

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№2 (154) ЯНВАРЬ 2013

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

пирог
и пирожки

12+

ISSN 1819-9488
13002
9 771819 948005



**Maestro
de Oliva**

реклама.



способствует профилактике
сердечно-сосудистых
и онкологических заболеваний
благодаря своим уникальным
природным свойствам

содержит целую группу
витаминов, среди которых
витамин Е, замедляющий
процесс старения клеток

содержащиеся питательные
вещества полностью усваиваются
организмом человека

не образует
канцерогенов при жарке

выводит «вредный»
холестерин из организма

Испанское Кардиологическое Общество
и Maestro de Oliva рекомендуют ежедневное
употребление оливкового масла экстра верджин
для улучшения сердечной деятельности в рамках
активного образа жизни и здорового питания.





Дорогие друзья!

С раннего детства мы узнаем, что пирожки – это символ семейной заботы, любви даже самоотверженности. Помните Красную Шапочку? А Машу и медведя? Неважно, что вы решили испечь: большой пирог с капустой или крошечные пирожки с грибами; сладкий пирог с ягодами или жаренные в масле пирожки с сардинами; самый простой картофельный пирог или сложный масляный бретонский... Честно говоря, даже не так уж важно, сами вы замешивали тесто на опаре или купили готовое слоеное в магазине.

Главное – вы поставили в духовку или нажарили на сковороде совершенно чудесную еду. Она наполняет вашу квартиру ароматом Дома. У вас на кухне всем сразу хочется остаться жить – ну или хотя бы выпить большой чайник чаю с этими прекрасными золотистыми кусочками с румяной корочкой и сочной начинкой. Когда в доме пекут пироги, хорошо всем – и тем, кого им кормят, и тому, кто их мастерит. Хороший пирог – отличный повод, чтобы гордиться собой.

Ваша редакция



содержание

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

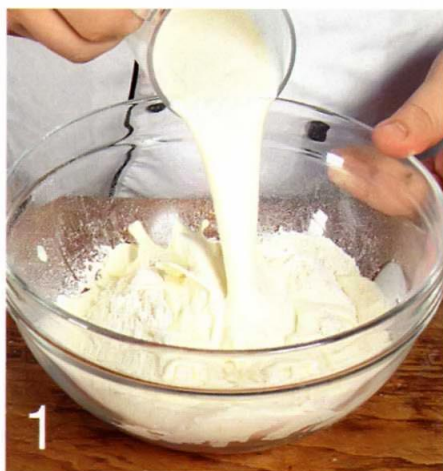
** Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же это пропитанные коньяком или портвейном бисквитные коржи, то такой торт стоит предлагать только взрослым.



- 2 итальянские пирожки с грибами и беконом
- 4 пирожки с мясом, изюмом и орехами
- 6 жареные пирожки с сардинами
- 8 лепешки с тыквой
- 10 арабские открытые пироги с мясом
- 12 пирог с потрошками
- 14 нежный пирог с капустой
- 16 пирог с козьим сыром
- 18 пирог «сырные булочки»
- 20 хрустящий луковый пирог
- 22 сочень с рыбой
- 24 самый простой картофельный пирог
- 25 миндальный пирог
- 26 пирог с ягодами на творожном тесте
- 28 пирог с творогом и цукатами
- 30 бретонский масляный пирог



итальянские пирожки с грибами и беконом 🐻 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 300 г муки
- 300 г замороженных белых или других лесных грибов
- 2–3 зубчика чеснока
- 1 маленький пучок петрушки
- 200 мл нежирных сливок
- 60 г сливочного масла
 - соль, свежемолотый черный перец
 - растительное масло для фритюра

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разморозьте грибы. Положите 40 г сливочного масла в теплое место, чтобы оно размякло. Муку насыпьте горкой, в центр выложите мягкое сливочное масло, добавьте сливки и щепотку соли. Вымесите гладкое тесто, не липнущее к рукам. Оберните его в пленку и положите на 1 ч в холодильник.

2 Почистите грибы, нарежьте их ломтиками. Чеснок очистите и слегка раздавите. Петрушку мелко нарежьте. Бекон нашинкуйте короткой толстой соломкой.

3 Растопите оставшееся сливочное масло в сковороде, поджарьте на нем слегка бекон и чеснок. Добавьте грибы и поджарьте их на сильном огне, 10 мин. Посолите, поперчите и посыпьте измельченной петрушкой.

4 Возьмите тесто, раскатайте его в два тонких пласта шириной примерно 7 см. На одном из них распределите начинку – выкладывайте по 2 ч. л. на расстоянии 6–7 см друг от друга.

5 Накройте все вторым слоем теста. Прижмите пальцами там, где нет начинки. Вырежьте прямоугольные пирожки.

6 В глубокой посуде разогрейте растительное масло для фритюра до 160 °С, жарьте в нем пирожки партиями по несколько штук. Как только они станут золотисто-коричневыми, вынимайте их шумовкой из масла и выкладывайте на бумажные полотенца. Подавайте пирожки горячими.



Совет: вы можете использовать не только свежие белые грибы, но и обычные шампиньоны, добавив к ним для аромата несколько кусочков заранее, за 2 ч, замоченных сухих белых.

Время приготовления: 1 час 50 мин.
Порций: 6–8



пирожки с мясом, изюмом и орехами 🐻 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 600 г** слоеного теста
- 500 г** говяжьего фарша
- 300 г** бараньего фарша
- 2** большие луковицы
- 4 ст. л.** очень мелкого темного изюма
- 40 г** кедровых орехов
- 1** яйцо
- 0,5 ч. л.** молотой корицы
- 0,5 ч. л.** молотого душистого перца
- 3 ст. л.** растительного масла
 - средний пучок петрушки

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 6–8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Лук мелко нарежьте, обжарьте в масле до золотистого цвета, 10 мин. Добавьте оба вида фарша, жарьте на сильном огне, разбивая вилкой, 7 мин.
- 2** Добавьте измельченную петрушку, корицу, душистый перец, орехи и изюм; перемешайте, снимите с огня и остудите, 15 мин.
- 3** Разрежьте тесто на 6 равных частей. Раскатайте каждую в квадрат со стороной 10–12 см.
- 4** Разложите на тесто фарш, мысленно разделив каждый квадрат пополам по диагонали. Фарш нужно выложить на один из получившихся треугольников так, чтобы до краев оставалось 1,5 см.
- 5** Отделите белок от желтка. Смажьте белком свободные края теста, закройте треугольник с фаршем свободным куском теста и защипните края.
- 6** Желток взбейте с 1 ч. л. воды и смажьте пирожки. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 25–30 мин. Подавайте горячими.



жареные пирожки с сардинами

Время приготовления: 1 час 55 мин.
Порций: 8–10

ЧТО НУЖНО:

- 700 г муки
- 10 г сухих дрожжей
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
 - растительное масло для фритюра

Для начинки:

- 2 банки (по 200 г) консервированных сардин в масле
- 1 средняя луковица
- 2 средние морковки
- 2 черешка сельдерея
- 2 крупных спелых помидора
- 1 лимон
- 1 ч. л. смеси любых сухих трав
 - соль, свежемолотый черный перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для теста просейте в большую миску муку с солью, добавьте дрожжи и сахар, перемешайте. Влейте 250 мл теплой (38–40 °C) воды и замесите мягкое тесто. Накройте миску смазанной маслом пленкой и оставьте в теплом месте на 1,5 ч.

2 Для начинки сардины достаньте из масла (масло сохраните), аккуратно раскрошите вилкой. Лук и сельдерей мелко нарежьте, морковь натрите на крупной терке.

3 Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, удалите семена с жидкостью, мякоть мелко порубите. С лимона снимите цедру мелкой теркой, выжмите сок.

4 В небольшом количестве масла от сардин потушите лук на среднем огне до мягкости, 5 мин. Добавьте морковь и сельдерей, тушите еще 5 мин. Положите помидоры, сухие травы, цедру, готовьте 10 мин. Добавьте сардины, приправьте лимонным соком, солью и перцем, перемешайте, снимите с огня.

5 В глубоком сотейнике разогрейте масло для фритюра до 160 °C. Зачерпывая подошедшее тесто большой ложкой, опускайте его в горячее масло и обжаривайте со всех сторон до золотисто-коричневого цвета. Затем переложите на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло.



6 В получившихся круглых лепешках, пока они горячие, надрежьте край. Нафаршируйте их начинкой из сардин через получившееся отверстие. Подавайте немедленно.



ЛЕПЕШКИ С ТЫКВОЙ 🍂 🧸 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

500–600 г муки плюс еще для присыпки
250 мл кефира
 • соль

Для начинки:

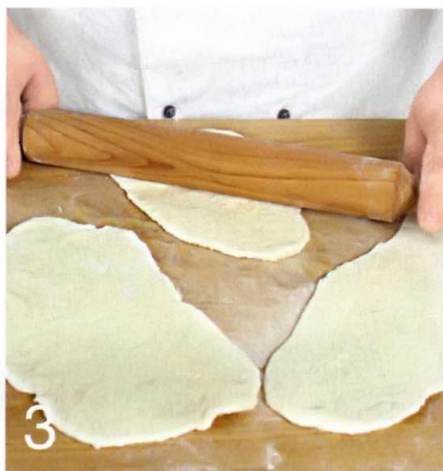
500 г тыквы
2 средние луковицы
1 ст. л. сахара
 • растительное масло
 • сливочное масло
 • молотый красный острый перец
 • соль



1



2



3



4



5



6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для теста просейте муку в миску, добавьте щепотку соли. Замешивая тесто, постепенно подливайте кефир, смешанный с растительным маслом, чтобы получилось не слишком крутое тесто. Накройте его полотенцем и оставьте на 30 мин.

2 Для начинки тыкву очистите от кожуры и сердцевины, натрите на крупной терке. Очистите и мелко нарежьте лук. Разогрейте в сковороде смесь растительного и сливочного масла (в соотношении примерно 1:1). Положите лук, потушите на слабом огне до прозрачности, примерно 5 мин. Добавьте тыкву, перемешайте и тушите до мягкости тыквы, примерно 10 мин. Снимите с огня, приправьте сахаром, острым перцем и солью по вкусу. Остудите.

3 Разделите тесто на 16 частей. Каждый кусок на присыпанной мукой поверхности раскатайте в лепешку в форме овала – достаточно тонко, но не до прозрачности. Поставьте на средний огонь сухую сковороду с толстым дном.

4 На одну лепешку по центру ровным слоем выложите 3–4 ст. л. начинки, закройте второй лепешкой, тщательно прижмите края и обрежьте их фигурным колесиком для теста.

5 Выкладывайте лепешки порциями на сухую нагревшуюся сковороду. Когда одна сторона зарумянится, примерно через 3 мин., переверните и обжарьте вторую сторону до такого же состояния.

6 Готовые лепешки кладите на поднос и смазывайте с двух сторон сливочным маслом, накрывайте большой миской или крышкой. Следующие лепешки складывайте одна на другую, смазывая маслом.

Время приготовления: 1 час 20 мин.
 Порций: 8



арабские открытые пироги с мясом 🐼 🍅 🍅



1



2



3



4

ЧТО НУЖНО:

- 3 стакана муки
- 1 пакетик (8 г) дрожжей
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- мелкая кукурузная крупа
- натуральный йогурт для подачи

Для фарша:

- 500–600 г не слишком жирного бараньего фарша
- 1 большая луковица
- 1 небольшой помидор
- по 0,25 ч. л. молотых зиры, имбирного порошка, корицы, черного и душистого перца и сушеного тимьяна
- щепотка мускатного ореха
- 1 ч. л. крупной морской соли

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 8–10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для теста смешайте дрожжи и сахар с 1 стаканом теплой воды, оставьте на 10 мин. Затем влейте дрожжевой раствор в миску с просеянной мукой, добавьте соль и масло, замесите однородное тесто. Накройте и дайте ему постоять 30 мин. при комнатной температуре.

2 Тем временем приготовьте фарш. В ступке смешайте тимьян и соль, потолките. Добавьте остальные специи и еще растолките все вместе.

3 Очистите и мелко нарежьте лук и помидоры. Смешайте бараний фарш с луком, помидорами и специями, тщательно перемешайте руками.

4 Разделите тесто на части и раскатайте каждую в круг диаметром примерно 10 см и толщиной 7 мм.



5



6

5 На каждый круг уложите фарш, формируя из него лепешку диаметром 8–9 см и толщиной 5 мм. Плотно прижмите фарш к тесту – у вас останутся свободные края.

6 Переложите пироги на посыпанные кукурузной крупой противни и выпекайте при 180 °C 15–18 мин. Низ пирога и края должны подрумяниться, а начинка подсохнуть. Подавайте горячими, с йогуртом.



пирог с потрошками 🐻 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 500 г дрожжевого слоеного или обычного теста
- 500 г куриной печенки
- 400 г куриных сердечек
- 300 г куриных желудочков
- 2 большие луковицы
 - топленое масло
 - соль, свежемолотый черный перец
- 1 желток

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Тщательно очищенные и промытые желудочки положите в кастрюлю, залейте кипящей водой, доведите до кипения на сильном огне, посолите, снимите пену. Убавьте огонь до среднего, варите 30 мин.
- 2 Пока варятся желудочки, срежьте с сердечек верхнюю часть с жиром и сосудами. Тщательно промойте и добавьте в кастрюлю с желудочками. Варите еще 20 мин.
- 3 Положите в кастрюлю печенку. Варите 7–10 мин. Сердечки и желудочки должны стать очень мягкими, а печенка – не перевариться. Слейте бульон (на нем можно сварить суп). Потрошки порубите не слишком мелко.
- 4 Пока варятся потрошки, очистите и очень мелко нарежьте лук. В большой сковороде растопите 3 ст. л. масла, положите лук и обжаривайте, помешивая, до темно-золотистого цвета, 15 мин.
- 5 Смешайте жареный лук вместе с маслом и рубленые потрошки. Посолите и поперчите. Раскатайте 2/3 теста так, чтобы оно закрыло форму для выпечки и свисало с краев. Выложите на тесто начинку, полейте растопленным маслом, заверните края на начинку и накройте оставшимся раскатанным тестом.
- 6 Прodelайте в пироге несколько отверстий для выхода пара. Смажьте пирог желтком, смешанным с водой, и выпекайте при 180 °C 30–40 мин. Подавайте теплым или остывшим.

Время приготовления: 2 часа
Порций: 8–10



нежный пирог с капустой 🥬🧸🍅🍅

ЧТО НУЖНО:

- 1 кг** муки
- 40 г** свежих дрожжей
- 400 мл** молока
- 300 г** сливочного масла
- 1–2 ст. л.** сахара
- 1 ч. л.** морской соли
- 1** желток

Для начинки:

- 1** средний кочан капусты
- 5** яиц
- 150 мл** нежирных сливок
 - сливочное масло
 - соль

Время приготовления: 5 часов
Порций: 10–12

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Влейте теплое (38–40 °C) молоко в большую широкую миску, положите дрожжи, размешайте. Постепенно всыпая часть просеянной муки, замесите опару – ее консистенция должна быть как у жидкой сметаны. Оставьте опару накрытой полотенцем в теплом месте на 40 мин.

2 Добавьте в опару размягченное масло, сахар и соль. Размешайте до полного растворения сахара и соли. Небольшими порциями всыпьте к опаре просеянную оставшуюся муку, каждый раз тщательно вымешивая. Вымесите тесто, накройте и поставьте в теплое место без сквозняков для подъема на 1,5 ч.

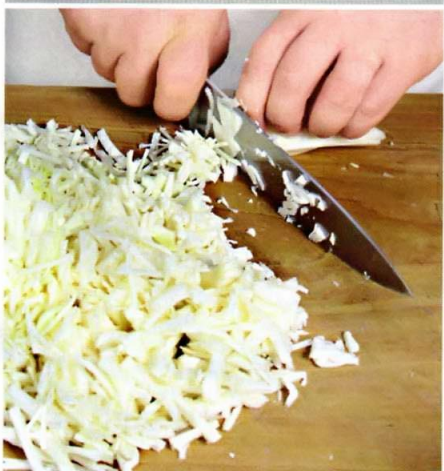
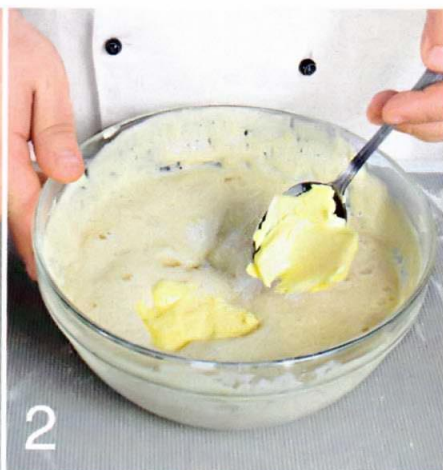
3 После того как тесто поднимется, обомните его. Оставьте еще на 1,5–2 ч.

4 Для начинки тонко нашинкуйте капусту, а затем порубите, чтобы образо-

вались короткие тонкие кусочки. Сложите капусту в большой сотейник, посолите, перемешайте, полейте сливками. Накройте и тушите на небольшом огне, часто перемешивая, до мягкости капусты, примерно 20 мин. За 5 мин. до конца добавьте пару ложек сливочного масла.

5 Сварите яйца вкрутую, очистите и порубите не слишком мелко. Смешайте яйца и готовую капусту, посолите.

6 Раскатайте 2/3 теста в пласт, который будет немного больше вашего большого противня. Выложите капустную начинку ровным слоем, заверните на начинку свисающие края. Раскатайте оставшееся тесто, накройте начинку, защипните края. Сделайте несколько отверстий для выхода пара и смажьте тесто смесью желтка с водой, оставьте на 15 мин. Выпекайте при 180 °C примерно 1 ч. Смажьте маслом и дайте остыть под полотенцем.





пирог с козьим сыром 🌿 🐻 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 150 г** муки
- 3 ст. л.** оливкового масла
 - щепотка соли

Для начинки:

- 150 г** мягкого козьего сыра
- 100 г** рикотты или жирного творога
- 8–10** маслин
- 1** стебель лука-порей (только белая часть)
- 2 ст. л.** оливкового масла
- 0,5 ч. л.** сухого тимьяна
 - соль и свежемолотый черный перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для теста просейте в миску муку, добавьте соль и оливковое масло и перемешайте. По одной ложке вливая ледяную воду (всего 3–4 ст. л.), вымесите упругое тесто. Заверните в пленку и оставьте на 10 мин.

2 Для начинки разрежьте вдоль и промойте лук-порей, нарежьте толстыми полукольцами, положите в сковородку с разогретым оливковым маслом. Приправьте перцем и тимьяном, слегка посолите и потушите до мягкости, 10 мин.

3 Перемешайте в миске козий сыр и рикотту, у маслин удалите косточки, мякоть нарежьте вдоль.

4 Раскатайте тесто в тонкий круг диаметром 28–30 см и положите на застеленный пергаментом противень.

5 Разложите лук-порей, маслины и сыр, приподнимите края теста и красиво защипните.

6 Посыпьте тимьяном и перцем и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 35–40 мин. Подавайте немедленно.



Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 4



пирог «сырные булочки» 🍌🐻🍅🍅

ЧТО НУЖНО:

- 500 г** дрожжевого слоеного теста
- 400 г** брынзы
- 1** яйцо
- 2** желтка
- 120 г** сметаны жирностью 42%
- по 2–3** веточки укропа, кинзы и тархуна
- 3** зубчика чеснока
 - сливочное масло
- 0,5–1 ч. л.** молотой паприки
 - соль, свежемолотый черный перец



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для начинки раздавите, очистите и мелко порубите чеснок. Очень мелко нарежьте зелень, не используя жесткие концы стеблей. Сложите на доске зелень и чеснок и еще раз порубите все вместе.

2 В плоской миске разомните брынзу вилкой. Смешайте чесночную зелень с брынзой и половиной сметаны.

3 Взбейте яйцо, добавьте в начинку, тщательно перемешивая, поперчите. В начинке должны оставаться лишь небольшие крошки сыра. Если брынза несоленая, посолите начинку.

4 Раскатайте тесто в пласт толщиной 3–5 мм. Смажьте тесто сырной начинкой ровным слоем.

5 Сверните пласт теста с начинкой в довольно плотный рулет. Нарежьте рулет поперек на куски шириной 4–5 см. Щедро смажьте форму с бортиками маслом. Выложите в нее куски рулетов стоя, как пеньки, не слишком плотно.

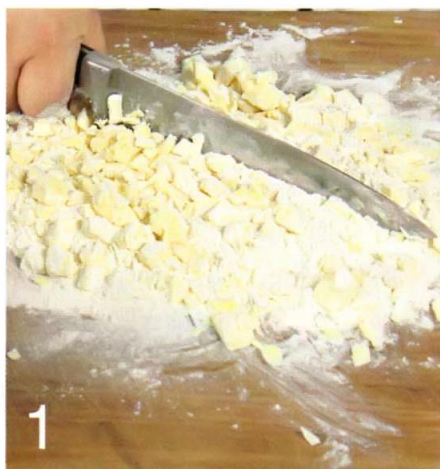
6 Взбейте вилкой желтки с оставшейся сметаной, немного посолите и приправьте паприкой по вкусу. Смажьте поверхность пирога этой смесью. Выпекайте при 170 °C примерно 40 мин. Подавайте пирог теплым – его можно разбирать на булочки без ножа.



Время приготовления: 1 час
Порций: 8



хрустящий луковый пирог 🥬🧸🍅🍅



1



2



3



4

ЧТО НУЖНО:

- 400 г муки
- 200 г сливочного масла
- 150 мл молока
- 2 яйца
- 2 желтка
- 2 ст. л. кукурузного крахмала
- 1 ч. л. сахара
- 1 ст. л. разрыхлителя
 - соль

Для начинки:

- 4 средние белые луковицы
- 100 г сливочного масла
- 3 яйца
- 200 г сметаны жирностью 42%
- 3 ст. л. мака
- 1 ст. л. сладкой паприки
 - соль, свежемолотый черный перец

Время приготовления: 1 час 50 мин.

Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для теста холодное масло нарежьте небольшими кусочками. Просейте муку с разрыхлителем, крахмалом и солью в плоскую миску, положите сахар и масло, порубите все вместе, чтобы получилась мелкая крошка.

2 Слегка взбейте целые яйца с желтками. Добавьте молоко, еще раз взбейте. Постепенно влейте получившуюся смесь в муку с маслом, замешивая довольно липкое тесто. Дайте ему постоять в холодильнике 30 мин.

3 Для начинки залейте мак 1 стаканом кипятка на 10 мин. Затем откиньте на сито и дайте стечь всей воде. Хорошо потолките мак в ступке.

4 Лук очистите и нарежьте тонкими четвертинками колец. Растопите масло в сковороде, положите лук и обжаривайте на медленном огне 20 мин. Лук должен



5

стать золотисто-коричневым. В середине процесса добавьте мак. За 2 мин. до готовности – паприку, соль и перец.

5 Взбейте яйца со сметаной, приправьте сахаром, посолите и поперчите. Выложите в разъемную форму диаметром 24 см тесто (форму лучше смазать мас-



6

лом), разровняйте его руками так, чтобы получились бортики.

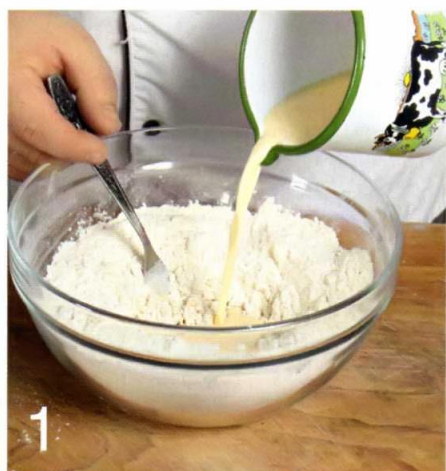
6 Выложите на тесто луковую начинку, залейте яично-сметанной смесью. Выпекайте в центре разогретой до 180 °С духовки примерно 40 мин. Перед подачей остудите, минимум 20 мин.



сочень с рыбой



Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 6–8



ЧТО НУЖНО:

- 450 г пшеничной муки
- 150 г ржаной муки
- 11 г сухих дрожжей
- 200 г сливочного масла
- 200 мл молока
- 1 яйцо
- 1,5 ч. л. соли

Для начинки:

- 700 г филе белой рыбы
- 150 г малосольной кильки
- 3 средние луковицы
- 4 горошины душистого перца
- 4 горошины белого перца
- 6 ст. л. топленого масла
- соль



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Пшеничную и ржаную муку просейте в большую миску, добавьте дрожжи и соль, в центре сделайте «колодец». Теплое молоко перемешайте с яйцом, небольшими порциями, перемешивая, влейте в колодец. Вымесите тесто, накройте полотенцем, оставьте на 10 мин.

2 Раскатайте тесто в прямоугольный пласт толщиной 5 мм, с соотношением сторон 1:3. Зрительно разделите пласт теста на 3 равных квадрата, смажьте средний из них 1/3 сливочного масла, не доходя до края 1 см. Накройте одним из крайних квадратов, его поверхность также смажьте 1/3 масла и накройте оставшимся квадратом. Поставьте в холодильник на 10 мин.

3 Раскатайте тесто перпендикулярно направлению первой раскатки, при-

дав ему форму прямоугольника с соотношением сторон 1:2. Половину пласта смажьте оставшимся маслом и сложите тесто как книгу. Вновь раскатайте попеременно, чтобы получился пласт размером 30x50 см. Уложите тесто на смазанный маслом противень и поставьте в холодильник.

4 У кильки удалите головы, хвосты и плавники, остальное мелко порубите ножом. Рыбу нарежьте мелкими кусочками. Лук измельчите. Перец растолките в ступке, слегка приправьте солью. Перемешайте белую рыбу, кильку, лук и смесь пряностей.

5 Уложите начинку на тесто, оставляя свободным край около 1 см. Поставьте в разогретую до 180 °С духовку, полейте топленым маслом. Выпекайте, пока начинка не будет готова, 10–12 мин.



6 Затем сложите сочень пополам, как книгу, и готовьте еще 10 мин. Достаньте готовый сочень из духовки, накройте горячим полотенцем и дайте постоять 15 мин.

самый простой картофельный пирог 🥬🐻🍅

ЧТО НУЖНО:

- 500 г** слоеного теста
- 4** большие картофелины
- 3** большие луковицы
- 4 ст. л.** топленого масла
- 1** желток
- 2 ст. л.** универсальной овощной приправы типа «Вегета»
 - соль, свежемолотый черный перец

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 6–8



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель сварите в мундире до готовности, очистите, разомните толкушкой в пюре. Лук мелко нарежьте, обжарьте на небольшом огне в разогретом масле до золотистого цвета, примерно 15 мин. Затем всыпьте в сковороду с луком овощную приправу, перемешайте и снимите с огня. Смешайте лук и размятый картофель.

2 Тесто разделите на 2 части: 2/3 и 1/3. Большую часть тонко раскатайте под размер жаропрочной формы для пирога или противня. Выложите картофельную начинку на тесто ровным слоем, загните на начинку края. Сверху закройте тонко раскатанным оставшимся тестом.

3 Сделайте в пироге несколько дырочек для выхода пара, смажьте желтком, поставьте в разогретую до 180 °С духовку, выпекайте до золотистой корочки, примерно 30 мин. Подавайте теплым.

миндальный пирог



ЧТО НУЖНО:

- 125 г муки
- 125 г сахара
- 1 яйцо
- 1 ч. л. молотой корицы
 - сливочное масло
 - сахарная пудра

Для начинки:

- 400 г молотого миндаля
- 400 г сахара
- 6 яиц
- 1 ч. л. корицы
 - цедра 1 лимона

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В широкой миске взбейте яйцо с 1 ст. л. воды, корицей и сахаром. Понемногу добавляя муку, замесите однородное тесто и раскатайте его в круг. Смажьте маслом форму и выложите в нее тесто.

2 Взбейте яйца с сахаром, корицей и тертой цедрой лимона. Затем добавьте молотый миндаль, отложив немного для украшения. Перемешайте и выложите массу на тесто. Посыпьте половиной отложенного миндаля, срежьте лишнее тесто.

3 Выпекайте пирог в разогретой до 160 °С духовке 30 мин. Накройте фольгой, выпекайте еще 40–60 мин. – начинка должна запечься. Остудите пирог, выньте из формы и посыпьте сахарной пудрой и оставшимся миндалем.



Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 8–10





пирог с ягодами на творожном тесте 🍋 🧸 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 160 г** муки
- 100 г** сливочного масла
- 1** яйцо
- 100 г** жирного творога
- 0,5** стакана молотых орехов (грецкие, миндаль, фундук)
- 1 ст. л.** сахарной пудры
 - щепотка соли

Для начинки:

- 300 г** любых замороженных ягод
- 250 мл** жирных (30–35%) сливок
- 70 г** коричневого сахара
- 1** яйцо
- 2** желтка
- 0,5 ч. л.** ванильного экстракта или пакетик ванильного сахара

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 6–8



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Выложите в миску муку, творог, нарезанное небольшими кубиками холодное масло, молотые орехи. Порубите все вместе в крошку ножом или вилкой.

2 Сделайте из теста горку, в ней «колодец», в середину вбейте яйцо, добавьте сахарную пудру и щепотку соли. Замесите однородное тесто, заверните в пленку и положите в холодильник на 30 мин.

3 В чистую миску влейте сливки, добавьте сахар, яйцо и желтки, ванильный сахар или экстракт. Взбейте венчиком до однородности.

4 Выньте тесто из холодильника, раскатайте в круг, выложите в форму, чтобы получились высокие бортики.

5 Часто наколите вилкой дно, чтобы тесто в духовке выпекалось равномерно.



6 Аккуратно вылейте на тесто сливочную заливку. Сверху выложите ягоды (не размораживая). Выпекайте при 180 °C 45–50 мин. Остудите на решетке. Подавайте пирог полностью остывшим.



пирог с творогом и цукатами 🍃 🧸 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 500 г** слоеного дрожжевого теста
- 700 г** жирного творога
- 4** яйца
- 100 мл** сливок жирностью 33%
- 100 г** мелкого коричневого сахара
плюс еще 1 ст. л.
- 1 ст. л.** манной крупы
- 2 ст. л.** сливочного масла
- по 1 ч. л.** корицы и ванильного сахара
 - горсть вкусных цукатов

Время приготовления: 1 час 45 мин.
Порций: 6–8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Творог отожмите в марлевом мешочке, положив под гнет на 30 мин., затем протрите через сито. Цукаты мелко нарежьте, перемешайте с манкой.
- 2** Желтки разотрите с ванильным сахаром, добавьте сливки, смешайте с творогом.
- 3** Белки взбейте в пышную пену. Не прекращая взбивать, тонкой струйкой всыпьте сахар, взбивайте до образования стойкой пены. Постепенно, мешая лопаткой снизу вверх, добавьте взбитые белки в творожную массу. Затем цукаты с манкой, аккуратно перемешайте.
- 4** Тесто растяните руками, выложите в жаропрочную форму так, чтобы оно немного свисало через край.
- 5** Выложите творожную начинку, слегка закройте ее краями теста, предварительно ровно подрезав их и сделав насечки через каждые 2 см. Выпекайте пирог в разогретой до 180 °С духовке 45–50 мин.
- 6** Растопите в сковороде масло с 1 ст. л. сахара, помешивая, чтобы сахар растворился полностью. За 10 мин. до готовности полейте этой смесью пирог.





бретонский масляный пирог 🍌🐻🍅🍅🍅

ЧТО НУЖНО:

- 2 стакана муки
- 1 стакан сахара плюс
еще сахар для раскатывания
- 1 ст. л. дрожжей
- 110 г соленого сливочного масла
плюс еще 3 ст. л.
- 0,5 ч. л. морской соли

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Дрожжи растворите в 150 мл теплой воды с щепоткой сахара, оставьте в теплом месте на 10 мин. Постепенно всыпьте просеянную муку и соль, замесите тесто; вымешивайте руками 5 мин. Оно должно быть мягким, эластичным и не слишком липким. Накройте миску и оставьте в теплом месте на 1 ч.

2 Холодное масло нарежьте кубиками со стороной 1 см. Раскатайте тесто в прямоугольник 30x40 см. Положите его так, чтобы более короткие стороны были справа и слева. Тесто будет довольно липким, однако не нужно присыпать его мукой.

3 Выложите масло в центральную треть прямоугольника, а левую и правую части загните над маслом одну поверх другой – получится трехслойная конструкция. Посыпьте всю поверхность теста 1/4 стакана сахара и (не раскатывая) снова сложите его в три слоя. Заверните тесто в таком виде в пленку и охладите, 1 ч.

4 Выложите тесто на посыпанную сахаром рабочую поверхность. Посыпьте тесто еще 1/4 сахара, слегка вдавите его в поверхность и раскатайте в прямоугольник. Сложите в три слоя, заверните и положите в холодильник на 1 ч.

5 Смажьте маслом форму для выпечки диаметром 22 см. Раскатайте тесто в круг такого же размера, присыпая сахаром, чтобы не прилипало. Переложите тесто в форму (оно может трескаться).

6 Посыпьте оставшимся сахаром, полейте 3 ст. л. растопленного масла и поставьте в разогретую до 220 °С духовку на 40–50 мин. Сахар должен карамелизоваться. Выньте, слегка остудите и переложите на решетку остывать.

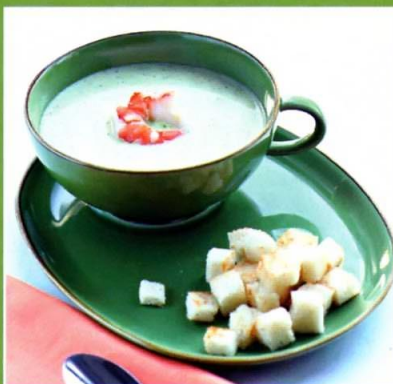


Время приготовления: 4 часа 20 мин.
Порций: 8–10



новый номер выйдет 28 января

в следующих номерах журнала «ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 21 января

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№2 (154), январь 2013

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабליкейшенз»

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

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

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
ответственный секретарь Алексей Клак
редакторы Марианна Орлинкова,
Анна Туревская
дизайнеры Алексей Клак,
Екатерина Травникова
повар-консультант Игорь Летнев
фотографы Юлия Астановицкая,
корректоры Любовь Никифорова,
Татьяна Певнева

исполнительный директор Ольга Ткалич

финансовый директор Светлана Серегина

директор по рекламе
ООО «Бонниер Пабליкейшенз» Марина Мамина

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

Руководитель
отдела спецпроектов Лариса Машталер

Руководитель
отдела продаж
в Интернете Ирина Федотова

Отдел маркетинга: Зоя Галишишникова

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

Подписка тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального
директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

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

Сканирование
и обработка иллюстраций: Олег Шифрин,
Вячеслав Шевцов

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж 209 600 экз.
Цена свободная

Автор макета Ирина Лещенко

Обложка: Юлия Астановицкая

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору
в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного
наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой
информации ПИ № ФС77-32211 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, 2013 г.