

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№4 (156) ФЕВРАЛЬ 2013

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

белорусская
и польская
кухня

12+

13004

ISSN 1819-9488

9 771819 948005





ПИКАНТА®

*Выращено для себя,
приготовлено для Вас!*

**Разнообразие
для постного меню**

www.pikanta.ru; info@pikanta.ru





Дорогие друзья!

Этот номер «Коллекции рецептов» посвящен самым известным (а значит, самым вкусным) блюдам белорусской и польской кухни. Пролистав его, вы наверняка обратите внимание, что чаще всего здесь встречаются три «героя»: картофель, свинина и лук. Немного отстают по популярности сало (бекон), курица и колбаски. То есть те самые продукты, которые и мы употребляем как минимум пару раз в неделю. Обратите внимание, какие удивительно разные блюда можно из них приготовить. Тушите, варите, парьте, жарьте, запекайте хоть всю неделю подряд – ни разу не повторившись!

Конечно, и в белорусской, и в польской кухне существует еще множество других рецептов, а эти мы подбирали по принципу сезонности, они довольно сытные, к большинству из них не требуется никакого гарнира – и даже хлеб (за редким исключением) будет, наверное, лишним. А вот знаменитая крамбамбуля лишней не бывает!

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



- 2 закуска из селедки с яблоками и сметаной
- 4 куриный суп по-королевски
- 6 галки из постной рыбы
- 8 журек на закваске с копченостями
- 10 бабка с колбасками и курицей
- 12 колбаски из картофеля
- 14 мачанка из свинины с домашней колбасой
- 16 ленивые колдуны
- 18 белорусская драчена
- 20 запеченная курица по-деревенски
- 22 draniki с моченой брусникой
- 24 фаршированные грибами яйца
- 25 крамбамбуля
- 26 мазурек с орехами
- 28 малиновый творожный торт
- 30 маковый мусс с изюмом

** 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.



закуска из селедки с яблоками и сметаной 🧸 🍅

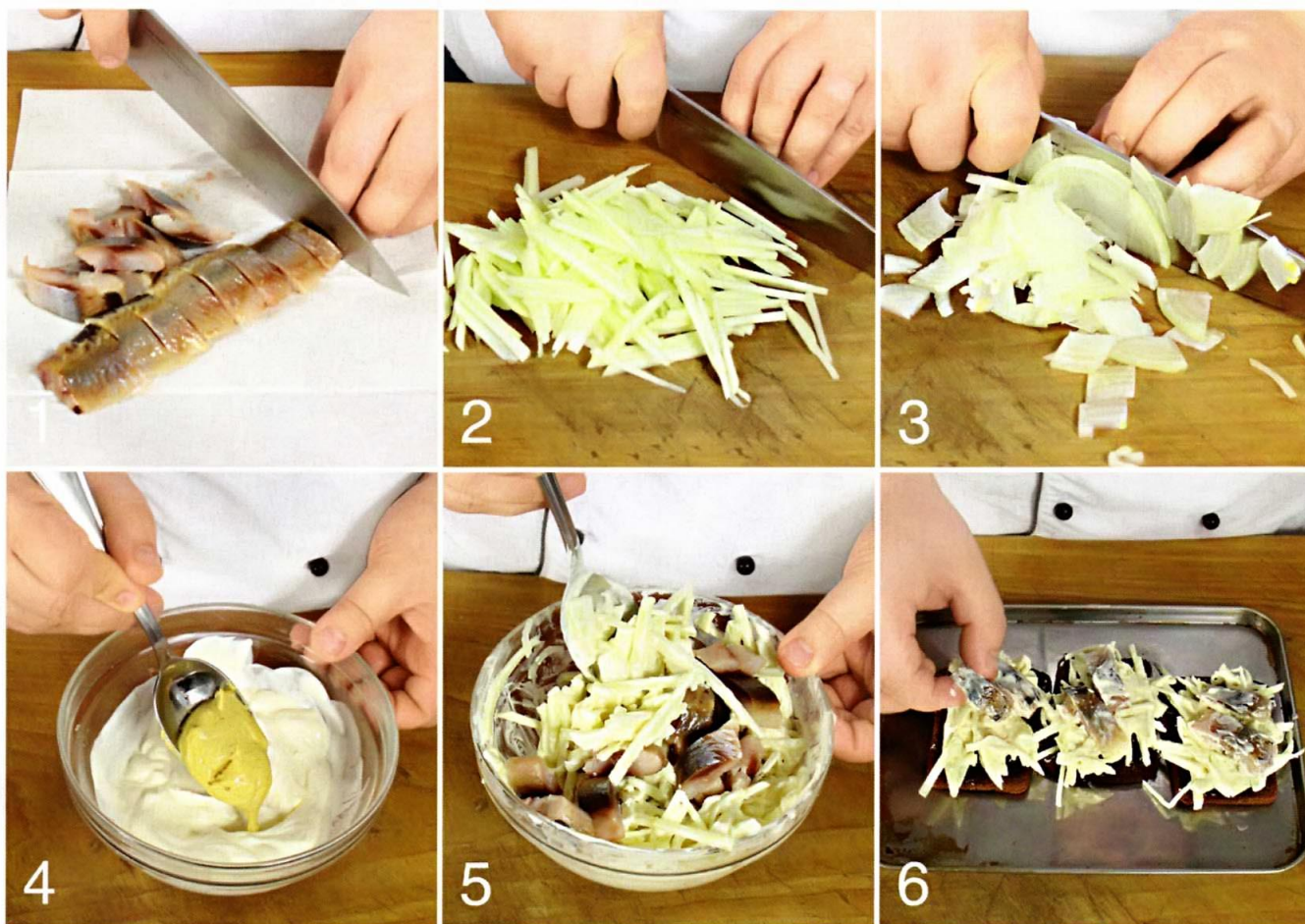
ЧТО НУЖНО:

- 500 г** филе слабосоленой сельди
- 250 г** жирной сметаны
- 1** большая белая луковица
- 1** большое зеленое яблоко
 - сок и цедра половины небольшого лимона
- 1–3 ст. л.** горчицы
 - соль, свежемолотый черный перец
 - молоко, по необходимости
 - черный хлеб для подачи

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 6–8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Селедку попробуйте – если она соленая, вымочите ее в молоке, от 30 мин. до 4 ч. Затем обсушите бумажными полотенцами и нарежьте небольшими, удобными для еды кусочками.
- 2** Очистите яблоко от кожуры и сердцевины, нашинкуйте мякоть как можно более тонкой соломкой. Полейте яблоко половиной лимонного сока, присыпьте цедрой и перемешайте.
- 3** Очистите лук, разрежьте вдоль на четвертинки, затем нарежьте поперек как можно тоньше. Полейте оставшимся лимонным соком, посолите и помните руками.
- 4** Смешайте сметану с горчицей по вкусу, посолите и поперчите, взбейте. Добавьте в сметану яблоки и лук, аккуратно перемешайте. Дайте постоять 15 мин.
- 5** Положите селедку в смесь сметаны, яблок и лука, аккуратно перемешайте, накройте и дайте настояться в холодильнике минимум 1 ч.
- 6** Перед подачей поджарьте куски черного хлеба в тостере или в духовке. Выложите на теплые тосты холодную закуску из селедки, подавайте немедленно.





куриный суп по-королевски 🐻 🍅 🍅

Время приготовления: 2 часа 40 мин.
Порций: 8

ЧТО НУЖНО:

- 1 кг** куриных крылышек и ножек
- 2** филе куриной грудки
- 500 г** говядины на косточке
- 150 г** телятины на косточке
- 150 г** куриной печенки
- 2** средние морковки
- 1** средняя луковица
- 1** стебель лука-порея
- 1** корень петрушки
- четвертинка корня сельдерея
- 3** больших ломтика сушеного белого гриба
- 2–3 ст. л.** сливочного масла
- 2** яичных белка
- соль, свежемолотый черный перец
- домашняя лапша и рубленая зелень для подачи

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Все мясо и курицу ошпарьте кипятком. Говядину и телятину положите в большую кастрюлю, залейте 2 л холодной воды, доведите до кипения, снимите всю пену, уменьшите огонь до минимума и варите 1 ч. Положите в кастрюлю куриные крылышки и ножки, варите еще 1 ч. За 15 мин. до готовности добавьте куриное филе. Затем выньте филе.



2 Очистите лук и овощи (морковь, корень петрушки и сельдерея) и нарежьте небольшими кубиками. Белую часть порея нарежьте тонкими полукольцами, предварительно промыв от песка.



3 Печенку нарежьте небольшими кусочками. Растопите в сковороде масло, положите все подготовленные овощи, обжаривайте 3 мин. Добавьте печенку, обжаривайте 2 мин.



4 Добавьте обжаренные овощи с печенкой в бульон, приправьте солью и перцем, варите 30 мин. Одновременно поставьте вариться лапшу в чистой кастрюле в кипящей подсоленной воде, затем откиньте на дуршлаг.

5 Слегка взбейте белки. Затем процедите бульон через сито в чистую кастрюлю (содержимое сита не понадобится), влейте белки, перемешайте, варите на среднем огне 5 мин. Процедите бульон через полотенце или сложенную в четыре слоя марлю.

6 Снимите с костей куриное мясо, а также телятину и говядину. Нарежьте небольшими кусочками. Филе куриной грудки нарежьте поперек аккуратными ломтиками. Разложите мясо и лапшу по тарелкам, залейте кипящим бульоном, посыпьте зеленью.



галки из постной рыбы 🐻 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 1** белая речная или морская рыба (сибас или судак) весом 1 кг
- 2** средние луковицы
- 2** зубчика чеснока
- 1** средний пучок любой зелени (зеленый лук, петрушка, укроп)
- 100 мл** нежирных сливок
- 50 г** сливочного масла
- 1** яйцо

- 4 ст. л.** муки
- 1 ч. л.** душистого перца
 - соль, свежемолотый черный перец

Для подачи:

- деревенский хлеб
- сливочное масло
- рубленая зелень

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 8



лень. Сложите на доске вместе лук и зелень, посыпьте 1 ч. л. соли и порубите все вместе тяжелым ножом. Рыбу мелко нарежьте, затем также порубите тяжелым ножом в фарш. Приправьте перцем, смешайте с луковой массой, хорошенько вымесите.

5 Всыпьте муку в сливки и размешайте до однородности. Взбейте яйцо. Растопите и немного остудите масло. Смешайте рыбный фарш со сливочно-мучной смесью, яйцом и маслом, вымесите руками. Посолите и поперчите еще, если нужно. Поставьте фарш в холодильник на 1 ч.

6 Готовый бульон процедите в чистую кастрюлю, посолите. Двумя мокрыми чайными ложками формируйте клецки из рыбного фарша и кладите их в слабо кипящий бульон. Варите до готовности, примерно 8 мин. Подавайте с бульоном, сливочным маслом и зеленью.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

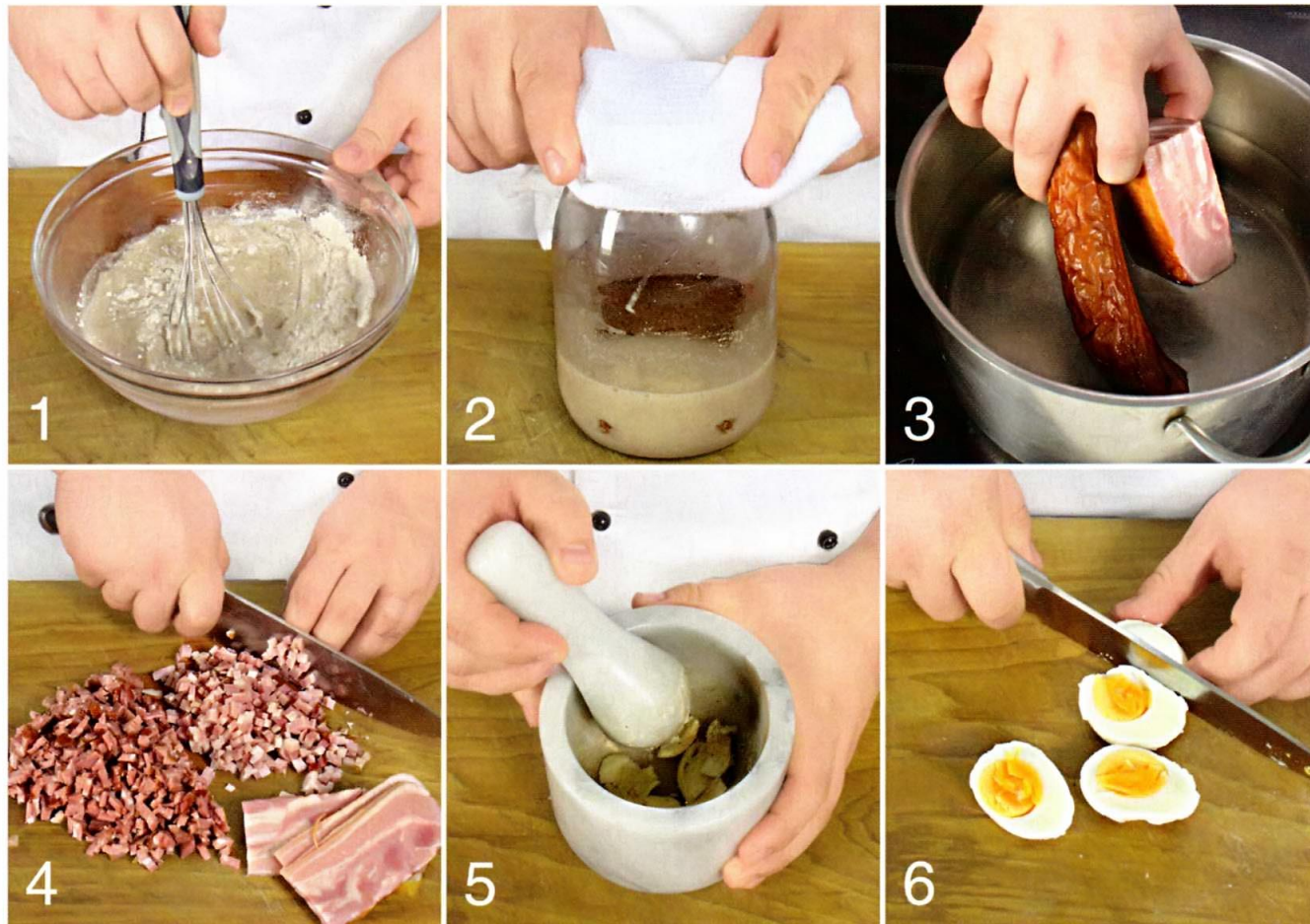
- 1** У рыбы отрежьте голову, выпотрошите тушку и тщательно промойте.
- 2** Разрежьте рыбу вдоль по спинке, снимая филе с костей с одной стороны. Переверните рыбу и снимите с другой стороны. Срежьте оба филе с кожи.

3 Из головы удалите жабры. Сложите голову, хвост, плавники, кости и кожу в кастрюлю, залейте 2 л холодной воды, доведите до кипения, снимите пену, всыпьте душистый перец и варите на слабом огне 1 ч.

4 Очистите и мелко нарежьте лук и чеснок. Как можно мельче нарежьте зе-



журек на закваске с копченостями 🐻 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 300 г** копченого бекона
- одним куском
- 300 г** домашней колбасы
- одним куском
- 3** яйца
- 2 ст. л.** готового хрена
- 1 ст. л.** сливочного масла
- 2** зубчика чеснока
- несколько веточек петрушки
- морская крупная соль
- свежемолотый черный перец

Для закваски:

- 1/3** стакана ржаной муки
- 1** ломтик ржаного хлеба,
- можно только корочку
- 2** зубчика чеснока

Время приготовления: 4–6 дней
Порций: 6–8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Заранее, за 4–6 дней, приготовьте закваску: раздавите и очистите чеснок, положите в банку. Взболтайте ржаную муку с 400 мл теплой воды, чтобы не было комков.

2 Влейте ржаную смесь в банку с чесноком, добавьте корочку хлеба. Закройте банку кусочком ткани, завяжите под горлышком куском веревки и оставьте в темном месте при комнатной температуре на 4–6 дней. Если на закваске образуется плесневая пленка, просто снимите ее и выбросьте – это нормально.

3 Бекон и колбасу целиком залейте 1,5 л холодной воды, доведите до кипения и варите на слабом огне до мягкости мяса, примерно 1 ч.

4 Процедите бульон, бекон и колбасу нарежьте очень мелкими кусочками, положите обратно в бульон, держите на минимальном огне.

5 Растолките в ступке чеснок с щепоткой соли. В небольшой сковородке растопите сливочное масло, добавьте хрен и обжарьте, постоянно помешивая, 1 мин., положите в кастрюлю.

6 Сварите яйца вкрутую, очистите и нарежьте на половинки или четвертинки. Измельчите петрушку. Добавьте чеснок, петрушку и закваску в суп, перемешайте, доведите до кипения. Приправьте солью и перцем. При подаче положите в каждую тарелку кусочки яиц.



бабка с колбасками и курицей 🐻 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 1,5 кг** картофеля
- 3–4** куриных бедра без кости
- 400 г** сырых колбасок (купатов) из свинины или курицы
- 250 г** сырого свиного сала
- 1 ч. л.** тмина
 - соль, свежемолотый черный перец
 - домашняя сметана для подачи

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Подморозьте колбаски (купаты) и курицу за 30 мин. до начала приготовления, чтобы их было легче резать. Нарезьте купаты кружочками толщиной 1–1,5 см, примерно такими же кусочками нарежьте курицу.
- 2** Сало нарежьте кубиками со стороной 1 см. Лук очистите и мелко нарежьте.
- 3** На большую холодную сковороду выложите сало. Поставьте на средний огонь, выпотите жир. Когда сало приобретет золотистый цвет, слейте большую часть жира и сохраните.
- 4** Положите к салу курицу, увеличьте огонь, обжарьте кусочки до золотистого цвета. Добавьте тмин, колбаски и лук, жарьте еще 5 мин., часто перемешивая. Снимите с огня.
- 5** Очистите картофель и натрите на мелкой терке. Добавьте вытопленное сало, посолите, поперчите.
- 6** В разогретой до 200 °С духовке раскалите сковороду с жаропрочной ручкой. Влейте половину картофельной массы, на нее выложите мясо с луком, закройте оставшейся картофельной массой. Выпекайте до румяной корочки, примерно 50 мин. Подавайте со сметаной.



колбаски из картофеля



ЧТО НУЖНО:

- 6 крупных картофелин
- 2 большие луковицы
- 2–3 зубчика чеснока
- 200 г сырого свиного сала
 - свиные кишки
 - соль, свежемолотый черный перец
 - топленое сало, по необходимости

Время приготовления: 4 часа
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кишки выверните наизнанку, отскоблите ножом, присыпьте солью, оставьте на 3 ч, затем промойте. Разрежьте на куски длиной 50 см. Снова промойте теплой водой и продуйте.

2 Очистите и мелко нарежьте лук и чеснок. Так же мелко нарежьте сало. Поставьте большую сковородку на средний огонь, положите на еще холодную сковородку сало и вытопите его, чтобы получились мелкие поджаристые шкварки, примерно 7 мин. Добавьте лук и обжаривайте, помешивая, до румяного цвета лука, 7–8 мин. Положите чеснок, снимите с огня и остудите.

3 Очистите картофель и натрите его на мелкой терке. Смешайте с содержимым сковороды, посолите и поперчите. Масса должна быть не слишком плотной, даже жидковатой, за счет выделяемого картофелем сока.



4 Наполните кишки. Для этого кусок кишки наденьте на воронку и наполните вручную, аккуратно закладывая туда картофельный фарш. Можно воспользоваться специальной насадкой на электромясорубку. Надевайте на нее кишку очень аккуратно. Во время наполнения придерживайте ее.

5 Готовую, заполненную фаршем кишку завяжите с двух сторон крепкими

узелками – можно шпагатом, так, чтобы она оказалась набитой не слишком туго. Наколите колбаску иголкой.

6 Уложите колбаски на смазанный салом противень и поставьте в разогретую до 170 °С духовку на 20–25 мин. Один раз переверните колбаски и смажьте их топленым салом. Если они слишком надулись, проколите еще. Подавайте горячими.



мачанка из свинины с домашней колбасой 🧸 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 600 г свиной шейки
- 200 г домашней колбасы
- 250 г подкопченной ветчины
- 150 г сала с большим количеством мясных прослоек
- 3 большие луковицы
- 20 г сушеных белых грибов
- 3 ст. л. ржаной муки
- 2 ч. л. тмина
- 1 ст. л. горошин черного перца
- соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грибы залейте 1 стаканом холодной воды на 2 ч. Затем доведите до кипения, варите 10 мин., откиньте на дуршлаг (отвар процедите и сохраните) и нарежьте небольшими кусочками.

2 Сало нарежьте средними кубиками, свиную шейку – более крупными кусками, ветчину – брусочками, колбасу – кружочками. Очень тонкими четвертинками колец нарежьте очищенный лук.

3 Разогрейте сковороду, слегка обжарьте сало на среднем огне, чтобы вытопилось некоторое количество жира.

4 Положите свиную шейку. Обжаривайте, помешивая, до румяной корочки. Добавьте ветчину и тмин, еще немного обжарьте.

5 Положите все обжаренное мясо в большой глиняный горшок или керамическую форму. Добавьте колбасу и лук. Перемешайте, плотно закройте крышкой и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин.

6 Смешайте муку с 200 мл чуть теплой воды и грибным отваром, чтобы не было комков. Влейте получившуюся смесь в горшок, добавьте грибы, аккуратно перемешайте. Закройте крышкой и верните в духовку на 1,5 ч. Подавайте горячей.



Время приготовления: 4 часа
Порций: 6



ленивые колдуны 🧸 🍅 🍅



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свинину и телятину нарежьте средними кусками и прокрутите в мясорубке. 1 луковицу очистите, измельчите, смешайте с мясом. Приправьте солью и перцем, тщательно вымесите руками, закройте пленкой и поставьте в холодильник.

2 Картофель очистите, натрите на средней терке, выложите в сито. Поставьте сито в миску и оставьте на 10–15 мин. – пусть стечет лишняя жидкость.

3 Очистите и натрите на мелкой терке вторую луковицу, выложите в миску. Добавьте картофель и 1 ст. л. сметаны, перемешайте.

4 Слегка взбейте яйца, добавьте в картофельную массу, поперчите, посолите и перемешайте. Теперь смешайте картофельную массу с мясным фаршем.

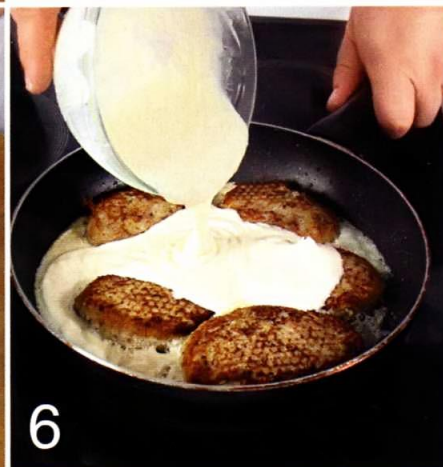
5 Мокрыми руками слепите из получившейся массы небольшие котлетки. Обжарьте их в разогретом сале на сильном огне с обеих сторон до румяной корочки. Используйте сковороду с жаропрочной ручкой.

6 Смешайте 200 г сметаны с 0,5 стакана воды, приправьте солью. Залейте ленивые колдуны сметанной заправкой и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 15–20 мин. Подавайте горячими.



ЧТО НУЖНО:

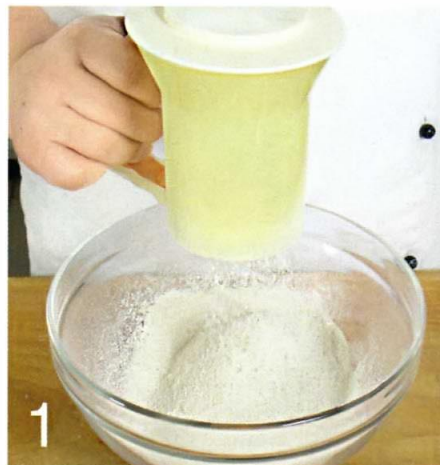
- 8** средних картофелин
- 300 г** жирной свинины
- 350 г** постной телятины
- 2** большие луковицы
- 2** яйца
- 200 г** сметаны + 1 ст. л.
- топленое сало
- соль, свежемолотый черный перец



Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4–6



белорусская драчена 🧸 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 2/3** стакана пшеничной муки
- 1** стакан ржаной муки
- 2** яйца
- 3** желтка
- 100 г** сливочного масла плюс еще немного для смазывания
- 200 мл** сыворотки или нежирного кефира
- 200 мл** молока
- 2 ст. л.** мелкого сахара
 - щепотка соли

Для подачи:

- 3** большие луковицы
- 200 г** сала с большим количеством мясных прожилок

Время приготовления: 4 часа

Порций: 4–6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просейте ржаную муку в большую миску, влейте сыворотку, перемешайте как можно тщательнее и оставьте в теплом месте на 3 ч. Затем просейте пшеничную муку, добавьте ее к ржаной, разотрите и взбейте.

2 Сливочное масло доведите до комнатной температуры, разотрите до пышности. Отделите белки от желтков. Все 4 желтка разотрите с сахаром добела. Соедините с ржано-пшеничным тестом желтковую смесь, затем масляную; взбейте все вместе.

3 Взбейте белки с солью в пышную пену. Влейте в тесто молоко (оно должно быть чуть теплым), перемешайте, затем введите взбитые белки и аккуратно перемешайте до однородности.

4 Сильно нагрейте большую сковороду с жаропрочной ручкой, смажьте сливочным маслом, влейте тесто и запекайте в разогретой до 180 °С духовке до румяной корочки, 30–40 мин.

5 Пока драчена запекается, очистите и тонко нарежьте лук. Небольшими кубиками нарежьте сало. Положите сало в едва теплую сковородку, вытопите жир.

6 Когда сало превратится в золотистые, но еще мягкие шкварки, слейте большую часть топленого жира (его можно использовать в другом рецепте), оставив примерно 2 ст. л. Положите лук и обжаривайте на небольшом огне, часто перемешивая, до золотистого цвета лука. Подавайте драчену горячей, с салом и луком.

Драчена – капризное блюдо. Ее нужно подавать именно с пылу с жару – и съедать сразу же. Даже немного остыв, она сильно теряет во вкусе.



запеченная курица по-деревенски 🧸 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 1 курица весом 2 кг
- 150–200 г копченой грудки
- 2 средние красные луковицы
- 2 средние белые луковицы
- 2 головки чеснока
- 2 ст. л. сушеного майорана
 - соль, свежемолотый черный перец
 - растительное масло

Время приготовления: 1 час 35 мин.
Порций: 6–8



ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Разделите курицу на порции: сначала отрежьте окорочка и каждый разрежьте на 2 части, прорезав сустав.
- 2 Отрежьте крылышки с небольшим количеством белого мяса (последний сустав крылышек можно отрубить и не использовать, сохранив, например, для бульона).
- 3 Разрежьте тушку вдоль пополам, прорезая грудную кость. Разрежьте половинки по бокам, чтобы получились 2 части спинки и 2 части грудки. Натрите все мясо солью, перцем и майораном.
- 4 Красный и белый лук очистите, разрежьте на четвертинки. Чеснок разберите на зубчики и очистите. Грудинку нарежьте средними кубиками.
- 5 Смажьте форму для запекания (лучше керамическую, в которой блюдо можно подавать) растительным маслом, положите куски курицы, лук и чеснок, посыпьте грудинкой.
- 6 Поставьте форму в разогретую до 180 °С духовку. Запекайте 30 мин., затем выньте форму, аккуратно переверните куски курицы и запекайте еще примерно 40 мин., до румяной корочки.



Это блюдо нужно обязательно подавать с белым «деревенским» хлебом с хрустящей корочкой и плотным мякишем, которым можно подбирать лук, чеснок и шкварки из грудинки.



драники с моченой брусникой 🍃 🧸 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 12 средних картофелин
- 1 крупная луковица
- 1 яйцо
- 1–2 ст. л. муки
- 200 г моченой брусники вместе с жидкостью
- 3/4 стакана сахара
 - соль
 - растительное масло

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Откиньте моченую бруснику на сито. Брусничную воду смешайте с сахаром, доведите до кипения, варите 1–2 мин. Остудите и добавьте бруснику в получившийся сироп.

2 Картофель очистите и натрите на мелкой терке. Образовавшийся сок вычерпайте ложкой в стакан, дайте ему отстояться примерно 4–5 мин. На дне стакана осядет крахмал – слейте жидкость, а крахмал верните в картофельную массу.

3 Луковицу очистите и натрите на мелкой терке, смешайте с картофельной массой, добавьте слегка взбитое яйцо, соль, муку, тщательно перемешайте.



4 Выкладывайте картофельное тесто ложкой на сильно разогретую сковороду и обжаривайте оладьи с обеих сторон до золотистой корочки. Подавайте драники горячими, с моченой брусникой в сиропе.

Драники бывают очень разные, и готовят их по-разному. Есть рецепты, согласно которым тесто делается с довольно большим количеством муки – картофельный сок при этом практически не вычерпывается, просто по мере его образования подсыпается мука, и последняя партия драников больше напоминает оладьи, тоже, впрочем, вкусные. Хотя апологеты белорусской кухни считают, что это блюдо драниками уже называть нельзя. Иногда картофель трется на крупной терке, сильно отжимается руками и соединяется со взбитым яйцом, а потом уже подсыпается немного муки или крахмала. Такие драники очень красиво смотрятся за счет текстуры крупно натертой картошки.

Так же, как блины, которые бывают сами по себе, а бывают с начинкой или припеком, готовятся и драники. Вы можете вмешать в картофельное тесто сырой мясной фарш или мелко порубленное мясо, слегка обжаренное с луком. Вместо мяса (чаще всего свинины) можно использовать птицу или даже рыбу. Можете добавить жареный лук или шкварки из сала, а лучше всего и то, и другое сразу. Очень популярны и драники с грибной начинкой. Впрочем, из всех перечисленных продуктов вы можете сделать и густой соус, просто измельчив их и протушив в натуральной густой сметане. Как хороши только что пожаренные драники, запеченные с таким соусом в горшочке!

Многим не нравится темный цвет, который приобретает натертый картофель со временем – он окисляется и темнеет. Этого потемнения частично можно избежать, если добавить в картофельное тесто растопленное сало или пару ложек густой жирной сметаны (в более диетическом варианте – кефира). Тогда драники получатся более светлыми и золотистыми.

Еще одна важная деталь для приготовления по-настоящему хрустящих снаружи и нежных внутри драников – нужна сильно разогретая сковорода с достаточным количеством масла на ней. Лучше всего жарить их на сковороде с толстым дном, тогда отличный результат гарантирован!

фаршированные грибами яйца



Время приготовления: 30 мин.
Количество: 16 штук

ЧТО НУЖНО:

- 8 крупных яиц
- 70 г сушеных лесных грибов
- 1 большая луковица
- 50 г сливочного масла
- майонез
- соль, свежемолотый черный перец
- зелень или маринованные опята для украшения, по желанию

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Сушеные грибы залейте 1 стаканом кипятка, оставьте на 15 мин., затем сварите в том же настое до мягкости, 10 мин. Откиньте на дуршлаг, промойте и мелко нарежьте.
- 2 Лук очистите, измельчите и обжарьте в сливочном масле на среднем огне, 10 мин. Положите грибы, жарьте под крышкой 10 мин., остудите.
- 3 Сварите яйца вкрутую, растрескайте ложечкой, положите в холодную воду, затем очистите и разрежьте вдоль пополам. Выньте желтки, разомните в грибной начинке. Посолите, поперчите, приправьте майонезом и нафаршируйте яйца. Перед подачей каждое яйцо можно украсить зеленью или маринованным грибочком.

СОВЕТ

Настой от грибов не понадобится.
Его можно заморозить и добавить
в какой-нибудь соус или овощной суп.



крамбамбуля 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 750 мл водки или самогона
- 70–100 г меда
- 2 палочки корицы
- 5 горошин черного перца
- 4 горошины душистого перца
- 5 бутонов гвоздики
- 1/8 мускатного ореха



Время приготовления: 7 дней
Объем: 850 мл

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Слегка растолките в ступке горошины черного и душистого перца. Сложите все пряности в кастрюльку, добавьте 200 мл воды. Поставьте на средний огонь и доведите до кипения.
- 2 Добавьте в кастрюлю мед, тщательно перемешайте. Варите на слабом огне, чтобы пряности отдали сиропу свой аромат, пока объем не уменьшится наполовину.
- 3 Смешайте водку с медом и пряностями, закройте, дайте постоять в темном месте 7 дней. Процедите и подавайте.



мазурек с орехами 🍋🧸🍅🍅



ЧТО НУЖНО:

- 300 г** муки
- 3** яйца
- 4** желтка
- 200 г** сливочного масла
- 150 г** мелкого сахара
- 150 г** сахарной пудры
- 30 г** половинок грецких орехов
 - цедра 1 лимона
- 3 ст. л.** крахмала
 - вкусные молотые сухари



ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Размягчите сливочное масло при комнатной температуре. Отделите белки от желтков, все желтки смешайте. Взбейте желтки с сахаром до бела.
- 2** Разотрите масло до пышности. Постепенно, не прекращая растирать, по 1 ложке добавляйте желтково-сахарную массу в масло. Затем положите цедру и перемешайте.
- 3** Просейте муку вместе с крахмалом и постепенно вмешайте в желтково-масляную массу. У вас должно получиться однородное, пластичное тесто. Заверните его в пленку и положите в холодильник на 30 мин.
- 4** Взбейте белки в пышную пену. Продолжая взбивать, постепенно добавьте сахарную пудру. Взбивайте, пока не получится гладкая стойкая пена.
- 5** Форму для выпечки диаметром 24–26 см посыпьте сухарями. На листе пергамента раскатайте тесто в круг такого же диаметра, толщиной примерно 1,5 см, оставив немного теста на бортики. Переложите тесто в форму, перевернув его, удалите пергамент, из остатков теста сделайте бортик высотой 2 см.
- 6** Выложите белковую массу на основу, на нее – орехи. Выпекайте при 140 °C до готовности теста, примерно 50 мин. Перед подачей остудите.

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 8



СПОНСОР РЕЦЕПТА



малиновый творожный торт



Время приготовления: 50 мин.
Порций: 8

ЧТО НУЖНО:

- 300 г** малины плюс еще для украшения
- 300 г** сливочного творожного сыра Milkana
- 300 г** жирного творога
- 400 мл** сливок для взбивания
- 200 г** сахарной пудры
 - сок и цедра 1 апельсина
- 10 г** желатина

Для бисквита:

- 3** крупных яйца
- 100 г** сахарной пудры
- 70 г** муки

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для бисквита отделите белки от желтков. Разотрите желтки с половиной сахарной пудры добела. Взбейте белки в пышную пену. Взбивая, постепенно всыпьте сахарную пудру, затем муку.

2 Введите в белковую массу желтки. У вас должна получиться легкая однородная масса. Выложите ее в смазанную маслом и присыпанную мукой форму со снимающимися бортиками диаметром 26 см и выпекайте в разогретой до 200 °C духовке до золотистого цвета, примерно 12 мин. Остудите на решетке.

3 Для верха залейте желатин смесью апельсинового сока с 1/3 стакана воды на 10 мин. Затем доведите до кипения, помешивая, чтобы растворился желатин, остудите.

4 Взбейте малину с сахарной пудрой блендером, при желании протрите через сито, чтобы в торте не было косточек. Смешайте с желатиновой массой, добавьте апельсиновую цедру.

5 Протрите творог через сито, взбейте миксером с творожным сыром. Взбейте половину сливок в пышную пену. Смешайте творожную массу с малиной, потом со сливками.

6 Выньте бисквитный корж из формы, вымойте ее, проложите стенки бумагой, чтобы она поднималась над ними, поместите внутрь корж. На него выложите начинку и поставьте в холодильник на 6 ч. При подаче украсьте оставшимиися сливками, взбив их, и малиной.



КСТАТИ

Творожный сыр – прекрасный выбор для всей семьи. Его можно намазать на хлеб, подать к салату из свежих овощей, сервировать с фруктами, использовать в качестве начинки для фаршированных помидоров... Все зависит от вашей фантазии!





маковый мусс с изюмом 🧸 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 350 мл сливок для взбивания
- 70 мл сливок жирностью 20%
- 60–70 г мака
- 50 г мелкого изюма
- 100 г сахарной пудры
- 1 стручок ванили
- 7 г желатина

Время приготовления: 2 часа 25 мин.
Порций: 6



ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Залейте желатин сливками жирностью 20% на 10 мин. Затем нагрейте на небольшом огне до кипения, помешивая, чтобы желатин растаял. Снимите с огня и остудите, не давая желатину застыть.
- 2 Мак залейте большим количеством кипятка на 15 мин., затем откиньте на сито, стряхните всю воду и выложите мак в ступку. Добавьте половину сахарной пудры и растолките мак как можно тщательнее.
- 3 Изюм также залейте кипятком на 10–15 мин., затем откиньте на дуршлаг и обсушите. Если изюм крупный, порубите его.
- 4 Разрежьте стручок ванили пополам, выскребите семена и добавьте их в очень холодные сливки. Тщательно перемешайте.
- 5 Сразу же, пока сливки холодные, взбейте их в пышную пену. Не прекращая взбивать, всыпьте постепенно оставшуюся сахарную пудру, влейте желатин.
- 6 Смешайте взбитые сливки с маком (уже не взбивайте, а просто перемешивайте лопаткой снизу вверх). Добавьте изюм, разложите мусс по бокалам и поставьте в холодильник минимум на 2 ч.

Оставшийся стручок ванили можно положить в посуду, где вы храните сахар. За несколько дней сахар приобретет приятный аромат натуральной ванили.



Масленица

новый номер выйдет 25 февраля

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№4 (156), февраль 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 Орликова,
Анна Туревская
дизайнеры Алексей Клак,
Екатерина Травникова
повар-консультант Игорь Летнев
фотографы Юлия Астаповицкая,
Екатерина Моргунова
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 Галишников

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 209 700 экз.
Цена свободная

Автор макета Ирина Лещенко

Обложка: Юлия Астаповицкая

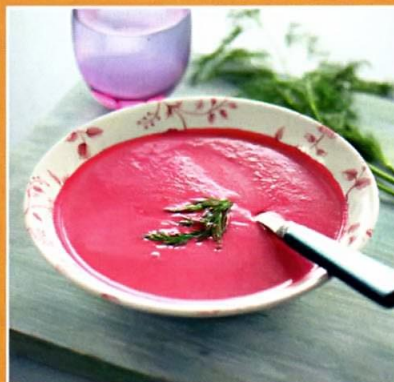
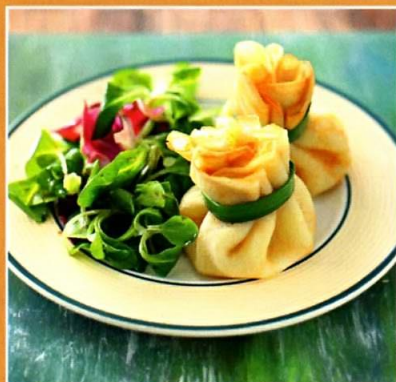
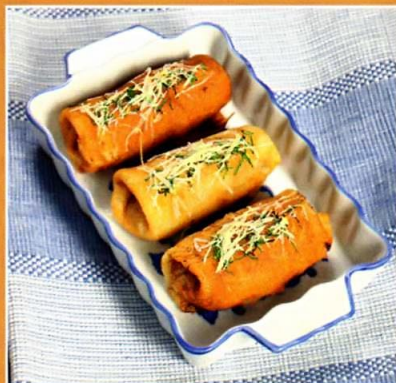
Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору
в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного
наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой
информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008

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.

в следующих номерах журнала «ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 18 февраля