

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№9 (227) май 2013

журнал для тех, кто любит готовить



12 рецептов
блюда на огне
БРАУНИ С ОРЕХАМИ
НАВАРИСТАЯ УХА
ЧИПСЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ
НЕЖНЫЙ ЛОСОСЬ
КОРИЧНЕВЫЙ САХАР
ШАШЛЫК НА ПРИРОДЕ
ГОТОВИМ ПО-АЗИАТСКИ:
СТИР-ФРАЙ



ISSN 1728-6948
13009
9 771728 694000

12+

Есть или не есть?



GASTRONOM.RU



Ответы на все вопросы
в журнале «Гастрономъ» и на gastronom.ru



Весна – время обновления. Вот и наш журнал решил этой весной поменять свой привычный наряд. Теперь он более современный и динамичный, и мы очень надеемся – более удобный для вас. Мы сохранили привычные рубрики, добавили еще больше полезной информации и красивых иллюстраций. И все только для того, чтобы вы с удовольствием пользовались нашими рецептами.



ХИТЫ ВЕСНЫ

Форель, запеченная в фольге **2**

Лосось-гриль с зеленью **4**

Кебабы из индейки с томатным соусом и питой **6**

Уха из судака с помидорами **8**

Шашлык из курицы с сухофруктами и соусом из творога **9**

Свинные котлеты с сальсой верде **10**

Фаршированная баранья корейка с винным соусом **12**

Куриные крылышки в остром томатно-яблочном маринаде **14**

Шашлык из свинины в овощном маринаде **16**

Камамбер на гриле с яблочным чатни **18**

Печеный картофель с разными начинками **20**

Шашлычки из морепродуктов с гуакамоле и чипсами начос **22**

Азбука вкуса

Ананас «Мохито» **24**

Брауни с грецкими орехами **26**

Пряный морковный кекс **28**

Технология

Стир-фрай из вешенок с морковью **30**



Готовим на огне

Аромат дымка, свежий воздух – все это делает блюда на огне такими желанными. Конечно же, самое популярное из них – шашлык, но вы можете пожарить мясо или рыбу на решетке или запечь в фольге, приготовить кебабы или котлеты на косточке, запечь мясо крупным куском. Разнообразить стол помогут маринады. Здесь важно соблюсти меру. Маринад не должен «убить» продукт: чем нежнее мясо, тем легче маринад и короче время маринования. Например, нежную дораду достаточно положить на 15 мин. в смесь из оливкового масла и белого вина. А шашлык из свиной шеи можно подержать в уксусном маринаде 6–8 ч. На огне можно готовить морепродукты, овощи, сыр, всевозможные рагу и пловы, варить ароматные наваристые супы – вариантов очень много.

Несколько правил хорошего шашлыка

Класть продукты на мангал можно только после того, как не осталось пламени.

Если капает жир и появилось пламя, снимите шампур с огня и немного подождите. Не поливайте угли водой.

Поджарьте продукт хорошо с одной стороны, потом переверните на другую. Если надо, повторите.

Курицу, свинину и телятину нужно прожаривать до полной готовности. Баранину, говядину и утку можно готовить слабой прожарки.

О том, какие еще блюда можно взять с собой на пикник, читайте в майском номере журнала «Гастрономъ», который появится в продаже 15 апреля.

Сложность**Порций****Время приготовления****Способ приготовления**

Перед вами хороший способ приготовить рыбу на огне – нехлопотный и всегда с гарантированным результатом. Рыба получится нежная, сочная, пропитанная ароматами трав, оливкового масла и лимона. А что еще нужно для пикника на природе?

Форель, запеченная в фольге

Что нужно:

4 маленькие речные форели или одна большая весом примерно 1,2 кг
2 лимона
пучок ароматных трав (майоран, тимьян, петрушка, базилик)
3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

Совет гастронома

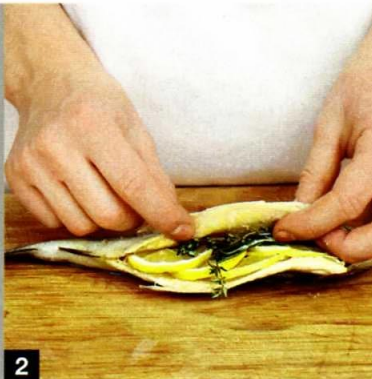
Маленькую форель можно подать в фольге целиком. Большую – на блюде в виде филе без кожи, но с головой.



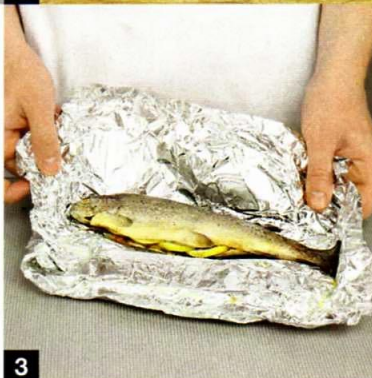
1

Что делать:

1. У форели удалите жабры и внутренности. Почистите и оботрите тушку бумажными полотенцами.
2. Из одного лимона выдавите сок, второй нарежьте кружками. Положите в брюшко каждой рыбы по несколько кружков лимона и веточки трав. Посолите рыбу сверху и поперчите. Полейте лимонным соком и сбрызните оливковым маслом. Заверните в фольгу.
3. Запекайте над горячими углями маленькую рыбу 15 мин., большую – 25 мин. Снимите с огня, аккуратно разверните.



2



3



Сложность



Порций



Время приготовления



Способ приготовления



Лосось-гриль с зеленью



1



2



3



4

Что нужно:

1 кг филе лосося на коже
2–3 веточки свежего орегано от «Московского»
1/3 упаковки петрушки от «Московского»
в горшочке
сок и цедра 1 лимона
оливковое масло «экстра вирджин»
соль, молотый белый перец

Для подачи:
салаты «Джаз» и «Блюз» от «Московского»
в горшочках
укроп, петрушка, кинза, базилик, зеленый лук от «Московского»
в горшочках
помидоры черри
редиска
лимон



5

Что делать:

1. Очистите кожу лосося от чешуи, промокните бумажными полотенцами. Нарежьте рыбу на порционные куски.
2. Натрите лимонную цедру на мелкой терке. Листочки орегано и петрушки разотрите в ступке с солью и белым перцем, добавьте 4 ст. л. оливкового масла, лимонный сок и 1 ч. л. лимонной цедры и перемешайте.
3. Положите филе на тарелку и полейте маринадом, рыба должна быть покрыта им со всех сторон. Оставьте на 10 мин.
4. Обжарьте рыбу над раскаленными углями на решетке, смазывая оливковым маслом во время жарки при помощи кисточки.
5. Отделите салаты и зелень от горшочков, сполосните листики в холодной воде.
6. Выложите рыбу на блюдо, украсьте лимоном и порубленной петрушкой. Подавайте со свежими хрустящими листьями салата, овощами и ароматной зеленью.



6

Кстати

Основное правило подачи шашлыка – побольше разнообразной свежей зелени и овощей! Они помогают лучшему усвоению белков и выведению излишков холестерина. Но есть ли разница в том, какую зелень взять с собой на пикник? Есть, и очень большая! Срезанная уже через 2 часа теряет более 50% витаминов! А салаты и зелень от «Московского», например, «Джаз», «Блюз», «Кантри», благодаря цельным корешкам, сохраняют весь заложенный природой набор витаминов и минеральных веществ. Выбирайте полезную зелень в горшочках! Зелень с грядки – всё в порядке!

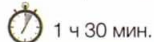
Сложность



Порций



Время приготовления



Способ приготовления



KENWOOD

Кстати

Kenwood Chef – уникальная кухонная машина. Мощность и надежность в ней сочетаются с широкими возможностями. Из более чем 30 насадок можно выбрать именно те, что вам необходимы. Подробности на сайте www.kenwoodworld.com



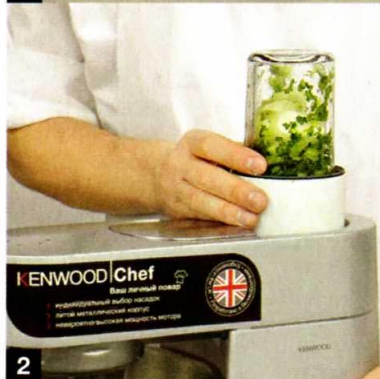
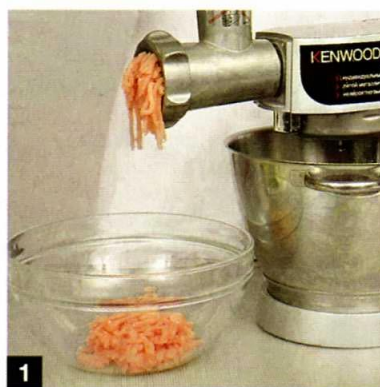
Кебабы из индейки с томатным соусом в питах

Что нужно:

800 г филе бедра индейки
1 средняя луковица
пучок кинзы
1 ч. л. молотой зиры
1 ч. л. молотого кориандра
1 ч. л. сладкой паприки
соль, свежемолотый
черный перец

Для томатного соуса:
800 г мясистых помидоров
3 зубчика чеснока
1 перец чили
1 ч. л. смеси сушеных трав
(майоран, орегано, тимьян,
петрушка)
2 ч. л. сахара
соль, свежемолотый
черный перец

Для подачи:
4 питы
1 красная сладкая
луковица
70 г смеси салатных
листьев
оливковое масло
«экстра вирджин»
сок половины лимона
сумах
соль, свежемолотый
черный перец



Что делать:

1. Нарежьте филе бедра индейки на небольшие кусочки. Измельчите их в фарш при помощи насадки-мясорубки с крупной решеткой.
2. Измельчите лук и кинзу при помощи насадки-мульти-измельчителя и добавьте к фаршу. Всыпьте специи, посолите и вымешивайте фарш руками, пока он не станет однородным. Поднимите фарш над миской и бросьте в нее, повторите несколько раз. Накройте миску с фаршем и уберите на 30 мин. в холодильник.
3. Помидоры залейте кипятком на 2 мин., слейте воду и обдайте помидоры холодной водой. Снимите с помидоров кожицу.
4. Измельчите помидоры и перец чили с помощью насадки-блендера. Перелейте в кастрюлю. Добавьте в соус измельченный чеснок, сухие травы, сахар, перец, соль. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите 30 мин. Остудите.
5. Разделите фарш на кусочки размером с яйцо. Скатайте небольшие кебабы. Нанижите их на шампуры. Жарьте над горячими углями 10–12 мин.
6. Очистите и нарежьте красный лук тонкими полукольцами. Салатные листья положите в миску, полейте оливковым маслом и лимонным соком, посолите и поперчите. Разрежьте питы пополам. Положите в них салатные листья, кебабы и красный лук. Посыпьте сумачом. Подавайте вместе с томатным соусом.



4



5

Совет гастронома
Кроме томатного соуса к кебабам можно подать соус из йогурта с чесноком и свежей мятой.



6

Иллюстрация: Елена Смирнова
Дизайн: Анна Смирнова
Адрес: 125017, г. Москва, Марсовый пр., д. 8, стр. 5, ОГРН 1051055024629



Сложность



Порций



Время приготовления



Способ приготовления



1

Что нужно:

2 судака общим весом 2 кг
 3/4 стакана пшена
 3 больших помидора
 2 средние морковки
 2 луковицы
 2 лавровых листа
 по 3 горошины черного
 и душистого перца
 пучок укропа
 соль, свежемолотый
 черный перец



2



3

Уха из судака с помидорами

Что делать:

1. Пшено хорошенько промойте и залейте водой. Рыбу почистите и нарежьте на порционные куски. Из головы удалите жабры. Подвесьте котелок с 2,5 л воды над огнем и доведите до кипения. Положите головы и хвосты, варите 10 мин. при слабом кипении.
2. Очистите лук от шелухи. Очистите морковь и нарежьте кружочками. Добавьте лук и морковь в бульон вместе с горошинами перца и лавровым листом. С пшена слейте воду и также добавьте в бульон. Варите 40–50 мин., помешивая и снимая пену, до тех пор, пока пшено не будет почти готово. Посолите.
3. Выньте из ухи головы, хвосты и лук. Положите куски рыбы, доведите до кипения и варите 5–7 мин. Нарежьте помидоры мелкими кубиками. Измельчите укроп и зеленый лук. Положите в уху помидоры и укроп, поперчите. Накройте крышкой и снимите с огня. Оставьте настояться, 10 мин.



Сложность



Порций



Время приготовления



Способ приготовления

**Что делать:**

1. Замочите шпажки на 30 мин. Если курага и чернослив твердые, залейте их кипятком и оставьте на 10 мин. Откиньте на дуршлаг, половину кураги отложите. Филе нарежьте кусками размером с курагу. В миске смешайте оливковое масло, половину лимонного сока, соль и перец.
2. Нанижите на шпажки куриное филе, чернослив и курагу и положите на большую тарелку. Полейте маринадом и оставьте на 10 мин. За это время переверните шашлычки 1–2 раза. Жарьте шашлычки над углями по 3–4 мин. с каждой стороны. Положите в блендер оставшуюся курагу и творог, полейте лимонным соком и хорошо взбейте.



Шашлык из курицы с сухофруктами и соусом из творога



1

Совет гастронома

Помните, что филе куриной грудки очень легко пересушить. Следите за временем!



2

Что нужно:

600 г филе куриной грудки
400 г кураги
200 г чернослива
200 г творога
сок половины лимона
3 ст. л. оливкового масла
«экстра вирджин»
соль, свежемолотый
черный перец

Сложность



Порций



Время приготовления



Способ приготовления



Свинные котлеты с сальсой верде



Что нужно:

4 свиные котлеты на косточке
сок половины лимона
2 ст. л. оливкового масла «100% натуральное ITLV»
соль, свежемолотый черный перец

Для сальсы верде:

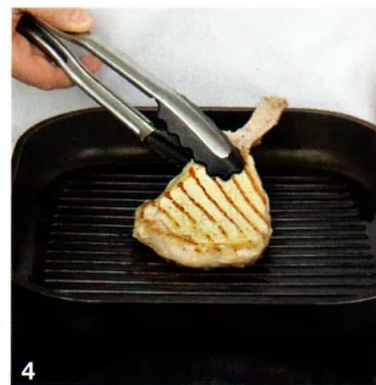
пучок зеленого базилика
пучок мяты
большой пучок петрушки
2 зубчика чеснока
2 ст. л. каперсов
4 филе анчоусов
1,5 ст. л. горчицы
2 ст. л. винного уксуса
8 ст. л. оливкового масла Extra Virgin ITLV
крупная морская соль, свежемолотый черный перец



3

Что делать:

1. Свиные котлеты посолите, поперчите, полейте лимонным соком и сбрызните оливковым маслом «100% натуральное ITLV». Оставьте на 15 мин.
2. Отделите листики у петрушки, базилика и мяты, стебли не понадобятся. Положите их в чашу блендера. Добавьте чеснок, каперсы и филе анчоусов. Немного измельчите в режиме «Пулс». Добавьте горчицу и винный уксус, приправьте солью и перцем и снова прокрутите в блендере.
3. Поменяйте насадку блендера на венчик и начните понемногу вливать оливковое масло Extra Virgin ITLV, каждый раз взбивая массу. У вас должен получиться неоднородный соус.
4. Обжарьте свиные котлеты на гриле, по 6 мин. с каждой стороны, до золотистой корочки.
5. Готовые котлеты переложите на блюдо, накройте фольгой и оставьте на 5 мин. Полейте соусом и подавайте.

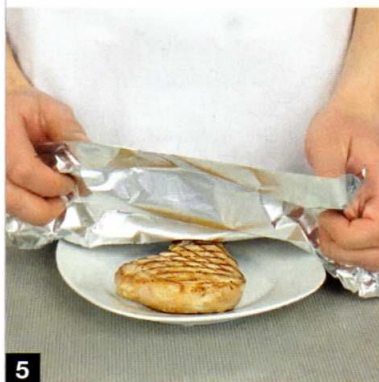


4

Кстати

Оливковое масло первого холодного отжима Extra Virgin ITLV обладает неизменным специально созданным купажем и насыщено теплым солнцем. Оно будет здоровым сопровождением для

разного рода холодных и горячих блюд, будь то супы, варенные овощи, жареная или приготовленная на пару рыба, раскроет по-новому вкус любимой каши. Дарите с ITLV вдоволь солнца вашим любимым!



5



Сложность



Порций



Время приготовления



Способ приготовления

**Совет гастронома**

Вы можете обжарить корейку на сковороде, а затем запечь в разогретой до 180 °С духовке.



1



2



3

Фаршированная баранья корейка с винным соусом

Что нужно:

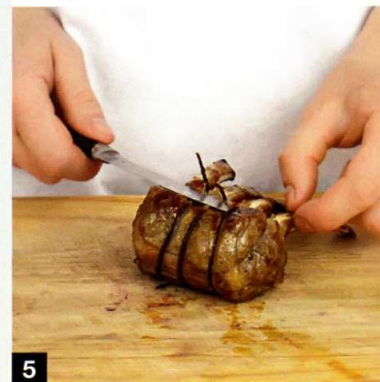
4 куска бараньей корейки по 4 ребра в каждом
300 мл красного сухого вина
100 г сливочного масла
4 луковицы шалота или 1 большая красная луковица
19 зубчиков чеснока
сок половины лимона
5 маленьких веточек розмарина
4 веточки тимьяна
1 ч. л сахара
оливковое масло «экстра вирджин»

Что делать:

1. Замочите кулинарный шпагат в воде. С куска корейки срежьте пленки, зачистите косточки. Сделайте надрез на мясе параллельно кости, не дорезая до конца на 1 см. Раскройте мясо как книгу и продолжайте подрезать ножом параллельно столу, чтобы у вас получился пласт толщиной 1 см. Повторите со всеми оставшимися кусками корейки.
2. Слегка отбейте мясо, чтобы оно было одинаковым по толщине, посолите и поперчите. Очистите чеснок. Положите на каждый кусок корейки по 4 зубчика чеснока и небольшой веточке розмарина.
3. Сверните мясо в рулет и обвяжите кулинарным шпагатом. Сложите подготовленную баранину в миску, полейте лимонным соком и 2 ст. л. оливкового масла. Оставьте на 30 мин.
4. Очистите и очень мелко нарежьте лук-шалот. Разогрейте в сотейнике оливковое масло и обжарьте лук и 2 целых зубчика чеснока до мягкости, 5 мин. Влейте вино, добавьте сахар и соль, положите веточку розмарина и доведите до кипения. Варите соус на медленном огне 30 мин., пока его объем не уменьшится и он слегка не загустеет. Добавьте сливочное масло и перемешайте, варите еще 3 мин. Удалите розмарин и чеснок.
5. Обжарьте баранину на решетке на горячих углях со всех сторон до желаемой степени готовности, 10–16 мин. Снимите мясо с огня и дайте отдохнуть 5 мин. Положите на блюдо, полейте соусом. Очистите, мелко нарежьте зубчик чеснока и посыпьте им блюдо.



4



5



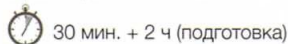
Сложность



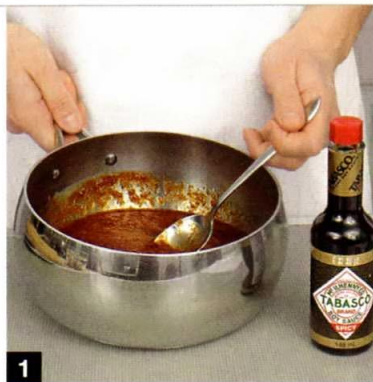
Порций



Время приготовления



Способ приготовления


TABASCO®
 BRAND PRODUCTS


1



2

Куриные крылышки в остром томатно-яблочном маринаде



3

4



5

Совет гастронома

Запеките крылышки в духовке под грилем при 180 °С, 30 мин. Переверните, смажьте маслом и готовьте 10 мин.

Что нужно:

1 кг куриных крыльев
 150 г сливочного масла
 80 г яблочного пюре
 80 г томатного соуса
 3 ст. л. коричневого сахара
 1/2 ч. л. Красного Перечного Соуса ТАБАСКО®
 2–3 ст. л. Соевого Соуса ТАБАСКО®
 сок половины лимона
 2 ст. л. растительного масла
 1/2 ч. л. молотой корицы
 1 ч. л. молотой сладкой паприки
 соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

1. Смешайте в сотейнике коричневый сахар и лимонный сок, перемешайте. Добавьте яблочное пюре, томатный соус, растительное масло, всыпьте специи.
2. Поставьте сотейник на огонь и подогрейте маринад, но не доводите до кипения. Добавьте Красный Перечный Соус ТАБАСКО® и перемешайте.
3. У куриных крыльев отрежьте первую фалангу.
4. Положите крылья в маринад, хорошо перемешайте с маринадом и оставьте минимум на 2 ч.
5. Растопите сливочное масло в небольшом сотейнике. Подготовьте силиконовую кисточку.
6. Отряхните маринад с крыльев и разложите их на решетке. Жарьте над горячими углями по 5 мин. с каждой стороны, до готовности. Во время жарки смазывайте крылышки растопленным маслом.

Кстати

Красный Перечный Соус ТАБАСКО® состоит всего из трех ингредиентов, и все они натуральные: перец, соль и уксус. Уже почти 145 лет его создатели строго следуют первоначальному рецепту. Так, соус 3 года выдерживается в дубовых бочках. С ним ваши салаты, супы, пиццы, макароны, рис, блюда из яиц, мяса, птицы, морепродуктов и овощей, а также коктейли и десерты станут еще ярче, вкуснее и ароматнее.



6



© 2013 Tabasco, the Tabasco logo, and other goods and services; Tabasco and Tabasco are the exclusive property of McIlhenny Company, Avery Island, Louisiana, USA 70513. www.TABASCO.com

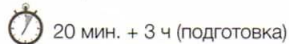
Сложность



Порций



Время приготовления



Способ приготовления



Самое распространенное в нашей стране мясо для шашлыка – свиная шейка. И в этом нет ничего удивительного: благодаря жировым прослойкам шашлык из нее всегда получается сочным и ароматным даже у начинающих кулинаров.

Шашлык из свинины в овощном маринаде



1

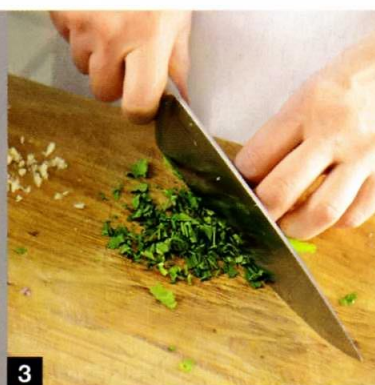
Что делать:

1. Очистите морковь и нарежьте небольшими кусочками. Положите в блендер и измельчите в режиме «Пульс».
2. Лук очистите и нарежьте маленькими кубиками.
3. Очистите и мелко нарежьте чеснок. Отделите листики петрушки от стебельков, листья мелко нарежьте.
4. Смешайте в миске морковь, лук, чеснок и петрушку. Влейте соус и перемешайте.
5. Добавьте в овощной маринад йогурт, размешайте.
6. Свинину нарежьте небольшими кусочками. Посолите и поперчите. Залейте мясо маринадом, перемешайте и оставьте на 3 ч. Нарежьте цукини и баклажан кружочками, перец – небольшими кусочками. Нанижите мясо на шампуры, чередуя с овощами. Жарьте над горячими углями, переворачивая, до полной готовности, 10–12 мин.



2

Совет гастронома
Лучшим дополнением к такому шашлыку станет томатный соус.



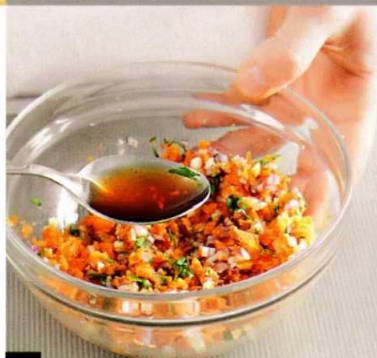
3

Что нужно:

1 кг свиной шейки
2 средние морковки
1 красная луковица
3 зубчика чеснока
5 веточек петрушки
125 г натурального йогурта
2 ст. л. уксуса из красного вина
соль, свежемолотый черный перец

Для подачи:

1 цукини
1 сладкий перец
1 баклажан



4



5



6



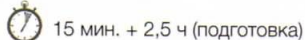
Сложность



Порций



Время приготовления



Способ приготовления



Что нужно:

1 круг камамбера весом 250 г или 2 круга по 100 г
8 кусков багета
оливковое масло

Для чатни:

450 г крепких яблок
1/2 стакана грецких орехов
1 маленькая луковица
50 г изюма без косточек
1,5–2 см корня имбиря
150 г коричневого сахара
150 мл уксуса из белого вина
1 ст. л. апельсиновой цедры
сок 1 апельсина
по щепотке корицы, молотого мускатного ореха и острого красного перца



1

Совет гастронома

Другой вариант подачи: нарежьте сыр ломтиками, поместите их на руку или салат корн, сверху выложите чатни.

Что делать:

1. Очистите и мелко нарежьте лук и имбирь. Яблоки очистите и нарежьте маленькими кусочками. Положите в сотейник 100 г яблок, лук, изюм, имбирь, апельсиновую цедру и сок. Влейте уксус, добавьте сахар и специи и доведите до кипения на среднем огне, помешивая.
2. Варите чатни 1 ч, периодически помешивая, пока он не станет похожим на джем. Добавьте в сотейник оставшиеся яблоки и варите еще 35–40 мин. Порубите грецкие орехи небольшими кусочками и добавьте в чатни. Остудите.
3. Камамбер смажьте маслом. Куски хлеба также сбрызните маслом и обжарьте на гриле. Положите сыр на решетку гриля и запекайте до темных полос, переверните и готовьте с другой стороны. Переложите сыр на доску, разрежьте на кусочки. Подайте обжаренный багет и яблочный чатни.



2



3

Солнечная фазенда

Солнечногорские
натуральные продукты

ЭКОНОМЬТЕ ВРЕМЯ!

Используйте современный подход к кулинарии и убедитесь, что готовить с продукцией «Солнечная фазенда» – настоящее удовольствие! Ведь это линия продуктов, среди которых готовые салаты из листовой и кочанной зелени, салатные миксы, фруктовые салаты, нарезанные овощные смеси и очищенные овощи в специальной «дышащей» упаковке с лазерной микроперфорацией. Благодаря этой уникальной упаковке сохраняются все полезные вещества и витамины. А вам нужно просто вскрыть пакет с полезной продукцией «Солнечной фазенды» и поимпровизировать с рецептами!



Готовьте с удовольствием: быстро и просто!

Салат из шампиньонов с рукколой

НА 4 ПОРЦИИ:

- ♦ Руккола – 200 г
- ♦ Шампиньоны нарезанные от «Солнечной фазенды» – 200 г (1 упаковка)
- ♦ Лимонный сок – 50 мл
- ♦ Оливковое масло – 100 мл
- ♦ Пармезан (нарезанный тонкими лепестками) – 60 г
- ♦ Базилик зеленый – 2 веточки
- ♦ Сахарный песок – 1 щепотка
- ♦ Соль морская
- ♦ Перец черный



- В блендере взбить масло, лимонный сок, нарезанный базилик, соль, сахар и перец. Грибы выложить в глубокую миску, залить полученной заправкой, перемешать и дать замариноваться в течение 5–10 минут.
- В центр тарелки выложить рукколу, добавить шампиньоны и лепестки сыра.
- Перед подачей на стол полить салат оставшимся маринадом.

ООО «Валенсия», 141554, Московская обл., Солнечногорский р-н, дер. Кривцово, д. 3а
Тел.: (495) 989-2082, (495) 660-5347

www.valencia-express.ru

Спрашивайте в магазинах: «Утконос», «Магнолия», «Метро», «Билла», «Гастрономия», «О'кей», «Перекресток», «Виктория», «Бахетле», «Твой дом», «Огни столицы», «Алми», универсам «Крестовский», «Атак», ТЦ «Лейпциг», «Гиперглобус», «Сам бери», «МегаЦентр Италия», «Седьмой континент»



Сложность



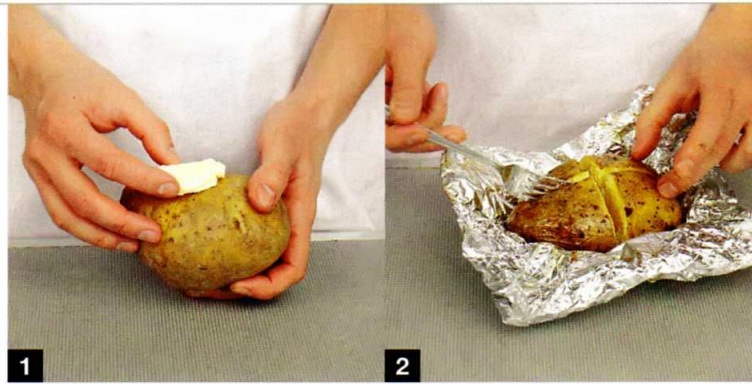
Порций



Время приготовления



Способ приготовления

**Что нужно:**

8 больших картофелин
сливочное масло

Для начинки из сливочного сыра с помидорами:
150 г сливочного сыра
5 вяленых помидоров
1 веточка зеленого базилика
1 ст. л. оливкового масла
«экстра вирджин»

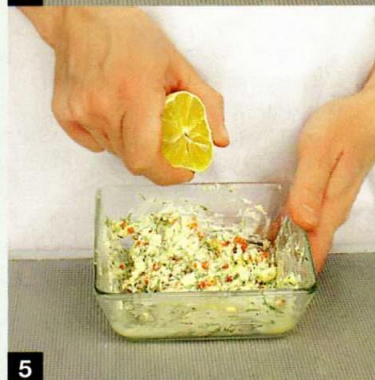
Для масла с печеным перцем:
150 г сливочного масла
1 большой красный сладкий перец
щепотка сушеного тимьяна
соль, черный перец

Для икорного масла:
2 ст. л. красной икры
100 г сливочного масла
маленький пучок укропа
1–2 ст. л. лимонного сока

Печеный картофель с разными начинками

Что делать:

1. Картофель хорошо помойте щеткой, обсушите бумажными полотенцами. Каждую картофелину надрежьте крест-накрест, положите на разрез по кусочку сливочного масла и заверните по отдельности в фольгу. Запекайте в горячих углях до готовности, 1 ч – 1 ч 10 мин.
2. Отряхните с фольги угли и пепел, аккуратно разверните. Переложите картофель на блюдо. Немного разомните картофель вилкой через надрез. Подавайте горячим с начинками и ароматизированным маслом.
3. Начинка из сливочного сыра с помидорами. Мелко нарежьте сушеные помидоры и базилик, смешайте со сливочным сыром и оливковым маслом.
4. Масло с печеным перцем. Запекайте перец над горячими углями, пока его кожица не станет черной. Положите в миску и накройте крышкой, оставьте на 10 мин. Очистите от кожицы и семян. Разомните перец в пюре и смешайте с размягченным сливочным маслом, посолите и поперчите, приправьте тимьяном.
5. Икорное масло. Мелко порубите укроп. Смешайте масло, икру, петрушку, приправьте лимонным соком и хорошо перемешайте.
6. Расстелите на столе большой кусок пищевой пленки. Выложите ложкой масло на пленку и скатайте, чтобы получился цилиндр. Положите масло в морозильник на 30 мин., чтобы оно застыло. Перед подачей нарежьте кружочками.



Совет гастронома
Масло с печеным перцем придаст новый вкус стейку, вареной рыбе, пасте, овощам и даже обычным тостам.



Сложность



Порций



Время приготовления



Способ приготовления



Кстати

Начос Delicados – это чипсы из настоящей кукурузы. Их очень вкусно есть, макая в соусы, салсу или сырный кесо. Ничего лучше к пиву люди еще не придумали! Вы можете выбрать начос Delicados: оригинальные, с сыром, с кусочками оливок и паприкой, а также с жареным луком и морской солью.



Шашлычки из морепродуктов с гуакамоле и чипсами начос

Что нужно:

чипсы начос Delicados
2 перчика чили

Для шашлычков:

500 г крупных сырых креветок
500 г мини-осьминогов
300 г кальмаров
2 ст. л. лимонного сока
0,5 ч. л. лимонной цедры
4 ст. л. оливкового масла
соль, свежемолотый черный перец

Для гуакамоле:

2 спелых авокадо
половина средней луковицы
половина пучка кинзы
сок одного лайма
1–2 перца чили
соль, свежемолотый черный перец
или готовый гуакамоле Delicados



3

Что делать:

1. Очистите креветки от панцирей, оставляя хвостики. Надрежьте креветки по спинке и удалите кишечную вену. У осьминогов удалите клюв. Кальмаров очистите от кожицы, удалите внутренности, нарежьте кольцами.
2. Положите морепродукты в миску. Посолите, поперчите, добавьте цедру, масло и лимонный сок и оставьте на 10–15 мин.
3. Разрежьте авокадо вдоль пополам, огибая косточку. Поверните половинки плода в разные стороны, отделяя друг от друга. Удалите косточку. Ложкой выскоблите мякоть в блендер, сбрызните соком лайма.
4. Лук очистите. Нарежьте мелко лук, кинзу и перец чили. Положите их к авокадо, посолите и поперчите. Измельчите в блендере – масса должна оставаться неоднородной.
5. Нанижите креветки и осьминогов на шпажки. Установите решетку над углями и положите на нее шпажки и кольца кальмара. Жарьте морепродукты по 1 мин. с каждой стороны.
6. Разложите на блюде чипсы начос. На них – по ложке гуакамоле, сверху – морепродукты.



4



5

6







Коричневый сахар

Это натуральный продукт, который получается после первичного отжима, очистки и кристаллизации сока сахарного тростника. Основным отличием коричневого сахара от белого является наличие в нем мелассы. Эта сиропообразная жидкость темно-коричневого цвета не кристаллизуется и отделяется от сахара в процессе рафинирования. Меласса содержит ценные питательные вещества, комплекс микроэлементов и придает сахару прекрасный вкус и аромат, золотистый цвет.

Существует большое количество разновидностей коричневого сахара, которые различаются содержанием мелассы и размером кристаллов. Самые популярные сорта тростникового сахара – демерара, мусковадо, турбинадо и мягкий мелассовый сахар.

Коричневый сахар выигрышно подчеркнет вкус кофе, обогащая его легкими карамельными нотками, и хорошо сочетается с шоколадом. Незаменим он и при приготовлении выпечки, особенно кексов. Он способствует подъему теста, а также замедляет кристаллизацию сахара, и выпечка получается мягкой и дольше не черствеет.

Такой сахар прекрасно сочетается с мясом – попробуйте обмазать окорок густым сиропом из демерары, перед тем как отправить в духовку. А мусковадо будет отличной основой для маринадов и пикантных соусов.

Сложность



Порций



Время приготовления



45 мин.

Способ приготовления



Удивительный десерт: его никогда не бывает много, сколько бы вы ни приготовили. Обычно гости начинают таскать кусочки еще на кухне, пока ананас маринуется в миске. Кстати, его можно взять с собой на пикник – он прекрасно переносит дорогу.

Ананас «Мохито»



спонсор рубрики

Что нужно:

1 ананас
100 г коричневого сахара «Мелкий»
пучок мяты
50 мл светлого рома
1 ст. л. лаймового сока



1

Кстати

Для этого блюда отличным выбором станет коричневый сахар «Мелкий». Благодаря своим мелким кристаллам он быстро растворяется и наполняет блюдо мягким карамельным вкусом.



2

Что делать:

1. У ананаса срежьте верхушку и донышко, поставьте его вертикально и срежьте кожуру. Небольшим ножом удалите все «глазки». Разрежьте вдоль пополам и вырежьте жесткую сердцевину. Нарежьте ананас полукольцами.
2. Отделите листья мяты от стеблей. Листочки мяты мелко нарежьте и слегка разотрите в ступке вместе с коричневым сахаром. Добавьте ром и лаймовый сок.
3. Кусочки ананаса положите в миску и перемешайте с ромово-мятной заправкой. Накройте миску и уберите в холодильник на 30 мин.



3



Сложность



Порций



Время приготовления



Способ приготовления

**Совет гастронома**

Обязательно оставьте брауни на 12 ч в холодильнике – так их вкус будет намного лучше.



Брауни с грецкими орехами

Что нужно:

150 г сливочного масла
150 г коричневого сахара
(демерара или мусковадо)
100 г шоколада
с содержанием какао
не менее 70%
100 г очищенных
грецких орехов
2 яйца
60 г муки
щепотка соли

Что делать:

1. Разогрейте духовку до 150 °С. Шоколад и сливочное масло растопите на водяной бане.
2. Грецкие орехи порубите небольшими кусочками.
3. Взбейте яйца с сахаром и солью. Влейте шоколадно-масляную смесь и перемешайте. Добавьте муку и орехи.
4. Застелите квадратную форму размером 20х20 см бумагой для выпечки (края бумаги должны выступать над бортами) и перелейте тесто. Оно должно быть налито слоем около 3 см. Выпекайте 20–25 мин.
5. Выньте форму из духовки и дайте остыть на решетке. Затем накройте корж пищевой пленкой и уберите форму с брауни в холодильник на 12 ч.
6. Выньте корж из формы и положите на разделочную доску. Нарежьте прямоугольными кусочками размером 5х10 см.

**Совет гастронома**

Если при хранении сахар затвердел, положите его в миску, накройте влажным полотенцем. Через 2 ч он станет рассыпчатым.





Сложность



Порций



Время приготовления



Способ приготовления



Что нужно:

250 г муки + 1 ст. л. для посыпки формы
110 г коричневого сахара демерара
175 мл растительного масла
3 яйца
300 г моркови
50 г орехов пекан или грецких орехов + немного для украшения
2,5 ч. л. разрыхлителя
2 ч. л. молотой корицы
1 ч. л. молотого имбиря
0,5 ч. л. тертого мускатного ореха
щепотка соли
сливочное масло

Для крема:

200 г сыра маскарпоне
100 г сахарной пудры
1 ст. л. лимонного сока

Пряный морковный кекс



Что делать:

1. Очистите морковь и натрите на мелкой терке. Орехи порубите небольшими кусочками.
2. Просейте муку с солью, разрыхлителем, корицей, имбирем и мускатным орехом.
3. В другой миске взбейте яйца с коричневым сахаром, влейте растительное масло и хорошо перемешайте.
4. Вылейте жидкие компоненты в мучную смесь, перемешайте. Добавьте морковь и орехи.
5. Разогрейте духовку до 180 °С. Подготовьте форму для кекса емкостью 1 л (или форму-кольцо диаметром 24 см): смажьте сливочным маслом и обсыпьте мукой. Выложите тесто в форму и выпекайте 45–55 мин. Проверьте готовность кекса: воткните в середину тонкую деревянную палочку и выньте – она должна быть сухой. Достаньте форму с кексом из духовки и оставьте на 15 мин. Осторожно выньте кекс из формы и полностью остудите на решетке.
6. Взбейте маскарпоне с сахарной пудрой. Выложите крем на остывший кекс, украсьте орехами.



Кстати

Коричневый сахар демерара незаменим при приготовлении кексов. Он прекрасно сочетается с фруктами, подчеркивает вкус специй. С ним выпечка дольше остается мягкой и свежей.



Вместо
маскарпоне
вы можете
использовать
жирную сметану
или взбитые
сливки.



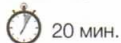
Сложность



Порций



Время приготовления



Способ приготовления



Стир-фрай – азиатская технология быстрой обжарки продуктов. Традиционно блюда стир-фрай жарят в специальной сковороде – воке, но в домашних условиях его можно заменить чугунной сковородой. Огонь должен быть очень сильным. Чтобы продукты жарились, а не тушились, лучше готовить не больше 2–3 порций за один раз.

Стир-фрай из вешенок с морковью

Что нужно:

200 г вешенок
1 большая морковь
2 зубчика чеснока
2 см корня имбиря
2 стебля зеленого лука
2–3 ст. л. растительного масла (арахисового или кукурузного)
1/2 ч. л. кунжутного масла
2 ст. л. соевого соуса
1 ст. л. рисового уксуса

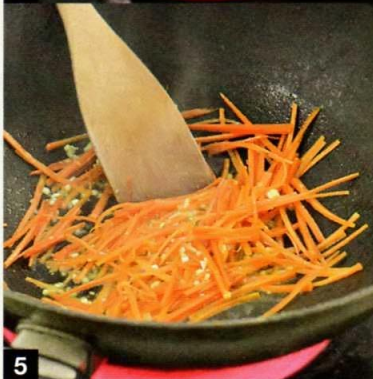
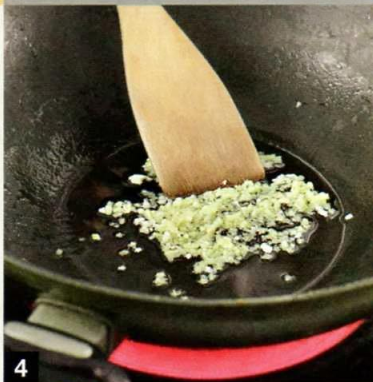
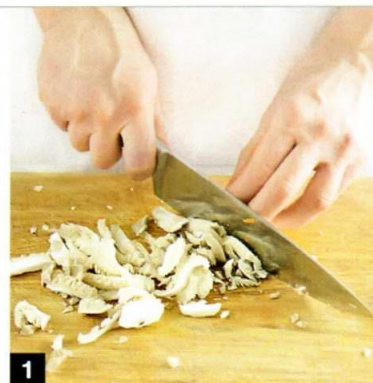


Совет гастронома

Нарежьте продукты заранее, достаньте соусы и приправы и поставьте их так, чтобы было удобно брать, не отходя от плиты.

Что делать:

1. Вешенки почистите и нарежьте полосками.
2. Очистите морковь, разрежьте поперек на кусочки высотой 5 см и нарежьте их вдоль на пластины толщиной 3 мм, а затем тонкой соломкой.
3. Очистите чеснок и имбирь, мелко порубите. Зеленый лук нарежьте по диагонали перьями.
4. Разогрейте вок на сильном огне. Влейте растительное масло и хорошо его разогрейте. Положите в вок чеснок и имбирь и жарьте 1 мин., постоянно помешивая.
5. Всыпьте морковь и, постоянно помешивая, жарьте 2 мин. Добавьте вешенки и готовьте еще 3 мин.
6. Влейте соевый соус и рисовый уксус, жарьте еще 1 мин. Добавьте зеленый лук и кунжутное масло. Перемешайте и снимите вок с огня.





ШКОЛА ГАСТРОНОМА

шоколадная пасха
и миндальный
кулич, окорок
и блюда из спаржи

в продаже с 29 апреля



ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Пасхальный
СТОЛ

в продаже
с 22 апреля



ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Издатель ООО «Бонниер Паббликейшенз»
125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru

Президент
Наталья Чернышева
Генеральный директор
Елена Трухина
Шеф-редактор
Андрей Захарин

Редакция
Координатор проекта
Евгения Леонова
Креативный директор
Ольга Леонова
Ответственный секретарь и дизайнер
Екатерина Травникова
Редактор
Анна Туревская
Повар-консультант
Сергей Говоров
Фотографы
Владимир Лукьянов,
Екатерина Моргунова, Юлия
Астановицкая

Корректоры
Любовь Никифорова,
Татьяна Певнева
Исполнительный директор
Ольга Ткалич
Финансовый директор
Светлана Серегина
Заместитель генерального директора
по правовым вопросам
Илья Иванов
Директор по рекламе
Марина Мамина
Отдел рекламы
Анастасия Епишкина,
Мария Ключинская,
тел.: (495) 725-1070
Руководитель отдела спецпроектов
Лариса Машталер
Руководитель отдела продаж
в Интернете
Ирина Федотова
Отдел маркетинга
Зоя Галишникова

Отдел дистрибуции
Сергей Татаркин (директор), Анна
Дрябина, Татьяна Катрач, Наталья
Писклина, Андрей Телингатер,
тел.: (495) 725-10-70
Подписка (495) 792-55-62,
e-mail: podpiska@phbp.ru
Руководитель отдела IT
Дмитрий Васильев
Техническая поддержка
«Свет Компьютерс», тел.: 795-0295
Сканирование и обработка
иллюстраций
Светлана Кузина, Олег Шифрин
Автор макета
Ольга Леонова

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 Паббликейшенз», дизайн,
фото, текст, 2013 г.

Типография
«Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж 209 000 экз.
Цена свободная

BONNIER
Publications