

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№5 (157) МАРТ 2013

# КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

масленица

12+





# ДОСТУПНО, ВКУСНО, ИНТЕРЕСНО!



**Курсы  
от простого  
к сложному**  
«Новичок»  
(4 занятия)

**Кулинарные  
мастер-классы**

Итальянские десерты  
Японская кухня  
Французская кухня  
Грузинская кухня  
Азиатская кухня  
Блюда из мяса и птицы  
Соусы и маринады  
для мяса и рыбы

**Стоимость**

1 занятие	2500*
1 занятие для двоих	4200*
4 занятия	7500*
8 занятий	14 000*

\* Цены указаны в рублях  
Скидки не суммируются

**2100 руб.**

СПЕЦИАЛЬНАЯ ЦЕНА ДЛЯ ВАС  
И ВАШИХ ДРУЗЕЙ.

Условия по телефону: **8 (495) 725 1079**

**Записывайтесь!**

[kulinar@gastronom.ru](mailto:kulinar@gastronom.ru)

[www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)

КУЛИНАРНАЯ  
СТУДИЯ  
**"ГастрономЪ"**





Дорогие друзья!

Масленица – один из самых любимых русских праздников. Особенно прекрасен он тем, что тянется целую неделю! Хорошо ли вы знаете, что именно полагается делать в каждый конкретный день этой недели? В понедельник – Встреча – нужно ходить по родным, навещать бабушек-дедушек. Во вторник – Заигрыши – гулять, веселиться, играть в игры и свататься. Среда – Лакомка – зятьев день и день самого настоящего обжорства. В четверг – Разгул – организуются уличные гулянья с плясками и кулачными боями (ну это лучше не надо, а то нас не остановишь). В пятницу – Тещины вечера – уже зятья кормят блинами любимых тещ. В субботу – Золовкины посиделки – жены приглашают в гости родню мужа. Ну а воскресенье называется Прощеным. В этот день все просят друг у друга прощения, жгут чучело Масленицы, а блинов уже не пекут – едят кашу. И выходящий на следующей неделе номер «Школы гастронома» будет посвящен кашам!

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.



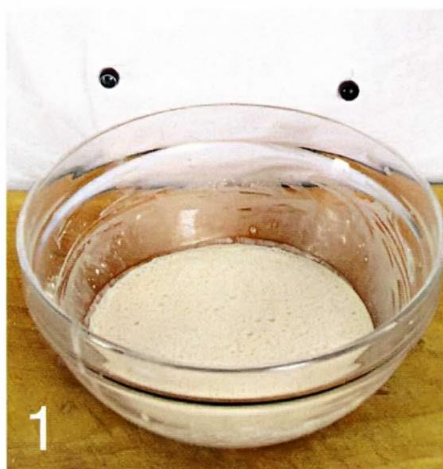
- 2 традиционные «красные» блины
- 4 блинчики на сметане
- 5 сливочные блинчики на крахмале
- 6 овсяные блины на дрожжах
- 8 блинник на кефире
- 9 несладкие намазки для блинов
- 10 блины в итальянском стиле
- 12 блинчики, фаршированные камамбером и яблоками
- 14 домашний мясной паштет
- 16 красная рыба быстрой засолки
- 17 скумбрия мгновенного копчения
- 18 корзиночки с красной рыбой и икрой
- 20 домашняя творожная масса
- 22 грибной соус
- 24 пышные блины с припеком
- 26 бабка из блинчиков и пшенной каши
- 28 крепы с ягодами и нежным соусом
- 30 блинный торт с шоколадом и хурмой







# традиционные «красные» блины 🍋🧸🍅🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 500 г муки
- 600 мл топленого молока
- 2 яйца
- 1 желток
- 20 г свежих дрожжей
- 3 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. сахара
  - соль
  - топленое масло

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Дрожжи разведите в 250 мл теплой (37–40 °C) воды. Подождите, пока они запенятся. Всыпьте, помешивая, половину муки и поставьте в теплое место на 1 ч.
- 2 Отделите желтки от белков. Сливочное масло растопите и немного остудите. Все 3 желтка разотрите с солью и сахаром. Когда опара подойдет, добавьте желтки и масло, тщательно размешайте.
- 3 Затем, помешивая, чтобы не образовались комочки, всыпьте постепенно остальную муку.
- 4 Разведите тесто теплым молоком до густоты не очень жидкой сметаны, накройте и поставьте в теплое место на 1 ч.
- 5 Когда тесто поднимется, размешайте его, чтобы осело, и вновь поставьте в теплое место на 30 мин. Повторите еще раз.
- 6 Взбейте белки в пышную пену, добавьте их к тесту, размешайте, дайте тесту подойти и, не размешивая, выпекайте блины, смазывая сковороду топленым маслом.



Время приготовления: 3 часа 30 мин.  
Порций: 6





## блинчики на сметане



Время приготовления: 1 час 40 мин.  
Порций: 4–6

### ЧТО НУЖНО:

- 200 г** сметаны жирностью не меньше 40%
- 4** яйца
- 300 г** муки
- 1 ч. л.** сахара
  - щепотка соды
  - соль
- 300–450 мл** сильногазированной минеральной воды
  - топленое масло

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Отделите белки от желтков, белки поставьте в холодильник. Желтки разотрите в большой миске с солью и сахаром, затем со сметаной. Постепенно, порциями, всыпайте муку и вливайте газированную воду (ее объем зависит от жирности сметаны) размешивайте, каждый раз добиваясь однородности.

**2** Растопите и остудите масло. Добавьте в тесто сахар, соду и 2 ст. л. масла. Еще раз перемешайте, накройте и оставьте тесто в теплом месте на 1 ч.

**3** Взбейте белки в пышную пену, аккуратно вмешайте в тесто. Смазывая сковороду топленным маслом, выпекайте блины средней толщины. Складывайте их в кастрюлю, держите под крышкой до подачи.

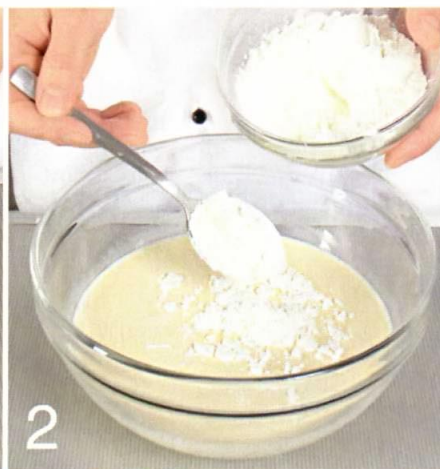




# сливочные блинчики на крахмале



Время приготовления: 20 мин.  
Порций: 4–6



## ЧТО НУЖНО:

- 300 г кукурузного крахмала
- 300 мл сливок жирностью 20–22%
- 300 мл сливок жирностью 9–11%
- 3 яйца
- 1 желток
- 2 ст. л. сахарной пудры
  - соль
  - растительное масло

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Взбейте яйца с желтком до однородности. Постепенно, не прекращая взбивать, влейте жирные, а затем нежирные сливки.

**2** Добавьте в получившуюся смесь крахмал, соль и сахарную пудру, взбейте до однородности. Влейте 3 ст. л. растительного масла, перемешайте. У вас получится жидкое тесто, из которого можно печь сразу.

**3** Сильно разогрейте сковороду для блинов, смажьте растительным маслом и выпекайте тончайшие блинчики.





## овсяные блины на дрожжах



Время приготовления: 2 часа 20 мин.  
Порций: 6

### ЧТО НУЖНО:

- 250 г овсяной муки
- 320 г пшеничной муки
- 3 яйца
- 800 мл молока
- 100 мл самых жирных сливок
- 50 г сливочного масла
- 20 г свежих или 10 г сухих дрожжей
- 1 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
  - растительное или топленое масло

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Молоко нагрейте до 37–40 °С, снимите с огня, разведите в нем дрожжи. Подождите, пока дрожжи запенятся.
- 2** Смешайте в миске пшеничную и овсяную муку. Всыпьте в кастрюлю с дрожжевой смесью, размешайте, накройте, оставьте в теплом месте на 20–30 мин.
- 3** Растопите и остудите сливочное масло. Взбейте яйца комнатной температуры, масло и сливки в пышную массу, добавьте в подошедшее тесто, перемешайте и дайте еще подняться, 1 ч. Выпекайте как обычные блины.





Среди городской суеты  
остановись на мгновение  
и подари праздник  
себе и своим близким!  
Всего несколько движений –  
и оригинальный десерт со  
взбитыми сливками готов:  
воздушное пирожное, нежный  
фруктовый салат или  
праздничный торт. Хорошее  
настроение начинается  
с Альпенгурт!



[www.alpengurt.ru](http://www.alpengurt.ru)



# блинник на кефире



Время приготовления: 55 мин.  
Порций: 4–6

## ЧТО НУЖНО:

- 800 мл кефира жирностью не меньше 2,5%
- 4 яйца
- 300 г муки
- 100 мл растительного масла плюс еще немного для смазывания
- 1 ст. л. очень жирной сметаны
- 2/3 ч. л. соды
  - сахар
  - соль



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Взбейте кефир и 2 яйца до однородности. Постепенно, помешивая, всыпьте просеянную муку, по 1 ч. л. соли и сахара. Размешайте до гладкости.

**2** Влейте в тесто растительное масло, добавьте соду, вымесите. Пеките блины на хорошо разогретой, смазанной растительным маслом сковороде (ее нужно смазать маслом только один раз, перед началом выпекания).

**3** Взбейте оставшиеся яйца со сметаной и щепоткой соли и сахара. Кулинарной кистью промазывайте каждый блин получившейся смесью и складывайте в форму для запекания друг на друга. Верхний блин также нужно смазать яичной смесью. Поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 10 мин. Подавайте горячими.

## СОВЕТ

Готовый пирог нужно разрезать клиньями, как торт, и подавать со сметаной, соленой рыбой или вареньем.





## несладкие намазки для блинов 🧸 🍅

### ЧТО НУЖНО:

#### Для сырной намазки с семгой:

- 200 г филе слабосоленой семги
- 300 г сыра фета
- 150 мл нежирных сливок
- 1 средний пучок укропа
- 4 ст. л. оливкового масла
- свежемолотый черный перец

#### Для сметанной намазки с сельдью:

- 250–300 г филе слабосоленой сельди
- 400 г сметаны жирностью 25–42%
- 1 большая луковица
- 1–2 ст. л. горчицы с зернышками
- растительное масло

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Для сырной намазки с семгой нарежьте семгу мелкими кубиками со стороны примерно 4–6 мм. Порубите укроп, удалив жесткие стебли.

**2** Смешайте укроп, сливки и оливковое масло, взбейте блендером до однородности, смешайте с размятой фетой, добавьте семгу и черный перец, тщательно перемешайте.

**3** Для сметанной намазки с сельдью очень мелко нарежьте лук и обжарьте в растительном масле на среднем огне до золотисто-коричневого цвета. Остудите. Мелко порубите филе сельди. Смешайте сметану с горчицей, добавьте лук и сельдь, перемешайте, дайте настояться 30 мин.

Время приготовления: 20 мин.  
Порций: 6







СПОНСОР РЕЦЕПТА





# блины в итальянском стиле



Время приготовления: 1 час  
Порций: 6

## ЧТО НУЖНО:

- 300 мл молока Parmalat жирностью 3,5%
- 25 листочков зеленого базилика
- 3 яйца
- 150 г муки
- 1 ч. л. сахара
- 2 ст. л. оливкового масла
  - сливочное масло
  - щепотка соли

## Для начинки:

- 300 мл сливок Parmalat жирностью 23%
- 150 г моцареллы
- 150 г вареной ветчины
- 3 ст. л. сливочного масла
- 2 ст. л. муки
  - соль, мускатный орех

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Базилик положите в сотейник, влейте 1 ст. л. воды, закройте, поставьте на средний огонь и готовьте 2 мин. Отожмите жидкость, протрите базилик через сито или взбейте блендером в пюре.

**2** Взбейте яйца с молоком, добавьте соль, сахар. Просейте муку и хорошенько размешайте венчиком. Добавьте базилик и оливковое масло, закройте миску пленкой и оставьте на 20 мин.

**3** Смазывая сковороду сливочным маслом, выпекайте тонкие блины. Готовые блины складывайте в кастрюлю, накрывайте крышкой и держите теплыми.

**4** Для начинки нарежьте моцареллу небольшими кубиками. Так же нарежьте ветчину и немного обжарьте ее в 1 ст. л. сливочного масла.

**5** Растопите оставшееся масло, всыпьте муку и жарьте, помешивая, 3 мин. Влейте сливки и тушите, все время помешивая, 2 мин. Добавьте моцареллу, снимите с огня, перемешивайте до растворения. Положите ветчину, приправьте солью и мускатным орехом.

**6** На край каждого блинчика выложите начинку, сверните рулетом. Так же приготовьте оставшиеся блинчики. Действуйте очень быстро – соус остывает. Возможно, потребуется прогреть блинчики в духовке.



## КСТАТИ

Качество молочных продуктов PARMALAT проверено временем и не нуждается в представлении. Сегодня миллионы людей на разных континентах выбирают полезные и вкусные продукты этой торговой марки. На молоке PARMALAT блины получаются нежными и не рвутся. Сливки PARMALAT жирностью 23% – отличная основа для сладких и несладких соусов к блинам.







СПОНСОР РЕЦЕПТА

# блинчики, фаршированные камамбером и яблоками

## ЧТО НУЖНО:

- 18 блинчиков (см. рецепт на стр. 4)
- 2 упаковки (по 125 г) камамбера «Ле Кремье» «Милкана»
- 2 крупных яблока гренни смит
- 100 г сливочного масла
- 2 ст. л. темного коричневого сахара
- сок четвертинки лимона

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Готовые блинчики держите теплыми. Очистите яблоко, нарежьте кубиками со стороной 7–9 мм и сбрызните лимонным соком.

2 В большой сковороде разогрейте половину масла с сахаром. Помешивая, дождитесь, пока сахар растает. Добавьте яблоки и на сильном огне карамелизуйте их, часто помешивая, 3–4 мин.

3 Нарежьте камамбер ломтиками толщиной 5–7 мм. Кладите на край блинчика немного яблок, затем пару ломтиков камамбера и сворачивайте в рулет. Свернутые блинчики укладывайте в форму для запекания, смазывайте оставшимся растопленным маслом. Запекайте в разогретой до 170 °С духовке, пока сыр внутри блинчиков не растает, примерно 7 мин. Подавайте горячими.

Время приготовления: 15 мин.  
Порций: 6



## КСТАТИ

Один из самых известных французских сыров – мягкий камамбер из коровьего молока! Этот сыр с белой бархатистой корочкой и нежной сливочной массой имеет уникальный вкус и неповторимый аромат. Он хорош и сам по себе, и как ингредиент многих рецептов.



1



2



3





Во Францию вместе с Милкана!



*Сыры от всего сердца*

Подробности на сайте [www.milkana.ru](http://www.milkana.ru)







**BOSCH**

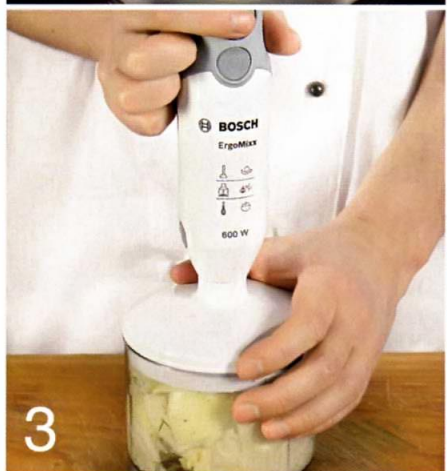
Разработано для жизни



На правах рекламы. Товар сертифицирован. Блендер MSM 66150BU торговой марки Bosch реализуется в России ООО «БСК Бытовая техника».



# домашний мясной паштет 🧸 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 1,5 кг мякоти говяжьей грудинки с жирком
- 1 большая морковь
- 6 средних луковиц
- 4 зубчика чеснока
- 10 куриных печенок
- 100 г сливочного масла
  - половина палочки корицы
  - соль, свежемолотый черный перец

Время приготовления: 2 часа 40 мин.  
Порций: 8–10

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Налейте в широкую кастрюлю 2 л воды, положите очищенные и разрезанные пополам морковь, 1 луковицу и 2 раздавленных зубчика чеснока, доведите до кипения. Опустите мясо, снова доведите до кипения, снимите пену и варите на слабом огне под крышкой до абсолютной мягкости мяса, 2 ч. За 15 мин. до готовности положите корицу.

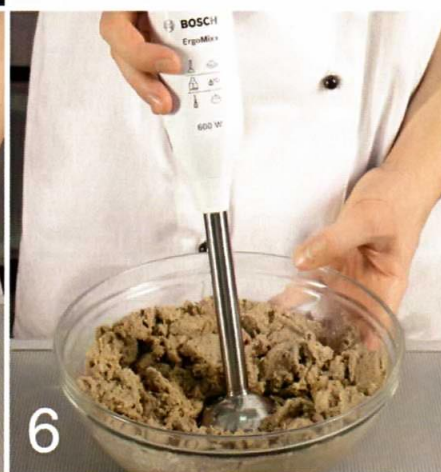
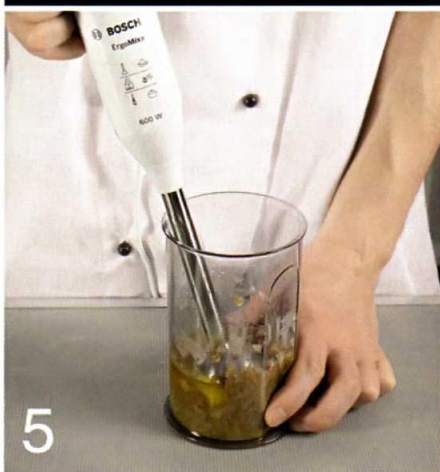
**2** Выньте мясо из бульона, бульон процедите, мясо нарежьте и измельчите в блендере Bosch ErgoMixx, используя не только чистую мякоть, но и соединительную ткань.

**3** Порубите оставшийся лук и чеснок в измельчителе Bosch ErgoMixx. Распустите масло, на среднем огне обжарьте лук с чесноком до золотистого цвета, 10–15 мин.

**4** Положите к луку разрезанную пополам печенку и обжаривайте, время от времени переворачивая куски печенки, еще 5 мин.

**5** Немного остудите, измельчите лук с печенкой и маслом, в котором они жарились, насадкой-блендером Bosch ErgoMixx. Смешайте с измельченным мясом, посолите и поперчите. Добавьте немного бульона и тщательно перемешайте.

**6** Если хотите получить гладкий паштет, взбейте его ручным блендером Bosch ErgoMixx до того состояния, которое вам нравится, прибавив еще немного бульона. Остальной бульон не понадобится. Подавайте паштет к блинам.



## КСТАТИ

Эргономичная нескользящая ручка блендера Bosch ErgoMixx MSM 66150RU идеально подойдет для любой ладони и будет удобна для правой и левой руки. У блендера сбалансированный центр тяжести и очень удобные кнопки. Можно выбрать один из 12 режимов работы, что особенно важно при приготовлении супов-пюре и соусов. Нож с четырьмя острыми лезвиями быстро превратит вареные овощи в нежное пюре.





# красная рыба быстрой засолки 🍅

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



## ЧТО НУЖНО:

- 500–700 г** филе красной рыбы одним куском
- 1** большой (70–100 г) пучок укропа
- 1 ст. л.** водки
- 2 ст. л.** темно-коричневого сахара
- 6 ст. л.** крупной морской соли
  - свежемолотый белый перец

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Если у вас филе рыбы на коже, срежьте его с кожи. Порубите не слишком мелко укроп.
- 2** Сделайте смесь из соли, сахара и перца. Натрите рыбу со всех сторон сначала водкой, потом соляной смесью, вжимая ее в филе. Насыпьте половину укропа в застеленную пленкой подходящую по размеру емкость.
- 3** Уложите кусок рыбы, посыпьте оставшейся соляной смесью, засыпьте укропом, заверните пленку, установите на рыбу небольшой груз. Засаливайте 1 ч при комнатной температуре и 30 мин. в холодильнике. Перед подачей отряхните укроп и соль и тонко нарежьте рыбу.



# скумбрия мгновенного копчения 🧸 🍅 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 2 небольшие свежие или замороженные скумбрии
- сок и цедра половины лимона
- 3–4 ягоды можжевельника
- по 4 горошины белого и душистого перца
- 3 ст. л. коричневого сахара
- 6 ст. л. морской соли
- 3–4 ст. л. древесных опилок для копчения

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Снимите с тушек по 2 филе на коже. Приготовьте рассол из соли, сахара, лимонного сока и 2 стаканов воды. Уложите скумбрию в рассол на 15 мин.

**2** Тщательно обсушите скумбрию. Растолките в ступке можжевельник с перцами горошком и цедрой. Натрите рыбное филе получившейся смесью, вжимая ее в мякоть и в кожу.

**3** Возьмите жестяную коробку (например, из-под печенья), в крышке пробейте 7–8 отверстий. Насыпьте на дно стружку, установите подходящую по размеру решетку или уложите скомканную фольгу. Поместите на нее скумбрию, закройте крышкой и поставьте прямо на электрическую конфорку (или на сковороду, стоящую на газу), на средний огонь, на 10 мин. Выключите огонь, выньте скумбрию, остудите и подавайте.



Время приготовления: 30 мин.  
Порции: 6–8







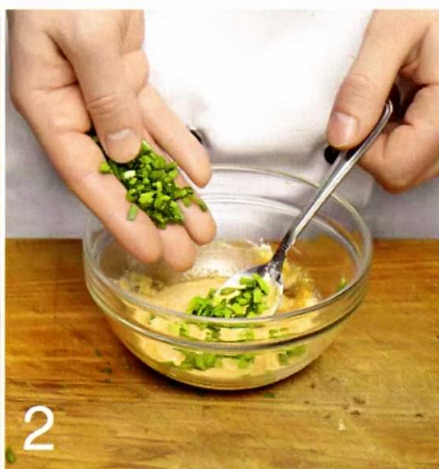
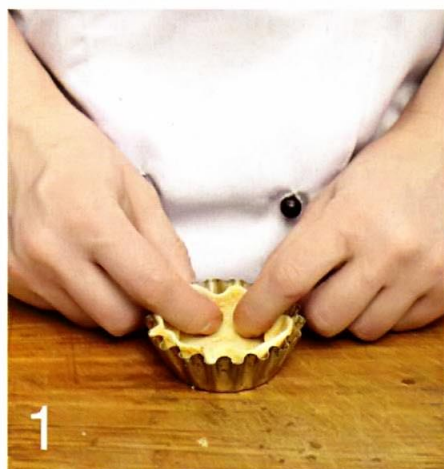
МЕРИДИАН

СПОНСОР РЕЦЕПТА





# корзиночки с красной рыбой и икрой 🐻 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 1 упаковка (300 г) филе слабосоленой семги или форели «Меридиан»
- 1 баночка (310 г) лососевой зернистой икры «Меридиан»
- 24 блинчика диаметром 9–10 см, испеченных по рецепту на стр. 4
- 350 г мягкого сливочного сыра (типа «Филадельфия»)
- 200 г натурального йогурта без добавок
- 5–6 тонких стеблей зеленого лука
- 1 ст. л. сливочного хрена
- 2 ст. л. соевого соуса
  - растительное масло
  - лимон и укроп для украшения

Время приготовления: 50 мин.  
Порций: 6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Испеките из только что пожаренных блинчиков корзиночки: смазывайте металлические формочки маслом, вкладывайте блинчик и плотно прижимайте к краям. Выпекайте при 180 °С примерно 6 мин. Дайте остыть в формочке, затем выньте.

2 Для начинки очень мелко нарежьте зеленый лук, смешайте с хреном и соевым соусом.

3 Взбейте йогурт миксером. Продолжая взбивать, по одной ложке вмешивайте в йогурт мягкий сливочный сыр. Когда весь сыр смешан с йогуртом, добавьте смесь из лука, хрена и соевого соуса, еще раз взбейте.

4 Аккуратно, двумя смоченными в воде чайными ложками или при помощи кондитерского мешка разложите начинку по корзиночкам.

5 Нарежьте красную рыбу длинными ломтиками толщиной 5–7 мм. Красиво сверните ломтики и разложите по половине корзиночек, поверх начинки.

6 На оставшиеся корзиночки выложите по ложечке красной икры. Подавайте немедленно.



## КСТАТИ

Самая распространенная красная икра – икра горбуши. Но в продаже можно встретить икру и других лососевых рыб: кижуча, форели, нерки, кеты и чавычи. Эти виды деликатеса также имеют прекрасный характерный вкус и богаты полезными веществами: белками, кальцием, фосфором, полиненасыщенными жирными кислотами, витаминами А, D и Е.









# домашняя творожная масса 🍋🧸🍅🍅

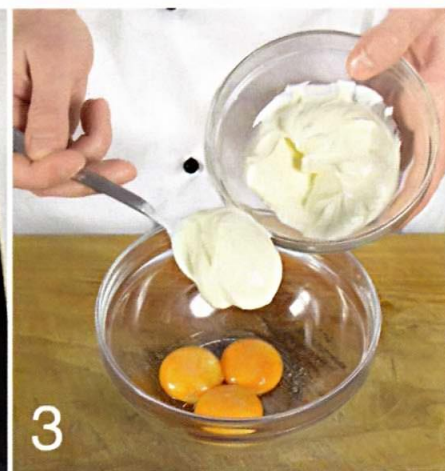
## ЧТО НУЖНО:

- 500 г** хорошего жирного творога
- 150 г** сметаны жирностью не меньше 20%
- 100 г** темного изюма
- 3** желтка
- 100–150 г** коричневого сахара
- 2 ст. л.** ванильного сахара
  - цедра и сок половины лимона
  - щепотка морской соли

Время приготовления: 30 мин.  
Порций: 4–6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Всыпьте коричневый и ванильный сахар в сковороду (количество по вкусу), влейте 100 мл воды и лимонный сок, добавьте цедру, доведите до кипения, варите 3 мин.
- 2** Положите в сахарный сироп изюм, доведите до кипения, варите 5 мин. Снимите с огня, перелейте в миску и остудите, 10 мин.
- 3** Посолите желтки, дайте им постоять 5 мин., затем смешайте со сметаной и взбейте до пышности.
- 4** Творог протрите через сито. Добавьте в творог остывший сироп, слив его с изюма, и взбейте миксером до пышности.
- 5** Продолжая взбивать, добавляйте в творожную массу сметанную порциями, по одной ложке, каждый раз взбивая до однородности.
- 6** В готовую массу положите изюм и аккуратно перемешайте лопаткой. Подавайте к блинам сразу или дайте настояться в холодильнике 1 ч.









# грибной соус 🍄 🐻 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 100 г сухих белых грибов
- 100–200 г мелких шампиньонов
- 1 большая луковица
- 100 г сливочного масла
- 200 мл жирных сливок
- 2 ст. л. муки
- 2 ст. л. манки
  - соль, свежемолотый белый перец



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Замочите сухие грибы в 3 стаканах чуть теплой питьевой воды на 1 ч. Затем процедите настой, грибы промойте от песка и нарежьте небольшими кусочками. Соедините настой и грибы в кастрюльке, доведите до кипения и варите 20 мин.
- 2** Очистите и как можно мельче нарежьте лук. Растопите в сковороде 2/3 сливочного масла, положите лук и потомите на небольшом огне, часто помешивая, до мягкости лука, 10 мин. Не зажаривайте лук, он должен только пожелтеть.
- 3** Всыпьте в лук манку и муку, обжаривайте, часто перемешивая, 3 мин. Влейте грибной настой вместе с грибами и энергично перемешайте, чтобы не было комочков. Доведите до кипения и варите на слабом огне, помешивая, 10 мин.
- 4** Одновременно шампиньоны протрите тряпочкой и нарежьте на четвертинки. В отдельной сковороде растопите оставшееся масло и положите грибы. Помешивая, обжарьте до румяной корочки. Снимите с огня.
- 5** Добавьте шампиньоны вместе с маслом, в котором они жарились, в соус. Тщательно перемешайте.
- 6** Влейте в соус сливки и снова размешайте. Прогрейте, но не кипятите. Снимите с огня, посолите соус и поперчите. Подавайте горячим к блинам или блинчикам.

Время приготовления: 1 час 40 мин.  
Порций: 6





**Röndell**  
*Professionals Recommend*

СПОНСОР РЕЦЕПТА





# пышные блины с припеком



Время приготовления: 2 часа 40 мин.  
Порций: 6–8

## ЧТО НУЖНО:

- 200 г гречневой муки
- 450 г пшеничной муки
- 25 г свежих или 12 г сухих дрожжей
- 700 мл молока
- 2 яйца
- 90 г сливочного масла
- 2 ст. л. сахара
  - щепотка соли
  - растительное или топленое масло
  - сметана для подачи

## Для припека:

- 300 г филе любой лососевой рыбы (горбуша, кета, нерка, семга)
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 1 большая луковица
- 0,5 ч. л. молотой сладкой паприки
  - соль, свежемолотый черный перец
  - растительное или топленое масло

## КСТАТИ

Низкие наклонные бортики блинной сковороды от Røndell позволяют легко перевернуть блин в воздухе. Трехслойное антипригарное покрытие TriTitan® не позволит им пригореть. Кстати, в ассортименте Røndell появилась блинная сковорода, которая подходит для индукционной плиты.



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Для теста смешайте до однородности гречневую муку и 250 мл холодной воды. Влейте кипящее молоко, все время перемешивая. Остудите, 1 ч.
- 2 Отделите белки от желтков. Растопите масло. Дрожжи разведите в 50 мл теплой (37 °C) воды; подождите, пока запенятся. Затем взбейте гречишное тесто, добавьте дрожжи, соль, сахар, масло, желтки, смешайте с пшеничной мукой.
- 3 Взбейте белки в пышную пену, аккуратно добавьте в тесто. Дайте подняться, 1 ч.
- 4 Для припека мелко нарежьте очищенную луковицу и обжарьте в масле до золотистого цвета, 10 мин. Добавьте нарезанную мелкими кусочками рыбу, жарьте 1 мин., снимите с огня.
- 5 Смешайте рыбу и рубленые яйца, добавьте паприку, соль и перец.

6 Жарьте блины с припеком так: смазывайте стоящую на сильном огне сковороду для блинов от Røndell маслом, выкладывайте ложку припека и сразу же наливайте поверх тесто – оно должно «схватиться» с припеком. Жарьте на этой стороне до золотистого цвета, аккуратно переворачивайте и дожаривайте с другой стороны. Подавайте горячими, со сметаной.









# бабка из блинчиков и пшенной каши 🍃 🧸 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан пшена
- 350 мл молока
- 850 мл сливок жирностью 22%
- 100 г сливочного масла
- 300 г муки
- 2 яйца
- 1 ст. л. сахара
  - соль
  - растительное масло для жарки



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Для блинчиков приготовьте жидкое тесто: яйца взбейте с сахаром, влейте частями сливки, перемешайте.
- 2 Добавьте просеянную муку, 2 ст. л. растопленного сливочного масла, соль и хорошо размешайте тесто, чтобы не было комков. Пожарьте тонкие блинчики.
- 3 Пшено переберите и хорошо промойте горячей водой. Отварите сначала в большом количестве кипятка, 5 мин., затем откиньте на сито.
- 4 Молоко доведите до кипения, всыпьте пшено. Сварите кашу до готовности, 15–20 мин., заправьте половиной оставшегося сливочного масла.
- 5 В форму, смазанную маслом, выложите несколько блинчиков, сверху – кашу, потом снова блинчики. Так повторите несколько раз, последний слой должен быть из блинчиков.
- 6 Полейте бабку оставшимся растопленным сливочным маслом и запеките в разогретой до 170 °С духовке, 20 мин.

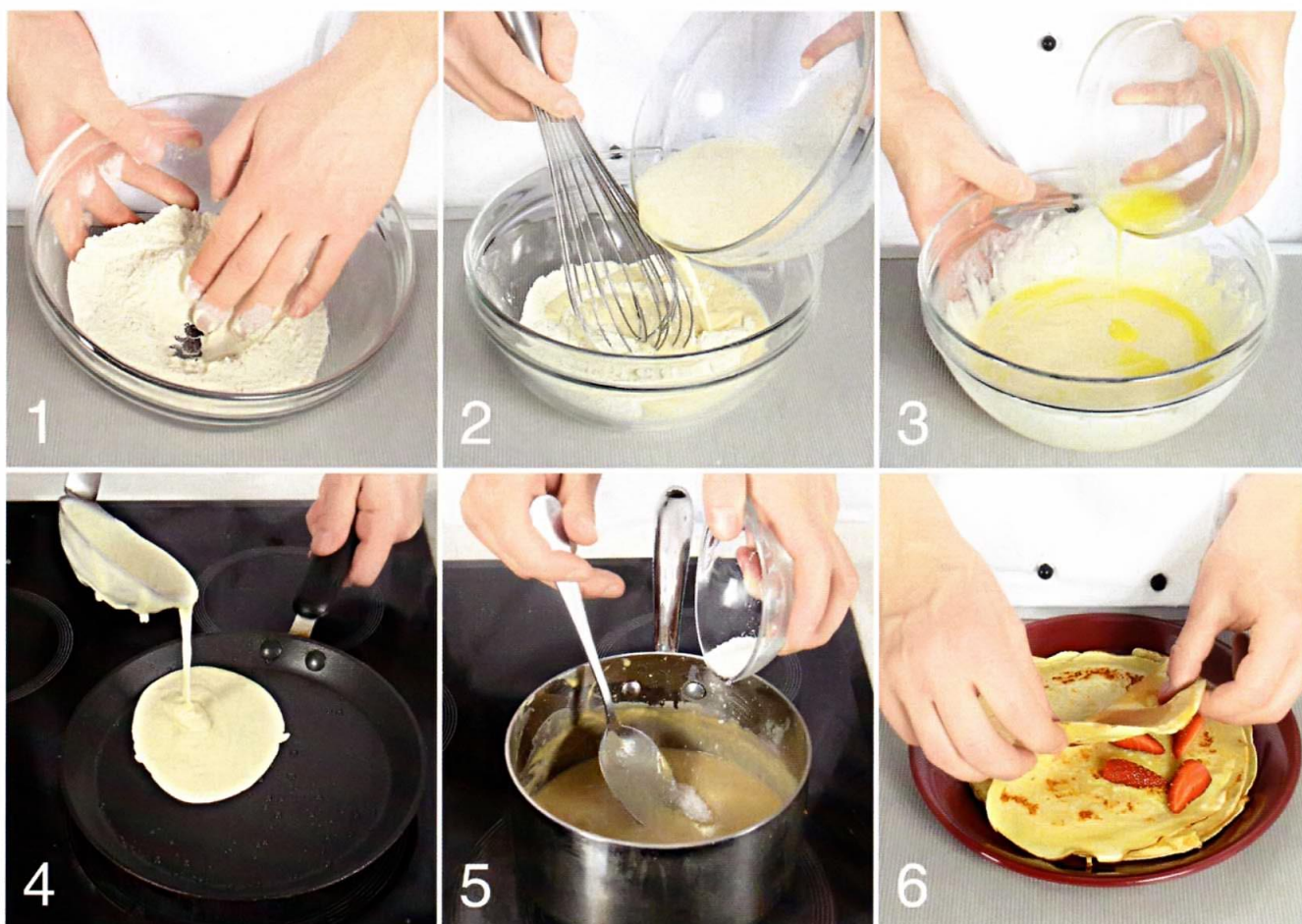
Время приготовления: 1 час 20 мин.  
Порций: 6







# крепы с ягодами и нежным соусом 🍓 🧸 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 300 г** муки
- 450 мл** молока
- 2** яйца
- 30 г** сливочного масла
- 1 ч. л.** сахара
  - соль
  - растительное или топленое масло

## Для соуса:

- 400 г** клубники
- 2 ст. л.** сливочного масла
- 70 г** коричневого сахара
- 20 г** ванильного сахара
- 300 мл** сливок жирностью 33%

Время приготовления: 1 час 20 мин.  
Порций: 4–6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Просейте муку в большую миску, всыпьте сахар и щепотку соли, сделайте в центре небольшое углубление.
- 2** Отдельно взбейте яйца, молоко и 150 мл воды. Аккуратно влейте эту смесь в миску с мукой. Вымесите однородное тесто.
- 3** Добавьте растопленное масло и тщательно вымесите. Накройте и дайте постоять 30 мин.
- 4** Смажьте сковороду маслом и поставьте на средний огонь. Наливайте тесто тонким ровным слоем. Жарьте тонкие блинчики, складывая стопкой в кастрюлю, каждый раз закрывая фольгой или крышкой.
- 5** Для соуса растопите сахар со сливочным маслом, готовьте до золотистого цвета. Влейте сливки (осторожно, они брызгаются!) и добавьте ванильный сахар. Тщательно перемешайте, немного остудите.
- 6** Нарежьте клубнику дольками. Разложите крепы на тарелки, посыпьте дольками клубники. Сложите креп два раза пополам, чтобы ягоды оказались завернутыми в треугольный «конвертик». Полейте соусом и подавайте.







# блинный торт с шоколадом и хурмой 🍌 🧸 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 3 средние спелые хурмы
- 8 г желатина
- 1 банка (200 г) шоколадной пасты типа «Нутелла»
- 100 г фундука
- 1 ст. л. сахара

## Для блинов:

- 550 г пшеничной муки
- 100 г гречневой муки
- 3 яйца
- 450 мл нежирных сливок
- газированная вода
- по 1 ч. л. соли, сахара и разрыхлителя
- щепотка корицы
- топленое масло

Время приготовления: 3 часа 25 мин.  
Порций: 8–10

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Для блинов просейте оба вида муки и смешайте с разрыхлителем. В большой миске взбейте яйца со сливками, солью, сахаром и корицей. Всыпьте муку, тщательно размешайте, понемногу влейте столько газированной воды, чтобы получилось тесто густоты жидкой сметаны. Продолжайте мешать, чтобы не было комочков.

**2** Дайте тесту постоять 30 мин., затем выпекайте на топленом масле в большой сковороде тонкие блины, складывая готовые стопкой в кастрюлю с крышкой.

**3** Желатин замочите в 2/3 стакана холодной воды на 15 мин. Орехи мелко порубите.

**4** У хурмы удалите плодоножку и кожуру, если она жесткая; взбейте хурму блендером в пюре. Поставьте желатиновую воду на средний огонь, добавьте сахар, доведите до кипения. Немного остудите.



**5** Смешайте желатиновую смесь с пюре из хурмы до однородности, поставьте в холодильник, чтобы масса слегка застыла, на 15–20 мин.

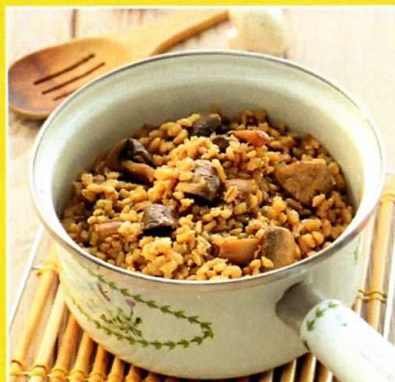
**6** Намажьте 1 блин шоколадной пастой, положите на блюдо для торта. На него положите блин, намазанный пюре из хурмы. Выкладывайте слоями, пока не закончатся продукты. Верхний слой должен быть шоколадным. Посыпьте его орехами и поставьте в холодильник на 2 ч.





НОВЫЙ номер выйдет 11 марта

в следующих номерах журнала «ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 4 марта

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

# КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№5 (157), март 2013

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабליкейшенз»

125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2,  
тел./факс: 725-1070,  
www.gastronoma.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 Астановицкая,  
Владимир Лукьянов  
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 Галишникова

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 209 650 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.