

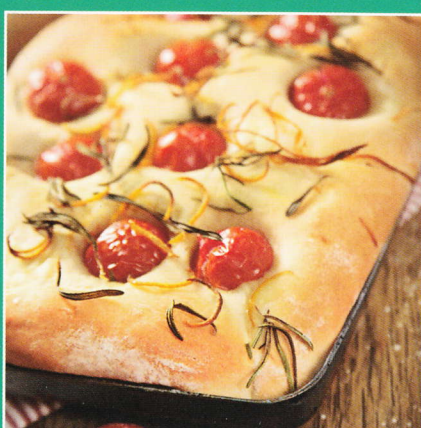
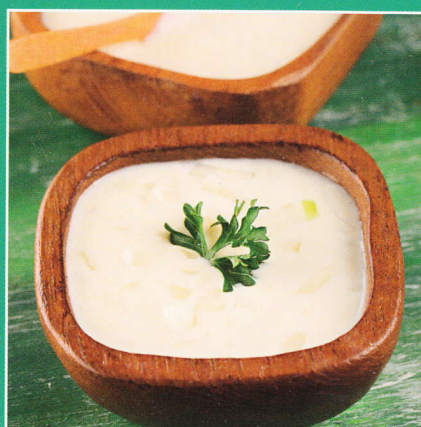
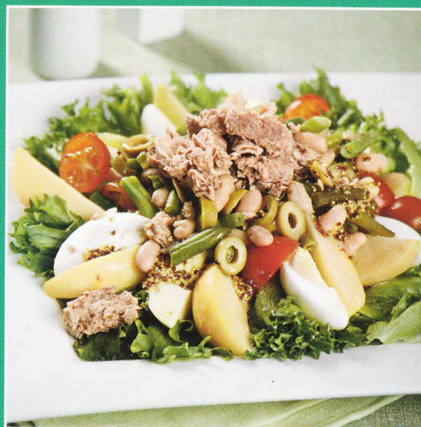
ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№21 (191) ноябрь 2011

журнал для тех, кто любит готовить



KIKKOMAN



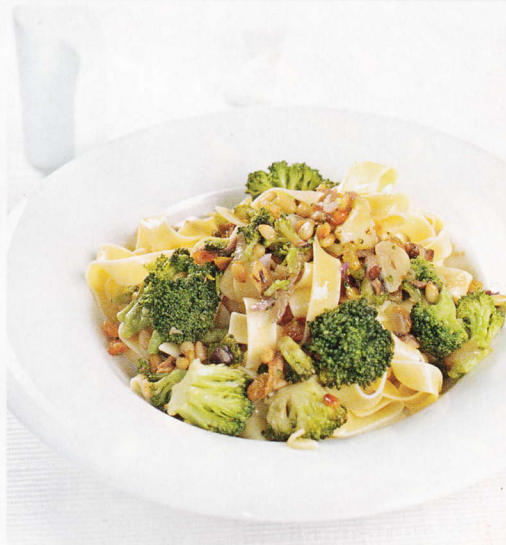
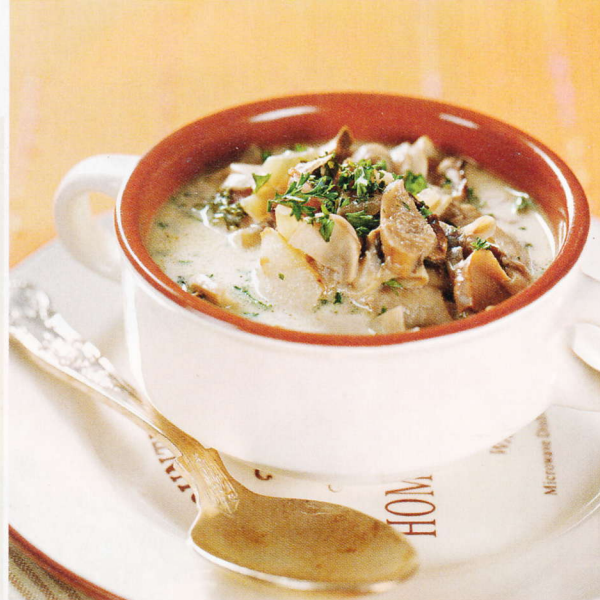
- грибной торт ■ салат из редьки с орехами ■ салат нисуаз ■ суп из шампиньонов и белых грибов
- суп-пюре с цветной капустой и брокколи ■ овернский микс ■ свинина в тайском стиле
- куриные грудки в цитрусовой глазури ■ соусы бешамель и субиз ■ ризотто с копченой рыбой
- папарделле по-сицилийски ■ фокача с помидорками черри ■ пирожки с тыквой ■ фруктовая шарлотка с шоколадной глазурью
- осенние фрукты с сабайоном ■ яблочные «пуфики»
- напиток из киви и банана

Дорогие друзья!

В этом номере мы открываем новую рубрику «Рецепты с именем», в которой будем рассказывать вам интересные, порой даже анекдотичные, истории о происхождении некоторых блюд и их названий. Все знают, что такое бефстроганов, гурьевская каша, соус бешамель. А вот почему они так называются? За каждым именем стоит иногда смешная, а порой и трагичная история, которыми мы и будем с вами делиться. Ну а в любимейшей читателям (судя по отзывам) рубрике «Азбука вкуса» на этот раз речь пойдет о сушеных грибах.

Хорошего вам настроения.

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

ЗАКУСКИ

2 грибной торт

САЛАТЫ

4 салат из редьки с орехами

6 салат нисуаз

АЗБУКА ВКУСА

8 суп из шампиньонов и белых грибов

СУПЫ

10 суп-пюре с цветной капустой и брокколи

МЯСО

12 овернский микс

14 свинина в тайском стиле

ПТИЦА

15 куриные грудки в цитрусовой глазури

РЕЦЕПТЫ С ИМЕНЕМ

16 соусы бешамель и субиз

КРУПЫ

18 ризотто с копченой рыбой

ПАСТА

20 папарделле по-сицилийски

ВЫПЕЧКА

22 focaccia с помидорками черри

24 пирожки с тыквой

26 фруктовая шарлотка с шоколадной глазурью

ДЕСЕРТЫ

28 осенние фрукты с сабайоном

ВЫПЕЧКА

30 яблочные «пуфики»

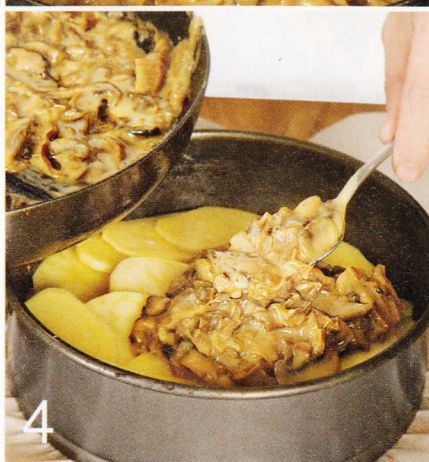
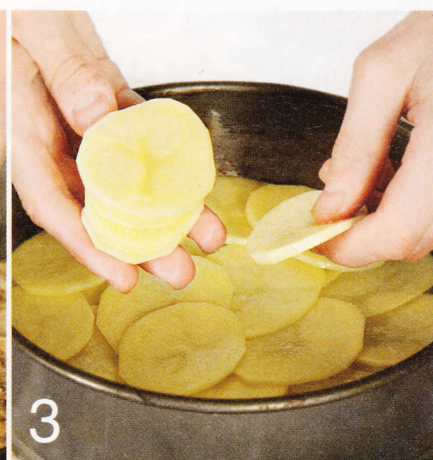
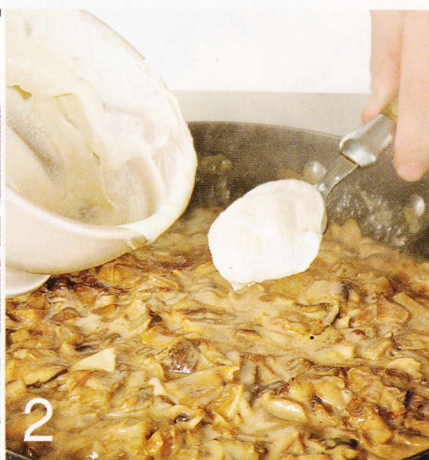
НАПИТКИ

31 напиток из киви и банана

** 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.



грибной торт 🍄🐻🍅🍅



ЧТО НУЖНО:

- 50 г сухих белых грибов
- 100 г свежих шампиньонов
- 1 кг крупного картофеля
- 1 большая луковица
- 2 зубчика чеснока
- 100 г сливочного масла
- 2 ст. л. сметаны
- 1 ст. л. муки
- 1 ч. л. молотой сладкой паприки
 - рубленая зелень для украшения
 - соль, перец

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Сухие грибы залить крутым кипятком и дать остыть. Отбросить на дуршлаг, настой сохранить для других блюд. Нарезать грибы соломкой. Шампиньоны вымыть и нарезать тонкими пластинами. Лук и чеснок очистить и измельчить.
- 2** Разогреть в сотейнике 2 ст. л. масла и обжарить лук и чеснок, 4 мин. Добавить шампиньоны и готовить, пока не выпарится вся жидкость. Положить размоченные белые грибы, готовить на небольшом огне 8 мин. Муку развести в сметане до однородности, добавить к грибам и очень хорошо перемешать. Приправить солью и перцем.
- 3** Картофель очистить и нарезать тонкими кружками. Кружки не ополаскивать и не опускать в воду, чтобы не смыть крахмал. Смазать круглую форму для выпечки маслом. Уложить на дно одну треть кружков картофеля. Смазать маслом и приправить солью.
- 4** Сверху поместить половину грибной начинки, разровнять поверхность. Выложить еще одну треть картофельных кружков, смазать маслом и посолить. Распределить по картофелю ровным слоем оставшуюся начинку.
- 5** Выложить оставшийся картофель, смазать маслом и приправить солью. Посыпать сверху паприкой. Накрыть фольгой и поставить в разогретую до 200 °C духовку на 1 ч. За 10 мин. до готовности снять фольгу, чтобы картофель подрумянился. Подавать теплым. Перед подачей посыпать рубленой зеленью. В качестве соуса можно подать сметану.

салат из редьки с орехами



ЧТО НУЖНО:

- 2 средние редьки
- 0,5 стакана очищенных грецких орехов
- 1 черешок сельдерея
- 4 ст. л. простокваши
- соль, перец

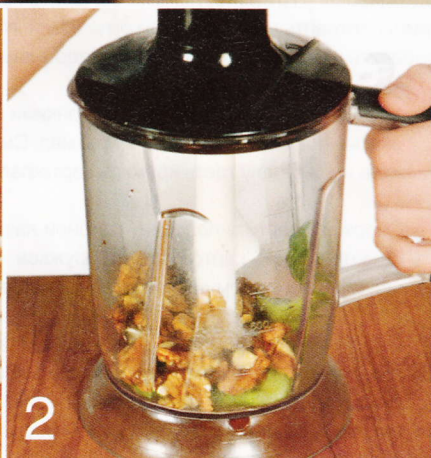
Время приготовления: 15 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Редьку очистить и нарезать очень тонкой соломкой.
- 2 Сельдерей вымыть и нарезать произвольными кусками. Измельчить орехи и сельдерей в блендере в однородную пасту.
- 3 Смешать редьку, орехи, сельдерей и простоквашу. Приправить солью и перцем.



1



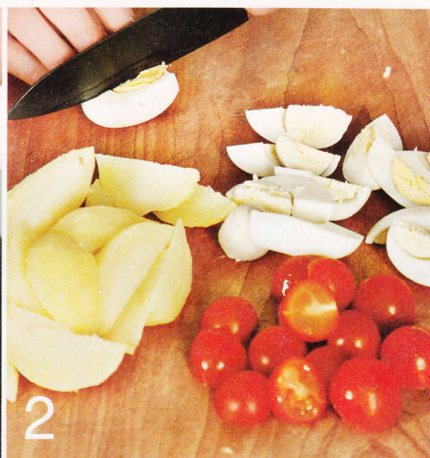
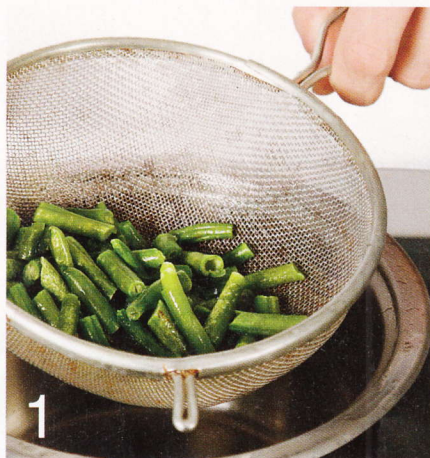
2



3

СПОНСОР РЕЦЕПТА





салат нисуаз



ЧТО НУЖНО:

- 2 банки консервированного тунца (по 185 г)
- 2 картофелины
- 200 г зеленой фасоли
- 3 яйца
- 100 г оливок без косточек
- 8 помидоров черри
- 400 г консервированной белой фасоли
- 2 кочана салата-латука

Для заправки:

- 2 ч. л. зернистой горчицы
- 1 зубчик чеснока
- 1 ч. л. сахара
- 2 ст. л. белого винного уксуса
- 4 ст. л. оливкового масла Grand di Oliva
- соль, перец по вкусу

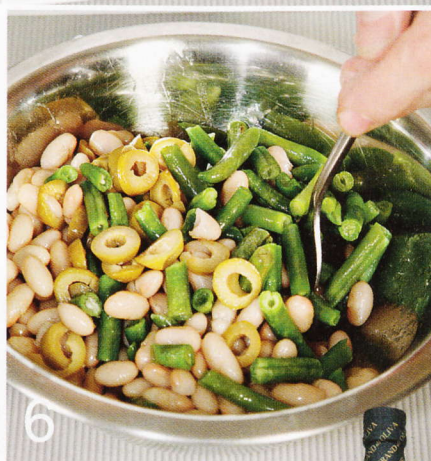
Время приготовления: 35 мин.

Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель вымыть и отварить в мундире до готовности. Яйца сварить вкрутую, обдать холодной водой и очистить от скорлупы. Белую фасоль откинуть на дуршлаг, дать стечь всей жидкости. Оливки нарезать колечками. Фасоль вымыть, сложить в дуршлаг и опустить на 6 мин. в кипящую воду. Переложить в миску с ледяной водой.

2 Картофель и яйца нарезать дольками. Помидоры черри вымыть и разрезать каждую пополам. Тунца вынуть из банок и размять вилкой на крупные куски.



3 Чеснок очистить и измельчить. Смешать в миске чеснок, горчицу, сахар, уксус и оливковое масло. Посолить, поперчить по вкусу. Накрыть и дать настояться, 15 мин.

4 Салат разобрать на листья, вымыть и обсушить. Уложить салат на дно большого блюда. Сбрызнуть 2 ст. л. приготовленной заправки.

5 Разложить картофель, яйца и помидоры по краю блюда.

6 Смешать белую и зеленую фасоль с оливками. Выложить в центр блюда. Сверху поместить кусочки тунца. Полить оставшейся заправкой.

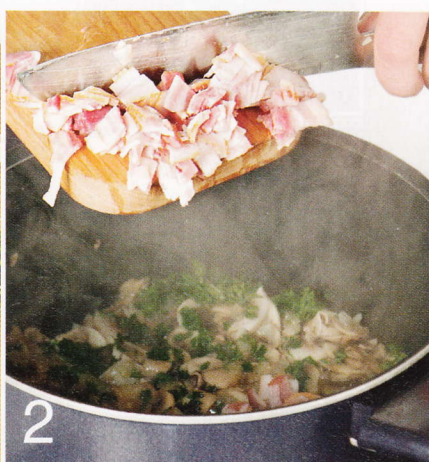
КСТАТИ

Оливковое масло высшего качества Grand di Oliva изготовлено из отборных свежих оливок, выращенных на плодородных греческих землях Лаконии и Каламаты, известных на весь мир своими оливковыми рощами. Нерафинированное масло Extra Virgin обладает красивым зеленовато-фисташковым оттенком, приятным ароматом и сладковатым, слегка фруктовым вкусом.





суп из шампиньонов и белых грибов 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 70 г сухих белых грибов
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 4 веточки петрушки
- 300 г шампиньонов
- 2 ст. л. сливочного масла
- 150 г бекона
- 100 мл белого сухого вина
 - щепотка мускатного ореха
- 250 мл сливок
 - соль, перец по вкусу

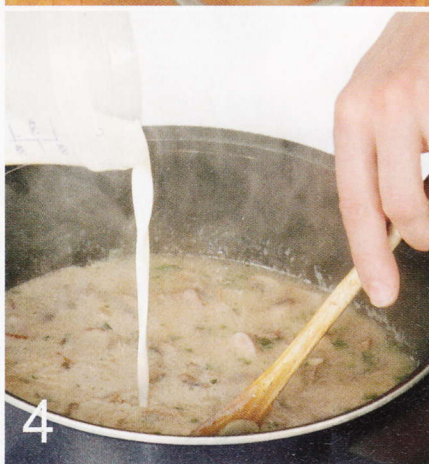
Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вскипятить 150 мл воды, положить сухие грибы, снять с огня, накрыть и оставить на 15 мин. Лук и чеснок очистить и измельчить. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Шампиньоны вымыть и нарезать тонкой соломкой, бекон – небольшими кубиками.

2 Разогреть в кастрюле сливочное масло, обжарить лук, 4 мин. Добавить чеснок, зелень и шампиньоны. Готовить, пока не выпарится вся жидкость. Добавить бекон, готовить, помешивая, 5 мин. Влить вино.

3 Белые грибы откинуть на дуршлаг и нарезать кусочками. Добавить в кастрюлю с овощами грибы вместе с настоем, влить 350 мл воды, приправить солью и перцем. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить 15 мин.



4 Добавить сливки, перемешать, прогреть до нужной температуры. Разлить по тарелкам.

Сушка – самый простой способ заготовки грибов и, по нашему мнению, самый лучший. Сухие грибы лучше сохраняют все вкусовые и питательные качества, чем соленые или маринованные.

А грибам есть что сохранять. В них содержится от 2 до 5% белков, совсем мало жиров (0,3–0,8%), до 4% углеводов и большое количество витаминов и минеральных веществ, среди которых особенно следует выделить цинк. Именно его недостаток в организме вызывает у человека тягу к сладкому и алкоголю. Последние научные исследования показали, что в грибах есть вещества, снижающие содержание вредного холестерина в крови.

Кроме того, в грибах очень много экстрактивных (растворимых) вкусовых веществ. В старину хозяйки добавляли сухие грибы почти во все горячие блюда – в зависимости от количества они либо придавали новый вкус еде, либо выгодно оттеняли основной продукт.

Сухие грибы при правильном хранении не теряют своих качеств 2–3 года. Учитывая, что они быстро впитывают влагу и посторонние запахи, их надо хранить в хорошо закрывающейся посуде (стеклянной, металлической или деревянной) или в коробках из плотного картона.

Время от времени грибы надо перебирать и проветривать. Ну, это на тот случай, если вы сушите их мешками. Если вы хотите, чтобы у блюда был особенно нежный вкус, размачивайте грибы не в воде, а в молоке.

Из пересушенных и легко крошащихся грибов приготовьте грибной порошок. Просто измельчите их в кофемолке или разотрите пестиком. 1–2 ч. л. порошка придадут чудный аромат любому супу, соусу или подливе.

СПОНСОР РЕЦЕПТА



Röndell
Professionals Recommend



суп-пюре с цветной капустой и брокколи

ЧТО НУЖНО:

- 300 г цветной капусты
- 300 г брокколи
- 30 г корня сельдерея
- 1 стебель лука-порей (белая часть)
- 100 мл белого сухого вина
- 1 крупная картофелина
- 2 стакана сливок
- 200 г несоленой брынзы
 - щепотка мускатного ореха
- 1 зубчик чеснока
 - соль, черный молотый перец

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Цветную капусту и брокколи вымыть и разобрать на небольшие соцветия. Картофель и сельдерей очистить, вымыть и нарезать брусочками. Лук-порей тщательно промыть и нарезать широкими кольцами. Чеснок очистить, измельчить.

2 В кастрюлю влить 2 стакана воды, добавить вино. Положить картофель, сельдерей и лук-порей. Довести до кипения и варить на среднем огне 15 мин.

3 Шумовкой переложить отваренные овощи в чашу комбайна и измельчить в пюре. Вернуть в кастрюлю, довести до кипения.

4 Влить в кастрюлю с овощным пюре сливки, приправить солью, перцем и мускатным орехом. Снять с огня, накрыть и дать настояться, 10 мин.

5 В чистой кастрюле отварить в кипящей подсоленной воде цветную капусту и брокколи, 7 мин. Отбросить на дуршлаг.

6 Брынзу нарезать кубиками со стороной 1 см. В каждую тарелку положить соцветия цветной капусты и брокколи, влить суп, посыпать брынзой.



КСТАТИ

Благодаря тройному штампованному, а затем вплавленному дну посуда коллекции Vintage от Røndell быстро нагревается. Высококачественная нержавеющая сталь сохранит все вкусовые и полезные качества продуктов, а надежные клепочные крепления гарантируют долгий срок службы этих кастрюль, ковшей и сотейников!





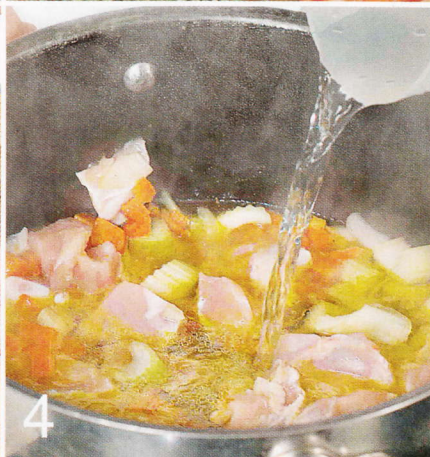
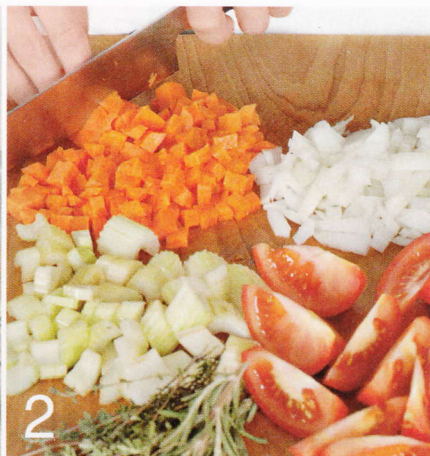
овернский микс



ЧТО НУЖНО:

- 800 г** свиной пашины
- 5** свиных сарделек
- 500 г** сухой белой фасоли
- 2** луковицы
- 4** небольшие морковки
- 2** черешка сельдерея
- 3** зубчика чеснока
- 3** помидора
- 2** веточки петрушки
- 1** веточка тимьяна
- 1** веточка шалфея
- 1** веточка розмарина
- 1** лавровый лист
- 1** стакан белого сухого вина
- 3 ст. л.** растительного масла
 - соль, перец

Время подготовки: 8 часов
Время приготовления: 2 часа 20 мин.
Порций: 8



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фасоль замочить в большом количестве воды на ночь. На следующий день воду слить, фасоль промыть.

2 Лук, морковь и чеснок очистить и измельчить. Сельдерей и помидоры вымыть. Сельдерей нарезать небольшими кусочками, помидоры – дольками. Петрушку, тимьян, шалфей и розмарин связать пучком.

3 Свинину вымыть и нарезать кусочками шириной 2 см. Сардельки нарезать широкими кружками.

4 В большой кастрюле разогреть 2 ст. л. масла и обжарить на среднем огне лук, морковь и сельдерей, время от времени помешивая, 10 мин. Всыпать фасоль, добавить чеснок, мясо и зелень. Влить воду так, чтобы все ингредиенты были покрыты ею на 3 пальца. Приправить перцем, перемешать и довести

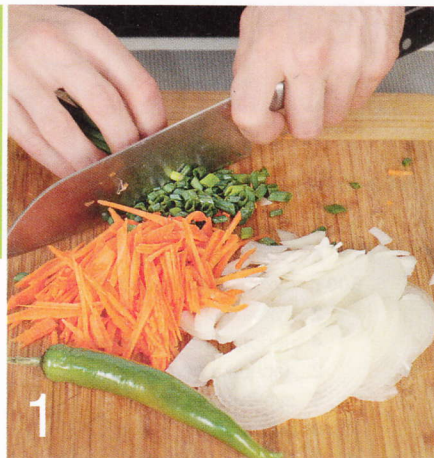


до кипения. Накрывать крышкой и готовить 1,5 ч. Влить вино. При необходимости добавить воду, чтобы ингредиенты были полностью покрыты. Продолжать готовить 30 мин.

5 Сардельки обжарить в оставшемся масле до румяной корочки.



6 Добавить сардельки, нарезанные помидоры и лавровый лист в кастрюлю. Приправить солью и готовить еще 20 мин. Удалить из кастрюли пучок зелени и лавровый лист. Разложить фасоль со свиной по тарелкам.



СВИНИНА 🐻 🍅 В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

ЧТО НУЖНО:

- 350 г** филе свинины
- 250 г** яичной лапши
 - по 1 луковице, морковке и перчику чили
- 4** зубчика чеснока
- 2** стебля зеленого лука
- 2 ст. л.** красной пасты карри
- 1 ст. л.** сахара
 - сок 1 лайма
- 2 ст. л.** растительного масла
 - соль

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лапшу отварить согласно инструкции на упаковке. Отбросить на дуршлаг, обдать холодной водой и отставить. Лук, морковь, чеснок очистить, перчик разрезать и удалить семена. Все мелко нарезать.

2 Свинину нарезать небольшими кусочками и обжарить в 1 ст. л. разогретого масла, 6 мин. Переложить на блюдо.

3 В сковороду добавить оставшееся масло, лук и морковь. Готовить 3 мин. Положить чили, чеснок и пасту карри, готовить еще 3 мин. Вернуть в сковороду мясо, добавить сок лайма, сахар, лапшу, зеленый лук и соль. Перемешать и прогреть, 4 мин.

куриные грудки в цитрусовой глазури 🧸 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 6 куриных филе
- 2 апельсина
- 4 ст. л. апельсинового джема
- 3 зубчика чеснока
- 25 г сливочного масла
- 1 стакан куриного бульона
- соль, перец

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

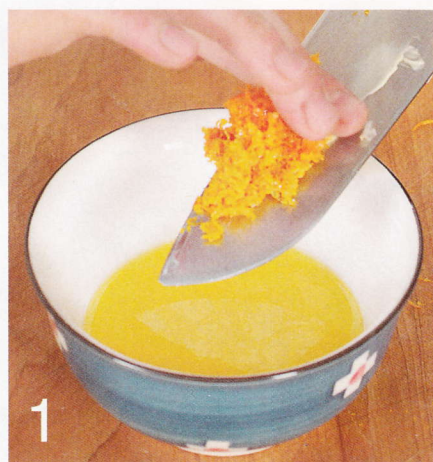
1 С 1 апельсина снять цедру широкими лентами. Нарезать ее тонкой соломкой, из мякоти выжать сок. Чеснок очистить и измельчить. Смешать в миске сливочное масло с цедрой, чесноком и джемом.

2 Грудки вымыть, обсушить и натереть солью и перцем. Поместить в форму для запекания, смазать апельсиновым маслом. Накрывать фольгой и поставить в разогретую до 180 °C духовку на 10 мин. Снять фольгу и запекать еще 10 мин. Переложить грудки на горячее блюдо, накрыть и оставить в теплом месте.

3 В форму, где запекались грудки, влить горячий бульон и апельсиновый сок. Перемешать и готовить 8–10 мин. Полить соусом грудки и подать к столу.



ПТИЦА





соусы бешамель и субиз



ЧТО НУЖНО:

Для соуса бешамель:

- 3 стакана молока
- 0,3 стакана муки
- 1 небольшая луковица
- 1 лавровый лист
- 4 ст. л. сливочного масла
- 0,5 ч. л. соли
 - щепотка молотого душистого перца

Для соуса субиз:

- 1 стакан мелко нарезанного лука
- 3 ст. л. сливочного масла
- 1 стакан соуса бешамель
- 1 стакан сливок жирностью 20%

Время приготовления: 30 мин.
Объем: на 500 мл

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить соус бешамель. Лук очистить и нарезать полукольцами. Положить в кастрюлю вместе с лавровым листиком, влить молоко и довести до кипения. Снять с огня и оставить под крышкой на 10 мин. Затем процедить.

2 Разогреть в сотейнике масло, добавить муку и готовить, постоянно помешивая, до золотистого цвета, 1–2 мин. Продолжая помешивать, тонкой струйкой влить молоко. Довести до кипения, приправить солью и перцем. Варить на слабом огне, постоянно помешивая, 20 мин. Процедить соус через сито.

3 Приготовить соус субиз. Лук положить в миску, залить крутым кипятком и оставить на 5 мин. Слить воду. Растопить в сотейнике масло и тушить лук на небольшом огне, помешивая, 7 мин.

4 Влить соус бешамель, готовить 15 мин. Добавить сливки и соль, перемешать и прогреть, 2 мин.



Бесспорно, самый известный соус из тех, что нельзя купить в готовом виде, — это бешамель. Без него невозможно приготовить всеми любимую итальянскую лазанью, греческую мусаку, азу и еще несколько десятков различных блюд. Но знаете ли вы, кто придумал такую полезную для кулинаров вещь?

Большинство знаменитых соусов было создано в XVII–XVIII веках при дворе французских королей, причем авторами выступали, как правило, представители наиболее титулованных семейств. Был при дворе Людовика XIV, к сожалению, почти забытый ныне маркиз Шарль Мари Франсуа де Нуантель, известный ориенталист, этнограф и дипломат, первый собиратель сказок «Тысячи и одной ночи» и создатель Музея восточных искусств в Париже. Так вот, его сын, Луи де Бешамель, особыми талантами не прославившийся, зато, по-видимому, имевший массу свободного времени, изобрел густой сливочный соус, увековечив тем самым свое имя. Вот такой парадокс!

Супруга известного французского полководца Шарля де Рогана, принцесса де Субиз тоже увлекалась кулинарными изобретениями. Это помогало ей коротать долгие и скучные дни в отсутствие мужа, который геройствовал то на полях сражений с пруссаками, то в будуарах фавориток Людовика XV, мадам Помпадур и сменившей ее мадам Дюбарри. У принца и принцессы де Субиз не было детей, и с их кончиной знаменитый род пресекся. Но сохранились придуманные принцессой соус субиз и суп, который готовят, просто разбавляя этот соус мясным бульоном.



ризотто с копченой рыбой



ЧТО НУЖНО:

- 250 г** риса арборио
- 150 мл** белого сухого вина
- 750 г** овощного бульона
- 250 г** копченой рыбы
- 300 мл** молока
 - 1** большой стебель лука-порея (белая часть)
 - 2** зубчика чеснока
 - 2** стебля зеленого лука
- 50 г** сливочного масла
- 1 ст. л.** растительного масла
 - 1** лавровый лист
 - 4** яйца
 - соль, перец

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Рыбу очистить от кожи и костей, положить в кастрюльку с молоком и лавровым листом, довести до кипения. Варить на среднем огне 5 мин. Отбросить на дуршлаг, сохранив отвар. Разобрать рыбу на кусочки, отставить.
- 2** Лук-порей тщательно вымыть и нарезать тонкими полукольцами. Чеснок очистить и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарезать колечками. Разогреть растительное и половину сливочного масла в большом сотейнике, обжарить лук-порей, 2 мин. Добавить чеснок, готовить 30 сек.
- 3** Всыпать рис и жарить, помешивая, 1 мин. Влить вино и готовить, пока оно не выпарится.
- 4** Влить половину бульона, довести до кипения и готовить, время от времени помешивая, пока жидкость не впитается, 5–7 мин. Влить оставшийся бульон и продолжать готовить до полного впитывания жидкости. Добавить отвар от рыбы, готовить 5 мин.
- 5** Положить в рис кусочки рыбы и зеленый лук, готовить 2 мин. Приправить солью и перцем и добавить оставшееся сливочное масло
- 6** Пока готовится ризотто, сварить яйца в мешочек. Разложить ризотто по тарелкам, сверху положить по одному яйцу.

папарделле по-сицилийски

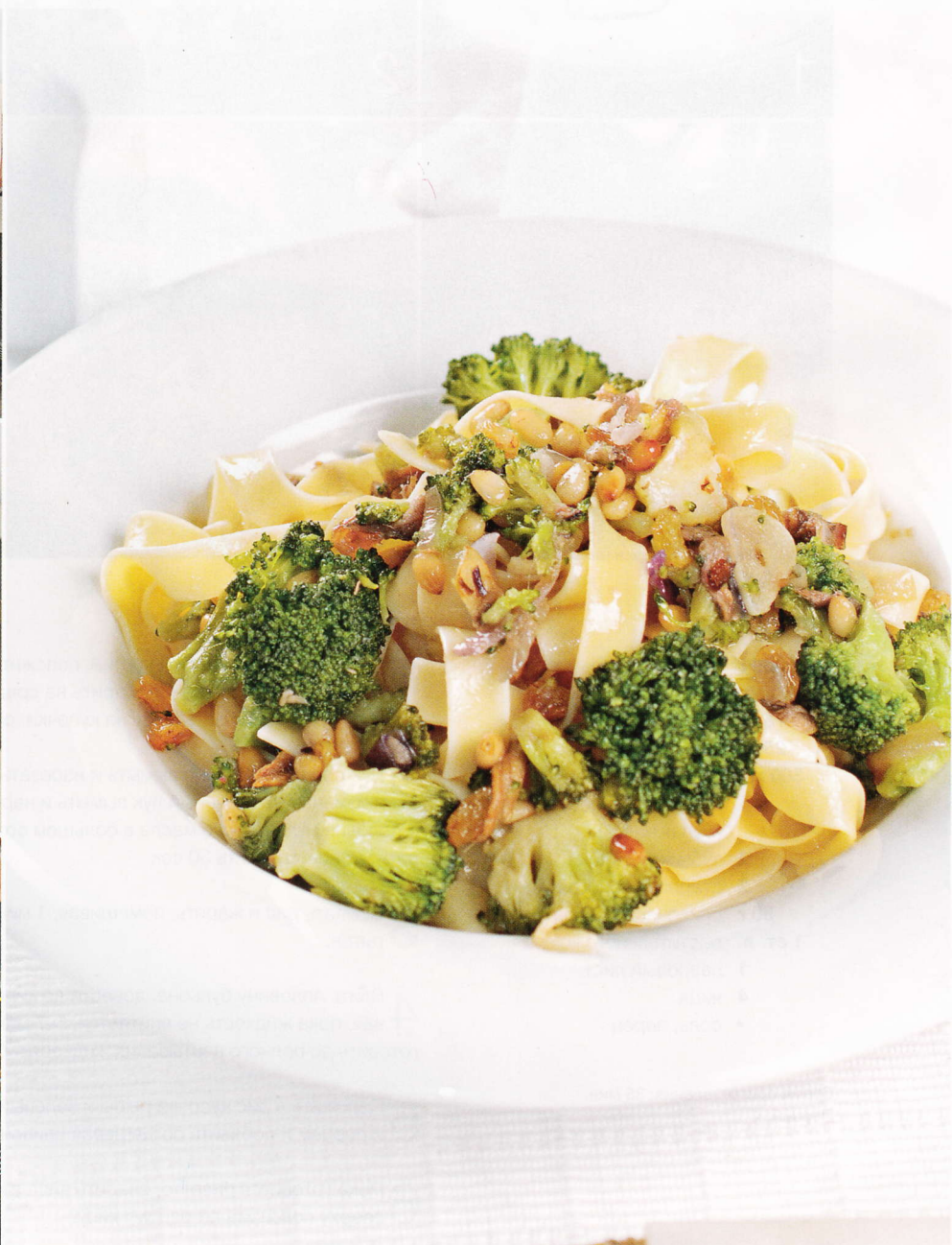
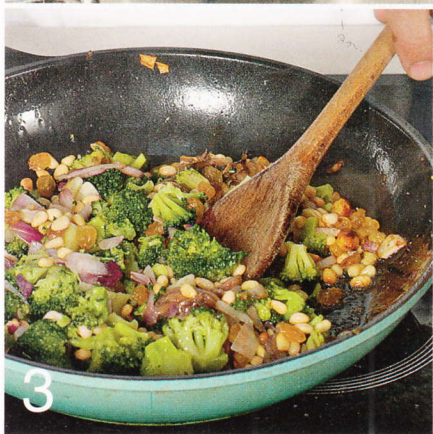
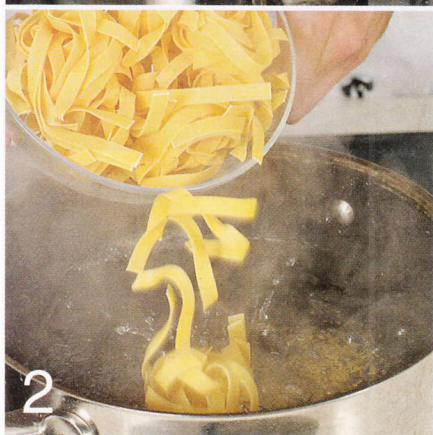
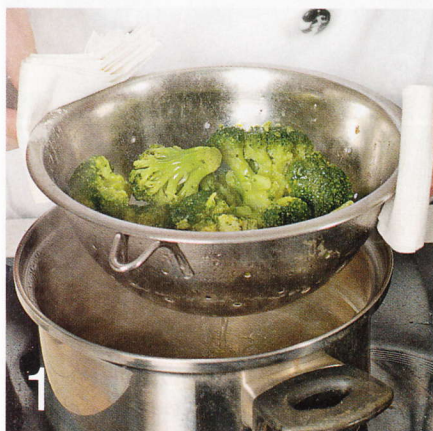
Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4

ЧТО НУЖНО:

- 400 г папарделле (широкой лапши)
- 200 г брокколи
- 1 красная луковица
- 2 зубчика чеснока
- 25 г кедровых орешков
- 25 г изюма
- 50 г консервированных анчоусов
- 4 ст. л. оливкового масла
 - крупная соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

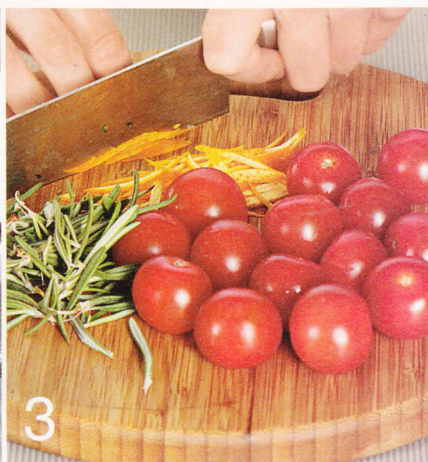
- 1 Брокколи вымыть, разделить на небольшие соцветия и поместить на металлическое сито. Поставить сито на кастрюлю с большим количеством кипящей воды и готовить брокколи 8 мин. Отставить сито.
- 2 В воду, где варились соцветия брокколи, добавить соль и 1 ст. л. масла. Положить папарделле и варить согласно инструкции на упаковке.
- 3 Лук и чеснок очистить, измельчить и обжарить в большой сковороде в оставшемся масле, 5 мин. Добавить брокколи, кедровые орешки, изюм и анчоусы. Готовить 2 мин. Пасту откинуть на дуршлаг, добавить в сковороду и хорошо перемешать. Сразу же подать к столу.





NK

фокачча с помидорками черри 🍃 🧸 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 600 г** муки
- 7 г** сухих дрожжей
- 250 г** помидоров черри
- 2** веточки розмарина
- 1** апельсин
- 4 ст. л.** оливкового масла
- 2 ч. л.** соли
 - крупная морская соль



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Растворить дрожжи в 500 мл теплой воды, добавить 2 ч. л. соли. Дать постоять 7–8 мин., пока смесь не запенится.

2 Добавить просеянную муку. На слегка присыпанной мукой поверхности вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и столу, 10–15 мин. Положить в большую миску, накрыть полотенцем и оставить подниматься на 1 ч.

3 Помидоры вымыть, обсушить. Розмарин вымыть и разобрать на листики. С апельсина с помощью овощечистки снять полосками цедру и нарезать ее тонкой соломкой.

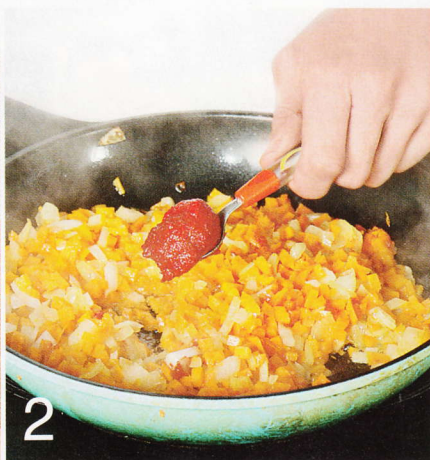
4 Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность и еще раз быстро вымесить, 30 сек.

5 Смазать маслом прямоугольную форму для выпечки. Выложить в нее тесто, разровнять поверхность.

6 Вдавить в тесто цельные помидоры на равном расстоянии друг от друга. Присыпать фокаччу листиками розмарина, апельсиновой цедрой и крупной солью. Оставить на 30 мин. Когда тесто поднимется, снова вдавить помидоры на глубину. Сбрызнуть оливковым маслом. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 25 мин. Подавать теплой.

Время подготовки: 1 час 30 мин.
Время приготовления: 1 час
Порций: 6

пирожки с тыквой



ЧТО НУЖНО:

- 800 г** готового слоеного теста
- 500 г** тыквы
- 1** большая луковица
- 2 ч. л.** томатной пасты
- 100 г** тертого чеддера
- 2** яйца
- 4 ст. л.** обжаренных тыквенных семечек
- 2 ст. л.** растительного масла
 - соль, перец



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Тыкву очистить от кожуры и сердцевины. Мякоть вымыть, обсушить и нарезать очень маленькими кубиками. Лук очистить и измельчить.

2 В сотейнике разогреть растительное масло и обжарить лук, 5 мин. Положить тыкву, готовить 10 мин. Добавить томатную пасту, 150 мл воды, соль и перец. Перемешать, довести до кипения, уменьшить огонь и готовить без крышки 10 мин. Дать остыть, затем добавить тертый сыр.

3 На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в тонкий пласт. Слоеное тесто раскатывают только в одном направлении.

4 Нарезать тесто ромбами длиной 15 см и шириной 10 см.

5 Смазать их по всей поверхности слегка взбитым яйцом.

6 Положить на каждый ромб по 1 ст. л. начинки, сложить вдвое так, чтобы получился треугольник. С силой прижать руками края. Выложить пирожки на смазанный маслом противень, смазать их яйцом и посыпать тыквенными семечками. Поставить в холодильник на 30 мин. Затем переставить в разогретую до 200 °C духовку на 20 мин.

Время приготовления: 1 час 35 мин.
Количество: 16 штук



фруктовая шарлотка с шоколадной глазурью

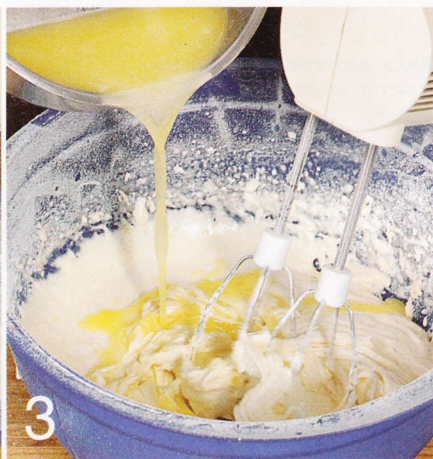
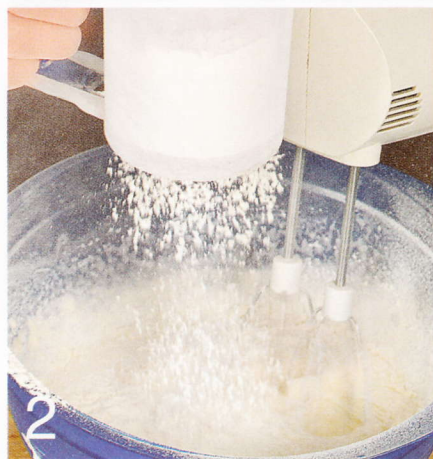


ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан муки
- 0,5 ч. л. разрыхлителя
- 1 стакан сахара
- 4 яйца
- 100 г сливочного масла
- 4 яблока
- 400 г консервированных персиков

Для глазури:

- 2 ст. л. какао
- 2 ст. л. сахара
- 3 ст. л. молока
- 50 г сливочного масла
- горсть грецких орехов



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яблоки очистить и нарезать дольками, удалив сердцевину. Персики обсушить бумажными салфетками и тоже нарезать дольками.

2 Миксером взбить яйца с сахаром до полного растворения сахара. Добавить просеянную с разрыхлителем муку. Перемешать.

3 Влить растопленное сливочное масло. Хорошо взбить.

4 Форму для выпечки застелить пергаментом, влить тесто. Выложить на тесто рядами яблоки и персики. Поставить в разогретую до 180 °C духовку на 35 мин.

5 Орехи порубить ножом в крошку.



6 Приготовить глазурь. Смешать в сотейнике какао, сахар и молоко. Помешивая, довести до кипения. Добавить сливочное масло, готовить, помешивая, на небольшом огне, пока масса не станет абсолютно однородной. Горячий пирог полить шоколадной глазурью и посыпать орехами. Дать остыть.

Время приготовления: 1 час
Порций: 9

осенние фрукты с сабайоном

ЧТО НУЖНО:

750 г ассорти из осенних фруктов

150 г облепихи

2 ст. л. лимонного сока

1 палочка корицы

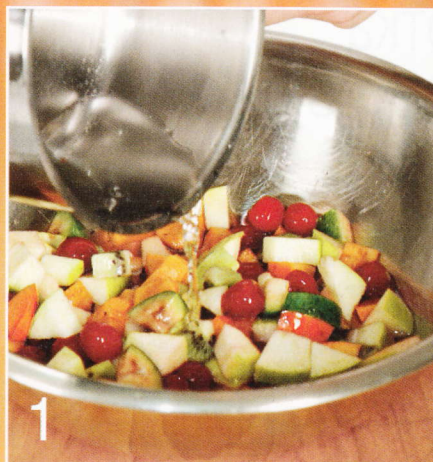
2 ст. л. сахара

Для сабайона:

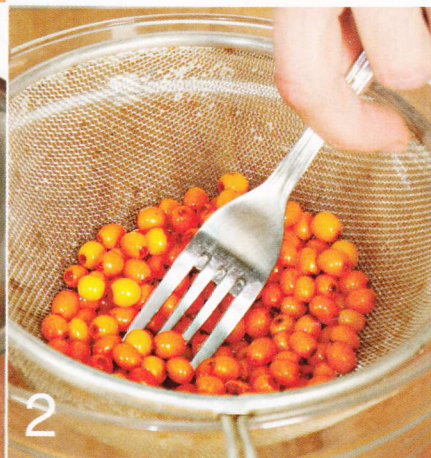
4 ст. л. сахара

2 желтка

4 ст. л. сладкого вина



1



2

Время подготовки: 8 часов 30 мин.
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4



3

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фрукты вымыть и нарезать небольшими кусочками. Сбрызнуть лимонным соком. Нагреть на небольшом огне 4 ст. л. воды с сахаром и корицей до растворения сахара. Варить 2 мин. Облить получившейся карамелью фрукты, перемешать, накрыть и поставить в холодильник на 8 ч.

2 Облепиху вымыть и протереть через сито. Добавить к фруктам.

3 Приготовить сабайон. Растереть в миске желтки с сахаром. Поставить на водяную баню, взбивать 3 мин. Добавить вино и взбивать 3 мин. Снять с огня и взбивать еще 2 мин. Разложить фрукты по креманкам, полить сабайоном.



яблочные «пуфики» 🍏 🧸 🍎

ЧТО НУЖНО:

- 2 яблока
- 100 г муки
- 0,5 ч. л. разрыхлителя
- 1 яйцо
- 125 г сливочного масла
- 125 г сахара

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Яблоки очистить, разрезать пополам, удалить сердцевину. Разогреть 4 ст. л. масла с 4 ст. л. сахара. Готовить, пока смесь не запенится. Положить яблоки и готовить на небольшом огне, время от времени переворачивая, 5–6 мин.
- 2 Взбить оставшееся масло с оставшимся сахаром. Добавить яйцо, перемешать. Всыпать просеянную муку и разрыхлитель. Влить 3 ст. л. холодной кипяченой воды. Замесить тесто.
- 3 На дно 4 формочек для кексов положить половинки яблок срезом вверх. Сверху распределить карамель из сотейника, затем тесто. На противень влить воду слоем 2 см, поместить на него формочки и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин.



НАПИТОК ИЗ КИВИ и банана



ЧТО НУЖНО:

- 3** киви
- 1** банан
- 250 мл** молока
- 500 мл** натурального йогурта
- 1 см** свежего корня имбиря
- 4 ч. л.** меда

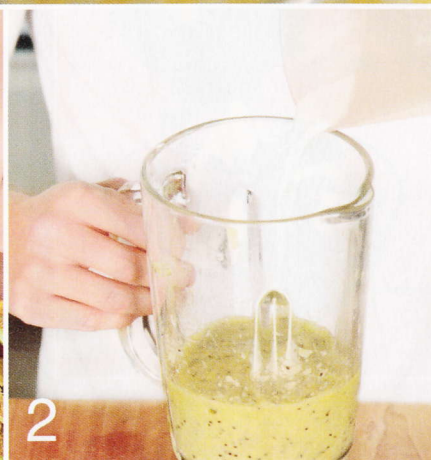
Время приготовления: 7 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Киви, банан и имбирь очистить, нарезать произвольными кусочками и измельчить блендером в пюре.

2 Влить в получившееся пюре молоко и йогурт и еще раз хорошо взбить до однородности.

3 Разлить напиток по 4 бокалам. Сверху положить по 1 ч. л. меда. Можно украсить кусочками фруктов или ягодами. Если вы хотите подать напиток охлажденным, сначала поставьте его в холодильник, а мед добавляйте только перед подачей.



ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№21 (191), ноябрь 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 Ирина Лещенко
ответственный секретарь Алексей Клак
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
бильдредактор Динара Нуреева
дизайнеры Алексей Клак, Максим Новрузов
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин
фотограф Сергей Самоилов
корректоры Любовь Никифорова,
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 Галишниковая,
Надежда Лыжникова

Отдел дистрибуции: Сергей Татаркин (директор),
Татьяна Катрач,
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 180 550 экз.
Цена свободная

Автор макета Ирина Лещенко

Обложка: Сергей Самоилов

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.

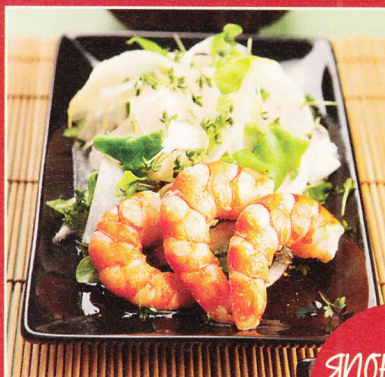
Перепечатка материалов и использование их в любой форме,
в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного
разрешения редакции.

© ООО «Бонниер Пабликейшенз», дизайн, фото, текст, 2011 г.



новый номер выйдет 7 ноября

в следующих номерах журнала «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»



ЯПОНСКАЯ
КУХНЯ



новый номер выйдет 31 октября

ЧТО ПРИГОТОВИТЬ НА УЖИН?

КАКИЕ ОВОЩИ
ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ
НАЧИНКИ?

КАК ПРИГОТОВИТЬ
ДОМАШНИЙ
ЛИМОНАД?

СКОЛЬКО ВАРИТЬ
МОРКОВЬ
НА ПАРУ

Свиной рулет,
фаршированный овощами

КАКУЮ ПОСУДУ ВЫБРАТЬ
ДЛЯ СЕРВИРОВКИ?

КАК КРАСИВО
НАКРЫТЬ НА
СТОЛ?

Все о самом вкусном в разделе «Готовим дома» на Леди@Mail.Ru!

Леди@Mail.Ru — самый популярный женский портал, который ежемесячно читают свыше 4,5 млн человек (данные TNS Gallup, июнь 2011 г.). Moda и жизнь звезд, красота и здоровье, любовь и воспитание детей, кулинария — все самое интересное для леди.

ЛЕДИ@mail.ru

lady.mail.ru