар и 100 мл воды. Поставить на средний огонь и варить, помешивая, пока сахар полностью не растворится. Дать остыть.
- 2 Бананы очистить и нарезать толстыми кружками. Разложить их по 4 жаропрочным формочкам, слегка смазанным сливочным маслом.
- 3 Взбить яйца с остывшим сиропом, ромом, апельсиновым соком и сливками. Влить в формочки. Поставить в разогретую до 210 °C духовку на 10 мин.



3



апельсиновые корочки в сиропе



ЧТО НУЖНО:

- 3 апельсина
- 1 кг сахара
 - сок 1 лимона

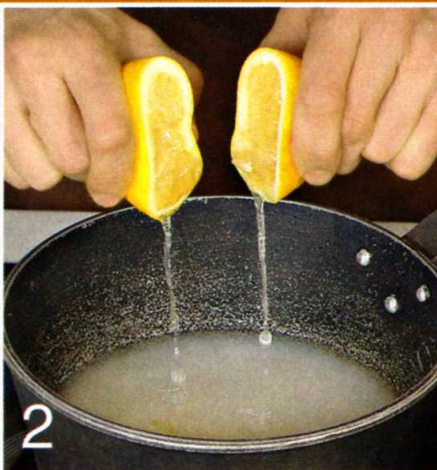
Время подготовки: 24 часа
Время приготовления: 40 мин. + 8 часов
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Апельсины вымыть. Овощечисткой снять с них верхний слой цедры. Нарезать цедру широкими длинными лентами. Положить в миску с холодной водой и оставить на 24 ч. 2–3 раза сменить воду. Проварить корочки в кипящей воде, 20 мин. Обсушить бумажными салфетками.

2 Сварить из сахара и 200 мл воды сироп. Добавить лимонный сок и варить до консистенции жидкого меда.

3 Положить корочки, варить 5 мин. Снять с огня и оставить на ночь. На следующий день вновь довести сироп с корочками до кипения, варить 5 мин. Дать остыть в сиропе. Подавать к чаю или к сырной тарелке.





пирог «сантьяго» 🍋 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 175 г муки
- 50 г сахарной пудры
- 100 г сливочного масла
- 1 желток

Для начинки:

- 100 г айвового джема
- 85 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 2 яйца
- 100 г миндаля
 - цедра 0,5 лимона
 - и 0,5 апельсина
- 1 ст. л. сухого хереса



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять, добавить сахарную пудру, масло и желток. Вымесить мягкое однородное тесто. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 30 мин.

Раскатать охлажденное тесто в тонкий пласт, застелить им круглую форму для выпечки так, чтобы были закрыты дно и бока. Прокатать края формы скалкой и удалить лишнее тесто. Поставить форму в холодильник на 10 мин.

2 Накрыть тесто пергаментом, всыпать сухую фасоль и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15 мин. Дать остыть.

3 Миндаль обжарить на сухой разогретой сковороде, 6 мин., затем порубить в крупную крошку. Цедру лимона и апельсина натереть на мелкой терке. Взбить масло с яйцами и сахаром.

4 Добавить в получившуюся массу миндальную крошку, цедру и херес. Перемешать до однородности.

5 Смазать дно пирога айвовым джемом. (См. рецепт на стр. 30)

6 Влить приготовленную начинку и вернуть пирог в духовку еще на 15–20 мин.

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 8

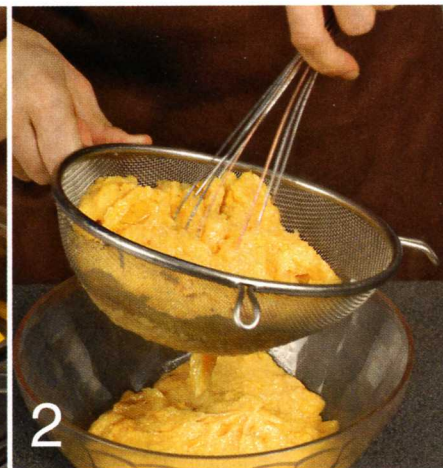
айвовый джем



Время приготовления: 1,5 часа + 24 часа
Объем: примерно 1 л



1



2



3



ЧТО НУЖНО:

- 2 кг айвы
- сахар

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Айву вымыть, разрезать на четвертинки и удалить сердцевину. Сложить в жаропрочную емкость и поставить на кастрюлю чуть большего размера, на полную кипятильницу кипящей водой.

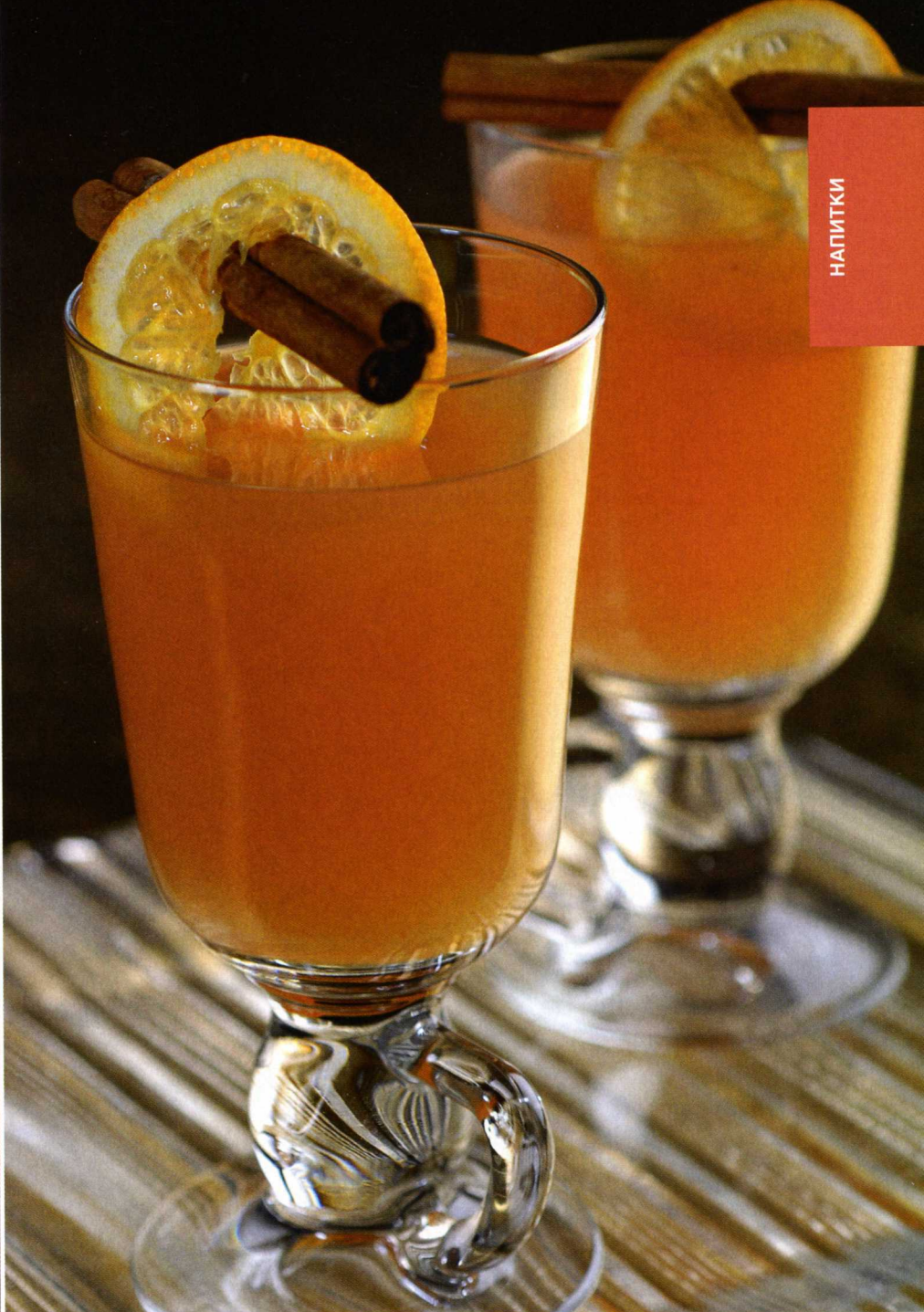
2 Отварить до мягкости, затем протереть через сито или измельчить в кухонном комбайне.

3 Взвесить получившуюся массу, выложить в толстостенную кастрюлю и добавить такое же количество сахара. Варить на небольшом огне, часто помешивая, пока масса не начнет отставать от стенок кастрюли. Выложить джем в неглубокую посуду и оставить подсыхать на 1 день при комнатной температуре. Время от времени перемешивать. Затем разложить в стерилизованные банки. Хранить в холодильнике.

горячий пунш с текилой



Время приготовления: 15 мин.
Порций: 6



НАПИТКИ

ЧТО НУЖНО:

- 500 мл текилы
- 0,5 палочки корицы
- 200 мл сока грейпфрута
- 75 мл лимонного сока
- 100 мл апельсинового сока
- 2 стакана крепкого черного чая
- сахар по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 В кастрюлю влить текилу, добавить грейпфрутовый, лимонный и апельсиновый сок.
- 2 Положить корицу и на среднем огне довести смесь до кипения.
- 3 Снять с огня, вынуть корицу и влить чай. Добавить по вкусу сахар. Перемешать и сразу разлить по стаканам.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№04 (174) 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 Сергей Самойлов
билд-редактор Динара Нуреева
дизайнеры-верстальщики Алексей Клак,
Максим Новрузов

редакторы Александр Ильин,
Алла Сергеева,
Анна Туревская

веб-редакторы Екатерина Гурова,
Юлия Товбина

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 Галишишникова,
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,
Виктор Фролкин,
Леонид Молчанов,
Георгий Савастьянов

Отдел спецпроектов:
руководитель отдела Лариса Машталер
Ольга Гриценко

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 190 450 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: 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 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.



новый номер выйдет 21 февраля

в следующих номерах журнала «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»



невредные
десерты



новый номер выйдет 7 марта