

# ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№23 (193) декабрь 2011

журнал для тех, кто любит готовить



■ теплый салат с фасолью и свининой ■ закулочные «башенки» ■ тыквенный суп с грецкими орехами ■ сырный суп со сладким перцем ■ сааг гошт, баранина по-индийски ■ бефстроганов ■ пряный рис ■ утиные грудки с апельсиновым соусом ■ жаренный в кунжute сибас с брокколи ■ кабачок, фаршированный пшеном с грибами ■ киш с брокколи и сыром фета ■ палочки к пиву ■ козинаки с кунжутом ■ торт «осенний вечер» ■ десерт «цветные кольца» ■ бланманже ■ шоколадное фондю

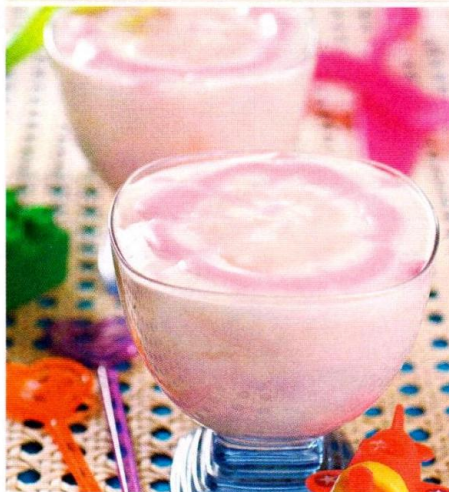
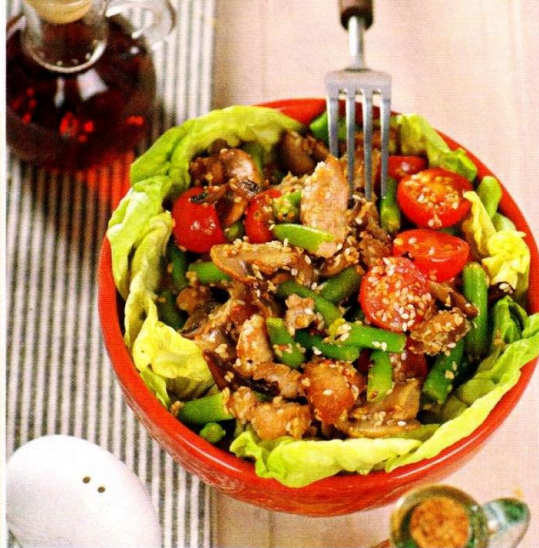


Дорогие друзья!

С наступлением холодов наш организм просит побольше горячего и сытного. Конечно, листовые зеленые салаты должны входить в наш рацион и зимой, но добавьте к ним что-нибудь существенное – сырные крутоны, обжаренный бекон, белую и красную фасоль. Тарелка горячего супа, не обязательно мясного, согреет вам душу в самую промозглую погоду. А еще щедро используйте специи – в этот переходный период они спасут вас от многих хворей. Один из самых ценных источников энергии для организма – кунжут. О его полезных свойствах вы прочитаете в нашей рубрике «Азбука вкуса».

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

### САЛАТЫ

2 теплый салат с фасолью и свиной

### ЗАКУСКИ

4 закусочные «башенки»

### СУПЫ

6 тыквенный суп с грецкими орехами

8 сырный суп со сладким перцем

### МЯСО

10 сааг гошт, баранина по-индийски

### РЕЦЕПТ С ИМЕНЕМ

12 бефстроганов

### АЗБУКА ВКУСА

14 пряный рис

### ПТИЦА

16 утиные грудки с апельсиновым соусом

### РЫБА

18 жаренный в кунжуте сибас с брокколи

### ОВОЩИ

20 кабачок, фаршированный пшеном с грибами

### ВЫПЕЧКА

22 киш с брокколи и сыром фета

24 палочки к пиву

### ДЕСЕРТЫ

25 козинаки с кунжутом

### ВЫПЕЧКА

26 торт «осенний вечер»

### ДЕСЕРТЫ

28 десерт «цветные кольца»

29 бланманже

30 шоколадное фондю

\*\*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.







# теплый салат с фасолью и свиной

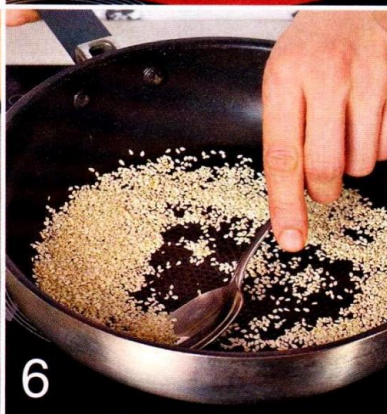
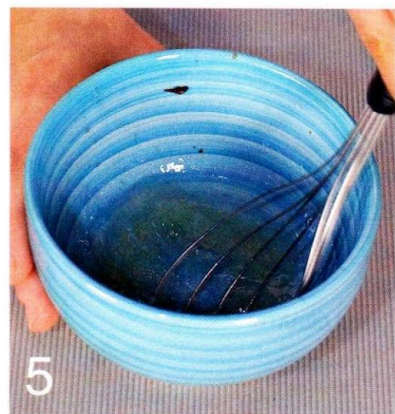
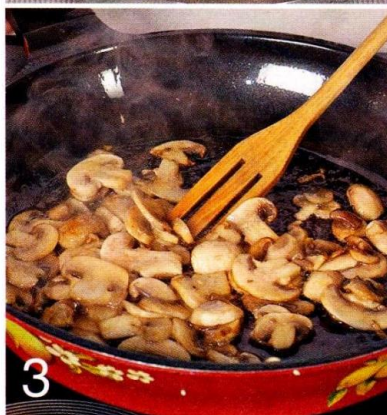
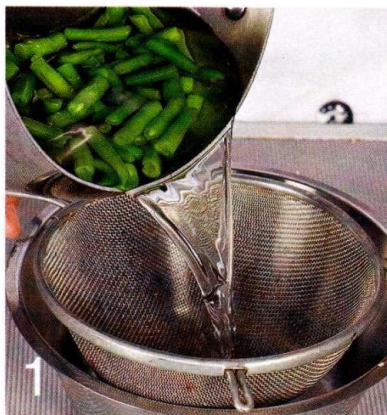


## ЧТО НУЖНО:

- 400 г** свежемороженой зеленой фасоли
- 400 г** свиной вырезки
- 200 г** шампиньонов
- 8** помидоров черри
- 1** большой зубчик чеснока
- 1** кочан салата-латука
- 0,5** стакана семян кунжута
  - растительное масло для обжаривания
  - соль, перец

## Для заправки:

- 2 ст. л.** кунжутного масла
- 1 ст. л.** белого винного уксуса
- 0,5 ч. л.** сахара
  - соль



Время приготовления: 20 мин.  
Порций: 6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Фасоль заранее разморозить: положить в дуршлаг, поставить его на миску и поместить на верхнюю полку холодильника. Вскипятить большое количество подсоленной воды, положить фасоль и вновь довести до кипения. Отбросить на дуршлаг и обдать холодной водой. Поместить в большую миску и оставить в теплом месте.

**2** Свиную вырезку вымыть, нарезать полосками длиной 3,5 см и шириной 1,5 см. Приправить солью и перцем. Половину семян кунжута пересыпать на плоское блюдо, обваливать в них кусочки мяса и обжарить, по 3 мин. с каждой стороны. Переложить в миску с фасолью, накрыть.

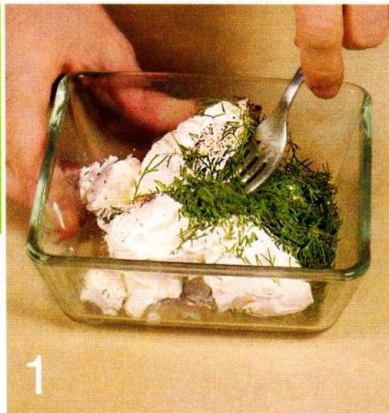
**3** Шампиньоны вымыть, обсушить, нарезать тонкими пластинами и обжарить в той же сковороде, где жарилась свинина, 6–7 мин. Добавить к мясу и фасоли, перемешать.

**4** Помидоры черри и салат вымыть. Помидоры разрезать пополам, салат разобрать на листья и крупно их нашинковать.

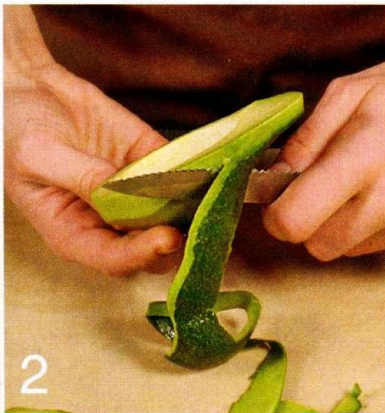
**5** Взбить кунжутное масло с уксусом, сахаром и солью.

**6** Чеснок очистить, разрезать пополам и натереть им чистую сковороду. Обжарить на ней оставшийся кунжут, постоянно помешивая, 1 мин. В салатницу выложить листья латука, сбрызнуть небольшим количеством приготовленной заправки. Сверху положить фасоль с мясом и грибами и помидоры. Полить оставшейся заправкой и посыпать обжаренным кунжутом.





1



2



3



## закусочные «башенки»



### ЧТО НУЖНО:

- 150 г** мягкого творожного сыра
- 150 г** крабового мяса
- 1** авокадо
- 100 г** красной икры
- 100 г** сливочного масла
- 24** куска хлеба для тостов
- 1 ст. л.** сока лимона
- по 2 ст. л.** оливкового масла, легкого майонеза и нарезанного укропа
- соль, перец

Время приготовления: 20 мин.  
Порций: 6

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Смешать творожный сыр с укропом и оливковым маслом.
- 2** Авокадо очистить, удалить косточку. Мякоть взбить с лимонным соком, солью и перцем. Крабовое мясо измельчить и смешать с майонезом.
- 3** Из хлеба вырезать кружки. 6 кружков намазать сливочным маслом и красной икрой, 12 – сырной смесью и еще 6 – крабовым мясом. Сложить их башенками по 4 кружка, сверху выложить пюре из авокадо. Можно украсить руколой и помидорами.



СПОНСОР РЕЦЕПТА



**Röndell**  
*Professionals Recommend*





# ТЫКВЕННЫЙ СУП С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 🍷 🧸 🍅 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 1,5 кг тыквы
- 1 стебель лука-порея (белая часть)
- 1 ч. л. сахара
- 6 грецких орехов
- 30 г пармезана
- щепотка корицы
- 800 г овощного бульона
- 100 мл сливок жирностью 20%
- 30 г сливочного масла
- 1 ст. л. растительного масла
  - соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 15 мин.  
Порций: 6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Разогреть духовку до 180 °С. Тыкву вымыть, удалить семена. Мякоть нарезать крупными кусками. Смазать каждый кусок растительным маслом, завернуть в фольгу и запекать в духовке 30 мин. Тыкву вынуть, духовку не выключать.

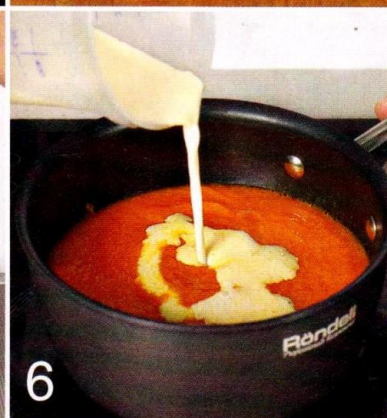
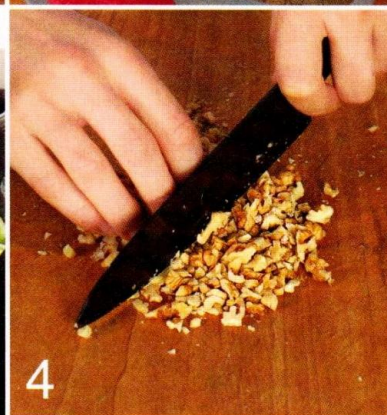
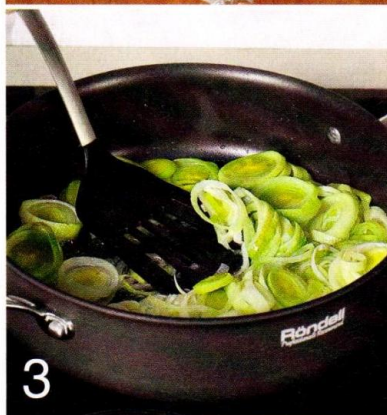
**2** Увеличить температуру духовки до 250 °С. Сыр натереть, смешать с корицей. Противень накрыть пергаментом. Высыпать на него кружками (12 штук) сыр. Запекать в духовке, пока сыр не расплавится и не приобретет золотистый цвет, 5 мин. Вынуть из духовки и остудить.

**3** Белую часть порея нарезать кружками. Растопить в сотейнике сливочное масло, обжарить порей, 2 мин. Добавить сахар, готовить 1 мин.

**4** Орехи обжарить на сухой разогретой сковороде, постоянно помешивая, 3 мин. Затем порубить ножом в мелкую крошку.

**5** Из запеченной тыквы выскоблить мякоть. Положить в кастрюлю, добавить бульон, довести до кипения и готовить на слабом огне 20 мин. Измельчить суп в блендере до состояния пюре. Вернуть в кастрюлю, снова довести до кипения.

**6** Снять с огня, влить сливки, приправить солью и перцем. Добавить в суп обжаренный порей, орехи и сырные кружки.



## КСТАТИ

Посуда из анодированного алюминия Virtuoso с долговечным антипригарным покрытием позволит легко готовить вкусную и здоровую пищу без добавления большого количества жиров.





# сырный суп со сладким перцем



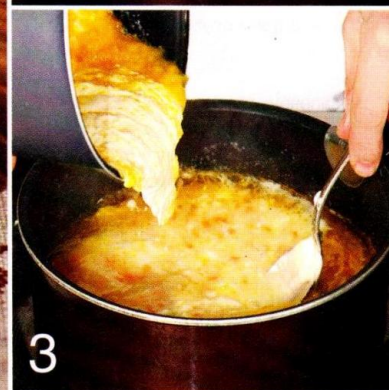
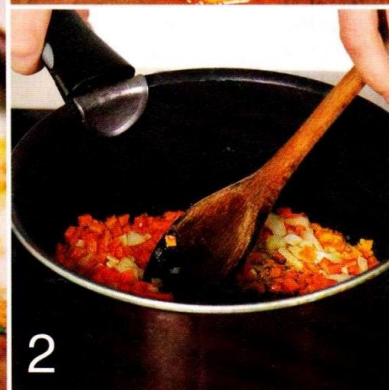
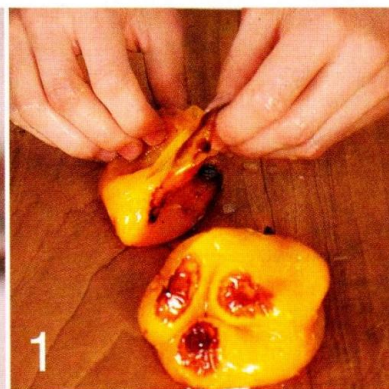
Время приготовления: 45 мин.  
Порций: 4

## ЧТО НУЖНО:

- 2** сладких желтых перца
- 200 г** плавленого сыра
- 1** луковица
- 1** морковь
- 200 мл** молока
- 1** веточка тимьяна
- 1 ст. л.** сливочного масла
  - растительное масло
  - соль, перец

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Перцы сбрызнуть растительным маслом и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин. Переложить в миску, плотно накрыть и дать остыть. Затем снять кожуру и удалить сердцевину. Мякоть измельчить в пюре.
- 2** Лук и морковь очистить, измельчить и обжарить в кастрюле в сливочном масле, 6 мин. Влить 500 мл горячей воды и довести до кипения.
- 3** Сыр развести в разогретом молоке. Добавить пюре из перца и влить в кастрюлю с овощами. Еще раз довести до кипения, снять с огня. Приправить солью и перцем. Посыпать листиками тимьяна.





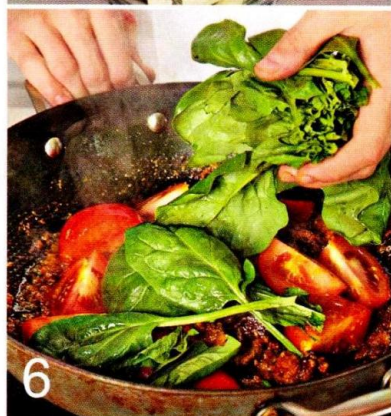
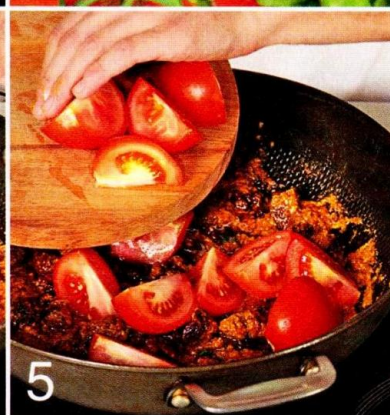
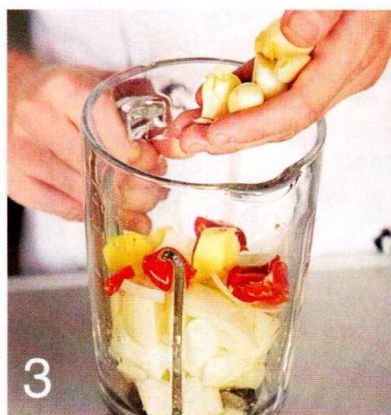
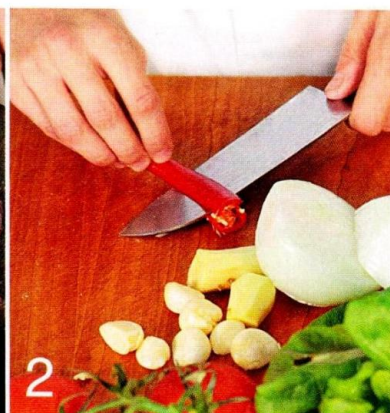
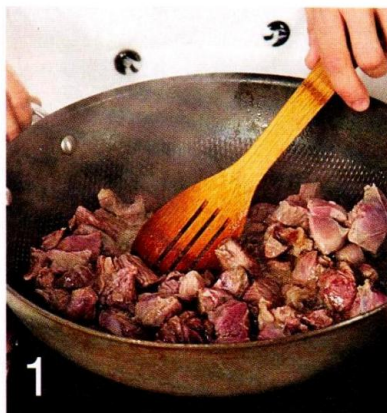




# сааг гошт, баранина по-индийски 🧸 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 750 г бескостной баранины
- 4 помидора
- 200 г свежего шпината
- 1 большая луковица
- 3 зубчика чеснока
- 2 см свежего корня имбиря
- 2 небольших зеленых чили
- 2 ч. л. молотого кумина
- 2 ч. л. молотого кориандра
- 1 ч. л. молотой куркумы
- 300 мл мясного бульона
  - растительное масло
  - соль



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Мясо вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Разогреть в сотейнике 2 ст. л. масла, обжарить мясо со всех сторон, 6 мин. Переложить на блюдо.
- 2 Помидоры и шпинат вымыть. Помидоры разрезать на 4 части. Лук, чеснок и корень имбиря очистить. Чили вымыть, разрезать пополам и выскрести семена.
- 3 Нарезать чили, лук, чеснок и имбирь небольшими кусками и измельчить блендером в однородную пасту.
- 4 Положить в сотейник кумин, кориандр и куркуму, готовить, помешивая, 1 мин. Добавить луковое пюре, продолжать готовить еще 2 мин. Вернуть в сотейник мясо.
- 5 Добавить помидоры и бульон. Перемешать и готовить под крышкой 45 мин.
- 6 Положить шпинат, перемешать и готовить еще 20 мин. Подавать с рисом басмати.

Время приготовления: 1 час 15 мин.  
Порций: 4

Сааг – очень популярное индийское и пакистанское блюдо, основным ингредиентом которого является шпинат, щедро приправленный различными специями. Те, кто побогаче, могут позволить к саагу различные добавки: зерна кукурузы, пшеничные лепешки или даже мясо, обычно баранину.





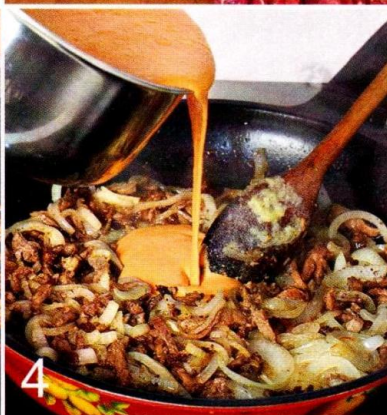
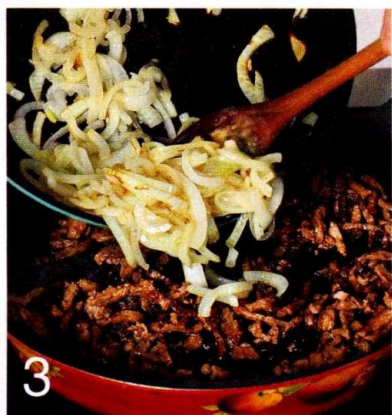
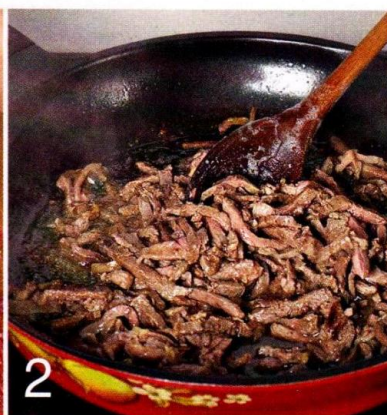
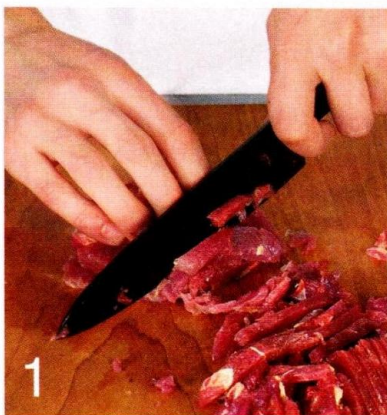


# бефстроганов 🐻 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 600 г** говяжьей вырезки
- 2** средние луковицы
- 100 г** сметаны
- 25 г** томатной пасты
- 1 ч. л.** муки
  - сливочное масло для обжаривания
  - соль, перец

Время приготовления: 25 мин.  
Порций: 4



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Мясо вымыть, обсушить и нарезать кусками толщиной 2 см. Куски отбить до толщины 7–10 мм, после чего нарезать их тонкими полосками длиной 3–4 см. Посыпать солью и перцем.
- 2** Разогреть на сильном огне сковороду с высокими бортами или сотейник, уменьшить огонь до умеренного и обжарить мясо, 5 мин.
- 3** Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, 6 мин. Добавить в сковороду с мясом.
- 4** Приготовить соус. Сметану разогреть, добавить обжаренную на сливочном масле муку и перемешать. Затем положить томатную пасту. Соус должен приобрести светло-розовый цвет. Снять с огня, не доводя до кипения. Залить мясо с луком приготовленным соусом, перемешать и хорошо прогреть, но не кипятить. Сразу подать к столу с рисом или картофельным пюре.

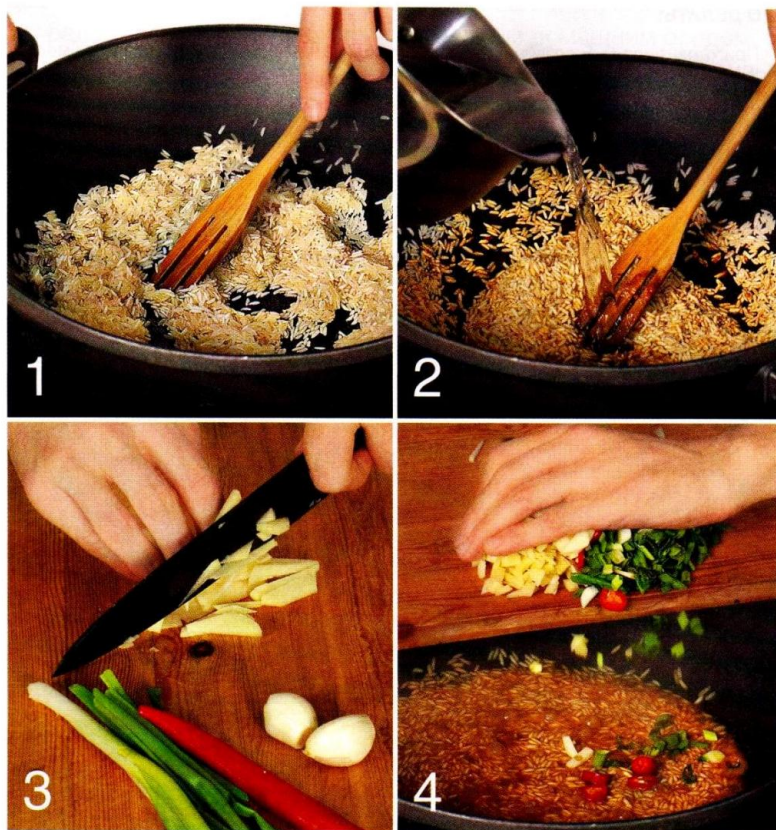
Злые языки утверждают, что знаменитое на весь мир блюдо говядина по-строгановски, или бефстроганов, было придумано не самим графом Александром Григорьевичем Строгановым, а его французским поваром Андре Дюпоном, причем исключительно из желания выслужиться. Якобы старый граф к тому времени потерял почти все зубы, а с ними и возможность жевать, но показывать этого не хотел и на людях не соглашался есть блюда из мясного фарша. Вот и пришлось его повару изобретать блюдо из цельных кусочков говядины, которые тают во рту. В этой истории правда только то, что придумал блюдо, конечно, не сам граф, а его повар. Все остальное – от зависти.

Граф Строганов был одним из богатейших людей своего времени и не жалел денег на благородные дела. К примеру, громадную библиотеку, собранную семьей за 200 лет, он подарил Томскому университету. Будучи генерал-губернатором Новороссии, Александр Григорьевич держал в Одессе так называемый «открытый стол». Любый воспитанный и прилично одетый человек мог прийти прямо с улицы и бесплатно пообедать. Придуманное Дюпоном блюдо идеально подходило для этих целей – оно было вкусным, легко готовилось и удобно делилось на порции. Благодаря своей щедрости граф увековечил свое имя. Сегодня бефстроганов готовят во всех странах мира – от Австралии до Аляски.









## ЧТО НУЖНО:

- 1,5 стакана риса басмати
- 2 стакана воды
- 4 ст. л. кунжутного масла
- 2 зубчика чеснока
- 1 средний красный острый перец
- 2 см корня имбиря
  - щепотка молотой корицы
  - щепотка молотого кардамона
- 2 ч. л. семян кунжута
- 3–4 пера зеленого лука
  - соль

Время приготовления: 35 мин.  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Рис тщательно промыть, отбросить на дуршлаг и несколько раз интенсивно встряхнуть. Разогреть в воке кунжутное масло и, помешивая, обжарить рис до коричневого цвета.
- 2 Добавить корицу и кардамон, готовить 30 сек. Влить 0,5 стакана воды, перемешать. Когда рис впитает всю жидкость, влить еще 0,5 стакана. Продолжать постепенно вливать воду по мере ее впитывания.
- 3 Чеснок и имбирь очистить и измельчить. Перчик и зеленый лук вымыть и нарезать тонкими колечками.
- 4 Добавить в рис чеснок, имбирь, острый перец и лук. Посолить по вкусу и готовить еще 5 мин. Перед подачей посыпать рис кунжутом.

«Сезам, откройся!» – говорил Али-Баба перед входом в пещеру с сокровищами. Сезам, или кунжут, сам по себе сокровище.

Его уникальный химический состав не имеет аналогов. Как в мясе, в нем очень много белка, как в рыбе – полиненасыщенных кислот, как в овощах и фруктах – клетчатки. К тому же он содержит почти полный спектр витаминов и необходимых нам химических веществ. Одно из самых полезных среди растительных масел – тоже кунжутное. Оно содержит редкие антиоксиданты – сезаминол и сезамол, которые в других продуктах встречаются крайне редко.

Еще со времен Авиценны кунжут применяли для лечения многих заболеваний. Например, при сильной простуде или приступах астмы кунжутное масло нагревают до температуры человеческого тела и быстро втирают в грудную клетку. Во многих восточных странах женщины ежедневно съедают по 1 ч. л. кунжутных семян, тщательно их разжевывая. Считается, что это очень благотворно влияет на здоровье. Это уникальное растение широко применяется и в косметических целях. Настой из листьев кунжута укрепляет волосы, излечивает кожные раздражения. Масло снимает мышечное напряжение, заживляет ссадины, синяки и ожоги, сужает поры. Смазанные кунжутным маслом трещины и мозоли заживают с поразительной быстротой.

В кулинарии вообще нет никаких ограничений для использования кунжута. Им посыпают овощи, обваливают в нем мясо и рыбу и, конечно же, делают вкуснейшую выпечку.

Маслом заправляют салаты, холодные мясные и рыбные блюда. И хранится оно до 9 лет, не теряя своих полезных свойств. Но вот готовить на чистом кунжутном масле не рекомендуется – оно очень быстро нагревается и горит.



# утиные грудки с апельсиновым соусом 🐻 🍅

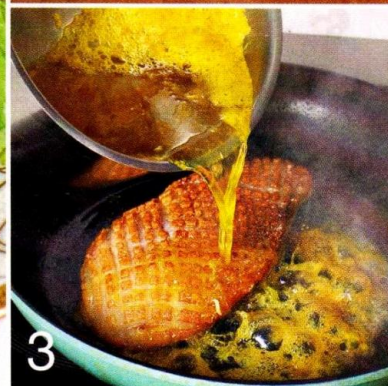
## ЧТО НУЖНО:

- 3** больших утиных филе с кожей
- 2,5** стакана апельсинового сока
- 0,25** стакана сока лайма
- 3 ст. л.** меда
- 2** бутона гвоздики
- 1 ч. л.** молотой корицы
  - соль, перец

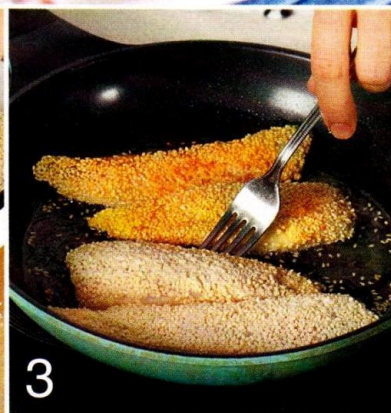
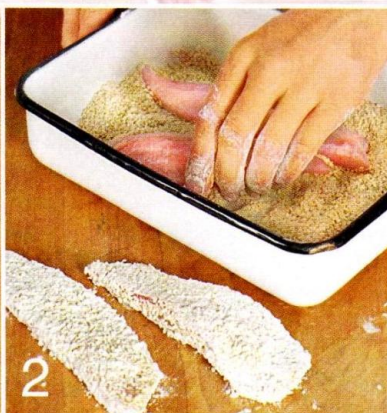
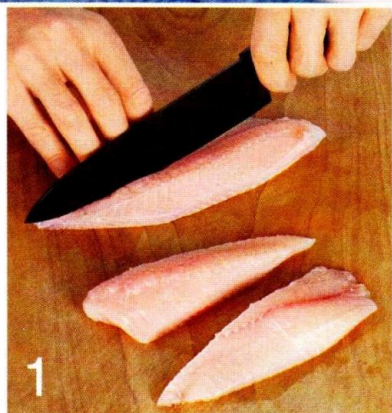
## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Приготовить соус. В сотейник влить апельсиновый и лаймовый сок, добавить мед, гвоздику, корицу, соль и перец. Хорошо перемешать и довести до кипения. Готовить на небольшом огне, пока объем соуса не уварится до 1 стакана, примерно 35 мин.
- 2** Грудки вымыть, хорошо обсушить. Сделать на коже разрезы в виде сеточки. Натереть солью и перцем.
- 3** Разогреть сковороду, положить грудки кожей вниз и готовить 8 мин. Слить почти весь жир, перевернуть грудки и готовить еще 6 мин. Влить соус, накрыть крышкой и тушить на минимальном огне 4 мин.

Время приготовления: 45 мин.  
Порций: 6









## жаренный в кунжуте сибас с брокколи



### ЧТО НУЖНО:

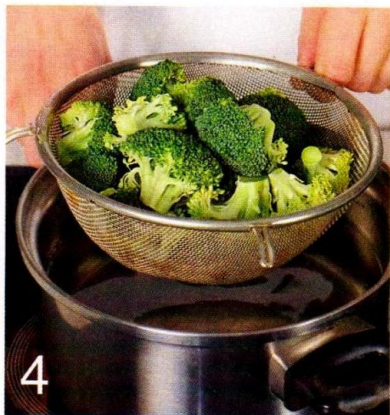
- 500 г** филе морской рыбы
- 500 г** брокколи
- 4 ст. л.** кунжута
- 3 ст. л.** муки
- 1 ст. л.** сливочного масла
- 1 ч. л.** соли
  - растительное масло для обжаривания
  - перец

Время приготовления: 15 мин.

Порций: 4

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Рыбу вымыть, обсушить и нарезать на порции.
- 2 Кунжут слегка обжарить на сухой разогретой сковороде, постоянно помешивая, 30 сек. Смешать муку с солью, перцем и кунжутом. Обвалить куски рыбы в получившейся панировке. Прижать ее руками, чтобы панировка легла плотнее.
- 3 Обжарить куски рыбы в разогретом масле, по 3 мин. с каждой стороны.\*
- 4 Брокколи разделить на соцветия, вымыть и откинуть на дуршлаг. Поместить на кастрюлю с кипящей водой, накрыть крышкой и готовить на пару 6 мин. Обсушить, смазать сливочным маслом. Подать рыбу вместе с брокколи.



# BRAUN

## Создан, чтобы служить долгие годы

Braun Multiquick Home Collection\*



НЕМЕЦКИЕ  
ТЕХНОЛОГИИ –

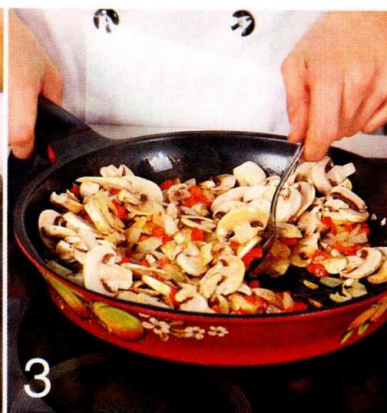
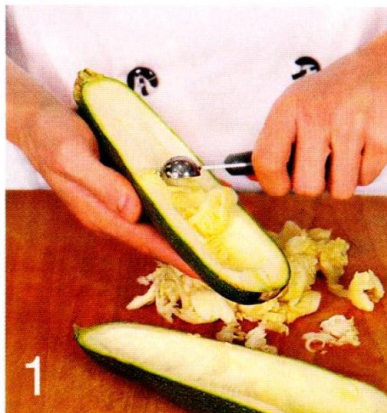


ГАРАНТИЯ  
НАДЕЖНОСТИ

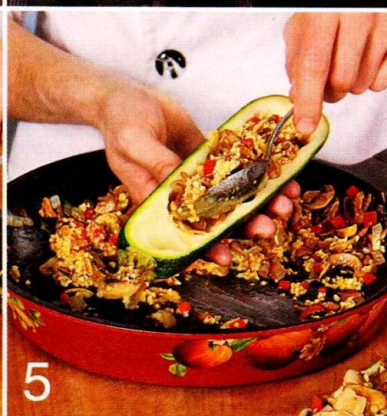








## кабачок, фаршированный пшеном с грибами



### ЧТО НУЖНО:

- 1 большой кабачок  
весом 1–1,5 кг  
или 2 средних
- 1 стакан пшена
- 1 красная луковица
- 3 зубчика чеснока
- 1 сладкий красный перец
- 200 г шампиньонов
- 50 г тертого швейцарского сыра
- 4 ст. л. растительного масла
  - соль, перец

Время приготовления: 1 час  
Порций: 4

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Разогреть духовку до 240 °С. Кабачок вымыть, разрезать вдоль пополам и тщательно выскрести сердцевину. Поместить половинки кабачка на противень сре- зом вверх, слегка присыпать солью и сбрызнуть растительным маслом. Поставить, не накрывая, в духовку на 15 мин.
- 2 Пшено тщательно промыть в 2–3 водах. Вскипятить в кастрюле 3 стакана подсо- ленной воды, добавить пшено и варить 30 мин.
- 3 Лук и чеснок очистить и измельчить. Перец и грибы вымыть. Перец нарезать не- большыми кубиками, удалив сердцевину, грибы – тонкими пластинами. Разогреть в сотейнике оставшееся масло и обжарить лук, чеснок и перец, 4 мин. Приправить овощи солью и перцем и готовить на небольшом огне под крышкой 6 мин.
- 4 Добавить грибы, перемешать и готовить, пока не выпарится вся выделившаяся жидкость. Снять с огня. Добавить сваренное пшено, перемешать.
- 5 Наполнить получившейся начинкой половинки кабачка, посыпать тертым сыром и вернуть в духовку на 5–6 мин.

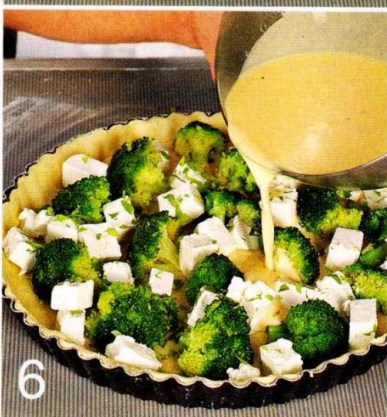
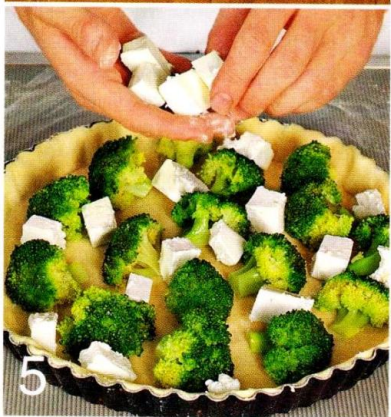
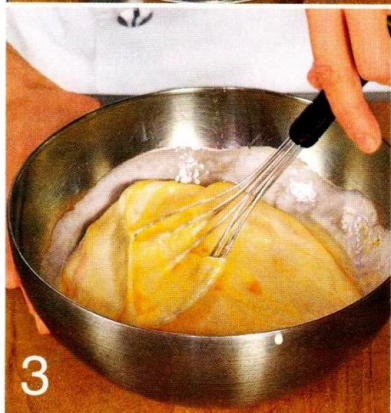
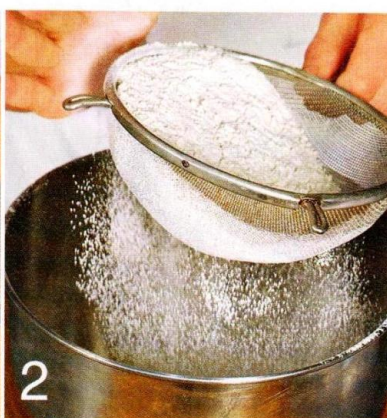
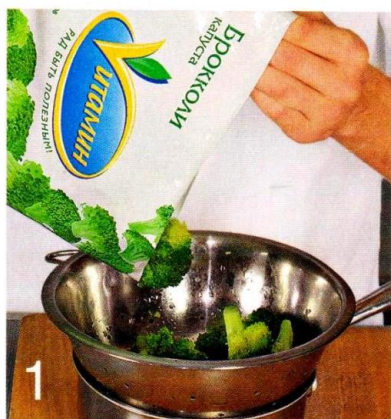


СПОНСОР РЕЦЕПТА





# киш с брокколи и сыром фета 🥦 🧸 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

### Для теста:

- 2 стакана муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- щепотка соли
- 200 г творога
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо

### Для начинки:

- 400 г свежемороженой брокколи «Витамин»
- 200 г сыра феты
- 2 яйца
- 300 мл сливок жирностью 10%
- 0,5 ч. л. сухого тимьяна
- 50 г тертого пармезана
- 1 ст. л. семян кунжута

Время подготовки: 35 мин.

Время приготовления: 1 час

Порций: 8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Брокколи «Витамин» заранее выложить в дуршлаг, поставить на миску и разморозить на верхней полке холодильника.

**2** Приготовить тесто. Муку просеять вместе с разрыхлителем и солью. Добавить творог и нарезанное небольшими кусочками сливочное масло. Перетереть руками до состояния крошки. Добавить яйцо и 1 ст. л. воды. Замесить гладкое эластичное тесто. Скатать его в шар, завернуть в пленку и поместить в холодильник на 30 мин.

**3** Фету нарезать небольшими кубиками. Сливки взбить с яйцами.

**4** Тесто раскатать на слегка присыпанной мукой поверхности, выложить в круглую форму с невысокими бортиками так, чтобы было закрыто дно и бортики. Лишнее тесто срезать. Сделать на поверхности проколы вилкой.

**5** Выложить на тесто брокколи и фету. Посыпать тимьяном.

**6** Залить начинку сливочной смесью. Поставить киш в разогретую до 180 °С духовку на 30 мин. Посыпать тертым пармезаном и кунжутом и выпекать еще 15–20 мин.

## КСТАТИ

Отборные замороженные овощи «Витамин» – прекрасное подспорье для любой хозяйки. Широкий ассортимент и отменное качество, отвечающее требованиям самых взыскательных покупателей, позволяют оценить данный продукт по достоинству.



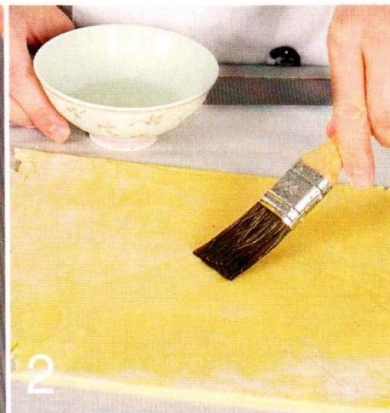
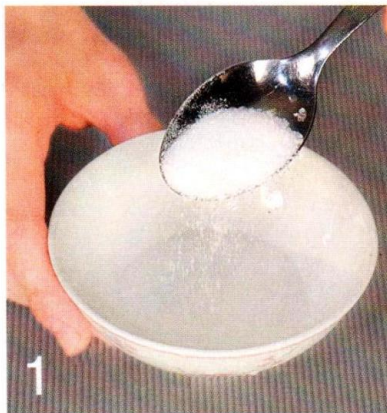


# палочки к пиву



## ЧТО НУЖНО:

- 2 стакана муки
- 100 г сливочного масла
- 125 мл пива
- 1 ч. л. сахара
- 1 ст. л. крупной морской соли
- 3 ст. л. семян кунжута



Время подготовки: 1 час 15 мин.  
Время приготовления: 35 мин.  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Масло заранее охладить, затем натереть на крупной терке в просеянную муку. Перетереть руками. Влить пиво и вымесить тесто. Завернуть тесто в пленку и поместить в холодильник на 1 ч. Развести сахар в 2 ст. л. воды.
- 2 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в тонкий пласт. Переложить его на противень, накрытый листом пергамента. С помощью кисточки смазать тесто сахарным раствором.
- 3 Присыпать солью и кунжутом, нарезать на полоски шириной 1 см и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин.



# КОЗИНАКИ С КУНЖУТОМ



## ЧТО НУЖНО:

250 г семян кунжута

250 г меда

50 г сахара

Время приготовления: 30 мин.

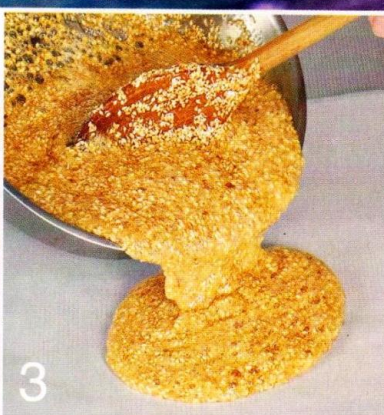
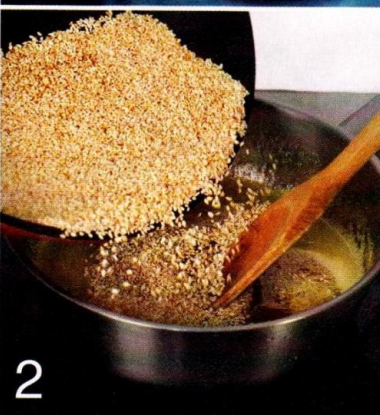
Порций: 10–15

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Смешать в сотейнике мед с сахаром, поставить на небольшой огонь и варить 10–12 мин.

**2** Кунжут обжарить на сухой разогретой сковороде, постоянно помешивая, до золотистого цвета, 1–2 мин. Добавить кунжут в медовую смесь, перемешать.

**3** Большой лист пергамента слегка смочить водой. Ложкой выложить получившуюся массу, разровнять поверхность и дать остыть. Нарезать козинаки аккуратными квадратами или ромбами и отделить от пергамента.

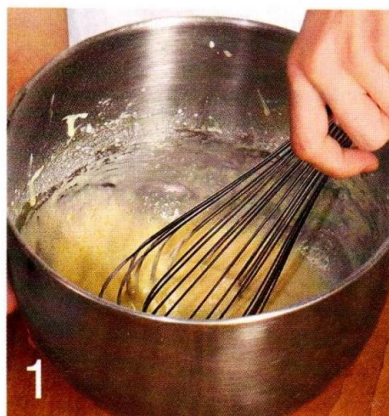








# торт «осенний вечер» 🍏🧸🍅🍅



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Дрожжи развести в небольшом количестве воды, влить в сметану, отстоять. Масло нарезать небольшими кусочками. Муку просеять в миску вместе с солью, добавить масло и тщательно растереть. Добавить сметану с дрожжами, замесить тесто. Скатать тесто в шар, завернуть в пленку и поставить в холодильник на 30 мин.

**2** Желтки растереть с сахаром до бела. Добавить муку и хорошо перемешать, чтобы не было комков. Молоко довести до кипения, добавить поломанный на кусочки шоколад. Перемешать до однородности. Влить тонкой струйкой желтки в молоко с шоколадом, постоянно размешивая. Мешать, пока крем не загустеет. Дать остыть.

**3** Застелить противень листом пергамента. Выложить тесто и раскатать его по размеру противня.

**4** Сделать на тесте проколы вилкой и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 мин. Вынуть противень из духовки, накрыть влажным полотенцем и дать остыть.

**5** Аккуратно разрезать тесто на 4 одинаковые части.

**6** Промазать их приготовленным кремом и сложить друг на друга.

## ЧТО НУЖНО:

- 2 стакана муки с горкой
- 125 г сливочного масла
- 0,5 стакана сметаны
- 5 г сухих дрожжей
- щепотка соли

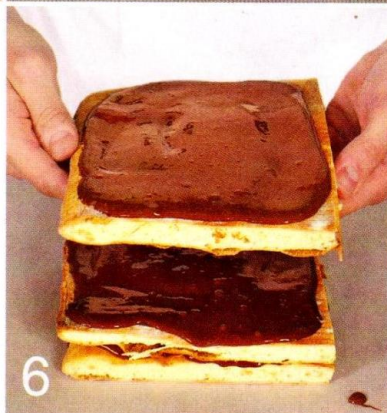
## Для крема:

- 250 мл молока
- 1 ст. л. муки
- 50 г шоколада
- 1,5 желтка
- 75 г сахара

Время подготовки: 40 мин.

Время приготовления: 50 мин.

Порций: 10

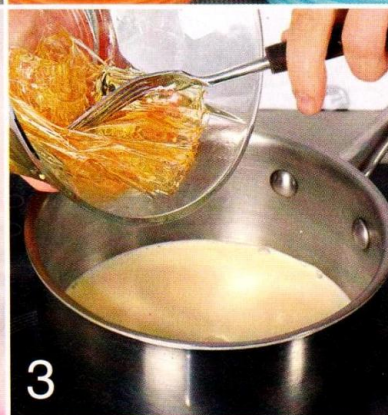
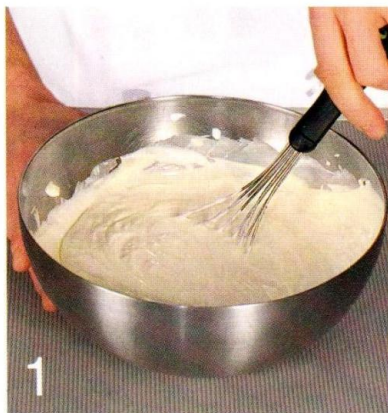




# десерт «цветные кольца»



Время приготовления: 35 мин.  
Порций: 6



## ЧТО НУЖНО:

- 500 г творога
- 500 г сметаны
- 400 г сахара
- 200 мл сливок жирностью 10%
- 2 ст. л. желатина
- 100 г апельсинового джема
- 100 г малинового или вишневого джема

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Творог взбить со сметаной в однородную массу.
- 2 Разделить получившуюся массу на 3 части. В одну добавить апельсиновый джем, во вторую – малиновый, третью оставить как есть.
- 3 Сливки слегка подогреть, добавить желатин и очень хорошо перемешать, до полного растворения желатина. Распределить смесь равными частями по творожным массам. Поставить в холодильник на 10–15 мин. В креманки выкладывать кольцами творог разного цвета. Поставить в холодильник до полного застывания.



# бланманже



## ЧТО НУЖНО:

- 500 мл молока
- 100 г миндаля
- 100 г сахарной пудры
- 6 г желатина

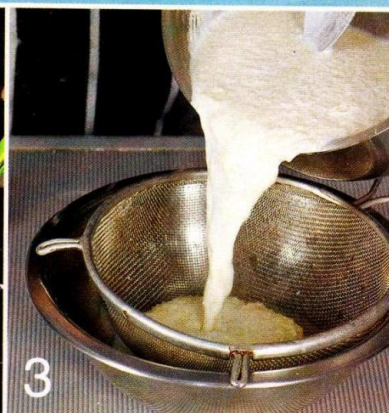
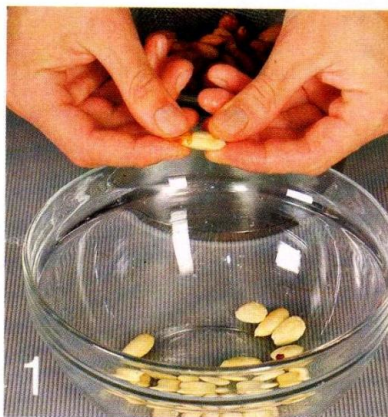
Время приготовления: 25 мин. + 2 часа  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Миндаль опустить на 3 мин. в кипящую воду. Отбросить на дуршлаг, обдать холодной водой и снять кожицу. Поместить ядра в комбайн и измельчить в муку. Желатин залить небольшим количеством теплой кипяченой воды и дать набухнуть.

**2** Молоко вскипятить вместе с 80 г сахарной пудры и измельченным миндалем. Снять с огня и оставить на 10 мин.

**3** Процедить миндальное молоко в миску. Добавить набухший желатин и тщательно перемешать. Разлить по 4 формочкам. Поставить в холодильник на 2 ч.









# шоколадное фондю



## ЧТО НУЖНО:

- 600 г черного шоколада
- 60 г сливочного масла
- 50 мл молока
- 25 мл сливок
- 100 г сахарной пудры

## Для бисквита:

- 3 яйца
- 1 стакан муки
- 200 г сахара
- 1 пакетик разрыхлителя
- 50 мл молока
- 30 г сливочного масла
- щепотка соли

## Фрукты:

- 2 яблока
- 2 груши
- 12 ягод клубники
- 1 небольшой ананас

Время приготовления: 1 час 15 мин.  
Порций: 6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

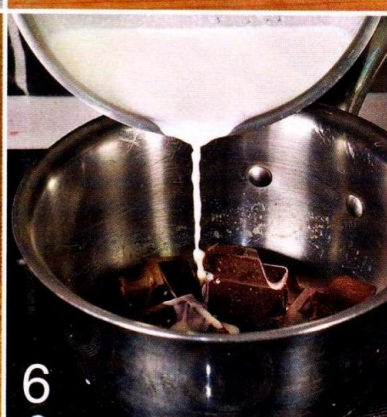
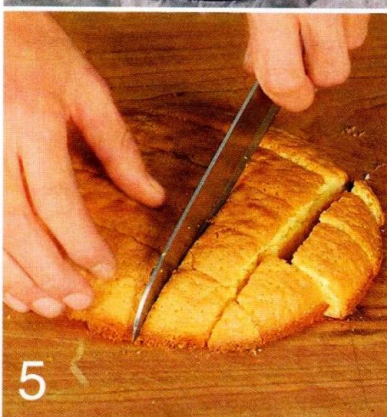
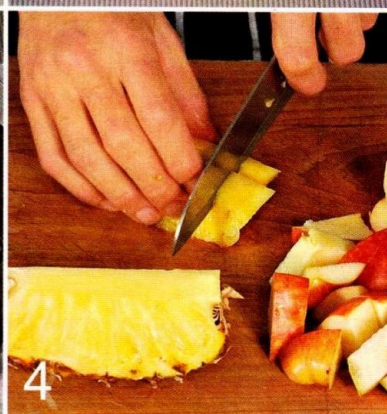
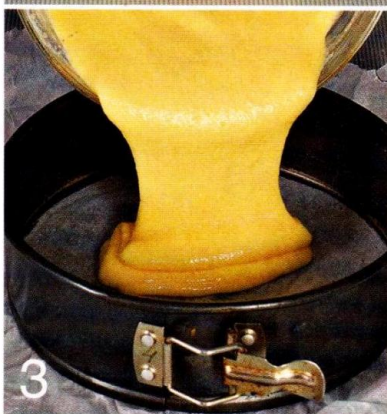
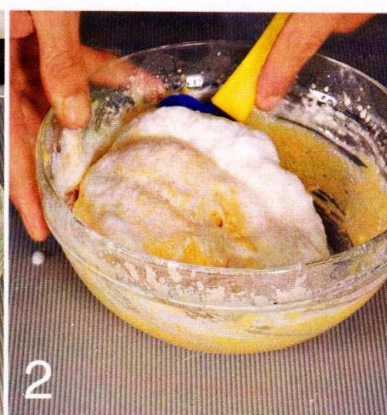
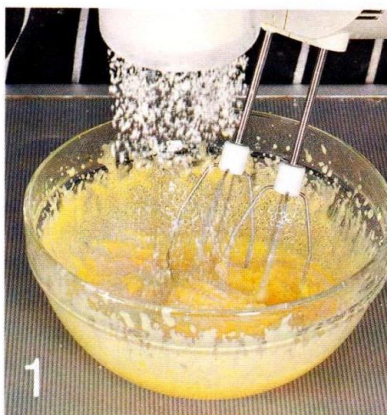
**1** Испечь бисквит. Муку просеять с разрыхлителем. Отделить желтки от белков. Желтки взбить с молоком, сахаром и растопленным сливочным маслом. Добавить муку, перемешать.

**2** Белки взбить с щепоткой соли в густую пену. Аккуратно ввести в желтковую массу.

**3** Разогреть духовку до 180 °С. Противень с высокими бортиками или форму для выпечки накрыть листом пергамент. Сбрызнуть водой. Влить бисквитное тесто. Поставить в духовку и выпекать 25 мин.

**4** Фрукты вымыть. Яблоки и груши нарезать кубиками, удалив сердцевину. Ананас очистить от кожуры, мякоть нарезать кубиками.

**5** Готовый чуть остывший бисквит нарезать кубиками со стороной 2,5 см. Положить на противень и вернуть в духовку на 10 мин.



**6** Шоколад разломать на небольшие кусочки, сложить в сотейник. Вскипятить молоко вместе со сливками и сахарной пудрой. Влить тонкой струйкой в сотейник с шоколадом. Добавить маленькими кусочками сливочное масло.

Перелить кипящую шоколадную смесь в кастрюлю для фондю, зажечь спиртовую горелку и поставить на стол. В отдельной посуде подать подсушенный бисквит и фрукты. Опускать кусочки бисквита и фрукты в шоколад на 0,5 мин.





новый номер выйдет 5 декабря

# ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№23 (193), декабрь 2011

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер ПаблИкешнз»

125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2,  
тел./факс: 725-1070,  
e-mail: mail@pbpr.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  
**бильд-редактор** Динара Нуреева  
**дизайнеры** Алексей Клак, Максим Новурзов  
**повара-консультанты** Константин Жук, Олег Туркин  
**фотографы** Сергей Самойлов  
**корректоры** Екатерина Моргунова, Любовь Никифорова, Татьяна Певнева

**исполнительный директор** Ольга Ткалич

**финансовый директор** Светлана Серегина

**директор по рекламе** Марина Мамина  
**ООО «Бонниер ПаблИкешнз»**

**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 Галишишникова,  
Надежда Лыжижникова

**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 190 000 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

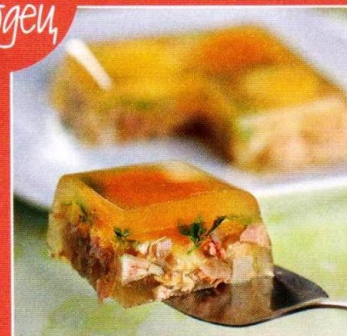
Редакция не несет ответственности за содержание рекламных  
материалов.  
Перепечатка материалов и использование их в любой форме,  
в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного  
разрешения редакции.

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

в следующих номерах журнала «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»



заливное,  
холодец



новый номер выйдет 28 ноября