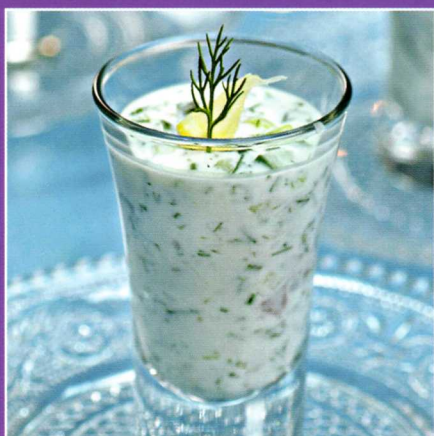


ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№24 (194) декабрь 2011

журнал для тех, кто любит готовить



■ зеленый салат с креветками и хурмой ■ суфле из брокколи ■ селедочный тарендис, эстонская закуска ■ жульен из крабов ■ суп со свининой и оливками ■ говядина, фаршированная шпинатом ■ баранина под картофельной крышкой ■ фаршированная курица ■ праздничный рулет из лосося ■ творожное печенье ■ курник с рисом и грибами ■ торт «нежность» ■ торт «гнездо глухаря» ■ мороженое тирамису



Röndell
Professionals Recommend

Коллекция посуды *Evolution*

На правах рекламы



www.rondell.ru

Evolution | Роскошь в деталях



Посуда прогревается и готовит быстрее на 30%, благодаря тройному монолитному корпусу



Внешняя матированная полировка посуды не оставляет следов от пальцев и создаст уникальный стиль на Вашей кухне



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



Сохранить вкусовые качества и полезные свойства продуктов Вы можете благодаря высококачественной нержавеющей стали (18/10)



Посуда прослужит долго, благодаря надежным клепочным креплениям



Профессионалы
рекомендуют Röndell

Служба информационной
поддержки: 8-800-100-1840

Дорогие друзья!

В наступающем году вас ждет обновленная «Школа Гастронома». Перемены коснутся дизайна обложки и страниц с рецептами, появятся новые интересные содержательные рубрики. При этом суть журнала останется прежней – научить новичков грамотно и вкусно готовить, а с опытными кулинарами поделиться порой неожиданными рецептами и технологиями. Судя по отзывам, вам очень понравилась наша рубрика «Блюдо с именем». Она, конечно, останется. Так же как и «Азбука вкуса», которую мы решили расширить. Очень надеемся, что новый облик журнала придется вам по вкусу. Желаем вам здоровья, успехов и много-много радости в новом году!

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 ЗАКУСКИ

- 2 зеленый салат с креветками и хурмой
- 4 суфле из брокколи
- 6 селедочный тарендис, эстонская закуска
- 8 жульен из крабов

СУПЫ МЯСО

- 10 суп со свининой и оливками
- 12 говядина, фаршированная шпинатом
- 14 баранина под картофельной крышкой

ПТИЦА

- 16 фаршированная курица

РЫБА

- 18 праздничный рулет из лосося

ВЫПЕЧКА

- 20 творожное печенье
- 22 курник с рисом и грибами

ДЕСЕРТЫ

- 24 торт «нежность»
- 26 торт «гнездо глухаря»
- 28 мороженое тирамису

** 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.

СПОНСОР РЕЦЕПТА



зеленый салат с креветками и хурмой 🐼 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 50 г руколы
- 1 кочан салата-латука
- 0,5 красной луковицы
- 8 крупных креветок
- 2 спелые хурмы
- 100 г маслин без косточек ITLV
- 1 зубчик чеснока
- 2 ст. л. муки
- 50 мл оливкового масла ITLV для заправки + 2 ст. л. для обжаривания
- 1 ч. л. бальзамического уксуса ITLV
- соль, перец



Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Креветки вымыть. Очистить от голов и панцирей. Сделать по брюшку неглубокий надрез и удалить кишечную вену. Положить каждую креветку на разделочную доску брюшком вниз и нажать плоскостью ножа, чтобы креветки стали плоскими.

2 Обвалять креветки в муке. Чеснок очистить, разрезать пополам. Разогреть в сотейнике 2 ст. л. оливкового масла, положить чеснок. Через 30 сек. чеснок удалить. Обжарить в этом же сотейнике креветки, по 1,5 мин. с каждой стороны. Переложить на бумажные полотенца.

3 Масло смешать с уксусом, солью и перцем.

4 Руколу и латук вымыть и обсушить. Листики руколы оставить как есть, латук нарвать руками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Хурму вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Несколько ломтиков отложить для украшения.

5 Из банки с маслинами слить жидкость, маслины нарезать тонкими кружками.

6 Сложить все ингредиенты салата в миску. Сбрызнуть 2–3 ст. л. заправки, перемешать и разложить по тарелкам. Полить оставшейся заправкой.

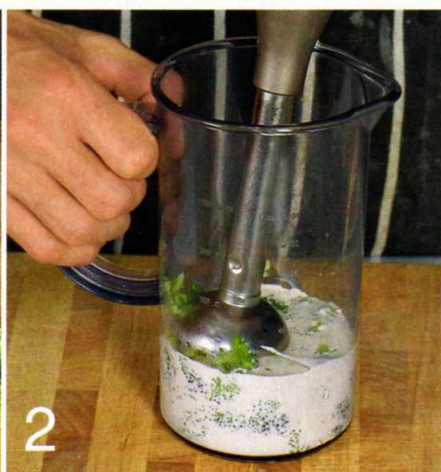
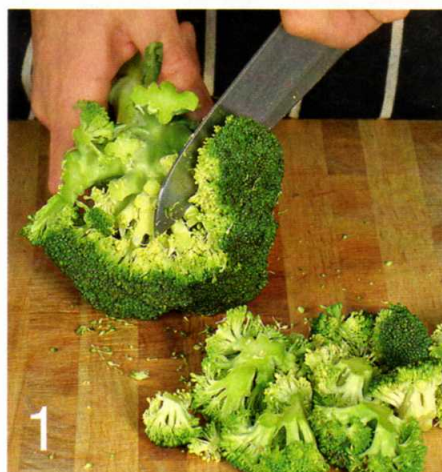


КСТАТИ

100% натуральное оливковое масло ITLV – смесь рафинированного оливкового масла и масла первого холодного отжима Virgin Extra – идеально подходит для жарки и «не дымит», так как выдерживает высокие температуры. Масло также раскрывает свои индивидуальные особенности в салатах и готовых блюдах.



суфле из брокколи 🐻 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

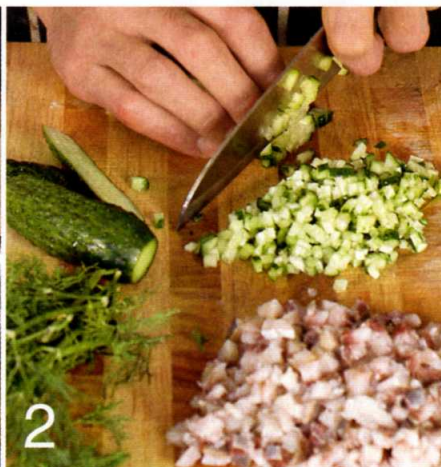
- 600 г брокколи
- 500 г варено-копченого окорока (нарезка)
- 200 мл сливок жирностью 20%
- 200 г сметаны жирностью 20%
- 2 белка
- 30 г желатина
 - щепотка мускатного ореха
 - соль, перец

Время приготовления: 30 мин. + 4 часа
Порций: 8



ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Желатин развести в небольшом количестве теплой кипяченой воды. Брокколи вымыть и разобрать на соцветия. Положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, вновь довести до кипения и варить 3 мин. Отбросить на дуршлаг.
- 2** Несколько небольших соцветий отложить. Оставшиеся измельчить блендером в пюре вместе со сливками. Добавить сметану, мускатный орех, соль и перец.
- 3** Разбухший желатин поставить на небольшой огонь и готовить, помешивая, пока он полностью не разойдется. Дать остыть и добавить в пюре из брокколи. Белки взбить с щепоткой соли, аккуратно ввести в сливочно-сметанную смесь.
- 4** Ломтики окорока уложить внахлест в удлиненную прямоугольную форму так, чтобы свешивались концы. Выложить половину подготовленного суфле.
- 5** Разложить в одну или две линии (в зависимости от ширины формы) отложенные соцветия брокколи. Выложить сверху оставшееся суфле, накрыть свисающими концами окорока. Если длина нарезки меньше периметра формы, накрыть оставшимися кусками ветчины и аккуратно подоткнуть внутрь края. Завернуть форму в пищевую пленку и поставить в холодильник на 4 ч. Удалить пленку, перевернуть форму на разделочную доску, снять ее. Очень острым ножом нарезать суфле порционными кусками. Затем переложить куски на сервировочное блюдо.



СЕЛЕДОЧНЫЙ ТАРЕНДИС, ЭСТОНСКАЯ ЗАКУСКА



ЧТО НУЖНО:

- 250 г** филе слабосоленой сельди
- 400 г** сметаны жирностью 20%
- 4** небольших свежих огурца
- 1** луковица
- 1** пучок укропа
- 1 ч. л.** желатина

Время приготовления: 15 мин. + 4 часа
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Желатин замочить в 0,5 стакана воды. Лук очистить, измельчить и залить крутым кипятком. Через 1 мин. отбросить на дуршлаг, обсушить.

2 Огурцы очистить и нарезать небольшими кубиками. Такими же кубиками нарезать филе сельди. Укроп вымыть, обсушить и измельчить.

3 Желатин нагреть, постоянно помешивая и не доводя до кипения, до полного растворения. Перемешать со сметаной. Добавить сельдь, огурцы, лук и укроп. Разложить по прозрачным стопкам и поставить в холодильник минимум на 4 ч.



жюльен из крабов



ЧТО НУЖНО:

- 400 г крабового мяса
- 2 зубчика чеснока
- 100 мл белого вина
- 400 мл сливок
- 2 ч. л. лимонного сока
- 1 упаковка готового слоеного теста
- 1 яйцо
- 60 г тертого голландского сыра
- растительное масло для обжаривания
- соль, белый молотый перец



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Крабовое мясо разобрать на небольшие кусочки, удалив все хитиновые пластины. Чеснок очистить, мелко порубить и обжарить в сотейнике в небольшом количестве масла, 1 мин. Добавить крабовое мясо и вино. Готовить на среднем огне, постоянно помешивая, пока вино полностью не выпарится.

2 Сливки разогреть, не доводя до кипения. Влить в сотейник с крабами и готовить на небольшом огне 6 мин. Снять с огня, дать остыть до комнатной температуры. Добавить лимонный сок, соль и перец. Перемешать.

3 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 2–3 мм. Слоеное тесто можно раскатывать только в одном направлении. Стаканом вырезать из теста 18 кружков. 9 кружков оставить как есть.

4 Из оставшихся кружков вырезать стаканом, диаметр которого на 2 см меньше, ободки.

5 Положить ободки на цельные кружки, смазать чуть взбитым яйцом и поставить в разогретую до 200°C духовку на 15 мин.

6 Наполнить получившиеся формочки крабами в соусе, присыпать тертым сыром и вернуть в духовку на 4 мин.

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 6

суп со свининой и оливками



Время приготовления: 2 часа
Порций: 8

ЧТО НУЖНО:

- 700 г** свинины на косточке
- 1** луковица
- 1** морковь
- 1** красный сладкий перец
- 150 г** зеленых оливок с косточками
- 4 ст. л.** риса
- 2 ст. л.** растительного масла
- 2** лавровых листа
- соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Мясо залить 2 л воды, довести до кипения, снимая пену. Варить 1,5 ч. Лук, морковь и картофель очистить, из перца удалить сердцевину. Нарезать лук и картофель кубиками, морковь и перец – тонкой соломкой.
- 2** В сковороде разогреть масло и обжарить лук, морковь и перец, 8 мин.
- 3** Из бульона вынуть мясо, нарезать кусочками и вернуть в кастрюлю. Добавить картофель, обжаренные овощи, рис, соль и перец. Варить 25 мин. За 5 мин. до готовности добавить оливки и лавровый лист.





**КО ВСЕМУ
каждый день**

Реклама

Суп+k

Гороховый суп

Горох отмачивать в воде до 3 часов. Затем засыпать горох в кастрюлю и вскипятить воду. Варить около 30 минут. Добавить нарезанную морковь и варить еще в течение 5 минут.

Добавить мелко нарезанный лук, 1 лавровый лист, щепотку мускатного ореха и соевый соус Kikkoman. Варить в течение 5 минут. Добавить 1 ст. ложку растительного масла после того, как суп будет готов.

Kikkoman не только заменяет соль, но и придает блюду изысканный аромат.

Ингредиенты на 4 порции:

горох — 1 стакан
морковь — 1 шт.
лук репчатый — 1 шт.
лавровый лист — 1 шт.
мускатный орех — щепотка
соевый соус Kikkoman — 5-6 ч. л.
масло растительное — 1 ст. л.

kikkoman®
seasoning your life



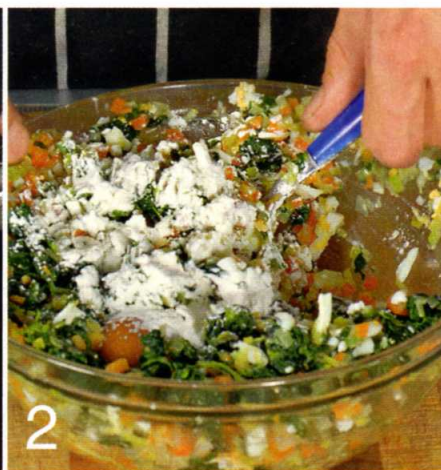
СПОНСОР РЕЦЕПТА



Röndell
Professionals Recommend



говядина, фаршированная шпинатом



ЧТО НУЖНО:

- 2 кг** бескостной говядины
- 2** морковки
- 2** луковицы
- 1** стебель лука-порей
- 400 г** свежего шпината
- 2** яйца, сваренных вкрутую
- 1** сырое яйцо
- 3 ст. л.** муки
- 3** гвоздики
- 4** горошины черного перца
- 1** лавровый лист
- растительное масло для обжаривания
- соль

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

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шпинат нарезать соломкой и опустить в кипящую подсоленную воду на 2 мин. Откинуть на дуршлаг, встряхнуть. Крутые яйца измельчить. Морковь, репчатый лук и порей очистить. Одну морковь, луковицу и белую часть порея измельчить и обжарить в сотейнике в разогретом растительном масле, 3 мин.

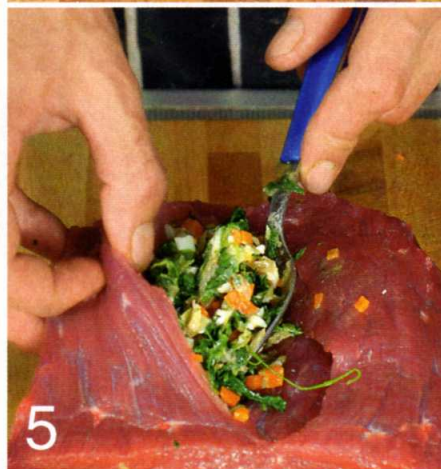
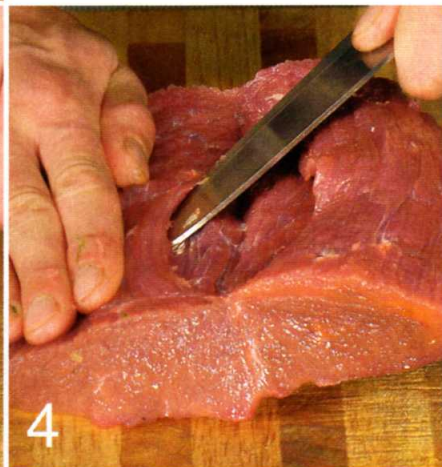
2 В миске смешать обжаренные овощи, шпинат и яйца. Добавить сырое яйцо, муку и соль. Еще раз перемешать.

3 Острым ножом сделать вдоль куска говядины глубокий надрез так, чтобы толщина отделяемого куска составляла одну треть от общей толщины. Остановиться, не доходя до конца 2 см.

4 Откинуть тонкий кусок так, чтобы мясо открылось как книга. В толстой части сделать глубокий «кармашек».

5 Вложить в него начинку. Вернуть тонкий пласт мяса на место, перевязать.

6 Вскипятить в большой кастрюле воду. Добавить оставшиеся овощи, гвоздику, перец, лавровый лист. Уложить мясо швом вниз. Довести до кипения, снять пену, варить 1,5 ч. Переложить мясо на блюдо, накрыть, дать постоять 15 мин. Снять бечевку. Нарезать мясо на куски толщиной 1,5 см. Перед подачей полить небольшим количеством бульона.



Эlegantная посуда из коллекции Infinia от Røndell долгие годы будет радовать вас своим безупречным видом и практичностью! Выполненная из высококачественной нержавеющей стали с технологией «тройного дна», она позволит легко и быстро приготовить любые блюда, сохранив их натуральный вкус и полезные свойства.

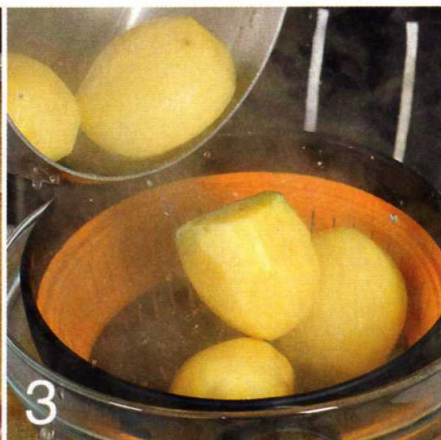


СПОНСОР РЕЦЕПТА

FISKARS®



баранина под картофельной крышкой 🧸 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 800 г бескостной баранины
- 450 г картофеля
- 1 большая луковица
- 1 ст. л. муки
- 1 лавровый лист
- 1 горсть сухих белых грибов
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, перец

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ножом для чистки овощей Fiskars очистить картофель и отварить в кипящей подсоленной воде до полуготовности, 8 мин.

2 Тем временем грибы отварить в кипящей воде, 4 мин. Отбросить на дуршлаг и нарезать небольшими кусочками, отвар сохранить. Лук очистить и измельчить. Баранину вымыть, нарезать кусками средней величины. Для нарезки мы пользовались кухонными ножами Fiskars.

3 Картофель отбросить на дуршлаг Fiskars и дать обсохнуть, затем нарезать тонкими кружками.

4 В сковороде Matador обжарить мясо вместе с луком в разогретом масле, помешивая, 5 мин. Переложить в форму для запекания.

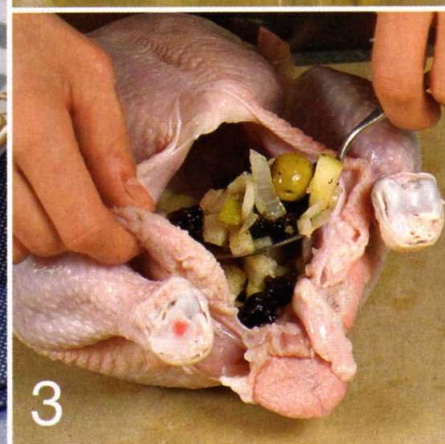
5 В сковороду влить 0,5 стакана воды, довести до кипения, соскребая со дна и боков лопаткой Fiskars оставшийся от обжаривания сок. Уменьшить огонь, добавить муку и готовить, постоянно размешивая, 2 мин.

6 Влить соус в форму. Добавить лавровый лист и грибы, приправить солью и перцем, перемешать. Уложить сверху кружки картофеля, поставить в разогретую до 200 °C духовку на 25 мин.

КСТАТИ

Дуршлаг серии Functional Form от Fiskars решает проблему свободного места на кухне. Благодаря вставке из жаропрочного силикона его можно сложить и убрать в шкаф. Силикон выдерживает высокие температуры, поэтому можно не бояться сливать через этот дуршлаг воду с отварных овощей и макарон.





фаршированная курица

ЧТО НУЖНО:

- 1 курица весом 1,5 кг
- 100 г** чернслива без косточек
- 100 г** оливок без косточек
- 1 зеленое яблоко
- 2 кусочка белого хлеба
- 2 ст. л.** коньяка
 - чай для размачивания чернслива
 - соль, черный молотый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Чернслив предварительно замочить в горячем крепком чае и оставить на 1 ч. Затем нарезать кусочками, поместить в сотейник. Добавить очищенные и нарезанные кубиками яблоки, оливки и коньяк, готовить на маленьком огне 5 мин.
- 2** Переложить смесь в миску, соединить с мелко нарезанным хлебом, солью и перцем.
- 3** Разогреть духовку до 200 °С. Курицу вымыть, начинить подготовленной массой, скрепить брюшко зубочистками, ножки связать. Поместить на смазанный маслом противень спинкой вниз и запекать 50 мин., время от времени поливая образующимися соками.

Время подготовки: 1 час
Время приготовления: 1 час 05 мин.
Порций: 8

БЫСТРО И ПОЛЕЗНО

Чтобы сделать свой рацион более здоровым, надо соблюдать нехитрые правила: готовить продукты в щадящем режиме и использовать больше овощей, фруктов, молочных продуктов, рыбы и круп. Надежным помощником на пути к здоровой и вкусной еде станет серия микроволновых печей **Lightwave** от **LG Electronics** с уникальным нагревателем из волокон древесного угля. Любой кулинар знает, что качество приготовления пищи зависит от источника тепла, поэтому благодаря угольному тэну новые печи дают возможность готовить полезную, сочную и ароматную пищу. При этом конвекционная печь **Lightwave** – это четыре устройства в одном (духовка, гриль, микроволновая печь и пароварка), что позволяет вам значительно сэкономить кухонное пространство.

КУРИНЫЕ ГРУДКИ

Куриные грудки часто получаются сухими, несмотря на маринады и панировку. Благодаря уникальному угольному нагревателю печи **Lightwave** быстро образуется хрустящая корочка, позволяющая сохранить сочность блюда внутри. Дополните куриную грудку рагу из овощей, в котором каждый овощ будет иметь свой вкус и которое приготовится всего за 15 мин. Таким образом, вы получите прекрасный обед или ужин за считанные минуты. А специальное покрытие значительно облегчает очистку внутренней камеры микроволновки после приготовления пищи.

РЫБА

Чтобы рыба была не только полезной, но и вкусной, необходимо четко соблюдать температуру и время приготовления. В этом вам поможет **Grill temperature control™**, который обеспечивает стабильный нагрев на одном из трех уровней гриля. Эта уникальная функция также позволит приготовить в микроволновой печи домашний йогурт, который будет состоять только из молока и тех фруктов, которыми вы захотите его дополнить.

КОРИЧНЕВЫЙ РИС

Коричневый рис намного полезнее белого, но из-за сохраненных внешних оболочек варится довольно долго. Благодаря функции **активная конвекция**, которая за счет равномерного распределения тепла позволяет ускорить приготовление пищи, в режиме «Томление» рис будет готов гораздо быстрее.

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ LG MJ3881BC



СЕРИЯ ПРЕДСТАВЛЕНА ТРЕМЯ МОДЕЛЯМИ:
гриль объемом 28 л и конвекция – 32 и 38 л

- ✓ Технология **Lightwave** с угольным нагревателем
- ✓ 4 устройства в 1
- ✓ Уникальная программа «Русский повар»
- ✓ Потребление энергии снижено на 30% по сравнению с обычными за счет сокращения времени приготовления
- ✓ Специальное покрытие внутренней камеры, которое легко очищается без использования чистящих средств
- ✓ Стильный дизайн, удобное управление

баранья корейка в панцире из фундука и кинзы



ЧТО НУЖНО:

- Корейка баранья – 1 кг
- Фундук – 200 г
- Лук красный – 2 головки
- Чеснок – 8 зубчиков
- Кинза – 100 г
- Масло сливочное – 50 г
- Соль – по вкусу
- Перец черный молотый – по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Баранью корейку очистить от пленок и срезать весь жир с ребер и мяса. Разрезать корейку на четыре порции.
- 2 Поставить корейку в печь (режим конвекция) на десять минут.
- 3 На половине сливочного масла обжарить до мягкости мелко нарезанный красный лук и чеснок. Посолить, поперчить. Снять с огня и смешать с толченым фундуком и мелко нарубленной кинзой до образования пасты зеленого цвета.
- 4 Достать корейку из духовки и положить толстый слой ореховой пасты на мясную часть. Поставить корейку обратно в духовку на 15 мин.

На гарнир лучше всего подавать приготовленный на пару зеленый горошек, который перед подачей надо смешать с небольшим количеством оливкового масла, несколькими каплями белого винного уксуса, щепоткой сахара и щепоткой рубленой мяты, солью и перцем.

Рецепт был разработан специально для приготовления в печах **LG** с технологией **Lightwave** (режим конвекция)
Больше рецептов блюд для микроволновых печей в «Кулинарной академии LG» на сайте www.lgcook.ru



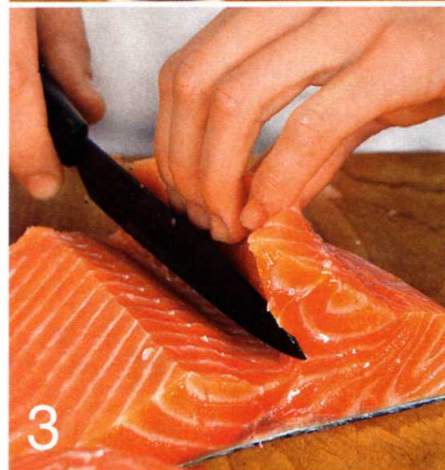
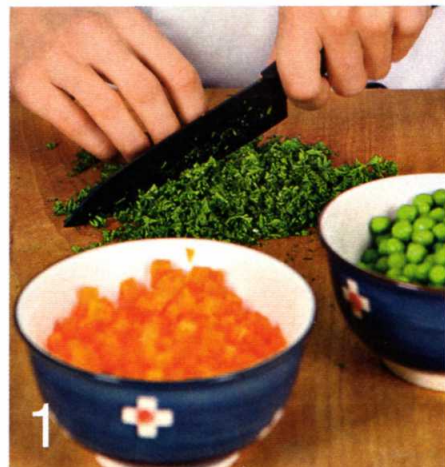
праздничный рулет из лосося



ЧТО НУЖНО:

- 2** больших филе лосося,
по 450 г каждое
- 350 г** филе камбалы
- 1** морковь
- 300 г** свежемороженого
зеленого горошка
- 250 г** свежего белого хлеба
без корки
- 100 мл** молока
- 1** белок
- 2** веточки петрушки
- щепотка мускатного ореха
- оливковое масло
- соль, перец

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 10



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Морковь очистить и отварить в кипящей подсоленной воде, 10 мин. Дать остыть и нарезать кубиками величиной с горошину. В отдельной кастрюле отварить в кипящей воде зеленый горошек, 6 мин. Отбросить на дуршлаг. Петрушку вымыть, обсушить и разобрать на листики. Мелко их нарезать.

2 Хлеб размочить в молоке. Филе камбалы измельчить блендером в пюре. Добавить размоченный и слегка отжатый хлеб, белок, мускатный орех, соль и перец. Перемешать до однородности. Положить морковку, зеленый горошек и петрушку. Еще раз аккуратно перемешать, поставить в холодильник.

3 Срезать с утолщенной части одного филе продольный кусок шириной примерно 3 см так, чтобы спинка и брюшко получились одинаковой толщины.

4 На втором филе сделать на утолщенной части вправо и влево глубокий

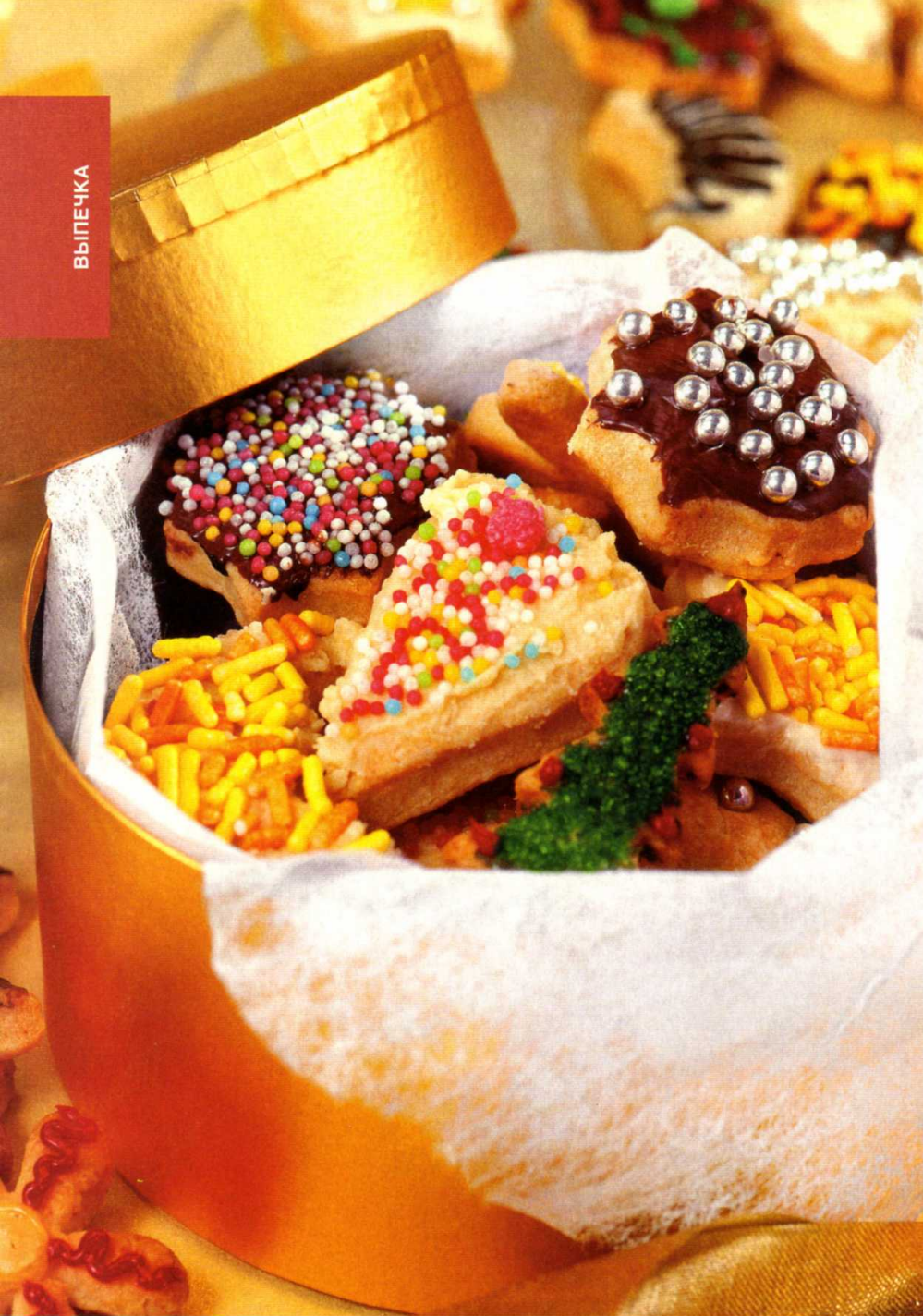


продольный надрез, не доходя до края 1,5 см. Раскрыть эту часть, как показано на фото. В результате должно получиться три куска – один большой, второй поменьше и третий в виде толстого бруска.

5 Выложить по центру большого куска половину приготовленной начинки, оставив с каждой стороны по 5 см свободными. Поместить на начинку брусок.



6 Сверху распределить оставшуюся начинку, накрыть меньшим куском рыбы. Приподнять свободные края нижнего филе и закрепить их деревянными зубочистками. Смазать рулет маслом, завернуть в фольгу и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 35 мин. Дать остыть до комнатной температуры, затем переставить в холодильник. Перед подачей снять фольгу, удалить зубочистки и нарезать рулет порционными кусками.



Творожное печенье



Время приготовления: 1 час + 8 часов
Количество: 25–30 штук

ЧТО НУЖНО:

- 250 г** нежирного творога
- 200 г** сливочного масла
- 2** стакана муки
- 0,5** стакана сахара
- украшения для кондитерских изделий

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливочное масло перемешать с творогом до получения однородной массы, добавить сахар и муку, вымесить тесто.

2 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в тонкий пласт. Сложить его вчетверо и вновь раскатать. Повторить операцию еще раз. Завернуть тесто в пищевую пленку и поместить в холодильник на ночь.

3 Застелить противень пергаментом, сбрызнуть водой. Тесто переложить на стол и с помощью выемок вырезать печенье различной формы. Оставшееся тесто еще раз вымесить, раскатать и сделать следующую порцию печенья. Разложить печенье на противне, вдавить в него украшения и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15–20 мин.



курник с рисом и грибами 🐻 🍅 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- 2,5 стакана муки
- 100 г сливочного масла
- 0,25 стакана молока
- 1 яйцо
- 3 ст. л. сметаны
- 1 ч. л. разрыхлителя

Для блинов:

- 5 ст. л. муки
- 350 мл молока
- 1 яйцо
 - соль, сахар
- 3 ст. л. растительного масла

Для начинки:

- 1 курица весом 1,3 кг
- 400 г шампиньонов
- 1 луковица
- 1 стакан вареного риса
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 2 ст. л. растительного масла
 - соль, перец

Время приготовления: 2 часа 45 мин.
Порций: 16

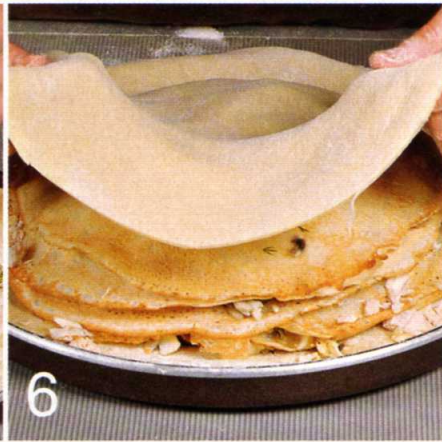
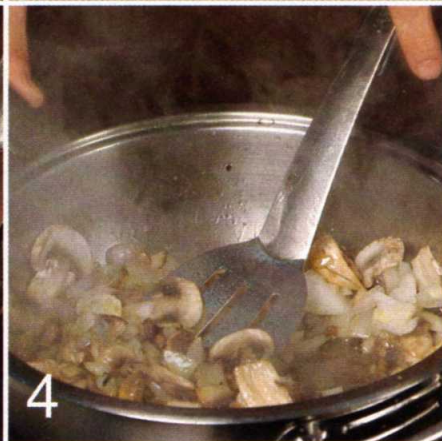
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курицу отварить до готовности, 50 мин.

2 Приготовить тесто. Смешать размягченное масло, сметану, молоко и слегка взбитое яйцо. Постепенно всыпать просеянную с разрыхлителем муку. Вымесить мягкое тесто. Накрыть его и убрать в холодильник на 40 мин.

3 Испечь 9 блинов. Яйцо взбить, смешать с молоком, сахаром и солью. Постоянно размешивая, всыпать муку. Сковороду раскалить, смазать небольшим количеством растительного масла. Выпекать по одному блину, по 1 мин. с каждой стороны, добавляя по необходимости масло.

4 Грибы промыть и нарезать кусочками. Лук очистить, измельчить. Обжарить грибы и лук в разогретом масле, 6 мин. Яйца порубить и смешать с рисом. Вареную курицу очистить от кожи, удалить кости, мясо нарезать кусочками. Посолить начинку по вкусу.

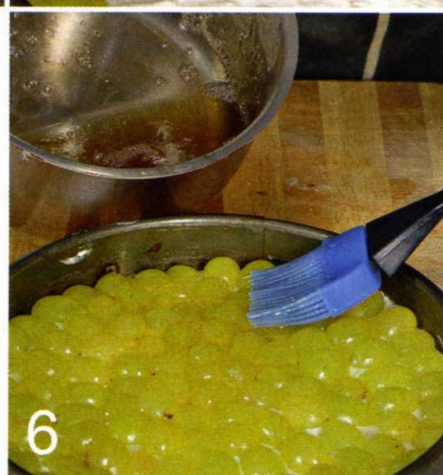


5 Отделить от теста кусок размером чуть больше 1/4 и раскатать в лепешку диаметром немного больше, чем диаметр блинов. Выложить тесто в форму, сверху разложить треть рисовой начинки. Накрыть блином, сверху выложить треть курятины. Снова накрыть блином, положить треть грибов с луком. Чередовать блины и начинку, пока не закончатся ингредиенты.

6 От оставшегося теста отделить небольшой кусок для украшения, остальное раскатать в большую лепешку и накрыть начинку, края подогнуть. Посередине сделать отверстие для выхода пара. Украсить пирог и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 1,5 ч.



торт «нежность»



ЧТО НУЖНО:

- 300 г печенья типа курабье
- 100 г светлого изюма
- 200 г темного шоколада
- 300 г крупного зеленого винограда
- 300 г сметаны жирностью 20%
- 400 мл сливок жирностью 35%
- 100 г белого шоколада
- 1 стакан мелкого сахара
- 0,5 стакана светлого виноградного сока
- 35 г желатина

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Изюм поместить в миску с горячей водой и оставить на 30 мин. Затем отбросить на дуршлаг, промыть и обсушить. 25 г желатина развести в 100 мл теплой воды. Оставшийся желатин развести в виноградном соке.
- 2 Печенье измельчить в крошку. Темный шоколад поломать на небольшие кусочки и растопить на водяной бане. Добавить в шоколад печенье и изюм, перемешать. Дно и бортики разъемной формы диаметром 22 см выстелить пергаментом. Влить шоколадную смесь, разровнять поверхность и поставить в холодильник.
- 3 Белый шоколад натереть на крупной терке. Сметану взбить с сахаром до его полного растворения. Добавить натертый шоколад и разведенный в воде желатин. Перемешать.
- 4 Сливки взбить в плотную пену. Аккуратно ввести в сметанную смесь. Выложить в форму на шоколадную подложку, разровнять поверхность и вернуть в холодильник минимум на 1,5 ч.
- 5 Разведенный в соке желатин слегка подогреть, постоянно помешивая, затем дать остыть. Виноград вымыть, обсушить. Разрезать каждую ягоду пополам и удалить косточки. Уложить виноградины на поверхность торта.
- 6 Хорошо смазать желатиновой смесью верх торта и поставить в холодильник до полного застывания, примерно на 3 ч.

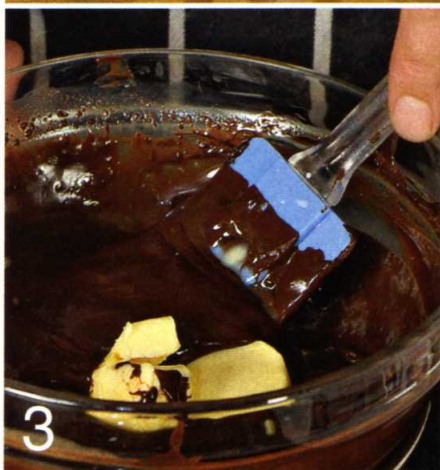
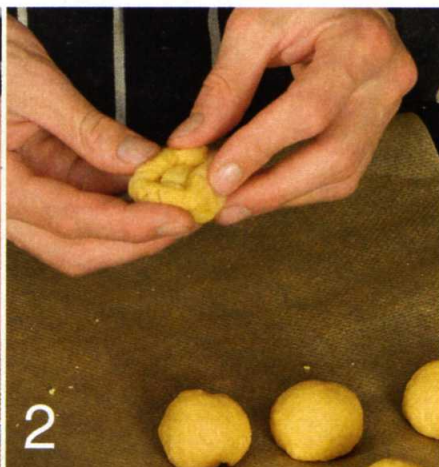
Время приготовления: 1 час 45 мин. + 3 часа
Порций: 8



торт «гнездо глухаря»



Время приготовления: 1 час 10 мин.+ 12 часов
Порций: 20–22



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- 2 стакана муки
- 2 стакана измельченного в муку миндаля
- 100 г творога
- 50 г сметаны
- 3 яйца
- 1 стакан сахара
- 3 ст. л. меда
- 0,5 ст. л. соды
- 0,5 ч. л. уксуса
 - щепотка соли
- 1 стакан очищенного миндаля

Для темной глазури:

- 400 г темного шоколада
- 50 г сливочного масла

Для белой глазури:

- 300 г сметаны жирностью 20%
- 7 ст. л. сахара

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 В ложку с содой влить уксус. Смешать погашенную соду с медом. Муку просеять с солью и смешать с миндальной мукой. Яйца растереть с сахаром и добавить в муку. Хорошо перемешать. Добавить творог, сметану и мед с содой. Вымесить однородное тесто.
- 2 Разделить тесто на небольшие шарики размером с грецкий орех. Слегка размять каждый в лепешку, положить в центр орешек миндаля и снова придать форму шарика. Поместить шарики на противень, накрытый пергаментом, и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20–25 мин.
- 3 Приготовить темную глазурь. Шоколад разломать на небольшие кусочки, поместить в огнеупорную посуду и поставить на кастрюлю с кипящей водой. Когда шоколад растопится, добавить сливочное масло, сразу снять с огня. Перемешать до однородности.
- 4 Две трети шариков порциями опускать в темную глазурь и аккуратно выкладывать кругом на подставку для торта. Положить сверху еще 2–3 ряда.
- 5 Приготовить белую глазурь. Сметану взбить с сахаром, опускать в нее оставшиеся шарики и выкладывать их сверху на темные. Оставшейся сметаной обильно полить середину торта (сметана должна стекать внутрь). Поставить торт в холодильник на 12 ч.



мороженое тирамису 🍋 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 500 г маскарпоне
- 150 мл сливок жирностью 35%
- 200 г сахара
- 50 г горького шоколада
- 6 ст. л. вина марсала
- 3 ст. л. коньяка
- 5 ст. л. молотого кофе
- 200 г печенья савоярди («дамские пальчики»)

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Сливки слегка взбить. Шоколад порубить ножом в крошку среднего размера. Хорошо перемешать маскарпоне с марсалай. Добавить сливки, шоколад и 115 г сахара и еще раз перемешать.
- 2 Положить на дно турки кофе, влить 600 мл воды и довести до кипения. Снять с огня и оставить на 5 мин. Перелить кофе через мелкое сито в миску, добавить оставшийся сахар и коньяк.
- 3 Узкую прямоугольную форму застелить пищевой пленкой так, чтобы свешивались края. Печенье опускать по очереди в миску с кофе и выкладывать в форму, закрывая дно и продольные бортики.
- 4 Наполнить форму приготовленной сырно-сливочной смесью.
- 5 Выложить сверху оставшееся печенье и слегка прижать руками. Накрывать форму свешивающимися концами пленки и поставить в морозильную камеру на 3 ч.
- 6 Аккуратно переложить мороженое на блюдо, снять пленку. До подачи держать в холодильнике. Перед подачей через ситечко посыпать десерт какао-порошком и украсить свежими или консервированными ягодами.



Время приготовления: 25 мин. + 3 часа
Порций: 8

список рецептов, опубликованных в 2011 году

ЗАКУСКИ

Баклажаны с чечевичным далом	№15	стр. 2
Блинный рулет с копченым лососем	№1	стр. 4-5
Брушеты с сыром и мидиями	№16	стр. 2-3
Вегетарианская долма	№6	стр. 2-3
Греческие кефтели из цуккини	№18	стр. 2-3
Грибной торт	№21	стр. 2-3
Грибы по-корейски	№18	стр. 5
Домашние чипсы с чесночным соусом	№20	стр. 6-7
Жюльен с крабами	№24	стр. 8-9
Закусочные «башенки»	№23	стр. 4
Заливное из сига с красной икрой	№8	стр. 2-3
Запеченная свекла под сырным соусом	№18	стр. 4
Картофель, запеченный с яйцами	№2	стр. 2-3
Картофельные латкес с грибами	№8	стр. 6-7
Киргизская закуска «сусамир»	№3	стр. 4
Кулечки из свинины с вишневым соусом	№1	стр. 2
Мишмаш, болгарская закуска	№15	стр. 4-5
Огуречные вершины	№13	стр. 4
Оливки монтефьясконе	№16	стр. 5
Омлет «три вкуса»	№11	стр. 2-3
Острая закуска из перцев	№4	стр. 4
«Плотики» из спаржи со соевым соусом	№14	стр. 2-3
Помидоры с мятым песто	№14	стр. 5
Пхали из баклажанов	№6	стр. 4
Рыбные кнедли	№20	стр. 4
Свекла под ореховым маринадом	№12	стр. 5
Селедочный тарендис	№24	стр. 6
Сладкие перцы с сыром	№16	стр. 4
Снежанка	№15	стр. 7
Суфле из брокколи	№24	стр. 4-5
Суфле из голубого сыра с виноградным сиропом	№17	стр. 2-3
Сырная закуска на сельдерее	№11	стр. 5
Сэндвичи с ветчиной и сыром	№7	стр. 5
Тарталетки из грибов	№19	стр. 2-3
Тарталетки с тунцом и маслинами	№5	стр. 2-3
Укропные скосы с лососем	№14	стр. 7
Хлеб с карамелизованным луком	№10	стр. 4
Чипсы из кукурузной крупы	№9	стр. 5
Эклеры с креветками	№9	стр. 2-3
Эскабече, перуанская закуска	№22	стр. 4
Яйца в горчичном соусе	№8	стр. 4

САЛАТЫ

Пекинский салат	№1	стр. 6
Блинный салат	№5	стр. 4
Бретонский рыбный салат	№7	стр. 2-3
Зеленый салат с вешенками	№7	стр. 4
Зеленый салат с грушами-гриль	№15	стр. 3
Зеленый салат с жареным сыром	№12	стр. 4
Зеленый салат с курицей и голубым сыром	№14	стр. 4
Зеленый салат с мясом	№9	стр. 4
Зеленый салат с сырыми крутонами	№13	стр. 2-3
Зеленый салат с яично-сырной заправкой	№16	стр. 6
Картофельный салат по-критски	№6	стр. 5
Картофельный салат с красным луком и беконом	№11	стр. 4
Куриный салат с виноградом и фундуком	№17	стр. 4
Салат «Нью Мексико»	№2	стр. 5
Салат из капусты со свеклой	№3	стр. 5
Салат из кольраби с горчичной заправкой	№2	стр. 4
Салат из молодой капусты	№10	стр. 5
Салат из редьки с орехами	№21	стр. 4
Салат Нисуаз	№21	стр. 6-7
Салат Нисуаз с курицей	№10	стр. 2-3
Салат с квашеной капустой	№19	стр. 2-3
Салат с креветками и хурмой	№24	стр. 2-3
Салат с лососем и огурцом	№19	стр. 5
Салат с медово-горчичной курицей	№22	стр. 5
Салат с морскими грешешками	№3	стр. 2-3
Табуле по-ливански	№15	стр. 6
Теплый салат с фасолью	№23	стр. 2-3
Теплый салат с чечевицей	№4	стр. 2-3

СУПЫ

Айнтопф из кислой капусты	№4	стр. 8
Бобгуляш	№9	стр. 6-7
Борщ с мочеными яблоками	№11	стр. 6-7
Будапештская уха	№19	стр. 6-7
Весенний суп из корн-салата	№9	стр. 8

Вьетнамский суп с рисовой лапшой	№15	стр. 10
Гамбо из сига	№7	стр. 8-9
Гороховый суп с тостами	№5	стр. 6-7
Зимний суп с кольраби и сельдереем	№2	стр. 6-7
Кислые щи с копченостями	№1	стр. 8-9
Куриная лапша по-французски	№5	стр. 8
Куриный супкоташ	№3	стр. 6
Куриный суп с грибами	№16	стр. 8-9
Куриный суп с орехами	№12	стр. 6-7
Мясной суп с баклажанами	№15	стр. 8-9
Обжигач украинский борщ	№18	стр. 6-7
Овощной суп с зеленым маслом	№6	стр. 6-7
Овощной суп с клецками	№7	стр. 6-7
Огуречный суп с анчоусами	№13	стр. 6-7
Острый морковный суп-пюре	№6	стр. 8
Пасхальный яичный суп	№8	стр. 10
Польский фаселевый суп с колбасой	№2	стр. 8
Рыбный суп по-гречески	№13	стр. 5
Рыбный суп с морскими грешешками	№3	стр. 8-9
Свиной шницель с яблочным гарниром	№5	стр. 10-11
Суп из баранины с чечевицей	№22	стр. 8
Суп из брокколи с креветками и крутонами	№22	стр. 6-7
Суп из трески	№10	стр. 6-7
Суп из шампиньонов и белых грибов	№21	стр. 8-9
Суп со свиной и яблоками	№19	стр. 8
Суп с квашеной капустой	№20	стр. 10
Суп с креветками и «снежной» заправкой	№8	стр. 8-9
Суп со свиной	№24	стр. 10
Суп-пюре из кабачков	№11	стр. 8
Суп-пюре из руколы	№12	стр. 8
Суп-пюре из сладкого перца	№17	стр. 6-7
Суп-пюре с цветной капустой и брокколи	№21	стр. 10-11
Сырный суп со сладким перцем	№23	стр. 8
Томатный суп с лимоном	№17	стр. 8
Томатный суп с мидиями	№14	стр. 10-11
Тыквенный суп с грецкими орехами	№23	стр. 6-7
Узбекский суп маш угра	№20	стр. 8-9
Чечевичная похлебка	№4	стр. 6-7
Шотландский рыбный суп	№16	стр. 7
Щи из молодой капусты	№10	стр. 8-9
Щи из молодой капусты со свиной	№14	стр. 8-9

МЯСО

Альпийское рагу	№2	стр. 9
Баранина по-туниски	№18	стр. 8
Баранина под крышкой из картофеля	№24	стр. 14-15
Баранина с овощами	№16	стр. 12-13
Баранина, тушенная с овощами	№3	стр. 12-13
Бараньи ребрышки с картофелем и брокколи	№8	стр. 14-15
Баранья корейка с баклажанами	№15	стр. 11
Бефстроганов	№23	стр. 12-13
Говядина в кокосовом молоке	№10	стр. 14
Говядина по-боснийски	№16	стр. 10-11
Говядина с сельдереем и яблоками	№5	стр. 14-15
Говядина со шпинатом	№24	стр. 12-13
Говяжья печенька по-нормандски	№18	стр. 10-11
Карри из говядины с тыквой	№2	стр. 12
Картофельно-мясные «подсолнухи»	№19	стр. 10-11
«Крестики-нолики» на барбекю	№12	стр. 10-11
Кролик в горчичном соусе	№10	стр. 12-13
Кролик с каперами по-сицилийски	№6	стр. 12-13
Кролик, запеченный с яблоками	№20	стр. 12-13
Маринованная в пиве говядина с вешенками	№7	стр. 10-11
Митлоф с перепелиными яйцами	№17	стр. 16-17
Молодая капуста, фаршированная мясом	№10	стр. 10-11
Мясное ассорти в тесте	№8	стр. 12-13
Мясной хлеб с капустным гарниром	№3	стр. 14
Наварен из говядины	№11	стр. 12-13
Оверский микс	№21	стр. 12-13
Праздничный мясной рулет	№1	стр. 12-13
Рулет из свинины с петрушкой и кинзой	№12	стр. 12-13
Сааг гошт, баранина по-индийски	№23	стр. 10-11
Сардельки в тесте	№17	стр. 9
Свиная грудка с чечевицей	№1	стр. 10-11
Свинина в горшочке	№7	стр. 12-13
Свинина в тайском стиле	№21	стр. 14
Свинина по-нормандски	№22	стр. 12-13
Свинина с кунжут	№14	стр. 14
Свинина с овощами	№8	стр. 11

Свинина с помидорами и маслинами	№19	стр. 9
Свинина с тархуном по-дунайски	№2	стр. 10-11
Свинина с черным виноградом	№17	стр. 10-11
Свиной окорок с айвой	№4	стр. 10-11
Свиной окорок, фаршированный луком и шалфеем	№13	стр. 10-11
Свиной шницель с яблочным соусом	№15	стр. 12-13
Свинные медальоны с хурмой и моцареллой	№1	стр. 17
Свинные отбивные с грибами и рисом	№9	стр. 10-11
Свинные ребрышки по-провански	№11	стр. 10-11
Свинные сардельки с зеленым горошком	№4	стр. 12
Свинные шашлыки в кокосовой стружке	№12	стр. 14-15
Тосканское мясное рагу	№14	стр. 12-13
Тушеная капуста с мясом и грибами	№20	стр. 11
Фрикадельки по-лагедокски	№6	стр. 10-11
Шашлык из баранины	№13	стр. 12

СУБПРОДУКТЫ

Говяжья печенька в лимонном соусе	№4	стр. 9
-----------------------------------	----	--------

ПТИЦА

Грудка индейки в пиве	№11	стр. 14
Гусь в хрустящей корочке	№8	стр. 16-17
Жареная утка с соусом порто	№19	стр. 12-13
Кебабы из куриных желудочков	№12	стр. 18
Котлеты из индейки со шпинатным соусом	№2	стр. 14-15
Куриная печенька с виноградом	№17	стр. 12-13
Куриное филе в сливовом соусе	№15	стр. 17
Куриные голени с малиновым чатни	№12	стр. 16
Куриные грудки в «конвертах»	№9	стр. 14-15
Куриные грудки в цитрусовой глазури	№21	стр. 15
Куриные котлетки с чечевицей	№18	стр. 12-13
Куриные котлеты с соусом из лука-порея	№14	стр. 16-17
Куриные тефтели	№10	стр. 18-19
Курица с тыквой	№20	стр. 14
Курица, фаршированная вешенками	№7	стр. 14-15
Курица, фаршированная рисом	№1	стр. 14-15
Овощное рагу с куриными бедрышками	№16	стр. 14
Утиные грудки с апельсинами	№3	стр. 18
Утиные грудки с апельсиновым соусом	№23	стр. 16
Утка по-кантонски	№13	стр. 13
Фаршированная курица	№24	стр. 16
Филе индейки в лимонном маринаде	№18	стр. 14
Цыпленок в горшочках	№5	стр. 12-13
Шашлык из курицы	№12	стр. 17

РЫБА

Дорада по-мароккански	№9	стр. 18-19
Жаренный в кунжуте сигас с брокколи	№23	стр. 18-19
Зразы из картофеля с рыбой	№22	стр. 10-11
Камбала в пряной заливке	№6	стр. 18
Кеджери с лососем	№17	стр. 19
Лосось с кориандром и медом	№14	стр. 18
Лосось с фасолевым пюре	№15	стр. 18
Минтай в сливочном соусе	№19	стр. 14
Минтай с рисом и пастой из кинзы	№18	стр. 18-19
Роллы с копченым лососем и креветками	№13	стр. 8-9
Рулет из лосося	№24	стр. 18
Рыба в корочке из грецких орехов и цедры	№20	стр. 16-17
Рыба с луково-чесночным гарниром	№12	стр. 20-21
Рыба, запеченная со шпинатом	№11	стр. 16-17
Рыбная жарка	№17	стр. 18
Рыбное карри	№22	стр. 16
Рыбные котлеты с соусом чили	№10	стр. 17
Сигас в остром томатном соусе	№16	стр. 16-17
Сигас по-испански	№4	стр. 16-17
Сигас с чесночно-лимонной заправкой	№2	стр. 16
Филе дорады в соусе из шампанского	№5	стр. 18-19
Филе трески с летними овощами	№13	стр. 16
Форель на пару	№4	стр. 18
Форель с арахисом и грибами	№3	стр. 16-17
Форель с овощными спагетти	№1	стр. 20-21

МОРЕПРОДУКТЫ

Кальмары с пармезаном и кукурузной сальсой	№9	стр. 20-21
Котлеты из креветок с огуречными папарделле	№13	стр. 18-19
Креветки в индийском стиле	№12	стр. 19

Мидии по-гречески	№20	стр. 19
Рататуй с мидиями	№13	стр. 17
«Соломка» из кальмаров	№14	стр. 19
Феттучине с морскими гребешками	№3	стр. 10-11
«Хрустальные» креветки	№1	стр. 18-19
Шашлычки из креветок	№16	стр. 18

ОВОЩИ

Баклажаны в румяной корочке	№15	стр. 19
Бобы с ветчиной и мятой	№3	стр. 26-27
Брокколи в беконе	№22	стр. 20
Брокколи с соусом из четырех сыров	№22	стр. 2-3
Гарнир из двух видов капусты	№10	стр. 21
Гратен из картофеля и цветной капусты	№3	стр. 20
Грибы с песто	№17	стр. 15
Жареные огурцы	№13	стр. 20
Зеленая чечевица с красным луком и беконом	№4	стр. 14
Зразы из баклажанов	№15	стр. 14-15
Испанская пиперада	№9	стр. 9
Кабачки, фаршированные творогом	№13	стр. 21
Кабачок, фаршированный пшеном с грибами	№23	стр. 20-21
Картофельно-капустные котлеты	№20	стр. 18
Картофельное пюре с перцами и чесноком	№4	стр. 15
Кукурузные котлеты	№17	стр. 22
Лазанья из молодой капусты	№11	стр. 20-21
Молодая морковь в миндальном масле	№10	стр. 20
Морковные зразы с яблоками	№3	стр. 19
Нисуазский рататуй	№15	стр. 20-21
Овощи на поленте	№22	стр. 18-19
Оладьи из кольраби	№2	стр. 18-19
Печеные помидоры	№14	стр. 15
Помидоры, фаршированные в стиле пазлы	№14	стр. 20-21
Постная солянка	№7	стр. 16
Соте с баклажанами	№19	стр. 4
Тушеный лук-порей	№2	стр. 13
Тыква с каштанами	№19	стр. 15
Фаршированный картофель	№19	стр. 20-21
Фасоль по-итальянски	№6	стр. 20-21
Цветная капуста с грибами и сыром	№16	стр. 19

КРУПЫ

Английский рисовый пудинг	№20	стр. 20-21
Долма с булгуром и мятой	№17	стр. 14
Плов с тыквой и яблоками	№7	стр. 17
Пряный рис	№23	стр. 14-15
Ризотто с копченой рыбой	№21	стр. 18-19
Рис по-мексикански	№18	стр. 22-23
Чечевица с луком и зеленью	№7	стр. 20-21

ХЛЕБ

Английский сэндвич с яйцом	№2	стр. 17
Миндальный хлеб	№9	стр. 24-25
Хлеб с ветчиной и сыром	№20	стр. 22-23

ПАСТА

«Конфетки» из пасты с творожной начинкой	№8	стр. 18-19
Лазанья с картофелем и шпинатом	№4	стр. 20-21
Папарделле по-сицилийски	№21	стр. 20
Паста аль карточчио	№18	стр. 20-21
Равиоли с творогом и зеленью	№16	стр. 20-21
Спираль по-лигурийски	№19	стр. 18-19
Тальятелле с лимонной заправкой	№16	стр. 15
Тальятелле с молодыми кабачками и мятым песто	№11	стр. 18-19
Тортеллини с грибами	№6	стр. 14-15
Феттучине с мясным соусом	№9	стр. 12-13

СОУСЫ

Абхазская аджика	№18	стр. 16
Домашний соус барбекю	№12	стр. 9
Домашний соус чили	№10	стр. 16
Индийский чечевичный дал	№4	стр. 19
Маринады для барбекю	№12	стр. 2-3
Сливовый соус	№15	стр. 16
Соус из кинзы	№11	стр. 15
Соус с каперсами	№6	стр. 19
Соусы бешамель и субиз	№21	стр. 16-17
Харриса	№16	стр. 17
Яблочный хрен	№18	стр. 15

ЗАПЕКАНКИ

Запеканка с вишней и киселем	№3	стр. 21
Картофельная запеканка с кабачками	№17	стр. 20-21
Куриная запеканка с брокколи	№22	стр. 14-15
Овощная запеканка с вешенками	№7	стр. 18-19

ВЫПЕЧКА

Блинчики с яблоками	№5	стр. 22
Венгерский лапшевик	№2	стр. 22-23
Греческие пирожки с творогом и мятой	№2	стр. 24
Греческий ореховый пирог	№8	стр. 20-21
Грушевый пирог	№6	стр. 24-25
Грушевый пирог с шоколадом	№20	стр. 26-27
Ежевичный крамбл	№14	стр. 25
Завитки в сиропе	№5	стр. 26
Завитушки с клюквой	№18	стр. 24-25
Имбирные птички	№8	стр. 24-25
Итальянский мясной пирог	№3	стр. 22-23
Итальянский ореховый пирог	№19	стр. 26-27
Итонский кекс	№13	стр. 24
Картофельный пирог	№9	стр. 22-23
Кекс с куринным мясом и курагой	№1	стр. 22-23
Кексы с шоколадной начинкой	№11	стр. 28-29
Киш с брокколи и сыром фета	№23	стр. 22-23
Киш со сладким перцем и маслинами	№16	стр. 22-23
Классический рецепт блинов	№5	стр. 20-21
Клафути с черешней	№11	стр. 25
Клубничный торт	№11	стр. 26-27
Крокеты с сыром	№4	стр. 22
Курник с рисом и грибами	№24	стр. 22-23
Лепешки с петрушкой и чесноком	№12	стр. 22-23
Летний пирог с помидорами	№14	стр. 22-23
Лимонные бобы	№4	стр. 23
Маффины с цуккини и тимьяном	№7	стр. 22
Миндальное печенье	№10	стр. 26
Морковный кекс с грецкими орехами	№17	стр. 24-25
Морковный пирог с апельсиновой глазурью	№7	стр. 23
Мясной пирог с кукурузой	№2	стр. 20-21
Овощной пирог с яичной лапшой	№19	стр. 22-23
Овсяное печенье с клюквой	№19	стр. 25
Осенний кекс	№19	стр. 24
Палочки к пиву	№23	стр. 25
Пасхальное печенье	№8	стр. 26
Пасхальный кулич	№8	стр. 22-23
Персиковый пирог	№14	стр. 24
Печенье «Мадлен»	№9	стр. 27
Пирог с виноградом и миндалем	№17	стр. 26-27
Пирог с изюмом	№4	стр. 24-25
Пирог с молодой капустой	№10	стр. 22-23
Пирог с сосисками	№22	стр. 22-23
Пирог с творогом и финиками	№3	стр. 25
Пирог со свежими грибами	№13	стр. 22-23
Пирожки с квашеной капустой и яйцами	№20	стр. 24-25
Пирожки с тыквой	№6	стр. 22-23
Пирожки с тыквой	№21	стр. 24-25
Пицца с баклажанами и лососем	№15	стр. 22-23
Пышки с кунжутом	№3	стр. 24
Рулет с сухофруктами	№2	стр. 26-27
Рулет со шпинатом, помидорами и творогом	№11	стр. 22-23
Сливовый пирог-перевертыш	№16	стр. 26
Тарталетки с карамельной начинкой	№6	стр. 26-27
Тарталетки с малиной	№12	стр. 24-25
Торт «Осенний вечер»	№23	стр. 26-27
Торт с крыжовником	№15	стр. 24-25
Тортик с шоколадным ганашем	№10	стр. 24-25
Тыквенный пирог с крошкой	№22	стр. 24-25
Фиговые листики	№19	стр. 28-29
Фокачча с виноградом	№16	стр. 24-25
Фокачча с помидорками черри	№21	стр. 22-23
Фруктовая шарлотка с шоколадной глазурью	№21	стр. 26-27
Шоколадные крендели	№9	стр. 26
Яблочная коврижка по старинному рецепту	№22	стр. 26-27
Яблочные «пуйки»	№21	стр. 30
Яблочные пончики	№18	стр. 26
Яблочный пирог папаша Гастона	№7	стр. 28-29
Яблочный пирог со сливами	№18	стр. 28-29

ДЕСЕРТ

Абрикосовая пастила	№16	стр. 31
Айва в сиропе	№20	стр. 28
Ананасовый лед	№22	стр. 29
Ананасовый торт	№6	стр. 28-29
Апельсиновые корочки в сиропе	№4	стр. 27
Банановый крем	№4	стр. 26

Бланманже	№23	стр. 29
Голубой сыр в желе из порвейна	№10	стр. 30
Грушевый компот с меренгой	№3	стр. 28
Груши, фаршированные сыром	№5	стр. 30-31
Десерт «два крема»	№1	стр. 28
Десерт «пьяные фрукты»	№8	стр. 30
Десерт «цветные кольца»	№23	стр. 28
Дынный сорбе	№15	стр. 27
Инжир с йогуртовым кремом	№17	стр. 23
Итальянские карамельные пирожные	№10	стр. 27
Клубничная лазанья	№13	стр. 28
Клубничный трайфл	№11	стр. 24
Козинаки с кунжутом	№23	стр. 25
Кофейная панакотта	№22	стр. 28
Лаймовый чизкейк	№5	стр. 28-29
Легкий десерт к чаю	№18	стр. 27
Лимонное желе с малиной	№12	стр. 26-27
Малиновый крем	№14	стр. 30
Меренги со сливами	№15	стр. 26
Меренговый рулет с клубникой	№13	стр. 26-27
Мороженое с кулиссой из ежевики	№16	стр. 30
Мороженое тирамису	№24	стр. 28-29
Мусс с черной смородиной	№14	стр. 28-29
Мятные брауни	№2	стр. 28-29
Нектарины в красном вине	№16	стр. 27
Ореховые меренги	№19	стр. 30
Ореховые шарики	№2	стр. 25
Осенние фрукты с сабаином	№21	стр. 28
Панакотта с виноградным желе	№17	стр. 28-29
Паска-мороженое	№8	стр. 27
Песочные пирожные с лимонной начинкой	№9	стр. 28-29
Пирог «Сантьяго»	№4	стр. 28-29
Пирожные с вишней	№1	стр. 24
Рисовый пудинг с карамелизованными яблоками	№7	стр. 26-27
Творог с медом и орехами	№13	стр. 25
Творожный торт с абрикосами	№7	стр. 24-25
Тирамису с клубникой	№12	стр. 28-29
Торт «Гнездо глухаря»	№24	стр. 26-27
Торт «Нежность»	№24	стр. 24-25
Торт «Павлова» с абрикосами	№14	стр. 26-27
Торт «Панчо»	№3	стр. 30-31
Фисташковые хрустики с виноградным вареньем	№16	стр. 28-29
Фруктовая гранита	№11	стр. 30-31
Фруктовый штрудель	№1	стр. 30-31
Шоколадно-банановый торт	№1	стр. 26-27
Шоколадное фондю	№23	стр. 30-31
Шоколадные гнезда с марципановыми яичками	№8	стр. 28-29
Шоколадные макарруны	№5	стр. 24-25
Яблоки в манном суфле	№15	стр. 28-29
Яблоки в тесте со сливочным кремом	№10	стр. 28-29
Яблоки с медовым творогом	№18	стр. 30-31
Яблоки с ореховой начинкой	№7	стр. 30
Яблочная запеканка	№2	стр. 31
Ягодный мусс	№12	стр. 30
Ягоды в желе из розового вина	№13	стр. 29

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Айвовый джем	№4	стр. 30
Икра из баклажанов	№15	стр. 30-31
Квашеная капуста	№20	стр. 30-31
Лечо	№17	стр. 30-31
Маринованная молодая свекла	№13	стр. 31

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Банановый напиток	№7	стр. 31
Ледяной фруктовый чай	№13	стр. 30
Манговый ласси	№2	стр. 30
Напиток из киви и банана	№21	стр. 31
Чай с пряностями	№6	стр. 30
Южноамериканское уго	№9	стр. 31

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Горячий пушш с текилой	№4	стр. 31
Классический ирландский тодди	№19	стр. 31
Классический мятный джулуп	№3	стр. 29
Лимонный поссет	№22	стр. 30
Мартини с грушей	№9	стр. 30
Напиток от похмелья	№20	стр. 29
Хреноуха	№22	стр. 31



новый номер выйдет 19 декабря

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№24 (194), декабрь 2011

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабליкэйшенз»

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 Новурзов
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин
фотографы Сергей Самойлов
корректоры Любовь Никифорова, Татьяна Певнева

исполнительный директор Ольга Ткалич

финансовый директор Светлана Серегина

директор по рекламе Марина Мамина
ООО «Бонниер Пабליкэйшенз»

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

Руководитель Лариса Машталер
отдела спецпроектов

Руководитель Ирина Федотова
отдела продаж
в Интернете

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 Илья Иванов
директора по правовым вопросам

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: 795-0295

Сканирование Екатерина Панюшкина
и обработка иллюстраций: (руководитель отдела),
Светлана Кузина,
Георгий Савастьянов,
Виктор Фролкин

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж 195 000 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 Пабליкэйшенз», дизайн, фото, текст, 2011 г.

в следующих номерах журнала «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»



торты



новый номер выйдет 12 декабря