

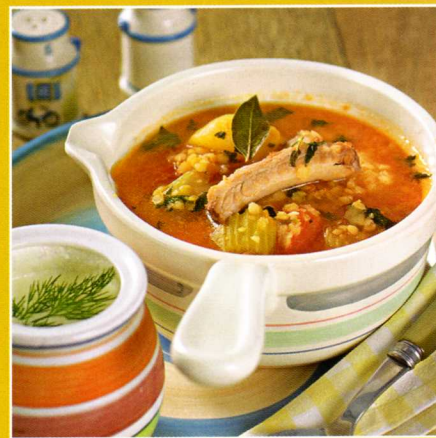
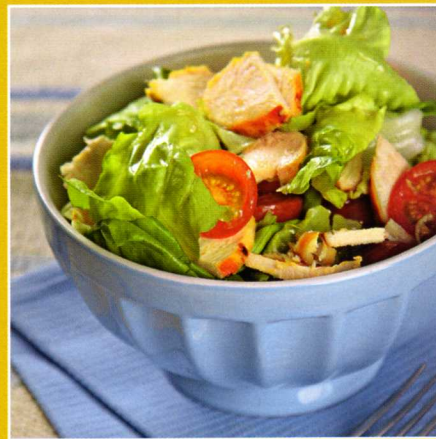
ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№22 (192) ноябрь 2011

журнал для тех, кто любит готовить



Реклама



- брокколи с соусом из четырех сыров ■ эскабече, перуанская закуска ■ салат с медово-горчицной курицей ■ суп из брокколи с креветками и крутонами ■ суп из баранины с чечевицей
- зразы из картофеля с рыбой ■ свинина по-нормански ■ куриная запеканка с брокколи
- рыбное карри ■ овощи на поленте ■ брокколи в беконе ■ пирог с сосисками ■ тыквенный пирог с ореховой крошкой ■ яблочная коврижка по старинному рецепту ■ кофейная панакотта
- ананасовый лед ■ лимонный поссет ■ хреновуха



Röndell
Professionals Recommend

Коллекция посуды *Stern*

На правах рекламы



www.rondell.ru

Stern | Превосходство классики



Посуда быстро прогревается и любые блюда готовятся легко, благодаря тройному вштампованному, а затем вплавленному дну



Вы можете использовать металлические аксессуары благодаря сверхпрочному антипригарному покрытию Excalibur



Вам не придется пользоваться прихватками, благодаря ручкам из нержавеющей стали с силиконовыми вставками



Отметки литража на ковшках и кастрюлях коллекции позволят легко соблюдать пропорции рецептуры



Внешнее антипригарное покрытие обеспечит легкий уход за посудой



Профессионалы
рекомендуют Röndell

Служба информационной
поддержки: 8-800-100-1840

Дорогие друзья!

В последнее десятилетие в нашей жизни произошло много перемен, в том числе и гастрономических. Появились новые продукты, о которых мы раньше даже не слышали. Вот, например, брокколи – ближайшая родственница цветной капусты, но только полезнее. Обо всех ее волшебных свойствах вы узнаете из рубрики «Азбука вкуса». Надеемся, что рецепты с этой капустой вам тоже понравятся.

И обязательно прочитайте статью о том, как появилось слово «зразы». Она поднимет вам настроение! Желаем удачи.

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

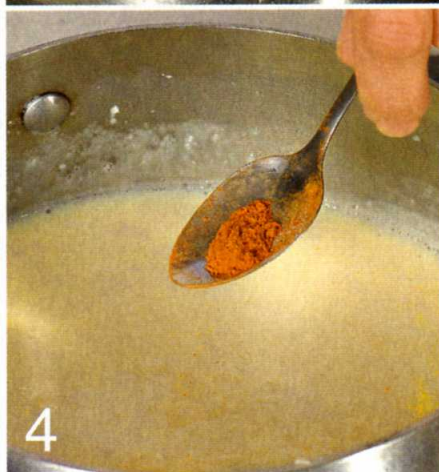
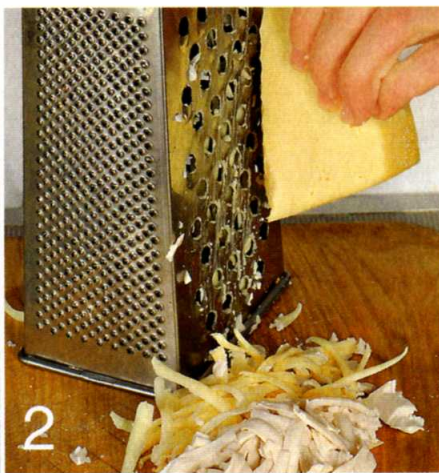
** Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же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

содержание

АЗБУКА ВКУСА	2	брокколи с соусом из четырех сыров
ЗАКУСКИ	4	эскабече, перуанская закуска
САЛАТЫ	5	салат с медово-горчичной курицей
СУПЫ	6	суп из брокколи с креветками и крутонами
	8	суп из баранины с чечевицей
РЕЦЕПТ С ИМЕНЕМ	10	зразы из картофеля с рыбой
МЯСО	12	свинина по-нормански
ПТИЦА	14	куриная запеканка с брокколи
РЫБА	16	рыбное карри
ОВОЩИ	18	овощи на поленте
	20	брокколи в беконе
ВЫПЕЧКА	22	пирог с сосисками
	24	тыквенный пирог с ореховой крошкой
	26	яблочная коврижка по старинному рецепту
ДЕСЕРТЫ	28	кофейная панакотта
	29	ананасовый лед
НАПИТКИ	30	лимонный поссет
	31	хреновуха



брокколи с соусом из четырех сыров



Капуста брокколи давно перестала быть для нас диковинкой. Сейчас даже не верится, что несколько лет назад многие в нашей стране не знали, что это такое.

Современные хозяйки готовят из нее салаты, супы, запеканки и гарниры. К сожалению, мало кто ест ее в сыром виде, а это как раз самое полезное!

В этой капусте содержится рекордное количество полезных для организма веществ – калий, фосфор, кальций, магний, железо, цинк, марганец, витамины С, РР, Е, К и В. Благодаря этому брокколи считается не только диетическим, но и лечебным продуктом. Она выводит из организма лишнюю воду и соль, укрепляет костную ткань, помогает наладить работу эндокринной и нервной систем, расщепляет жировые отложения.

Почему-то принято считать, что все, что полезно, не бывает вкусным. Это не про брокколи! Правильно выбранная и грамотно приготовленная, эта капуста доставит наслаждение самому придирчивому гурману.

Так на что же надо обращать внимание, покупая брокколи?

Прежде всего на ее цвет.

Он должен быть ярко-зеленым, без какой-либо желтизны.

Тусклый цвет – признак увядания. Чем меньше и плотнее соцветия, тем моложе капуста. Кроме того, соцветия должны быть упругими на ощупь и пахнуть свежей зеленью. Свежую брокколи можно хранить в холодильнике 3–4 дня, но желательно приготовить сразу.

Самый лучший способ приготовления брокколи – на пару. Чтобы сделать ее еще нежнее, добавьте в кастрюлю с горячей капустой 1–2 ст. л. густых сливок или сливочного масла, накройте, встряхните и оставьте на 5 мин.

Стебли брокколи тоже съедобны, их можно добавлять в супы и овощные рагу.

ЧТО НУЖНО:

- 800 г брокколи
- 50 г чеддера
- 50 г грюйера
- 50 г российского сыра
- 50 г пармезана
- 150 мл молока
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. муки
 - щепотка тертого мускатного ореха
 - щепотка молотого кайенского перца
 - соль

Время приготовления: 40 мин.

Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Брокколи вымыть и разобрать на небольшие соцветия. Сложить в металлическое сито. В кастрюлю подходящего под сито диаметра влить воду до половины ее объема. Довести до кипения, поставить сверху сито с брокколи, накрыть крышкой и готовить 25–30 мин. Переложить брокколи в миску, добавить 1 ст. л. сливочного масла, слегка перемешать. Накрыть и оставить в теплом месте.

2 Все сыры натереть на крупной терке.

3 Размешать муку в молоке, добавить оставшееся масло, поставить на небольшой огонь и готовить, помешивая, 3 мин. Добавить все сыры и мешать до однородности соуса.

4 Всыпать мускатный орех, кайенский перец и соль по вкусу. Готовить, помешивая, 4 мин. Выложить брокколи на блюдо и полить сырным соусом.

эскабече, перуанская закуска



Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4

ЧТО НУЖНО:

- 4 филе белой морской рыбы
- 1 стакан сухого белого вина
- 1 большая красная луковица
- 1 красный острый перчик
- 1 лавровый лист
- 0,5 ст. л. семян кориандра
- 1 ст. л. белого винного уксуса
 - растительное масло для обжаривания
 - соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Перчик вымыть и нарезать колечками, удалив семена. Семена кориандра слегка раздавить. Сложить все в небольшую кастрюлю, добавить лавровый лист. Влить вино и уксус и довести до кипения, но не кипятить. Снять с огня.
- 2 Рыбу натереть солью и обжарить в небольшом количестве разогретого масла, по 2 мин. с каждой стороны.
- 3 Выложить в один ряд в форму с невысокими бортиками, влить горячий маринад и дать остыть.



салат с медово-горчицей



ЧТО НУЖНО:

- 2 куриных филе
- 2 ст. л. меда
- 1 ст. л. крупнозернистой горчицы
- 1 кочан салата-латука
- 100 г помидоров черри
- 1 ст. л. бальзамического уксуса
- 2 ст. л. оливкового масла
- соль, перец

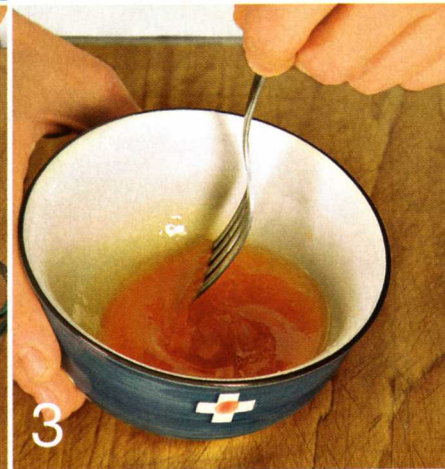
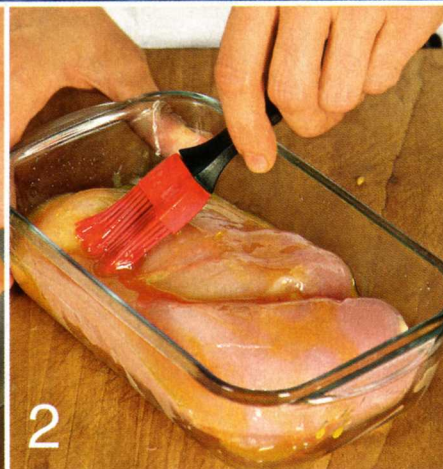
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать мед с горчицей.

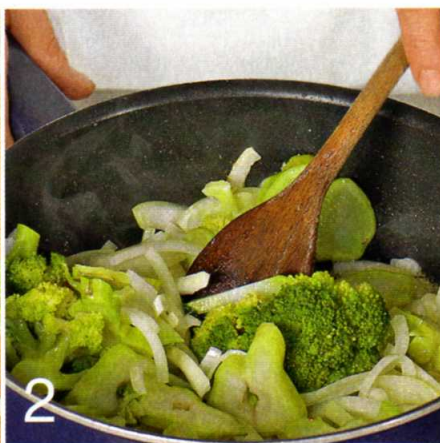
2 Куриные грудки вымыть, обсушить, натереть солью и перцем. Смазать полученной смесью и запечь под грилем или в разогретой до 200 °С духовке до готовности, 20 мин. Дать остыть, затем нарезать тонкими ломтиками. Салат разобрать на листики, вымыть, обсушить и крупно нарвать. Помидоры вымыть и разрезать на половинки. Смешать в миске салат, помидоры и кусочки курицы.

3 Взбить масло с уксусом и солью. Заправить салат. Перед подачей посыпать черным молотым перцем.





суп из брокколи с креветками и крутонами 🧸 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 750 г брокколи
- 1 большая луковица
- 1 зубчик чеснока
- 1 л овощного или куриного бульона
- 1 стакан сливок жирностью 20%
- 8 больших креветок

- 2 ст. л. сливочного масла
- щепотка тертого мускатного ореха
- соль, перец

Для крутонов:

- 4 куска белого хлеба без корки
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. л. растительного масла

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Брокколи вымыть и разобрать на небольшие соцветия. Стебель нарезать небольшими кусочками. Лук и чеснок очистить и измельчить.

2 Вскипятить в кастрюле подсоленную воду, положить брокколи и варить 4 мин. Отбросить на дуршлаг, обдать ледяной водой. Отложить 4 небольших соцветия. Разогреть в кастрюле сливочное масло, обжарить лук и чеснок, 3 мин. Влить половину бульона, добавить оставшиеся соцветия и кусочки стебля брокколи. Тушить на среднем огне 10 мин.

3 Дать овощам немного остыть, затем измельчить блендером в однородное пюре.

4 Тем временем каждый зубчик чеснока разрезать пополам. Натереть

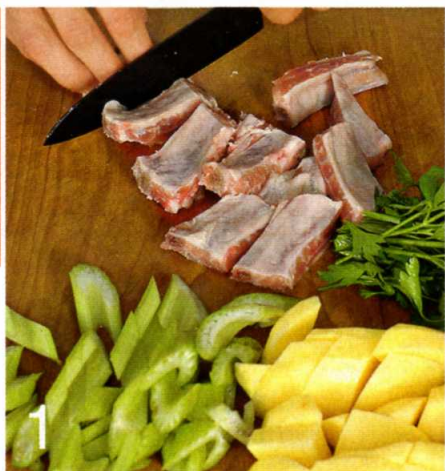


чесноком куски хлеба, затем нарезать хлеб кубиками со стороной 1 см. Обжарить их в разогретом растительном масле, 2 мин.

5 Креветки отварить в кипящей подсоленной воде, затем очистить от голов и панцирей. Переложить на блюдо, накрыть и оставить в теплом месте.



6 Влить в кастрюлю с супом оставшийся бульон, довести до кипения. Приправить мускатным орехом, солью и перцем. Влить сливки, через 1 мин. снять с огня, не доводя суп до кипения. Разлить суп по тарелкам, в каждую положить по 1 отложенному соцветию брокколи и по 1 креветке. Подавать с крутонами.



суп из баранины с чечевицей

ЧТО НУЖНО:

- 500 г** бараньих ребрышек
- 100 г** розовой чечевицы
- 3** картофелины
- 2** черешка сельдерея
- 3** зубчика чеснока
- 1** небольшой острый перчик
- 1 ст. л.** томатной мякоти
- 1** пучок петрушки
- 1** лавровый лист
- 3 ст. л.** растительного масла
 - соль

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Овощи вымыть и очистить. Картофель нарезать крупными кусками, сельдерея – наискосок кусочками шириной 2 см, перчик – пополам. Чеснок очистить и истолочь. Зелень измельчить.

2 В кастрюле разогреть масло. Обжарить ребрышки, 4 мин. Добавить картофель, сельдерея, перчик и чеснок. Готовить на среднем огне 5 мин. Влить 1 л воды, увеличить огонь и довести суп до кипения. Готовить 7 мин.

3 Добавить чечевицу и лавровый лист. Готовить 15 мин. Положить петрушку, накрыть крышкой. Снять с огня и дать супу настояться, 20 мин.



КО ВСЕМУ
каждый день

Реклама

Мясо+k

Свинина в маринаде

Свинину порезать на кубики 3х3 см. Посыпать красным перцем и тимьяном, добавить 4 ст. ложки соевого соуса Kikkoman, перемешать и оставить мясо мариноваться на 30 минут.

Сковороду с растительным маслом (3-4 ст. ложки) разогреть, добавить мясо. Жарить до образования слегка румяного цвета. Добавить к мясу лук, порезанный полукольцами, и тушить до мягкости лука. После этого влить горячую воду, уровнем чуть выше самого мяса. Тушить 30 минут на слабом огне.

Добавить к мясу сливки, перемешанные с мукой. Томить еще 10 минут. В конце добавить 2 ст. ложки соевого соуса и подавать на стол, украсив зеленью. Приблизительное время приготовления — 60 минут.

Kikkoman идеально подходит для маринования как мяса, так и рыбы.

Ингредиенты на 4 порции:

свинина — 800 г
лук репчатый — 2 шт.
соевый соус Kikkoman — 6 ст. л.
сливки 30% — 600 мл
мука — 2 ч. л.
перец красный молотый
тимьян — по вкусу
масло растительное

kikkoman®
seasoning your life





зразы из картофеля с рыбой



ЧТО НУЖНО:

- 1 кг картофеля
- 1 яйцо
- 1,5 ст. л. сливочного масла
- 2 ст. л. панировочных сухарей
- 4 веточки петрушки
- 4 пера зеленого лука
- соль, перец

Для начинки:

- 300 г филе белой морской рыбы
- 1 луковица
- 1 яйцо
- 100 мл молока
- растительное масло для обжаривания
- соль, перец

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель очистить, нарезать произвольными кусками и отварить в кипящей подсоленной воде, 20 мин. Слить воду, добавить в картофель масло и яйцо и размять в пюре. Петрушку и зеленый лук вымыть, обсушить, измельчить и добавить в пюре. Приправить солью и перцем, тщательно перемешать.

2 Приготовить начинку. Отварить филе минтая в молоке, в течение 7 мин., остудить и разломать на небольшие кусочки. Яйцо сварить вкрутую и нарезать кубиками. Лук измельчить и обжарить. Все сложить в миску, добавить перец, соль и хорошо перемешать.

3 Подготовленный картофель разделить на 8 частей, размять каждую в лепешку. Положить в центр начинку, завернуть края, придав зразам овальную форму.

4 Обвалять зразы в сухарях и обжарить в разогретом масле, по 4 мин. с каждой стороны.

О происхождении названий многих известных блюд сложены целые истории явно анекдотического характера. Некоторые из них такие забавные, что вполне заслуживают того, чтобы быть озвученными. Вот, например, история зраз. Екатерина Медичи, выйдя замуж за французского короля Генриха II из династии Валуа, родила десять детей, трое из которых на недолгое время становились по очереди королями Франции. Мадам Екатерина, как ее называли современники, естественно, не рассчитывала на такую быструю смену престолонаследников, поэтому стремилась всем своим сыновьям обеспечить королевское будущее, если не во Франции, то в других странах. Как только в Польше освободилось «заветное место», она с помощью подкупов и интриг посадила на него своего любимого сына, будущего короля Франции Генриха III. Приехав в Польшу, Генрих был потрясен гостеприимством местной знати. Во время одного из приемов, который давал в его честь литовский князь Радзивилл, один из богатейших людей своего времени, после пары десятков блюд подали отбитые кусочки мяса с грибной начинкой внутри. Именно в это время кто-то из гостей закричал: «За Радзивилла!» На следующее утро Генрих с раскалывающейся от выпитого головой попытался вспомнить, как называлось понравившееся ему блюдо с грибами. «Зарадз, зрадз, зраз...» – бормотал он. Вскоре Генрих уехал из Польши, чтобы стать королем Франции, а название блюда так и осталось. Конечно, это исторический анекдот. Но, согласитесь, очень симпатичный.

СПОНСОР РЕЦЕПТА



Röndell
Professionals Recommend

Röndell



свинина по-норманнски 🐷 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 1 кг свиного окорока
- 2 луковицы
- 2 морковки
- 1 стебель лука-порей
- 500 мл яблочного сока
- 2 лавровых листа
- 1 ст. л. дижонской горчицы
- 1 ст. л. крахмала
- 200 г сметаны
- 2 яблока
- 4 ст. л. растительного масла
 - соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свинину вымыть и нарезать кусками средней величины. Очистить лук и морковь. Лук нарезать кубиками, морковь – тонкими кружками. Лук-порей тщательно промыть и нарезать кусочками 3 см длиной. Яблоки вымыть и разрезать на 6 частей, удалив сердцевину.

2 В сковороде обжарить свинину в разогретом растительном масле, по 3 мин. с каждой стороны. Переложить шумовкой в кастрюлю.

3 В этой же сковороде обжарить репчатый лук и порей, 4 мин. Добавить в кастрюлю со свининой. Положить в кастрюлю морковь и лавровые листики, влить яблочный сок. На сильном огне довести до кипения. Уменьшить огонь и тушить под крышкой 30 мин.

4 В сотейнике смешать сметану с горчицей и крахмалом, поставить на минимальный огонь и готовить, все время помешивая, 2 мин.

5 Влить смесь в кастрюлю. Посолить и перемешать.

6 Добавить яблоки и готовить еще 5–7 мин., пока они не станут мягкими, а соус не загустеет.



КСТАТИ

Готовить в посуде коллекции Stern от Röndell легко и удобно. Тройное вштампованное и затем вплавленное дно быстро прогревается и долго удерживает тепло, а сверхпрочное антипригарное покрытие Excalibur позволяет использовать металлические аксессуары.





куриная запеканка с брокколи

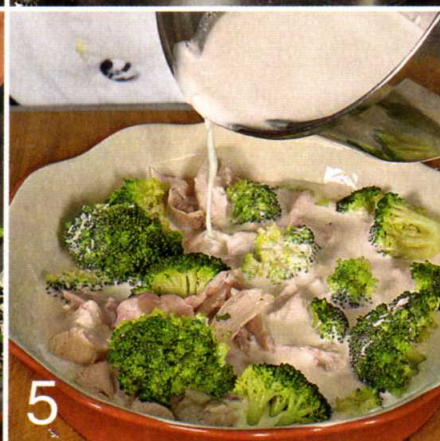
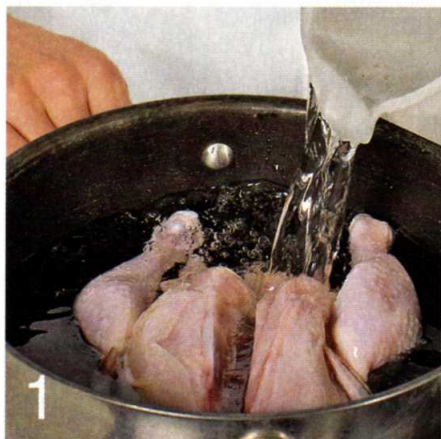


Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 6

ПТИЦА

ЧТО НУЖНО:

- 1 курица весом 1,5 кг
- 500 г брокколи
- 1 небольшая луковица
- 200 г сыра чеддер
- 100 мл молока
- 4 ст. л. сметаны
- 25 г сливочного масла + для смазывания
- 0,5 стакана белых хлебных крошек
- 2 веточки петрушки
- 2 листика шалфея
- соль, перец



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курицу вымыть, поместить в кастрюлю и влить воду так, чтобы она только покрывала ее. Довести до кипения, снять пену, приправить солью и варить под крышкой 35 мин. Вынуть курицу из бульона, дать остыть, затем снять мясо с костей и нарезать небольшими кусочками. Бульон процедить.

2 Сыр натереть на мелкой терке. Разогреть 100 мл куриного бульона с молоком. Постоянно помешивая, положить половину сыра. Готовить на небольшом огне, продолжая мешать, 7 мин. Добавить сметану, быстро перемешать и снять с огня.

3 Брокколи вымыть, разобрать на небольшие соцветия. Опустить их на 2 мин. в кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Отбросить на дуршлаг и обдать ледяной водой. Дать обсохнуть.

4 Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом масле, 5 мин. Всыпать хлебные крошки и зелень. Перемешать и снять с огня. Добавить оставшийся сыр, хорошо перемешать.

5 Форму для запекания смазать оставшимся маслом. Выложить кусочки курицы и соцветия брокколи. Полить приготовленным соусом.

6 Сверху посыпать сырно-хлебной смесью. Поставить в разогретую до 190 °C духовку на 20 мин.



КСТАТИ

«Голень цыпленка поджаренная» от «Золотого Петушка» не нужно готовить, достаточно только разогреть – и порция полезного белка для всей семьи у вас на столе. Этот готовый продукт можно подать как самостоятельное блюдо или использовать в качестве основного ингредиента. Вкусно, полезно и очень быстро!



Реклама.

рыбное карри



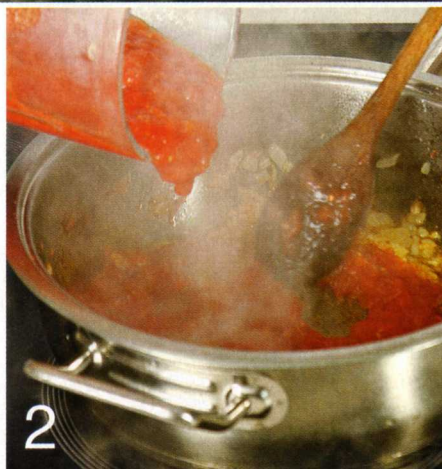
ЧТО НУЖНО:

- 800 г** филе судака
- 2 ст. л.** пасты карри
- 800 г** измельченной томатной мякоти
- 1** луковица
- 2** пера зеленого лука
- 1 ст. л.** растительного масла

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4



1



2



3

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Репчатый лук очистить и измельчить. Рыбу нарезать крупными кусками. Разогреть в сотейнике 1 ст. л. масла и на среднем огне обжарить лук, 4 мин. Добавить пасту карри, перемешать и готовить 2 мин.
- 2** Добавить томатную мякоть, готовить, время от времени помешивая, 10 мин.
- 3** Положить куски рыбы, готовить 6 мин. Перед подачей посыпать измельченным зеленым луком.



*Вдоволь солнца
для любимых!*

Оливковое масло и оливки ITLV — вкус солнечной Испании и гарантия качества



ОВОЩИ НА ПОЛЕНТЕ



ЧТО НУЖНО:

- 150 г** поленты быстрого приготовления
- 1** баклажан
- 5** помидоров
- 2** шарика моцареллы по 125 г
- 3 ст. л.** тертого пармезана
- 25 г** сливочного масла
- 3 ст. л.** растительного масла
 - соль, перец

Для соуса:

- 40 г** руколы
- 2 ст. л.** миндаля
- 1** зубчик чеснока
- 20 г** тертого пармезана
- 5 ст. л.** оливкового масла

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6



1



2



3



4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить поленту. Вскипятить в большой кастрюле 600 мл подсоленной воды. Все время размешивая деревянной ложкой, всыпать поленту. Готовить согласно инструкции на упаковке, продолжая размешивать. Снять с огня, добавить пармезан, сливочное масло и перец. Хорошо перемешать.

2 Выложить поленту на поднос слоем толщиной 1 см. Разровнять поверхность и оставить остывать. Тем временем приготовить соус. Миндаль опустить на 3 мин. в кипящую воду, отбросить на дуршлаг. Чеснок очистить и нарезать. Руколу вымыть и обсушить. Измельчить блендером руколу, миндаль и чеснок в однородную массу. Добавить пармезан и масло. Приправить по вкусу солью и перцем, еще раз взбить. Переложить в миску, накрыть пленкой и поставить в холодильник.

3 Помидоры вымыть и нарезать кружками толщиной 1 см. Такими же кружками нарезать моцареллу. Бакла-



5



6

жан вымыть, нарезать кружками толщиной 1 см, смазать с обеих сторон маслом и обжарить на большом огне, по 3 мин. с каждой стороны. Выложить на бумажные полотенца.

4 Накрыть противень листом пергамента. Из поленты вырезать кружки такого же диаметра, как кружки баклажана. Переложить их на противень.

5 Положить на поленту кружки помидоров, затем моцареллы. Сверху разложить кружки баклажанов.

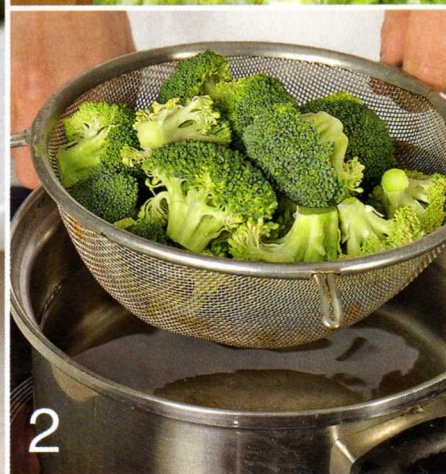
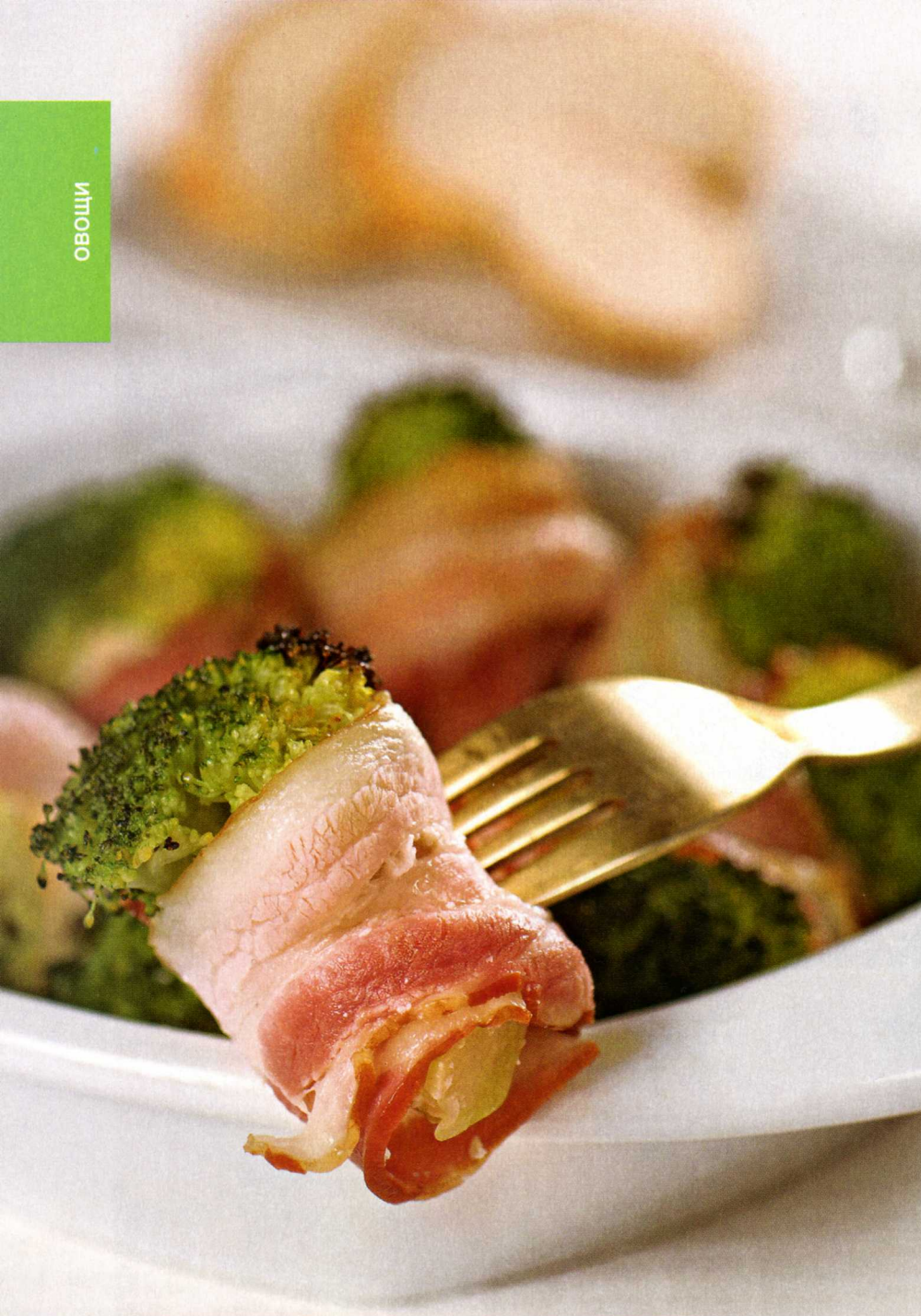
6 Смазать небольшим количеством соуса и посыпать пармезаном. Поставить в разогретую до 180 °C духовку на 12–15 мин. Подавать с оставшимся соусом.

брокколи в беконе



ЧТО НУЖНО:

400 г брокколи
8 полосок бекона
125 г сыра бри



Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Брокколи вымыть и разобрать на небольшие соцветия. Полоски бекона разрезать поперек на 2 половинки. Сыр нарезать тонкими ломтиками.
- 2 Вскипятить воду и отварить брокколи на пару, 5 мин. Обдать соцветия ледяной водой.
- 3 Положить на каждую полоску бекона по ломтику сыра и соцветию брокколи, плотно завернуть. Выложить на противень и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 5–7 мин.

С пылу с жару – с удовольствием!

Maggi

МАМА,
ТАК ХОЧЕТСЯ
ТВОЕГО ПИРОГА!
ИСПЕЧЕШЬ?



МАГГИ® НА ВТОРОЕ

для Открытого пирога с мясом и капустой

- 1 Обжаривайте капусту и фарш в течение 15 минут, добавьте содержимое пакетика ДЛЯ НАЧИНКИ и 50 мл воды и тушите еще 1 минуту. Добавьте 50 г сливочного масла и остудите.
- 2 Смешайте до однородной массы творог, 5 ст. ложек растительного масла, 50 мл воды и содержимое пакетика ДЛЯ ТЕСТА. Добавьте муку и замесите тесто. Накройте его и оставьте на 10 минут.
- 3 Раскатайте тесто в лепешку толщиной 3 мм, уложите в форму для запекания и обрежьте лишние края. Из обрезков нарежьте полоски для украшения пирога.
- 4 Выложите начинку на тесто, украсьте полосками и зашпигуйте края. Выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 30 минут.

Больше рецептов на www.CULINARY.ru



Maggi

mmm... Maggi!



пирог с сосисками 🐻 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- 0,5 стакана муки
- щепотка соли
- 1 яйцо
- 150 мл молока
- 150 мл воды

Для начинки:

- 5 полосок бекона
- 10 свиных сосисок
- 1 ст. л. растительного масла

Для соуса:

- 1 луковица
- 2 ч. л. муки
- 2 ч. л. острой горчицы
- 1 ч. л. соевого соуса
- 600 мл куриного бульона
- 2 ст. л. растительного масла

Время приготовления: 1 час

Порций: 6



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать молоко с водой. Просеять муку с солью, вбить сначала яйцо, затем влить половину молочной смеси. Хорошо перемешать, следя за тем, чтобы не было комков. Влить оставшуюся жидкость и замесить однородное тесто.

2 Полоски бекона разрезать поперек на 2 части. Завернуть каждую вокруг одной сосиски. Поместить сосиски в 2 ряда в металлическую форму для выпечки и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 мин.

3 Вынуть форму из духовки, дать немного остыть. Если сосиски изменили положение, подправить (можно расположить их в 2 ряда слегка по диагонали). Влить тесто и вернуть форму в духовку на 35–40 мин.

4 Тем временем приготовить соус. Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом масле, 5 мин. Всыпать муку и готовить, постоянно помешивая, 1 мин. Добавить горчицу и соевый соус.

5 Влить бульон, хорошо размешать, чтобы не было комков. Непрерывно размешивая, довести до кипения. Готовить на небольшом огне 15 мин. Пирог нарезать на порции, полить соусом.

СПОНСОР РЕЦЕПТА



ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С ОРЕХОВОЙ КРОШКОЙ



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- 1,25 стакана муки Макфа
- 0,5 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- 100 г сливочного масла
- 3 ст. л. ледяной воды

Для начинки:

- 500 г мякоти тыквы
- 1 стакан сахара
- 3 яйца
- 100 г сливочного масла

Для крошки:

- 0,3 стакана муки Макфа
- 0,25 стакана сахара
- 1 ч. л. молотой корицы
- щепотка мускатного ореха
- 2 ст. л. сливочного масла
- 0,3 стакана очищенных грецких орехов

Время подготовки: 2 часа 10 мин.
Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Муку просеять вместе с солью.

2 Добавить сахар и нарезанное небольшими кусочками масло. Втирать масло в муку до получения крошек. Влить воду и вымесить гладкое тесто. При необходимости добавить еще немного воды. Скатать тесто в шар, завернуть в пленку и поместить в холодильник минимум на 1 ч. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в круг диаметром 32 см. Выложить в форму с невысокими бортиками диаметром 23 см так, чтобы были закрыты дно и бортики. Срезать сверху лишнее тесто. Вернуть в холодильник еще на 1 ч.

3 Накрывать тесто листом пергамента, всыпать сухую фасоль и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин. Удалить фасоль и пергамент, вернуть форму в духовку еще на 5 мин. Дать немного остыть. Духовку не выключать.

4 Тем временем приготовить начинку. Тыкву нарезать небольшими кусочками и отварить в кипящей воде до мягкости, 15 мин. Взбить блендером тыкву, сахар и масло. Продолжая взбивать, добавить по одному яйца. Влить начинку в форму с тестом.

5 Приготовить крошку. Орехи мелко рубить. Смешать муку, сахар, корицу, мускатный орех и масло. Добавить орехи, перемешать. Равномерно высыпать на пирог. Поставить в духовку на 45 мин. Дать остыть на решетке.



КСТАТИ

Легкая, воздушная, белоснежная мука от Макфа идеально подходит для любой выпечки – от традиционных пирогов и ватрушек до самых изысканных тортов и пирожных. Кроме того, ее можно применять и как загуститель для соусов, подлив и супов.



яблочная коврижка по старинному рецепту



ЧТО НУЖНО:

- 4 стакана муки
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 2 больших яблока
- 2 стакана сахара
- 1 стакан оливкового масла
- 1 стакан изюма
- 1 стакан грецких орехов
- 1 ч. л. корицы
- 1 ч. л. ванильного сахара
- щепотка соли



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яблоки вымыть, крупно нарезать. Поместить в кастрюлю с 1 л воды, довести до кипения, варить 10 мин. Снять с огня, накрыть и дать полностью остыть. Процедить отвар через сито, отмерить 3 стакана. Яблоки и оставшийся отвар использовать для других блюд.

2 Изюм вымыть, орехи порубить ножом в среднюю крошку. В кастрюле на небольшом огне разогреть масло с сахаром и солью. Мешать, пока сахар полностью не растворится.

3 Добавить изюм и орехи. Влить яблочный отвар. Хорошо перемешать и варить 2–3 мин. Снять с огня, дать остыть до теплого.

4 Муку просеять с разрыхлителем, корицей и ванильным сахаром. Всыпать муку в масляно-ореховую смесь, замесить тесто.

5 Выложить тесто в застеленную пергаментом прямоугольную форму для выпечки, разровнять поверхность и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 45 мин. Если верх начнет пригорать, накрыть коврижку еще одним листом пергамента. Горячую коврижку можно пропитать оставшимся яблочным отваром с медом. Для этого добавьте в отвар 1 ст. л. меда, поставьте на небольшой огонь и, помешивая, нагревайте, пока мед не растворится полностью. Сделайте на поверхности коврижки частые проколы вилкой и облейте ее приготовленной смесью. Накройте листом пергамента и оставьте остывать. Затем нарежьте порционными кусками.

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 10



кофейная панакотта



ЧТО НУЖНО:

- 400 мл** молока
- 400 мл** сливок жирностью 35%
- 100 г** сахара + 3 ст. л.
- 3 ч. л.** желатина
- 1 ч. л.** растворимого кофе
 - растительное масло для смазывания

Время приготовления: 25 мин. + 2 часа
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать молоко со сливками и 100 г сахара. Поставить на небольшой огонь и медленно довести до кипения. Снять с огня, добавить 2 ч. л. размо-
ченного желатина, хорошо перемешать и дать остыть до комнатной температуры. Небольшие чашки слегка смазать рас-
тительным маслом. Молочную смесь про-
цедить через сито и разлить по чашкам. Поставить в холодильник.

2 Вскипятить 250 мл воды с 3 ст. л. са-
хара. Готовить, пока объем не умень-
шится в 2 раза. Снять с огня, добавить
растворимый кофе и оставшийся жела-
тин, хорошо перемешать.

3 Круговым движением влить кофей-
ный сироп по чашкам с панакоттой
так, чтобы на поверхности получились
круги. Вернуть в холодильник на 2 ч.

ананасовый лед



ЧТО НУЖНО:

- 1** свежий ананас
- 100 мл** рома или ликера
- 1 ч. л.** меда
- 1 ст. л.** лимонного сока
- 200 мл** горького шоколада
- 4 ст. л.** кокосовой стружки

Время подготовки: 3 часа
Время приготовления: 15 мин.
Порций: 6–8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ананас очистить от кожуры и нарезать кусочками. Поместить в чашу блендера, добавить ром, мед и лимонный сок. Взбить в пюре.

2 Разлить пюре по формочкам для льда. Поставить в морозильную камеру на 2–3 ч.

3 Шоколад поломать на кусочки и растопить на водяной бане. Слегка охладить. Когда ананасовое пюре заморозится, вынуть его из формочек, окунуть в расплавленный шоколад и вернуть в холодильник. Перед подачей посыпать кокосовой стружкой.



ЛИМОННЫЙ ПОССЕТ



Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4



ЧТО НУЖНО:

- 750 мл** молока
- 3** лимона
- 3 ст. л.** сахара
- 1 ч. л.** бренди
- 1 ч. л.** измельченного в муку миндаля
- щепотка тертого мускатного ореха

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лимоны вымыть и ошпарить кипятком. С одного лимона снять овощечисткой цедру. Из всех плодов отжать сок, процедить его через мелкое сито.

2 Смешать сок с сахаром, поставить на небольшой огонь и нагревать, пока сахар полностью не растворится. Добавить в лимонную смесь бренди, мускатный орех и миндаль. Перемешать.

3 Молоко вскипятить вместе с цедрой, цедру удалить. Влить горячее молоко в лимонную смесь. Сразу разлить по стаканам.



хреновуха



ЧТО НУЖНО:

- 500 мл водки
- 1 небольшой корень хрена
- 2 ст. л. меда

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Хрен очистить и натереть на крупной терке.
- 2 Добавить в хрен мед и тщательно перемешать.
- 3 Поместить смесь в чистую бутылку. Влить немного водки и тщательно взболтать. Долить оставшуюся водку. Закрыть бутылку и дать настояться, 2–3 дня. Затем настойку процедить.

Чтобы получить более мягкий вкус, можно добавить 1–1,5 ст. л. лимонного сока.



ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№22 (192), ноябрь 2011

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликешнз»

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 Самойлов
корректоры Любовь Никифорова, Татьяна Певнева

исполнительный директор Ольга Ткалич

финансовый директор Светлана Серегина

директор по рекламе
ООО «Бонниер Пабликешнз» 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 Галишникова,
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 181 750 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 Пабликешнз», дизайн, фото, текст, 2011 г.

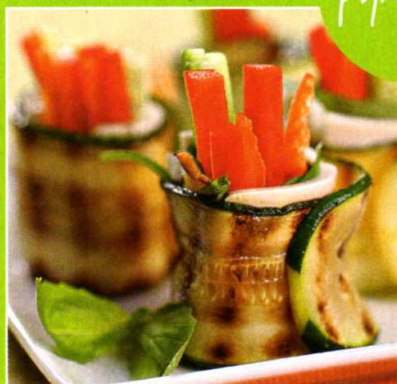


новый номер выйдет 21 ноября

в следующих номерах журнала «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»



рулеты



новый номер выйдет 14 ноября