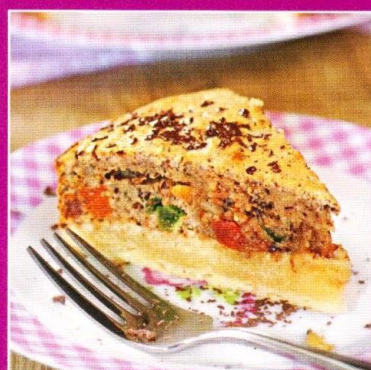
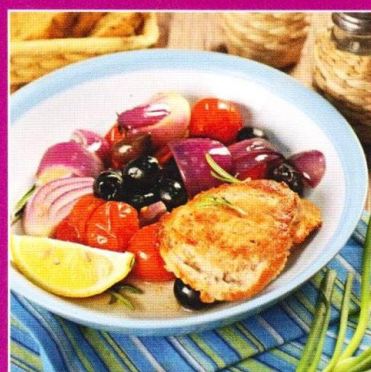
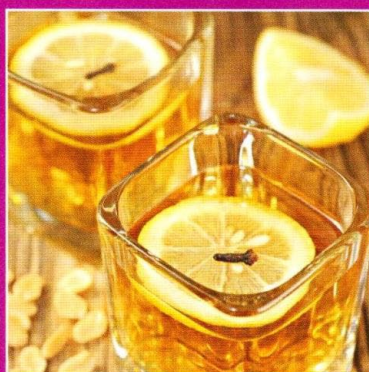
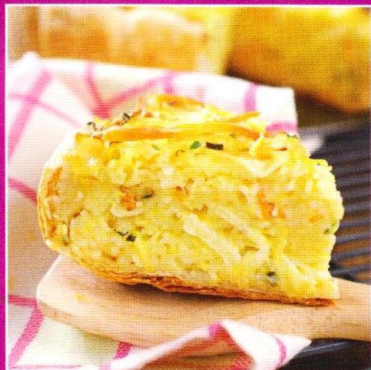


# ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№19 (189) октябрь 2011

журнал для тех, кто любит готовить



- тарталетки из грибов ■ соте с баклажанами ■ салат с лососем и огурцом ■ будапештская уха
- суп со свининой и яблоками ■ свинина с помидорами и маслинами ■ картофельно-мясные «подсолнухи» ■ жареная утка с соусом порто ■ минтай в сливочном соусе ■ тыква с каштанами
- спирали по-лигурийски ■ фаршированный картофель ■ овощной пирог с яичной лапшой
- осенний кекс ■ овсяное печенье с клюквой ■ итальянский ореховый пирог ■ фиговые листики
- ореховые меренги ■ классический ирландский тодди

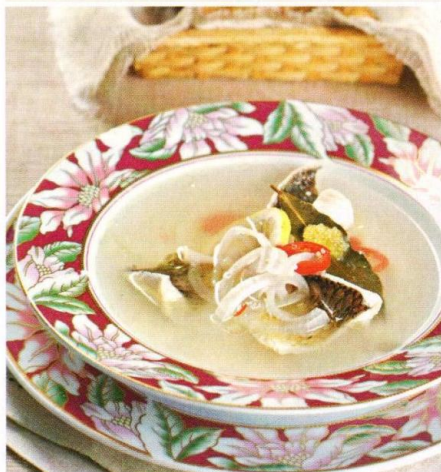
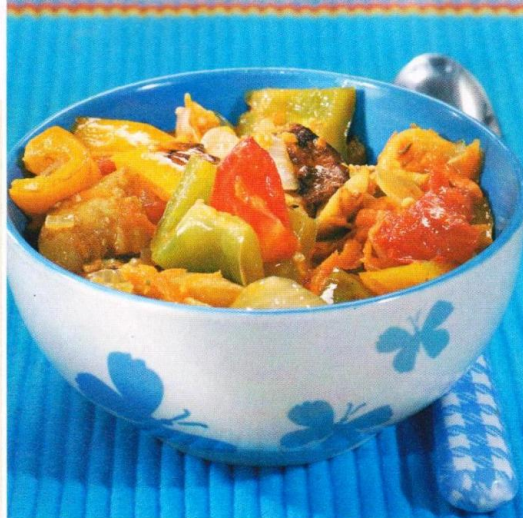


Дорогие друзья!

Врачи утверждают, что самое некомфортное время года для человеческого организма – это переход от лета к осени. Многими из нас овладевает хандра, и как следствие начинается обострение хронических заболеваний. На плохое настроение и неважное самочувствие работает все: и дожди, и похолодание, и сокращение светового дня. Те же врачи предлагают действенное средство борьбы со всеми неприятностями. Это сытная и вкусная еда! А главное – в осенний рацион должны обязательно входить мясные продукты и овощи с высоким содержанием крахмала. Горячий суп со свининой и утка в соусе из портвейна быстро поднимут настроение!

Желаем здоровья.

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

## содержание

<b>ЗАКУСКА</b>	2	тарталетки из грибов
<b>ОВОЩИ</b>	4	соте с баклажанами
<b>САЛАТЫ</b>	5	салат с лососем и огурцом
<b>СУПЫ</b>	6	будапештская уха
	8	суп со свининой и яблоками
<b>МЯСО</b>	9	свинина с помидорами и маслинами
	10	картофельно-мясные «подсолнухи»
<b>ПТИЦА</b>	12	жареная утка с соусом порто
<b>РЫБА</b>	14	минтай в сливочном соусе
<b>ОВОЩИ</b>	15	тыква с каштанами
<b>ПАСТА</b>	18	спирали по-лигурийски
<b>ОВОЩИ</b>	20	фаршированный картофель
<b>ВЫПЕЧКА</b>	22	овощной пирог с яичной лапшой
	24	осенний кекс
	25	овсяное печенье с клюквой
	26	итальянский ореховый пирог
	28	фиговые листики
<b>ДЕСЕРТЫ</b>	30	ореховые меренги
<b>НАПИТКИ</b>	31	классический ирландский тодди

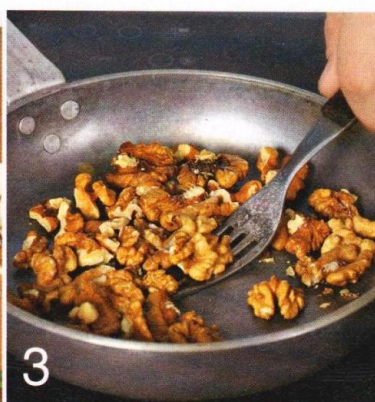
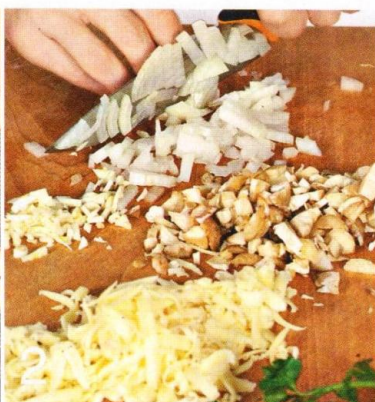
\*\* Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если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





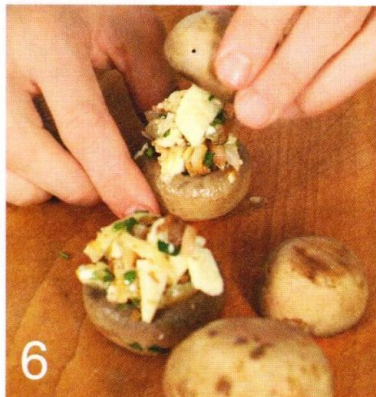
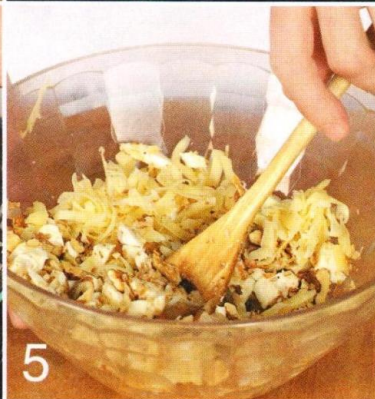
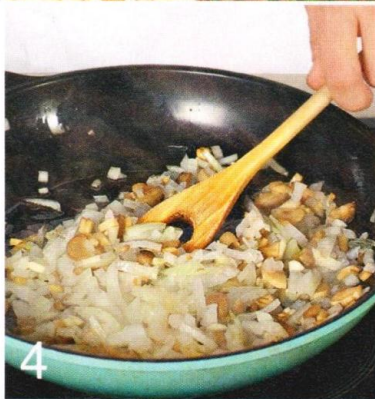


# тарталетки из грибов 🍄 🐻 🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 12 больших шампиньонов
- 0,5 стакана очищенных грецких орехов
- 1 луковица
- 3 зубчика чеснока
- 150 г моцареллы
- 50 г швейцарского сыра
- 4 веточки петрушки
- 2 ст. л. растительного масла + для смазывания
- соль, перец



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Шампиньоны протереть влажной губкой, отделить ножки от шляпок. Шляпки отварить в кипящей подсоленной воде, 5 мин. Отбросить на дуршлаг и дать остыть.
- 2 Ножки грибов мелко нарезать. Лук и чеснок очистить и измельчить. Петрушку вымыть, обсушить. Снять листики и тонко их нарезать. Моцареллу и швейцарский сыр натереть на терке.
- 3 Грецкие орехи обжарить на сухой разогретой сковороде, постоянно помешивая, 5 мин. Дать остыть, затем порубить ножом в мелкую крошку.
- 4 Разогреть в сковороде масло, обжарить лук и чеснок, 4 мин. Добавить ножки грибов и готовить на среднем огне еще 6 мин. Снять с огня.
- 5 Смешать в миске орехи, обжаренные овощи, петрушку и сыры. Приправить солью и перцем, перемешать.
- 6 Распределить начинку между 6 шляпками грибов. Накрыть оставшимися шляпками, смазать маслом и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 8–10 мин. Подавать горячими или холодными.

Время приготовления: 40 мин.  
Порций: 6



# соте с баклажанами

## ЧТО НУЖНО:

- 4 средних баклажана
- 4 сладких перца
- 4 помидора
- 3 луковицы
- 2 морковки
- 4 зубчика чеснока
- 5 ст. л.** растительного масла
  - по щепотке тимьяна и орегано
  - соль, черный молотый перец

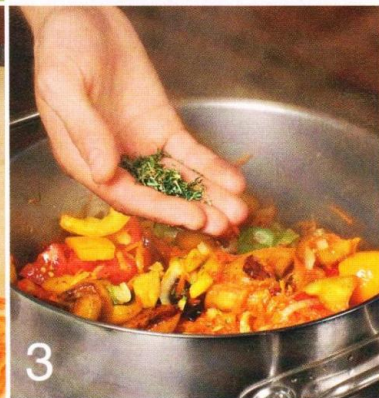
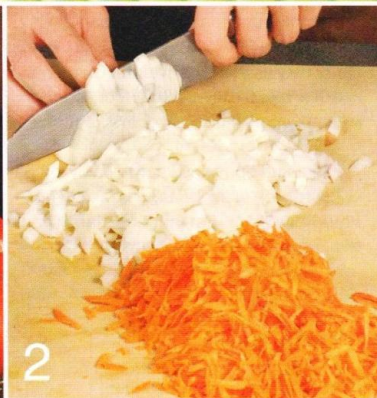
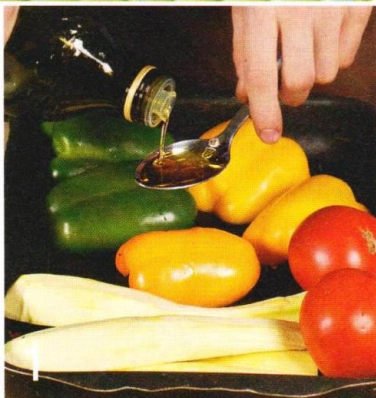
Время приготовления: 50 мин.  
Порций: 8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Разогреть духовку до 190 °С. Баклажаны очистить, из перцев удалить сердцевину. Выложить баклажаны, перцы и помидоры на противень, сбрызнуть 1 ст. л. масла. Запекать около 25 мин.

**2** Лук и морковь очистить. Лук мелко нарезать, морковь натереть на терке. Разогреть в кастрюле 2 ст. л. масла и обжарить лук, 6 мин. Добавить морковь и готовить, помешивая, еще 5 мин.

**3** Вынуть из духовки помидоры и перцы, нарезать кусочками. Через 20 мин. достать баклажаны, нарезать кубиками. Положить все овощи в кастрюлю, влить оставшееся масло и 0,25 стакана воды, добавить измельченный чеснок и сухие травы. Тушить 5 мин. Перед подачей к столу можно посыпать свежей зеленью.





# салат с лососем и огурцом 🐻 🍅

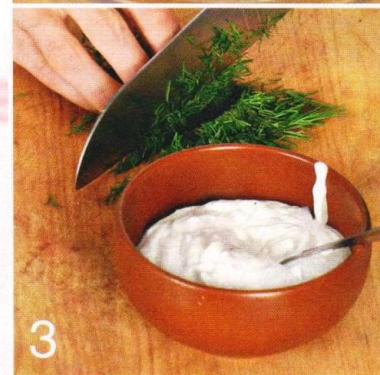
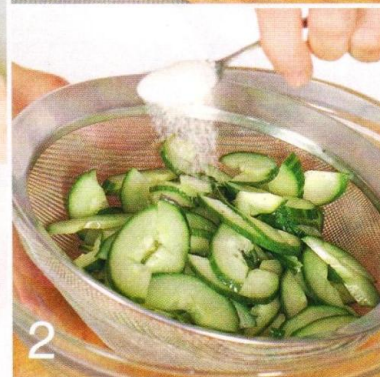
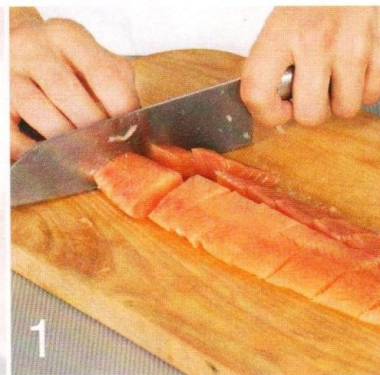
## ЧТО НУЖНО:

- 1 салатный огурец
- 250 г филе лосося
- 4 ст. л. сметаны
  - 1 пучок укропа
  - соль, свежемолотый черный перец по вкусу

Время приготовления: 20 мин.  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Филе лосося нарезать небольшими кусочками и отварить на пару, 6 мин. Дать остыть.
- 2 Огурец вымыть, разрезать пополам и удалить семена. Нарезать огурец тонкими кусочками, сложить в сито и присыпать солью. Оставить на 10 мин. Затем промыть теплой водой и тщательно обсушить.
- 3 Укроп вымыть, обсушить и измельчить. Смешать сметану с солью и укропом. Выложить на блюдо рыбу и огурец, заправить сметаной. Сверху присыпать свежемолотым перцем.









# будапештская уха



## ЧТО НУЖНО:

- 2 небольших карпа (по 350–400 г)
- 200 г свежей икры карпа
- 1 большая луковица
- 1 красный острый перчик
- 1 лимон
- 1 лавровый лист
- 150 г жирной сметаны
- 1 ст. л. сладкой молотой паприки
- соль



Время приготовления: 1 час 25 мин.  
Порций: 8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Карпов очистить от чешуи и внутренностей, тушки тщательно промыть. Отделить головы, хвосты и плавники, положить их в кастрюлю с 3 л воды, довести до кипения. Снять пену, добавить соль и паприку и варить 1 ч.

**2** Тем временем лук очистить и нарезать полукольцами, острый перец – тонкими кружками, удалив семена. Лимон разрезать пополам, из одной половины выжать сок, вторую нарезать кружками. Тушки карпов нарезать ломтиками шириной 3 см. Икру очистить от пленки.

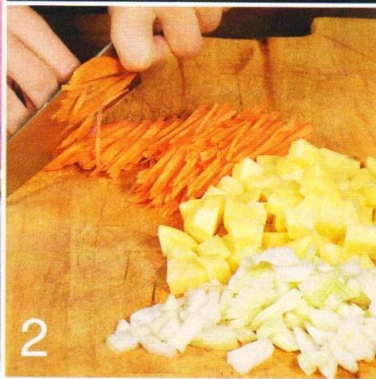
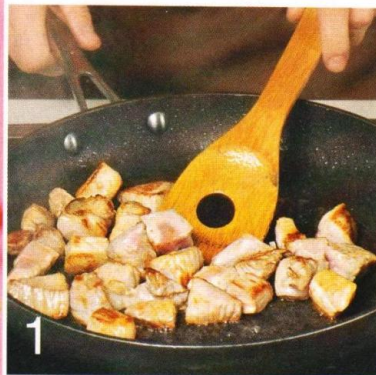
**3** Вынуть из кастрюли с бульоном рыбы головы, бульон процедить. Вновь довести до кипения, добавить лук и кусочки рыбы. Варить 10 мин. Шумовкой переложить рыбу на блюдо и дать остыть.

**4** Добавить в бульон лавровый лист и сок лимона. Варить 5 мин.

**5** Положить икру и сметану, перемешать и оставить кастрюлю на минимальном огне.

**6** Мякоть рыбы снять с костей и удалить мелкие косточки. Вернуть рыбу в суп, добавить острый перец и кружки лимона. Варить 4–5 мин. Разлить по тарелкам.





## суп со свининой и яблоками



Время приготовления: 1 час 10 мин.  
Порций: 6

### ЧТО НУЖНО:

- 300 г** свинины
- 1** луковица
- 1** морковь
- 2** картофелины
- 0,5** стебля лука-порей (белая часть)
- 1** большое зеленое яблоко
- 3 ст. л.** растительного масла
  - соль, перец

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Свинину нарезать небольшими кусочками, обжарить в сковороде в 2 ст. л. разогретого масла, 8 мин. Переложить в кастрюлю, влить 1,5 л воды и варить 30 мин.
- 2** Лук, морковь и картофель очистить, мелко нарезать. Обжарить лук и морковь в той же сковороде, 6 мин., переложить в кастрюлю. Добавить картофель, соль и перец. Варить 20 мин.
- 3** Яблоки и лук-порей вымыть, тонко нарезать и обжарить в оставшемся масле, 1 мин. Тушить под крышкой 8 мин. Добавить в суп, варить 5 мин.



# свинина с помидорами и маслинами



## ЧТО НУЖНО:

- 4 свиные отбивные
- 1 большая красная луковица
- 400 г помидоров черри
- 100 г маслин
- 2 ч. л. сухого орегано
- 150 мл белого сухого вина
- 2 ст. л. растительного масла
  - соль, перец

Время приготовления: 25 мин.

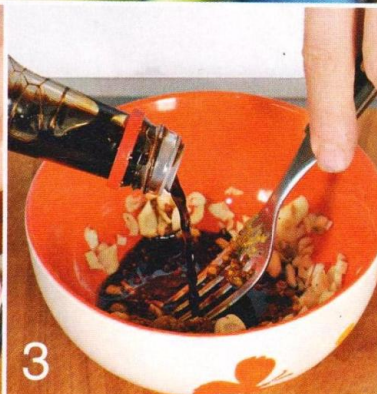
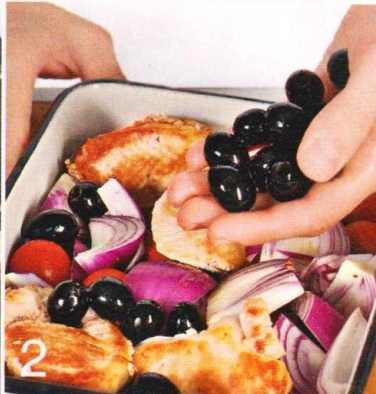
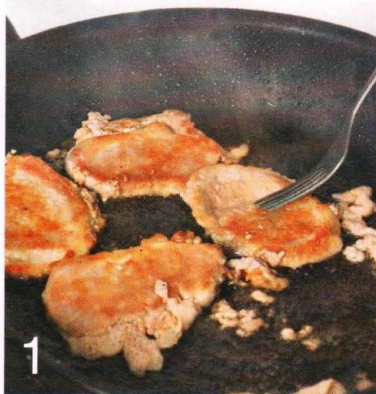
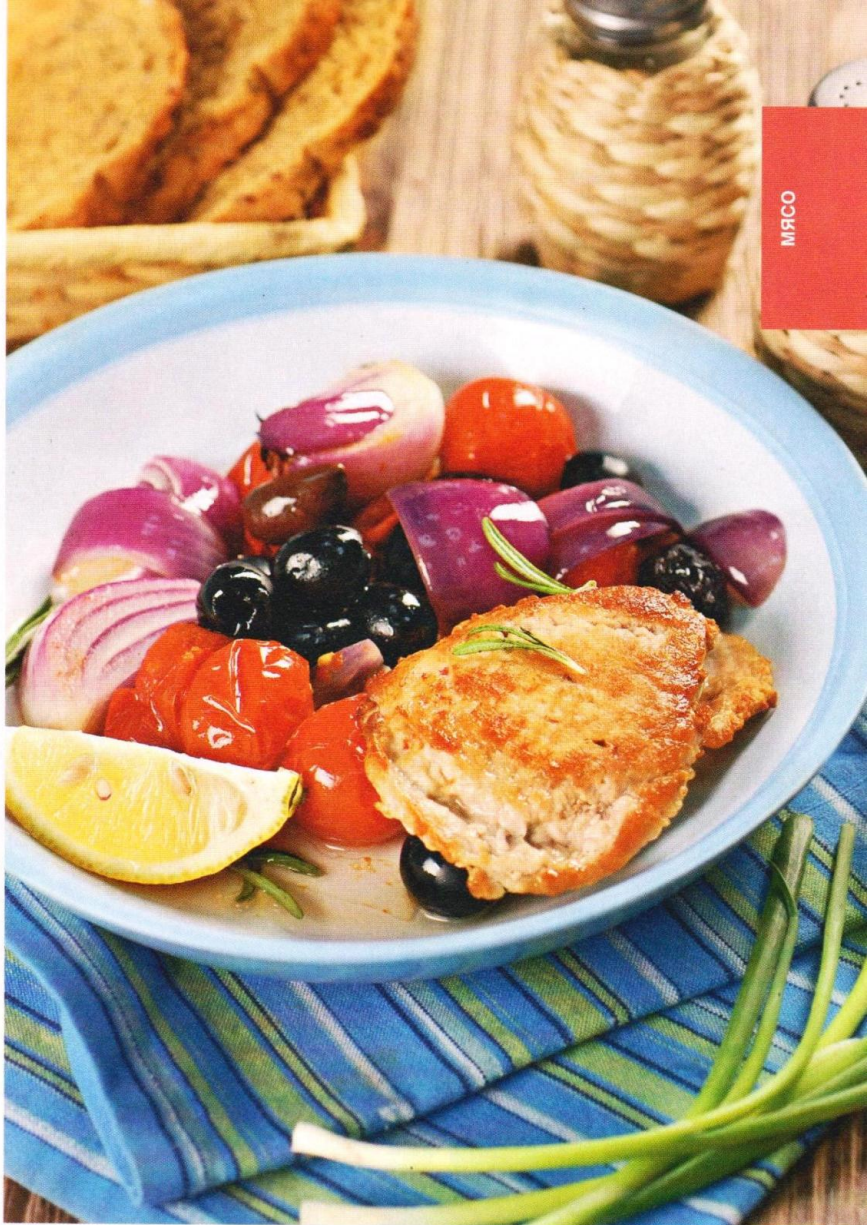
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Лук очистить и разрезать на 8 частей. Помидоры вымыть, обсушить. Отбивные вымыть, накрыть пленкой и отбить молоточком. На сильном огне обжарить мясо в разогретом масле, по 1 мин. с каждой стороны.

**2** Переложить в форму для запекания. Добавить нарезанный лук, помидоры и маслины.

**3** Смешать вино с солью, перцем и орегано. Влить в форму с мясом и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 мин.





СПОНСОР РЕЦЕПТА



**Röndell**  
*Professionals Recommend*



© 2011 Röndell. Товар сертифицирован.



# картофельно-мясные «подсолнухи»



## ЧТО НУЖНО:

- 650 г** филе говядины
- 1 кг** картофеля
- 500 мл** молока
- 4** куска белого хлеба
- 3** желтка
- 1** луковица
- 2** зубчика чеснока
- 1** стакан белого сухого вина
- 2** веточки тимьяна
- 2** веточки петрушки
- 1 ст. л.** сливочного масла
  - оливковое масло
  - соль, перец

• Время подготовки: 4 часа  
 • Время приготовления: 1 час 10 мин.  
 • Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Разрезать мясо на 4 куса, натереть солью и перцем. Поместить в миску мясо, вино, половину измельченного чеснока и зелень. Накрывать и оставить на 4 ч, время от времени перемешивая.

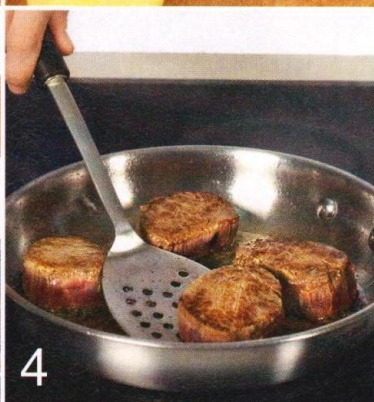
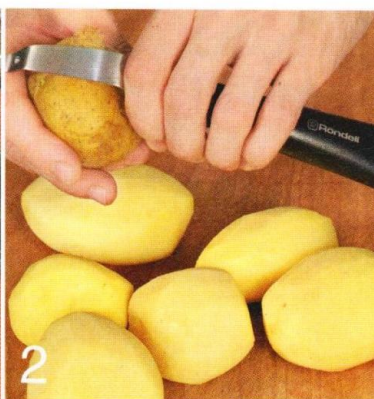
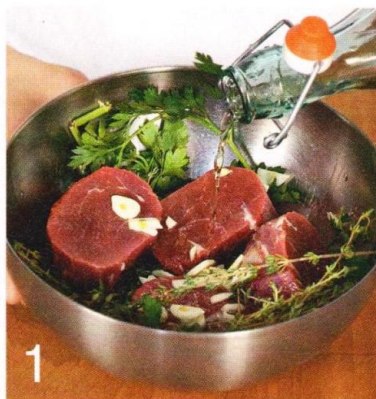
**2** Картофель очистить, нарезать ломтиками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Влить в кастрюлю молоко и 700 мл воды, добавить картофель, лук, оставшийся чеснок и щепотку соли. Довести до кипения и варить 20 мин. Слить из кастрюли жидкость.\*

**3** Размять картофель в мягкое пюре, добавить желтки.

**4** Разогреть в сковороде сливочное масло. Мясо вынуть из маринада, обсушить и обжарить, по 2 мин. с каждой стороны.

**5** Картофельное пюре переложить в кондитерский мешок.

**6** Противень накрыть пергаментом. Из хлеба вырезать кружки диаметром на 2 см больше кусочков мяса. Поместить на противень, сверху положить говядину. Выдавливать пюре вокруг кусочков мяса вертикальными полосками, как показано на фото. Смазать все оливковым маслом и поставить в разогретую до 220 °С духовку на 10 мин.



## КСТАТИ

Благодаря тройному монолитному корпусу в посуде из нержавеющей стали коллекции Evolution от Røndell создается эффект русской печи. Блюда, требующие томления и длительного тушения – щи, борщи, жаркое, – получатся в ней идеально. При этом ваши кулинарные шедевры сохраняют все полезные свойства и приобретут насыщенный вкус!









# жареная утка с соусом порто 🍷

## ЧТО НУЖНО:

- 1 утка весом примерно 2 кг
- 0,3 стакана соевого соуса
- 3 ст. л. дижонской горчицы
- 3 зубчика чеснока
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. черного молотого перца
- 1 ч. л. сухого тимьяна

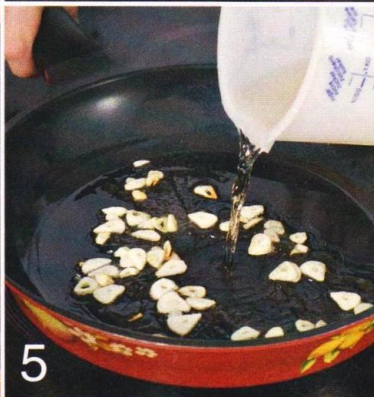
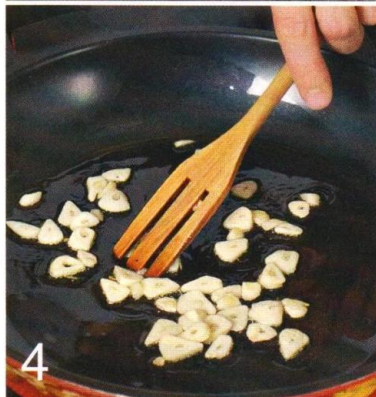
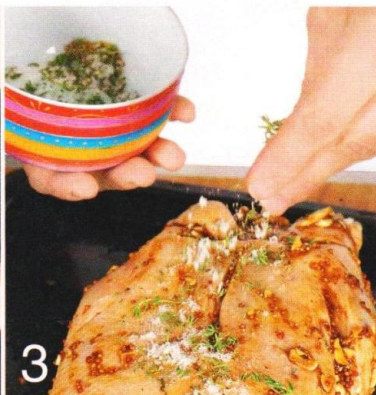
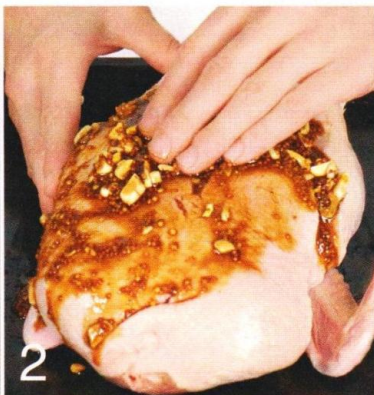
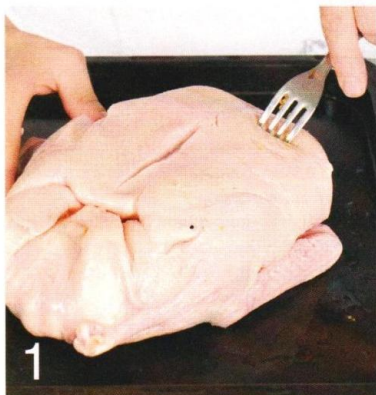
## Для соуса:

- 1 стакан куриного бульона
- 3 зубчика чеснока
- 1 стакан красного портвейна
- 1 ст. л. муки
- 2 ст. л. сливочного масла

Время приготовления: 2 часа  
Порций: 6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Утку вымыть изнутри и снаружи, обсушить. При необходимости опалить. Срезать лишний жир. Вилкой сделать частые проколы на коже утки. Поместить тушку грудкой вверх на противень.
- 2 Три зубчика чеснока очистить, раздавить и перемешать с горчицей и соевым соусом. Щедро смазать утку маринадом.
- 3 В отдельной миске смешать соль, перец и тимьян. Посыпать утку изнутри и снаружи специями и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 45 мин. Перевернуть птицу и готовить еще 40 мин. Еще раз перевернуть утку и готовить грудкой вверх 15 мин.
- 4 Пока запекается утка, приготовить соус. Чеснок очистить, нарезать тонкими пластинами и обжарить в 1 ст. л. разогретого масла, 2 мин.
- 5 Влить портвейн, довести до кипения и варить 5 мин. Влить бульон и готовить на среднем огне, пока объем соуса не уменьшится наполовину.
- 6 Оставшееся сливочное масло растопить и смешать с мукой. Добавить в соус и готовить, постоянно помешивая, 1 мин. Приправить солью и перцем. Горячий соус подать к утке.





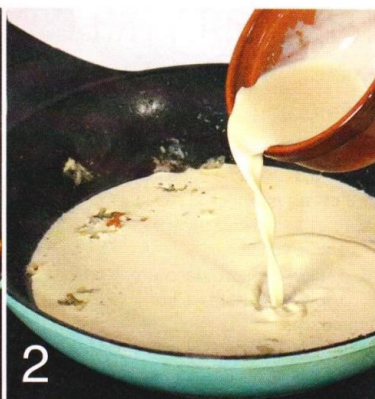
# МИНТАЙ В СЛИВОЧНОМ соусе



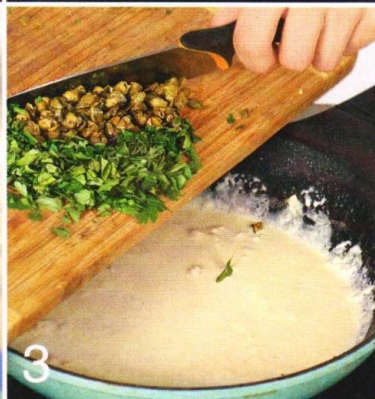
Время приготовления: 30 мин.  
Порций: 4



1



2



3



## ЧТО НУЖНО:

- 800 г филе минтая
- 0,5 стакана сливок жирностью 20%
- 1 ст. л. каперсов
- 1 ст. л. измельченной петрушки
- 2 ст. л. сливочного масла
- 2 ст. л. растительного масла
  - мука
  - соль, перец

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Филе рыбы вымыть, обсушить, натереть солью и перцем и разрезать на порционные куски. Обвалять в муке и стряхнуть излишки. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить рыбу, по 2 мин. с каждой стороны. Переложить на блюдо.

**2** Добавить в сковороду сливки, довести до кипения. Снять с огня.

**3** Каперсы промыть теплой водой, обсушить и мелко нарезать. Добавить в соус каперсы, петрушку и сливочное масло. Вернуть на огонь и готовить, помешивая, 3 мин. Рыбу разложить по тарелкам и полить горячим соусом.



# ТЫКВА с каштанами



## ЧТО НУЖНО:

- 700 г** тыквы
- 24** каштана
- 3** зубчика чеснока
- 12** полосок бекона
- 1** веточка тимьяна
- 2 ст. л.** растительного масла
  - перец

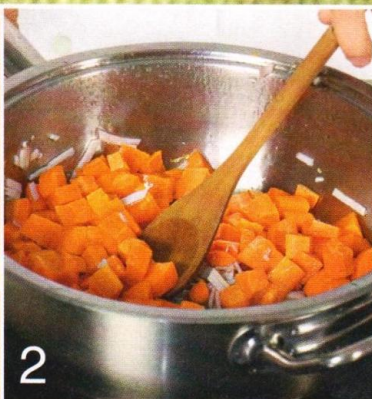
Время приготовления: 35 мин.  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** На каждом каштане сделать сверху очень острым ножом крестообразный надрез. Положить орехи на нагретый противень и поставить в разогретую до 220 °С духовку на 3–4 мин. Дать остыть и очистить от скорлупы.

**2** Тыкву очистить от кожуры и семян, мякоть нарезать кубиками со стороной 2 см. Чеснок очистить и измельчить. Бекон нарезать небольшими кусочками. Разогреть в сотейнике масло и обжарить бекон, 4 мин. Добавить тыкву, готовить на среднем огне, время от времени помешивая, 10 мин.

**3** Добавить чеснок, каштаны, тимьян и 2 ст. л. воды. Уменьшить огонь и готовить под крышкой еще 4 мин.



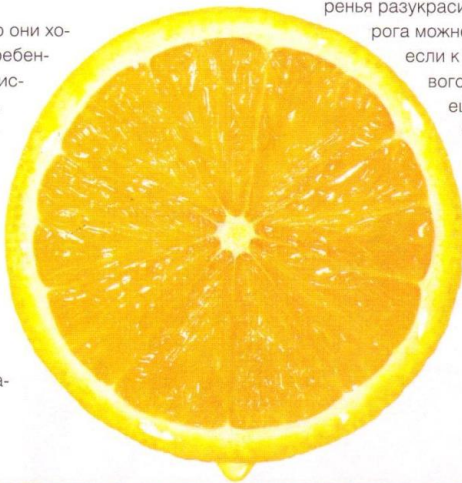


# РОДИТЕЛИ ВЫБИРАЮТ

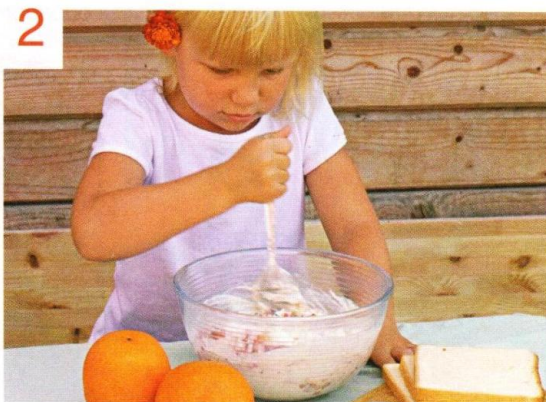
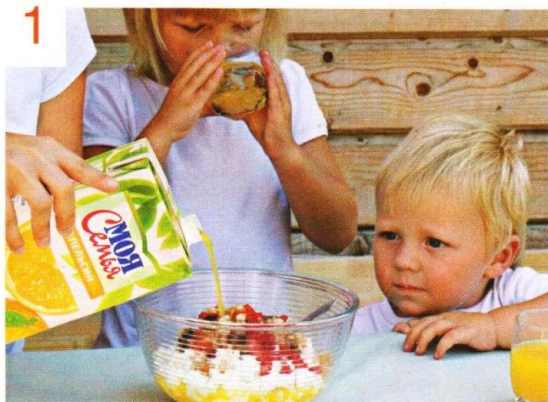
Все родители хотят, чтоб их дети росли здоровыми. И как накормить их полезным, когда они обожают пиццу, хот-доги, конфеты и прочее вкусное, но такое нездоровое и ни в какую не соглашаются на творог и вареное мясо? Но на то мы и взрослые, чтобы найти правильный ответ с помощью опыта и немножко хитрости.

Быть родителями ох как непросто! Именно они хорошо знают, как сложно бывает убедить ребенка поесть то, что нам, взрослым, кажется исключительно полезной и здоровой пищей. Свекла или овощной салат, рыба или творог... Мы им кладезь витаминов и микроэлементов, а в ответ: «Не хочу! Не буду!» «Моя Семья» понимает их и именно поэтому предложила новую линейку соков и нектаров, делая, по крайней мере, один родительский выбор проще – выбор натуральных соков и нектаров. Созданные по уникальной формуле, они отличаются улучшенным вкусом, отсутствием консервантов, красителей и ароматизаторов.

Несложно сделать и так, чтобы ежедневная трапеза доставляла удовольствие. Все, что для этого нужно, – превратить еду в увлекательную игру. Например, можно вместе заняться оригинальным украшением блюд. Яичницу превратить в забавного осьминожка, манную кашу при помощи обыкновенного варенья разукрасить улыбающейся рожицей. Из творога можно соорудить веселых медвежат, а если к ним добавить немного апельсинового нектара «Моя Семья», получится еще вкуснее. Стоит ли удивляться, что после столь захватывающего гастрономического эксперимента обычно несговорчивое чадо, увлекшись занимательной игрой и едой, с удовольствием съест кулинарный шедевр, приготовленный собственноручно. И при этом обычный творог с нектаром покажется куда вкуснее пирожного.







## «Весёлые мордочки» из творога

- 300 г жирного творога
- 2 ст. л. апельсинового нектара «Моя Семья»
- 1 груша
- 2 сливы
- 2 клубники
- 2 куса белого хлеба для тостов
- 1 ст. л. сахара
- разноцветные цукаты



**1** Грушу и сливы вымыть и нарезать тонкой соломкой, удалив сердцевину. Одну клубнику нарезать небольшими кубиками, вторую – тонкими пластинами.

**2** Творог протереть через сито и смешать с апельсиновым нектаром «Моя Семья». Добавить измельченные фрукты и сахар. Перемешать.

**3** Из каждого куска хлеба с помощью рюмки подходящего диаметра вырезать по 4 кружка. Разложить на них подготовленный творог.

**4** Подложить под творог с каждой стороны канале по клубничной пластине так, чтобы получились «ушки». Из кусочков цукатов сделать «глазки», «носик» и «ротик».



# САМЫЙ СОК СЕМЕЙНОЙ ЖИЗНИ

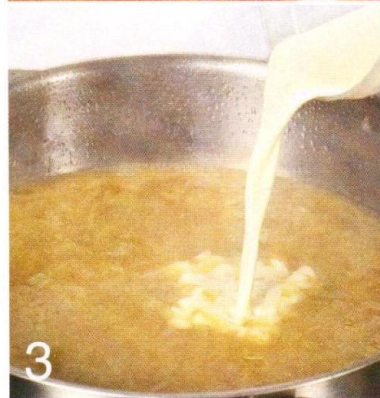
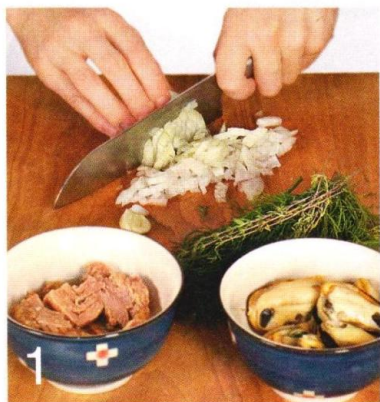


СПОНСОР РЕЦЕПТА





# спирали по-лигурийски



## ЧТО НУЖНО:

- 400 г** спиралей Makfa «Экспресс»
- 250 г** тунца в собственном соку
- 200 г** консервированных мидий
- 8** больших вареных креветок
- 1** луковица
- 1** зубчик чеснока
- 200 мл** сухого белого вина
- 50 г** сливочного масла
- 150 мл** сливок жирностью 9%
- 2 ст. л.** лимонного сока
- 1** пучок укропа
- 2** веточки тимьяна
- оливковое масло
- тертый пармезан
- соль, черный перец

Время приготовления: 25 мин.

Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Лук и чеснок очистить. Лук измельчить, зубчик чеснока разрезать пополам. Зелень вымыть. Укроп мелко нарезать, тимьян разобрать на листики. Из банки с мидиями слить рассол, оставив 2 ст. л. Тунца разобрать на кусочки.
- 2** Разогреть в сотейнике половину сливочного масла, положить чеснок и через 30 сек. удалить его. Обжарить репчатый лук, 5 мин. Влить вино и готовить, пока жидкость не выпарится.
- 3** Влить сливки и рассол от мидий, довести до кипения. Уменьшить огонь, добавить оставшееся сливочное масло.
- 4** Положить в сотейник кусочки тунца, мидии и креветки. Добавить зелень, сок лимона, соль и перец. Перемешать и сразу снять с огня.
- 5** Отварить спирали в кипящей подсоленной воде, 2 мин. Отбросить на дуршлаг, вернуть в кастрюлю и сбрызнуть 2–3 ст. л. оливкового масла. Перемешать.
- 6** Выложить спирали в сотейник с приготовленным соусом, аккуратно перемешать и сразу же разложить по тарелкам. Посыпать тертым пармезаном и черным молотым перцем.

## КСТАТИ

Макаронаты «Экспресс» Makfa изготовлены из твердых сортов пшеницы, без посторонних добавок и примесей. Для более быстрого приготовления они прошли обработку паром, сохранив при этом все витамины и микроэлементы. Их можно отварить обычным способом или приготовить в микроволновой печи, предварительно залив горячей кипяченой подсоленной водой, 2 мин.





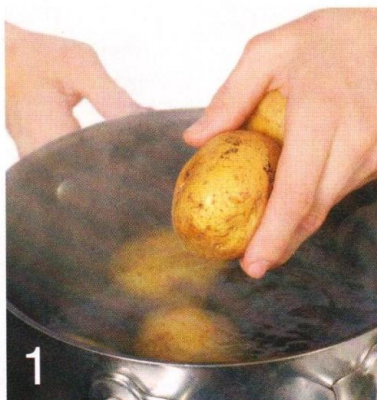
# МИНТАЙ В СЫРОВОЧНОМ СОУСЕ

Ингредиенты на 4 порции:  
Минтай — 400 г  
Сыр — 100 г  
Сметана — 100 г  
Сыр — 100 г  
Сыр — 100 г  
Сыр — 100 г  
Сыр — 100 г  
Сыр — 100 г  
Сыр — 100 г  
Сыр — 100 г

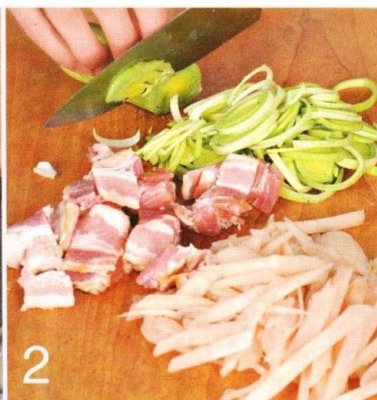




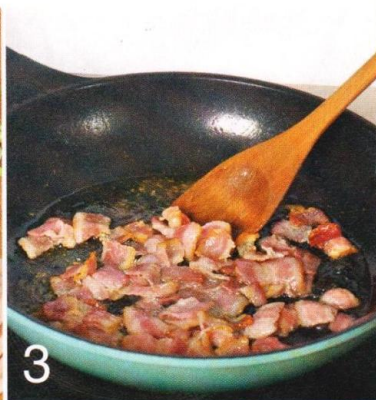
# фаршированный картофель 🐻 🍅



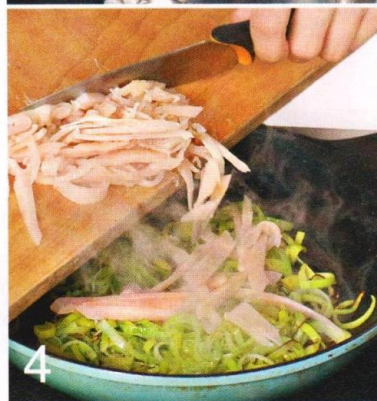
1



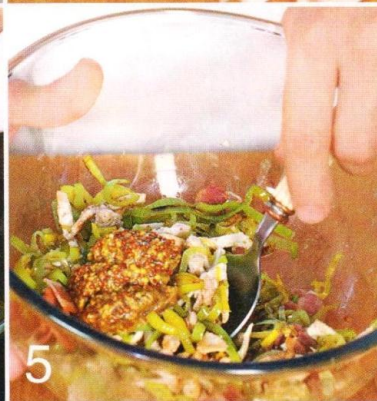
2



3



4



5

## ЧТО НУЖНО:

- 5 больших картофелин
- 1 куриное филе
- 2 полоски бекона
- 1 стебель лука-порея (белая часть)
- 1 ст. л. зернистой горчицы
- 4 ч. л. сметаны
- 1 ст. л. растительного масла
- соль

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Картофель тщательно вымыть и отварить в мундире в кипящей подсоленной воде до готовности, 20 мин. Воду слить, картофель подсушить на небольшом огне, 1 мин. Отставить и дать остыть.

**2** Куриное филе вымыть, обсушить и нарезать небольшими тонкими полосками. Порей вымыть и нарезать тонкими кольцами, бекон – маленькими кусочками.

**3** Разогреть в сковороде масло и обжарить бекон до шкварок, 7–8 мин. Переложить их шумовкой в миску.

**4** В эту же сковороду добавить порей, готовить 3 мин. Положить куриное филе и готовить, время от времени помешивая, 6 мин. Снять с огня.

**5** Выложить филе и порей в миску к бекону, добавить горчицу и тщательно перемешать.

**6** Остывший картофель переложить на противень. Сделать сверху на каждой картофелине глубокий крестообразный надрез. Слегка раздвинуть разрез руками. Вложить внутрь начинку, смазать сметаной и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 5 мин. Можно подать с зеленым салатом.



6

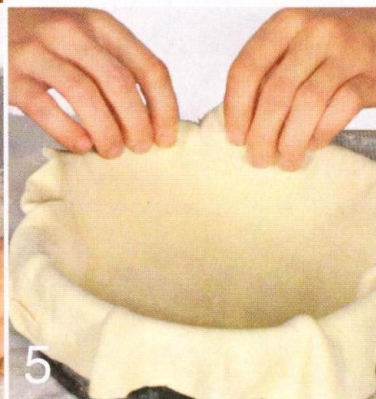
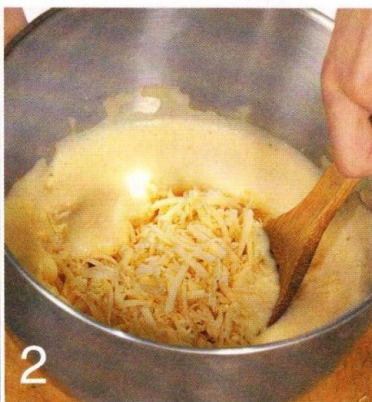
Время приготовления: 35 мин.  
Порций: 5







# ОВОЩНОЙ ПИРОГ С ЯИЧНОЙ ЛАПШОЙ



## ЧТО НУЖНО:

- 2 морковки
- 1 цукини
- 1 средняя луковица
- 250 г тонкой яичной лапши
- 200 г швейцарского сыра
- 2 яйца
- 150 мл сливок жирностью 22%
- 250 г готового слоеного теста
- 40 г тертого пармезана
- 2 ст. л. оливкового масла
- соль, перец по вкусу

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Морковь и цукини очистить и нашинковать тонкой соломкой. Лук очистить и измельчить. В сотейнике разогреть половину масла, обжарить лук, 3 мин., добавить морковь и цукини и тушить на маленьком огне, 7 мин., снять с огня. Лапшу опустить в кипящую подсоленную воду и варить 2–3 мин. Откинуть на дуршлаг и добавить к тушеным овощам. Перемешать, снять с огня и дать остыть.

**2** Желтки отделить от белков. Сыр натереть на терке, выложить в большую миску. Добавить желтки и сливки, приправить солью и перцем, хорошо перемешать.

**3** Влить получившуюся смесь в лапшу с овощами, аккуратно перемешать. Белки взбить в пышную пену. Аккуратно ввести в начинку.

**4** Слоеное тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности в тонкий пласт.

**5** Уложить тесто в смазанную маслом круглую форму для выпечки диаметром примерно 20 см, так, чтобы были закрыты дно и бортики.

**6** Выложить на тесто приготовленную начинку, разровнять поверхность. Накрывать фольгой и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 30–35 мин. Снять фольгу, присыпать пирог тертым пармезаном и вернуть в духовку еще на 5–7 мин.

Время приготовления: 1 час 20 мин.  
Порций: 10



# осенний кекс



## ЧТО НУЖНО:

- 200 г муки
- 0,5 ч. л. разрыхлителя
- 100 г сливочного масла
- 100 мл кефира
- 100 г сахара
- 2 яйца
- 1 банан
- 1 мягкая груша
- 50 г грецких орехов
- 50 г изюма

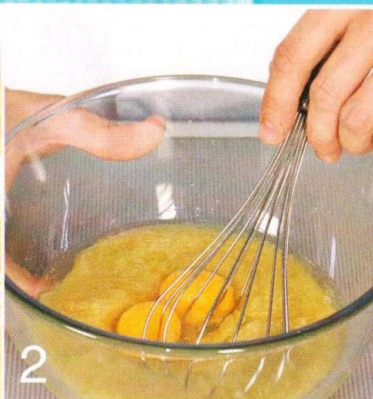
Время приготовления: 1 час 15 мин.  
Порций: 10

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Изюм замочить в горячей воде на 10 мин. Отбросить на дуршлаг. Банан и грушу очистить, из груши удалить сердцевину. Размять фрукты в пюре. Орехи порубить ножом в крошку.

**2** Взбить фруктовую массу с маслом, кефиром, яйцами и сахаром. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку, замесить тесто. Добавить изюм и орехи, перемешать.

**3** Выложить тесто в смазанную маслом и проложенную пергаментом форму для выпечки, разровнять поверхность. Поставить в разогретую до 160 °С духовку на 50 мин. Дать остыть в форме, затем переложить на блюдо.





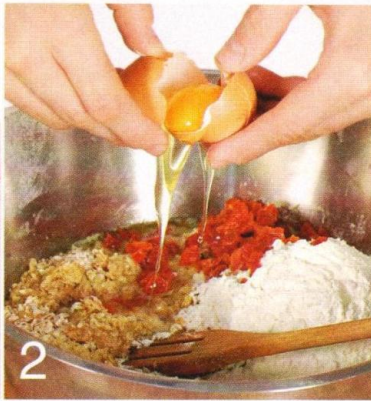
# Овсяное печенье с клюквой



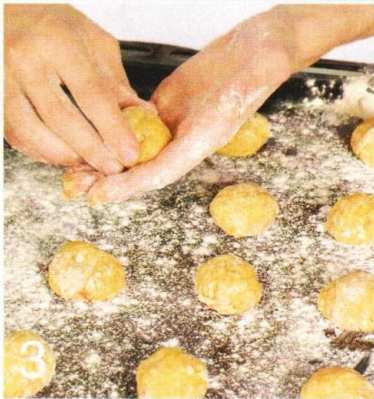
Время подготовки: 1 час  
Время приготовления: 35 мин.  
Количество: 18 штук



1



2



3

## ЧТО НУЖНО:

- 250 г овсяных хлопьев
- 85 г муки
- 0,5 ч. л. соды
- 100 г сушеной клюквы
- 1 стакан вишневого нектара
- 175 г сахара
- 175 г сливочного масла
- 100 г меда
- 1 яйцо

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Клюкву вымыть, поместить в миску с вишневым нектаром и оставить на 1 ч. Затем отбросить на дуршлаг. Растопить сливочное масло, добавить сахар и мед. Мешать, пока масса не станет однородной.

**2** Добавить овсяные хлопья, просеянную с содой муку, клюкву, яйцо и 2 ст. л. воды. Замесить тесто.

**3** Разделить тесто на 18 шариков. Противень накрыть листом пергаментной бумаги, положить шарики, слегка размять их в толстые лепешки. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин. Дать остыть на противне.









# ИТАЛЬЯНСКИЙ ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ



## ЧТО НУЖНО:

### Для основы:

- 1 стакан муки
- 120 г сливочного масла
- щепотка соли
- 0,5 стакана воды

### Для начинки:

- 125 г сливочного масла
- 125 г сахара
- 2 больших яйца
- 175 г измельченного в муку миндаля
- 75 г изюма
- 50 г темного шоколада
- 50 г фундука
- 25 г апельсиновых цукатов
- 2 ст. л. сладкого вина

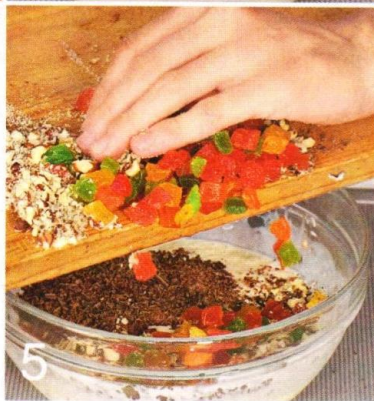
Время приготовления: 1 час 35 мин.  
Порций: 12

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Муку просеять вместе с солью. Добавить сливочное масло комнатной температуры и перемешать. Вымешивать, пока тесто не будет напоминать хлебные крошки. Постепенно вливать воду и вымешивать тесто, пока оно не станет гладким и эластичным.

**2** Выложить тесто в смазанную маслом форму диаметром 23–24 см. Поставить в холодильник на 30 мин. Вилкой сделать на тесте частые проколы. Накрывать пергаментом и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 10 мин. Снять пергамент и печь еще 5 мин. Вынуть форму из духовки. Уменьшить температуру до 170 °С.

**3** Приготовить начинку. Фундук и цукаты мелко нарезать. Шоколад натереть на крупной терке.



**4** Миксером взбить масло с сахаром. Продолжая взбивать, ввести яйца.

**5** Добавить измельченный миндаль, изюм, шоколад, фундук, цукаты и вино. Хорошо перемешать деревянной лопаткой.



**6** Выложить получившуюся смесь на основу, разровнять поверхность и поставить в духовку на 35 мин. Дать остыть на решетке. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.







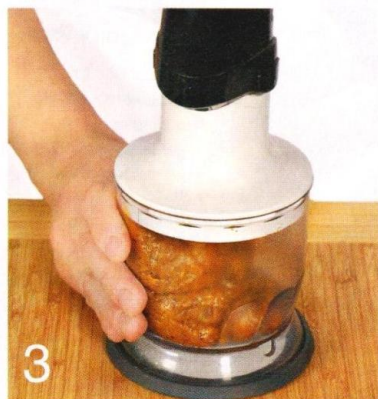
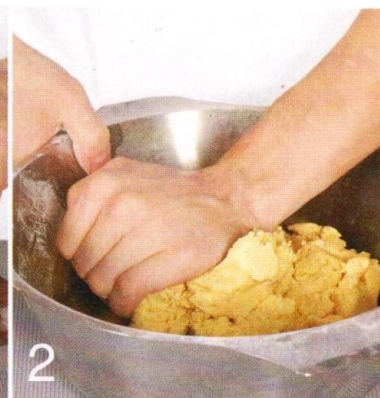
# фиговые листики 🍌🐻🍅🍅🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 1,5 стакана муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 0,25 ч. л. соды
- 0,25 ч. л. соли
- 100 г сливочного масла
- 125 г сливочного сыра
- 1 желток

## Для начинки:

- 250 г вяленого инжира
- 0,75 стакана меда
- 2 ст. л. апельсинового сока
- 2 ч. л. тертой апельсиновой цедры



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Просеять в миску муку, разрыхлитель, соду и соль.
- 2 Взбить масло с сыром и желтком. Продолжая взбивать, всыпать мучную смесь. Когда тесто соберется в шар, завернуть его в пленку и поместить в холодильник на 1,5 ч.
- 3 Инжир нарезать кусочками и измельчить с медом, соком и цедрой в однородную массу.
- 4 Тесто разделить на 2 части. Одну вернуть в холодильник, вторую раскатать между 2 листами пергамента в тонкий прямоугольник размером 25х20 см.
- 5 Снять верхний лист пергамента, распределить по тесту половину приготовленной начинки, оставляя свободными края (примерно 0,5 см). С помощью нижнего листа бумаги свернуть тесто в рулет. Завернуть в пергамент и положить в холодильник на 3 ч. Так же приготовить второй рулет.
- 6 Слегка сплющить рулеты между ладонями так, чтобы на разрезе получились форма листика. Нарезать их кусочками толщиной 1 см, поместить на накрытый пергаментом противень и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин. Дать остыть на решетке.

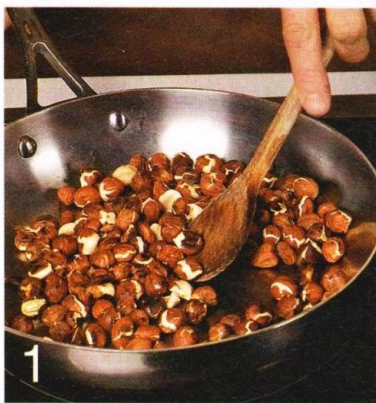
Время подготовки: 1,5 часа  
Время приготовления: 35 мин.+ 3 часа  
Количество: 20 штук



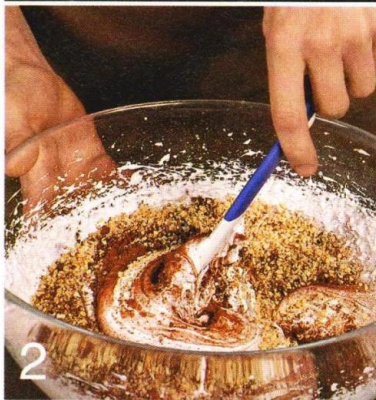
ореховые  
меренги

## ЧТО НУЖНО:

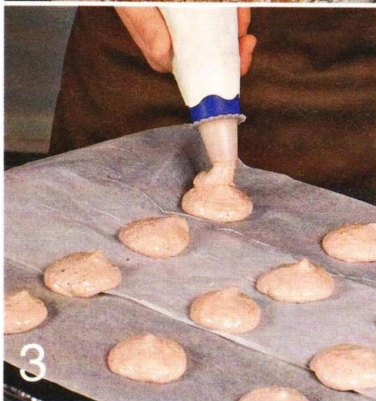
- 0,5 стакана фундука
- 4 белка
- щепотка соли
- 1 стакан сахара
- 1 ст. л. какао-порошка



1



2



3



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

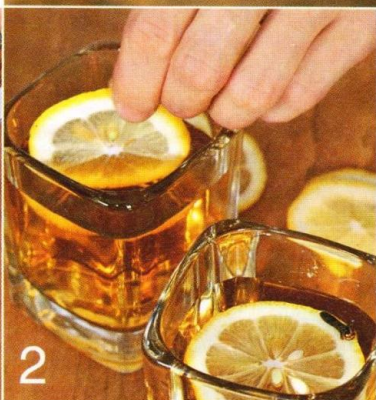
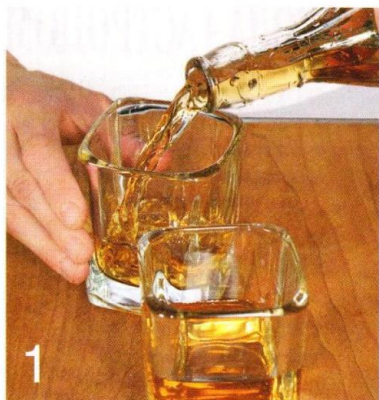
**1** Орехи, постоянно помешивая, обжарить на сухой разогретой сковороде, 6 мин. Затем размолоть в мелкую крошку.

**2** Миксером взбить белки с солью в крепкую пену. Продолжая взбивать, постепенно всыпать сахар и какао-порошок. Добавить орехи и аккуратно перемешать деревянной лопаткой.

**3** Переложить меренгу в кулинарный мешок и выдавливать небольшие кружочки на застеленный пергаментом противень. Поставить в разогретую до 120 °С духовку на 1 ч. Вынуть из духовки и дать полностью остыть.

Время приготовления: 1 час 30 мин.  
Количество: 20 штук





## классический ирландский тодди



### ЧТО НУЖНО:

- 60 мл виски
- 4 бутона гвоздики
- 2 ч. л. сахара
- 2 кружка лимона

Время приготовления: 7 мин.  
Порций: 2

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Разлить виски по 2 стаканам с толстым дном, положить гвоздику и влить горячую, но не кипящую воду.
- 2 Добавить лимон и сахар, перемешать и дать немного настояться.

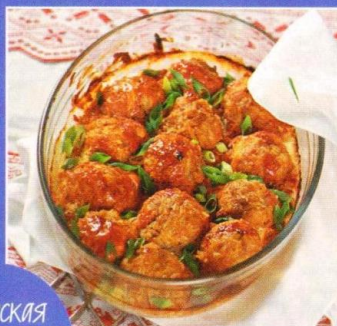




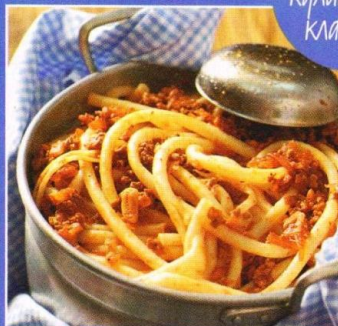


новый номер выйдет 10 октября

в следующих номерах журнала «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»



советская  
кулинарная  
классика



новый номер выйдет 3 октября

# ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№19 (189), октябрь 2011

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2,  
тел./факс: 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 Алексей Клак  
ответственный секретарь Алла Сергеева, Анна Туревская  
редакторы Динара Нуреева  
бильреддатор Алексей Клак, Максим Новрузов  
дизайнеры Константин Жук, Олег Туркин  
повара-консультанты Сергей Самойлов  
фотограф Любовь Никифорова,  
корректоры Татьяна Певнева

исполнительный директор Ольга Ткалич

финансовый директор Светлана Серегина

директор по рекламе  
ООО «Бонниер Пабликейшенз» Марина Мамина

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

Руководитель  
отдела спецпроектов Лариса Машталер

Руководитель  
отдела продаж  
в Интернете Ирина Федотова

Отдел маркетинга: Зоя Галицникова,  
Надежда Лыжникова

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

Подписка Екатерина Жуковская,  
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: Екатерина Панюшкина  
(руководитель отдела),  
Светлана Кузина,  
Георгий Савастьянов,  
Виктор Фролкин

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)  
Тираж 178 350 экз.  
Цена свободная

Автор макета Ирина Лещенко

Обложка: 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

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 Пабликейшенз», дизайн, фото, текст, 2011 г.