

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№7 (159) АПРЕЛЬ 2013

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

весенние
хиты



12+

ISSN 1819-9488 13007
9 771819 948005





Техника высокой кухни

Мультиварка

VT - 4200 R



Реклама

Максимальный
объем 5 л



здравый взгляд на технику



Съемная
внутренняя часть
крышки



Антипригарное
покрытие чаши



3-х мерное нагревание
для равномерного
приготовления блюда





Дорогие друзья!

Какой бы долгой ни была зима, когда-нибудь она заканчивается. Приходит весна – и нам сразу хочется всего нового. В планах новое платье, шляпка (ноутбук, видеоприставка, мотоцикл, велосипед) – и конечно же новые продукты! На прилавках они как раз уже появились... Зеленый лук – стройный, брызжащий соком, но все еще не жгучий. Гладкие и блестящие кабачки. Упругий порей. Нежнейшая капуста с тонкими листьями. И, разумеется, главный хит весны – свежие, хрустящие и пупырчатые, пахнущие счастьем огурчики. Предлагаем вам самые подходящие для начала этого сезона рецепты со всех концов света, от Гватемалы до Китая. Не забыли мы ни про Средиземноморье, ни про Америку, ни про Центральную Европу, ни про Закавказье; вспомнили даже СССР. Выбирали несложные блюда и такие, чтобы не слишком долго готовились, а выглядели обязательно на пятерку с плюсом, даже если это самый простой салат из трех ингредиентов. Пусть все они прибавят вам хорошего настроения и легкости – и порадуют семью и гостей.

Ваша редакция



содержание

условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей **
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров
- блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- полезный совет

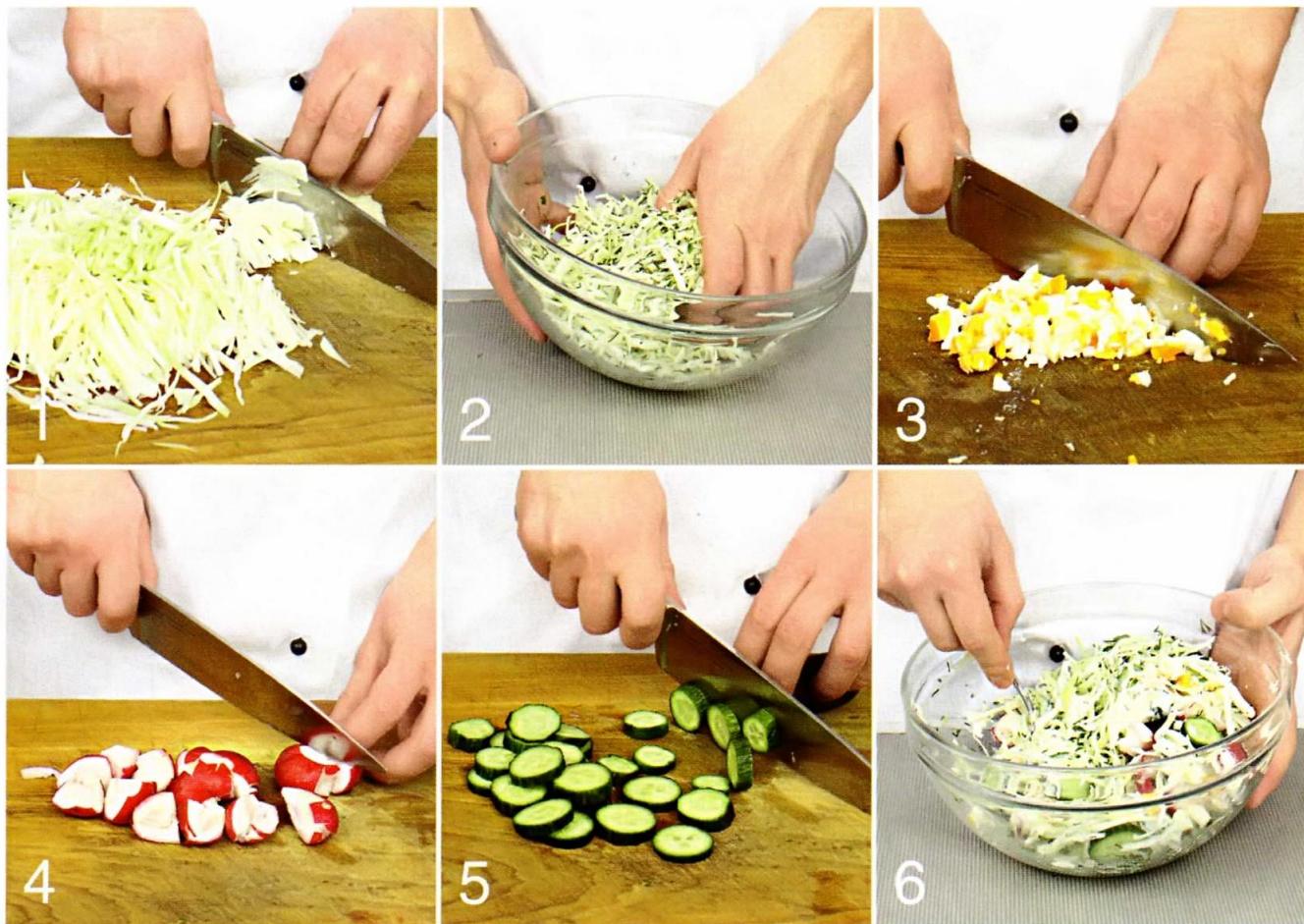
** Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же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



- 2 салат «весенний» (ссср)
- 4 салат «нисуз» (франция)
- 6 салат из редиса (гватемала)
- 8 закуска из огурцов с тунцом и анчоусами (испания)
- 10 огуречная райта с кокосом (индия)
- 12 снитные щи (россия)
- 13 пастуший суп (турция)
- 14 паста путанеска (северная италия)
- 16 паста примавера (южная италия)
- 18 спанакопита (гречия)
- 20 чахобили (грузия)
- 22 стир-фрай из свинины с зеленым луком (китай)
- 24 сырное печенье с зеленым луком (сша)
- 26 тартинки с заварным сливочным кремом (франция)
- 28 лимонные пирожные (австрия)
- 30 торт-перевертыш с ананасами (бельгия)



салат «весенний» (ссср)



ЧТО НУЖНО:

- половина кочана молодой капусты

1 пучок (8–10 штук) редиса

4 молодых огурчика

1 средний пучок зеленого лука

1 небольшой пучок укропа

3 яйца

4 ст. л. простокваша или сметаны

2 ст. л. подсолнечного масла

1 ч. л. хреня или горчицы,
по желанию

- соль, свежемолотый
черный перец

Время приготовления: 25 мин.

Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Очень тонко нашинкуйте капусту. Если соломка получилась слишком длинной, разрежьте ее на несколько частей.

2 Мелко порубите укроп и зеленый лук, смешайте с капустой, чуть посолите и пожмите смесь руками.

3 Яйца положите в холодную воду, доведите до кипения, варите 9 мин. Растрескайте скорлупу, положите яйца в холодную воду на 5 мин. После этого очистите и крупно порубите.

4 У редиса удалите хвостики, раздавите каждую редиску тяжелым предметом (например, дном прочной чашки) и разрежьте на 2–3 части. Если у редиса свежие зеленые листья, добавьте их в салат, очень мелко порубив и смешав с капустой.

5 Огурцы, не очищая, нарежьте кружками или половинками кружков. Смешайте простоквашу (сметану) с подсолнечным маслом. При желании можете добавить хрен или горчицу.

6 Смешайте все подготовленные ингредиенты, добавьте заправку, посолите и перчите, быстро перемешайте и сразу подавайте.



салат «нисуаз» (франция)



ЧТО НУЖНО:

- 2 банки** (по 250 г) тунца
в собственном соку
500 г зеленой фасоли
250 г картофеля
200 г любых салатных листьев
2 средних помидора
1 красный сладкий перец
3 яйца
• горсть мелких маслин
без косточек
8 филе анчоусов
• оливковое масло
(по необходимости)

Для заправки:

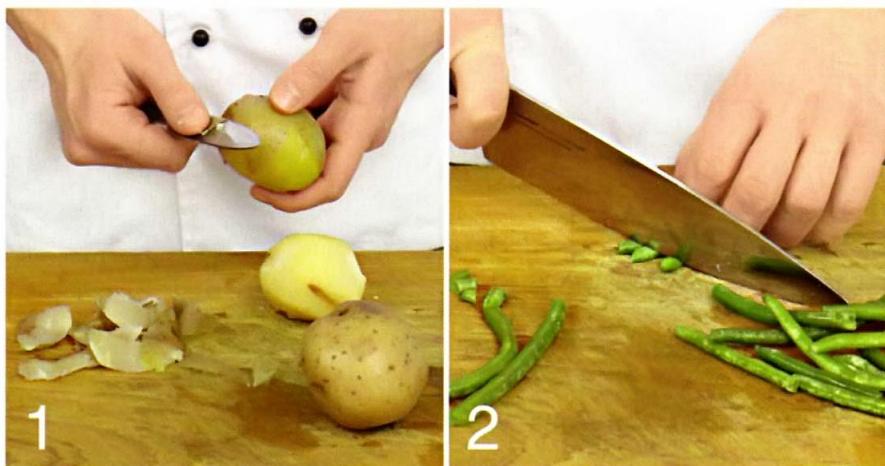
- 100 мл** оливкового масла
«экстра вирджин»
1 зубчик чеснока
2 ст. л. белого винного уксуса
• соль, свежемолотый
черный перец

Время приготовления: 40 мин.

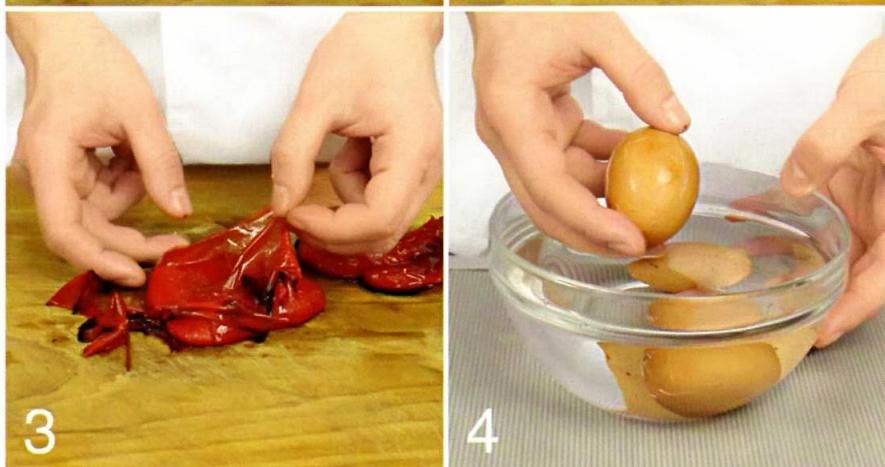
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

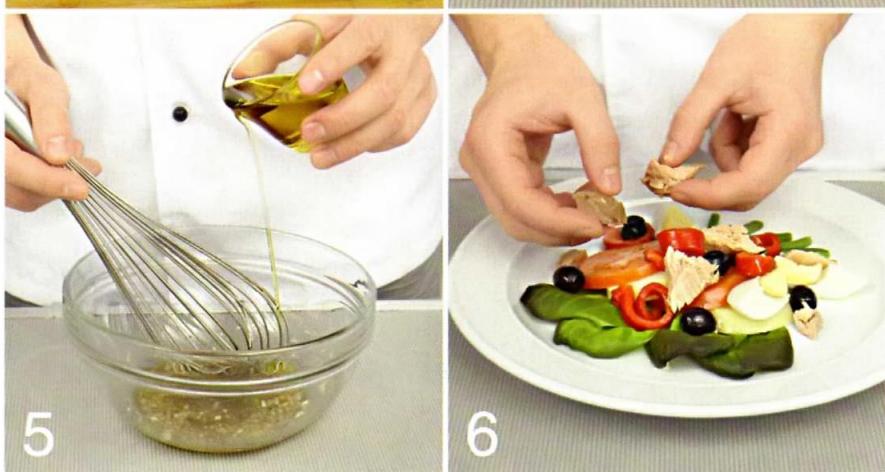
1 Картофель вымойте щеткой, отварите в кипящей подсоленной воде «в мундире» до готовности, 25 мин., затем обдайте холодной водой, остудите и снимите кожницу. У молодого картофеля кожницу можно оставить. Нарежьте картофель кружками.



2 У зеленой фасоли отрежьте кончики, опустите стручки в кипящую подсоленную воду и варите 5–8 мин. Откиньте фасоль на дуршлаг и сразу же обдайте холодной водой, чтобы она не потеряла цвет.



3 Перец запекайте в разогретой до 200 °С духовке до коричневых подпалин, затем положите перцы в полиэтиленовый пакет на 10 мин., плотно закрыв. Аккуратно снимите кожницу и удалите семена. Нарежьте мякоть полосками, помидоры – кружочками.



4 Яйца положите в холодную воду, доведите до кипения, варите 9 мин. Распрескайте скорлупу, положите яйца в холодную воду на 5 мин. Затем очистите и разрежьте на 4 части. Консервированного тунца обсушите на бумажном полотенце.

5 Для заправки чеснок раздавите, очистите и мелко нарежьте. В миске смешайте уксус, чеснок, соль и перец. Очень тонкой струйкой, взбивая смесь венчиком, добавьте оливковое масло – должна получиться эмульсия.

6 На блюде разложите салатные листья. Сверху – все оставшиеся ингредиенты: картофель, фасоль, помидоры, перец, яйца и тунец. На них выложите филе анчоусов и маслины. Полейте все заправкой и подавайте.



салат из редиса (гватемала)

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 4



ЧТО НУЖНО:

- 2 пучка** (по 10–12 штук) молодого редиса
- 1 небольшой пучок мяты
- 1 большой лимон
- 1 большой апельсин
- хлопья чили
- соль, свежемолотый черный перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** С лимона и апельсина, тщательно вымытых щеткой, снимите немного цедры мелкой теркой. Выжмите из лимона и апельсина сок, смешайте с цедрой.
- 2** У редиса удалите хвостики и верхушки, нарежьте мякоть очень тонкими кружками. Смешайте редис с соком и цедрой цитрусовых.

- 3** У мяты удалите стебли (они не понадобятся). Оставьте маленькие нежные верхние листочки как есть, остальные складывайте стопочкой друг на друга, сворачивайте в трубочку и шинкуйте очень тонкой соломкой. Добавьте мяту в салат, посолите и поперчите, приправьте хлопьями чили, перемешайте. Закройте и дайте настояться в холодильнике 30 мин.



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

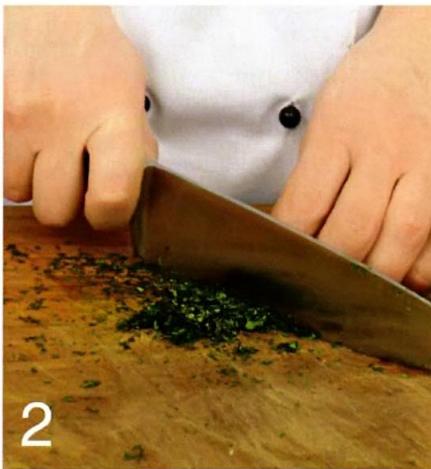


- В блендере взбить масло, лимонный сок, нарезанный базилик, соль, сахар и перец. Грибы выложить в глубокую миску, залить полученной заправкой, перемешать и дать замариноваться в течение 5-10 минут.
- В центр тарелки выложить рукколу, добавить шампиньоны и лепестки сыра.
- Перед подачей на стол полить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





1



2

закуска из огурцов с тунцом и анчоусами (испания)



Время приготовления: 20 мин.
Порций: 6



4



5



6

ЧТО НУЖНО:

- 6 небольших огурцов
- 1 банка (200 г) тунца в собственном соку
- 8 филе анчоусов
- 1 куриное яйцо
- 6 перепелиных яиц
- 2 стебля зеленого лука
- 1 маленький пучок петрушки
- 1 ч. л. горчицы
- 1 ч. л. белого винного уксуса
 - оливковое масло
 - соль, свежемолотый белый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовьте начинку. Сварите куриное яйцо и перепелиные яйца вкрутую (9 мин. и 4 мин. соответственно). Растretchedайте скорлупу, положите яйца в холодную воду, затем очистите. Куриное яйцо мелко порубите, перепелиные разрежьте вдоль пополам.

2 У петрушки удалите стебли, листья порубите как можно мельче, буквально «в пыль». Очень тонко нарежьте зеленый лук.

3 6 филе анчоусов разрежьте поперек пополам, оставшиеся два мелко порубите.

4 Слейте с тунца сок, смешайте с рубленым куриным яйцом, рублеными анчоусами, зеленым луком, петрушкой.

5 Для заправки смешайте 2–3 ст. л. оливкового масла, горчицу, уксус, соль и перец. Полейте заправкой начинку и перемешайте.



3



5

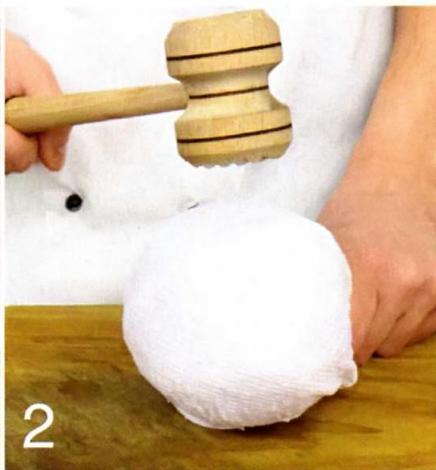
6 Огурцы разрежьте вдоль пополам, при помощи чайной ложечки с острым краем выньте сердцевину (она не понадобится). Нафаршируйте огуречные «лодочки» начинкой, украсьте кусочками анчоусов и половинками перепелиных яиц. Полейте оливковым маслом и подавайте.

КСТАТИ

Чем меньше огурцы, которые вы используете, тем красивее будет смотреться эта закуска. Вместо анчоусов вы можете использовать филе кильки или даже малосоленую сельдь – просто в небольших количествах. Начинку можно подготовить заранее и держать в холодильнике от 2 до 24 часов.



огуречная райта с кокосом (индия)



ЧТО НУЖНО:

- 6 средних огурцов
- 2 не очень острых зеленых чили
- 1 маленький кокос
- 250 г натурального густого йогурта
- 1 маленький пучок кинзы
- 1 ст. л. лимонного сока
- 0,5 ч. л. мелкого сахара
- соль



ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Найдите в кокосе небольшие дырочки у «макушки», прочистите одну из них шилом или отверткой и слейте через нее жидкость.
- 2 Кокос положите в плотный пакет, заверните в полотенце, поместите на надежную поверхность и сильно стукните по нему молотком или другим тяжелым предметом, чтобы скорлупа раскололась. Выньте кокос из пакета, удалите скорлупу.
- 3 Отрежьте примерно четвертинку кокоса (остальное используйте в других рецептах, храните в холодильнике) и очистите от коричневой кожицы при помощи ножа для чистки овощей. Натрите очищенный кокос на крупной терке.
- 4 Огурцы разрежьте вдоль пополам или на четвертинки, а затем нарежьте поперек кусочками толщиной 4–5 мм.
- 5 Чили разрежьте вдоль пополам, удалите семена и белые перегородки, мякоть нарежьте очень тонкими полукольцами. Работать с чили, даже с не очень острым, лучше всего в перчатках. Если перчаток нет, после нарезки смажьте пальцы (особенно кожу вокруг ногтей) растительным маслом и помойте руки с мылом.
- 6 Венчиком тщательно смешайте йогурт с лимонным соком, сахаром и солью, добавьте чили и огурцы. Посыпьте кокосом и листьями кинзы, дайте настояться в холодильнике 30 мин. и подавайте с лепешками.

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4



Время приготовления: 30 мин.
Порций: 6



СНИТНЫЕ ЩИ (россия)



ЧТО НУЖНО:

- 100 г** верхних молодых листочек крапивы
- 100 г** верхних молодых листочек сныти (или шпината)
- 1** средний пучок зеленого лука
- 1** большая луковица
- 4–5 ст. л.** гречки (можно сечки или ядрицы)
- 3 ст. л.** сливочного или подсолнечного масла
- деревенский ржаной хлеб и сметана для подачи
- соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Замочите гречку в большом количестве теплой воды, пока готовится все остальное. Лук очистите и нарежьте как можно мельче. У зеленого лука отрежьте белую часть и нарежьте так же мелко.

2 Всю остальную зелень, в том числе зеленый лук, тщательно промойте холодной водой, положите в жаропрочный дуршлаг, обдайте кипятком, отожмите и порубите.

3 В кастрюле разогрейте масло, положите репчатый лук и белую часть зеленого, слегка обжарьте, до прозрачности, 3 мин. Добавьте гречку, влейте 1 л воды, доведите до кипения, варите 10 мин. Всыпьте всю зелень, варите до мягкости гречки, 10 мин. Посолите и подавайте с хлебом и со сметаной.

пастуший суп (турция)



ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан короткоцерного риса
- 1 яйцо
- 450 г натурального густого йогурта
- 2 ст. л. сливочного масла
- 2 ст. л. муки
- 2 ст. л. сушеної мяты
 - соль, свежемолотый
 - чёрный перец
 - свежая зелень и лепешки
 - для подачи

Время приготовления: 40 мин.

Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Залейте рис в кастрюлю 3 стаканами холодной воды, доведите до кипения, посолите и варите на небольшом огне до абсолютной мягкости, 20–25 мин.
- 2 Разбейте яйцо в большую миску, взболтайте венчиком и постепенно, продолжая взбивать, добавьте йогурт, муку и 1 стакан холодной воды. Влейте в смесь в миске немного рисового отвара, размешайте, добавьте половник отвара вместе с рисом.
- 3 Вылейте смесь в миске в кастрюлю с рисом, все время перемешивая. Доведите до кипения и сразу же снимите с огня. Добавьте масло, мяту, соль и перец. Дайте постоять под крышкой примерно 5 мин. и подавайте со свежей зеленью и лепешками.





СПОНСОР РЕЦЕПТА



паста путанеска (северная италия)

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4–5



ЧТО НУЖНО:

- 500 г спагетти Divella
500 г мякоти помидоров Pomito
1 маленький острый красный перец чили
200 г маслин с косточками типа каламата
1 банка (250 г) тунца в масле
20 г анчоусов
3 зубчика чеснока
1 ст. л. каперсов
2 ст. л. оливкового масла
• соль, черный перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 У перца чили удалите семена и белые перегородки, нарежьте мякоть тонкими полукольцами. Работайте в перчатках, чтобы жгучий сок не оставался на пальцах. Если у вас нет перчаток, после подготовки чили тщательно протрите пальцы (в том числе под ногтями) растительным маслом и вымойте руки с мылом.

2 Выложите маслины на доску, обсуши-
те бумажными полотенцами. Разда-
вите каждую масlinу плоскостью ножа,
чтобы через образовавшиеся трещи-
ны можно было вынуть косточки. Крупно
порубите маслины.

3 Измельчите анчоусы. Чеснок раздави-
те, очистите и мелко порубите. Разо-
грейте в большой сковороде или сотей-
нике оливковое масло. Положите чеснок
и обжаривайте на минимальном огне
1 мин. Постоянно помешивайте – чеснок
ни в коем случае не должен зажариться.

4 Слейте масло с тунца. Добавьте
в сковороду чили, каперсы, тунца, из-
мельченные анчоусы и маслины, переме-
шайте, тушите 2–3 мин.

5 Добавьте в сковороду помидоры.
Тушите соус на минимальном огне
20 мин. без крышки, время от времени
помешивая. Жидкость должна выпарить-
ся, а соус стать густым. Поперчите соус
и посолите, если нужно.

6 Сварите пасту в подсоленном кипят-
ке согласно инструкции на упаков-
ке, откиньте на дуршлаг, стряхните воду
и добавьте пасту в сковороду, тщательно
перемешайте. Подавайте немедленно.



КСТАТИ

Классическая итальянская паста Divella – идеальная основа для блюд итальянской кухни. Ее производят на юге Италии с 1890 года. Все макаронные изделия этой марки сделаны исключительно из твердых сортов пшеницы.





паста примавера (южная италия)



ЧТО НУЖНО:

300 г пасты фарфалле (бантики)

1 средний цукини

1 молодой кабачок

150 г стручков молодого горошка

8–10 стеблей молодой

зеленой спаржи

1 большая белая луковица

2 зубчика чеснока

30–50 г пармезана

• оливковое масло

«экстра вирджин»

• соль, свежемолотый

черный перец

Время приготовления: 30 мин.

Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разрежьте цукини и кабачок вдоль пополам. Затем нарежьте тонкими половинками кружков.

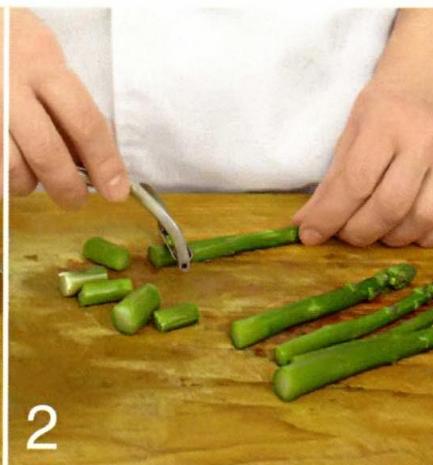
2 Очистите жесткий низ концов спаржи от кожицы при помощи ножа для чистки овощей. Разрежьте стебли на 4–5 кусочков.

3 У горошка удалите жесткую «струнку» и разрежьте каждый стручок немножко по диагонали на 3–4 части.

4 Чеснок раздавите, очистите и измельчите. Лук очистите и нарежьте тонкими перьями. Поставьте вариться макароны в большом количестве кипящей подсоленной воды согласно инструкции на упаковке.

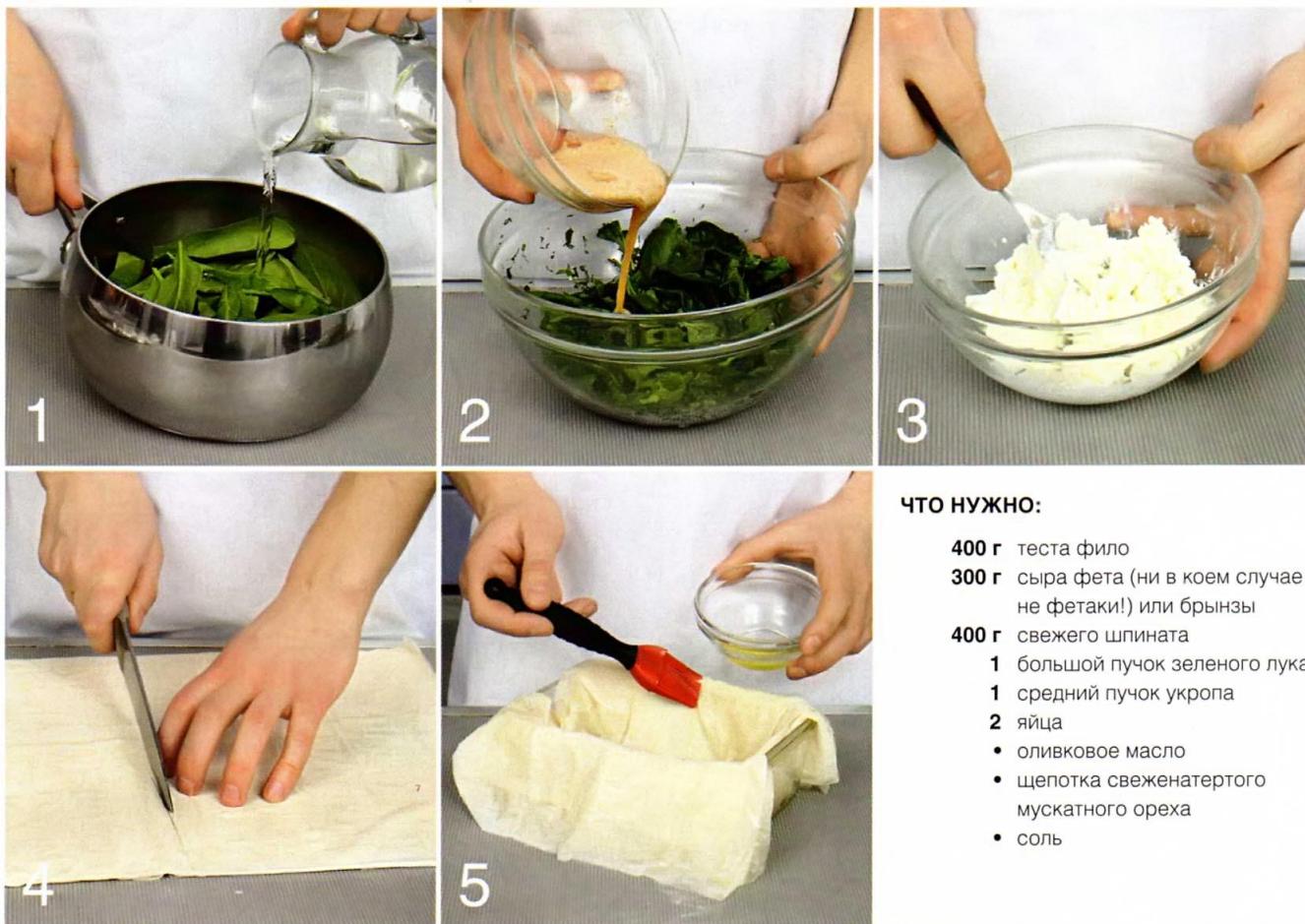
5 Поочередно обжарьте все овощи, кроме чеснока, на сильном огне в большой сковороде в оливковом масле, доливая его по необходимости. Они должны стать немножко мягче, оставаясь яркими и хрустящими. Готовые овощи складывайте в миску.

6 Разогрейте в сковороде еще немного масла, положите чеснок. Через 20 сек. всыпьте все подготовленные овощи, перемешайте. Еще через 30 сек. добавьте сварившиеся и откинутые на дуршлаг макароны. Посолите, поперчите, перемешайте и подавайте, посыпав крупной стружкой пармезана.





спанакопита (гречия)



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Положите шпинат в кастрюлю с 2/3 стакана слабо кипящей воды, утрамбуйте и закройте крышкой. Через 1 мин. аккуратно перемешайте, опять закройте. Повторите еще 2 раза. К этому времени весь шпинат должен завялеть. Откиньте его на сито и отожмите ложкой, затем переложите в миску.

2 Очень мелко нарежьте укроп и зеленый лук, смешайте со шпинатом. Взбейте яйца с солью и мускатным орехом. Добавьте к зеленой начинке и тщательно перемешайте.

3 Раскрошите сыр (это можно делать вилкой, но удобнее руками). Добавьте его в начинку и снова тщательно перемешайте. Налейте оливковое масло в мисочку, приготовьте кулинарную кисть. Смажьте маслом прямоугольную форму для выпечки.

4 Только теперь выньте тесто фило из упаковки и разделите на две не вполне равные половины. Меньшую накройте пленкой или влажным полотенцем. С открытым тестом работайте очень быстро – оно мгновенно сохнет.

5 Укладывайте в форму по 1 листу и кистью промазывайте всю поверхность маслом. На него кладите следующий. Последние 4 листа теста из этой половины положите так, чтобы каждый из них сильно свисал с одной из сторон.

6 Уложите начинку, накрывайте ее листами фило из меньшей половины, промазывая каждый маслом. Примерно посередине заверните на пирог свисающие листы и накройте их оставшимися. Выпекайте пирог при 180 °С до коричневато-золотистой корочки, примерно 40 мин. Подавайте на стол горячим или остывшим.

ЧТО НУЖНО:

- 400 г** теста фило
- 300 г** сыра фета (ни в коем случае не фетаки!) или брынзы
- 400 г** свежего шпината
- 1** большой пучок зеленого лука
- 1** средний пучок укропа
- 2** яйца
 - оливковое масло
 - щепотка свеженатертого мускатного ореха
 - соль



Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 8



СПОНСОР РЕЦЕПТА



Чахохбили (грузия)

Время приготовления: 2 часа 10 мин.
Порций: 6



ЧТО НУЖНО:

- 1 курица весом 1,5–2 кг
- 5–6 средних красных луковиц
- 700 г спелых помидоров
- 1 средний красный сладкий перец
- 1 средняя морковка
- 3–4 зубчика чеснока
- 1 средний пучок кинзы
- 1 средний пучок базилика
- растительное масло
- 1–2 лавровых листа
- по 0,5 ч. л. хмели-сунели, острого красного перца и черного перца горошком «Волшебное дерево»
- соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Курицу положите в кастрюлю с 2 л кипящей воды, добавьте лавровый лист, варите 30 мин. Выложите курицу на блюдо, остудите, 15–20 мин. Разрежьте ее на одинаковые куски. Бульон процедите.
- 2 Разогрейте масло в кастрюле с толстым дном, на сильном огне обжарьте курицу до румяной корочки.
- 3 Нарежьте лук мелкими кубиками, добавьте к курице, жарьте 8–10 мин.
- 4 Сладкий перец очистите, тонко нарежьте. Натрите морковь на крупной терке. Добавьте перец и морковь к луку, тушите 5 мин. Налейте 1 стакан бульона (оставшийся не понадобится), закройте кастрюлю и тушите 40 мин.
- 5 На помидорах сделайте по крестообразному надрезу, обдайте кипятком, затем холодной водой, снимите кожуцу. Протрите помидоры через сито, добавьте в кастрюлю, увеличьте огонь до среднего, перемешайте и готовьте 10 мин.
- 6 Чеснок и кинзу крупно нарежьте, положите в ступку, растолките с солью и горошинами черного перца до однородной кашицы и добавьте в кастрюлю. Мелко нарежьте базилик и положите к курице вместе с хмели-сунели. Добавьте острый перец. Тушите 10 мин. Выключите огонь и подержите чахохбили под крышкой 10 мин. Подавайте горячим.



КСТАТИ

Пряности и специи имеют в своем химическом составе почти весь спектр витаминов и полезных минеральных веществ. Они не только делают пищу более приятной на вкус, но и улучшают настроение, способствуют снижению веса и укреплению иммунитета. А теперь с приправами и специями «Волшебное дерево» здоровое питание будет еще и приятным на вкус!





стир-фрай из свинины с зеленым луком (китай)



Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЧТО НУЖНО:

- 500 г мякоти свиной шейки
1 средний пучок толстых стеблей зеленого лука
2–3 см свежего корня имбиря
2 зубчика чеснока
1 ч. л. кукурузного крахмала
0,5 ч. л. коричневого сахара
• соевый соус
• соль
• темное кунжутное масло
• растительное масло
• вареный рис для подачи



ЧТО ДЕЛАТЬ:

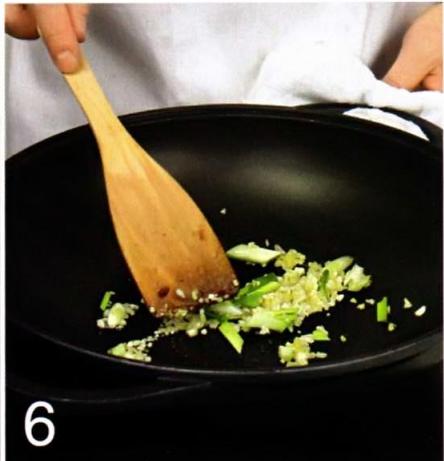
1 Нарежьте свинину брусками 3x1x1 см. Смешайте 3 ст. л. соевого соуса с сахаром и крахмалом, положите свинину и тщательно перемешайте. Оставьте мариноваться на 15 мин.

2 Тем временем очистите имбирь от кожицы, удалите все засохшие участки. Нарежьте имбирь сначала на тонкие пластинки, затем вдоль на тонкие полоски и, наконец, мелко нарежьте поперек.

3 Раздавите, очистите и мелко порубите чеснок. Белую часть зеленого лука нарежьте тонкими кружочками.

4 Зеленую часть зеленого лука нарежьте кусочками длиной примерно 3 см. Надрезы делайте по диагонали, под углом 40°.

5 В воке или в большой сковороде очень сильно нагрейте растительное масло. Обжарьте свинину порциями до румяной корочки, по необходимости



подливая масло. Готовую свинину выкладывайте на застеленную бумажными полотенцами тарелку, чтобы стекло лишнее масло.

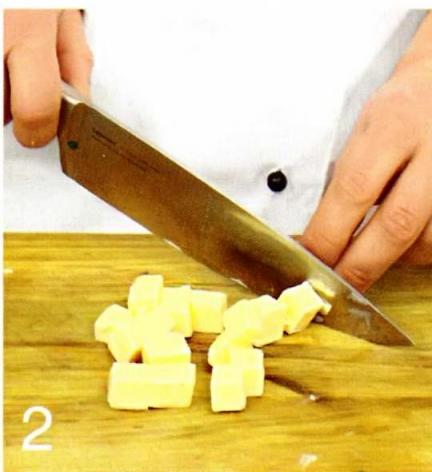
6 Протрите вок насухо, налейте 2 ст. л. масла, положите имбирь, чеснок и белую часть зеленого лука. Обжарьте на сильном огне, помешивая, 30 сек. Добавьте зеленую часть лука и свинину, влейте 0,5 стакана воды и жарьте, часто перемешивая, 3 мин. Сбрызните кунжутным маслом, подавайте немедленно, с рисом.



сырное печенье с зеленым луком (сша)



1



2



3

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Нарежьте зеленый лук довольно мелко (особенно белую часть). Чеснок натрите на мелкой терке.

2 Мелко натрите пармезан. Нарежьте холодное масло кубиками среднего размера.

3 Всыпьте в блендер или кухонный комбайн муку, манку, соль, соду и разрыхлитель, перемешайте. Добавьте лук и чеснок, снова перемешайте. Положите в муичную смесь масло и взбейте в пульсовом режиме так, чтобы получились мелкие крошки. Добавьте пармезан и еще раз включите в пульсовом режиме 3–4 раза.

4 При работающем моторе влейте в блендер или кухонный комбайн молоко. Перемешивайте до тех пор, пока тесто не превратится в единую массу, но не слишком долго. Время от времени сокребайте тесто со стенок чаши лопаточкой.

5 Разогрейте духовку до 210–220 °С. Застелите противень (лучше два) бумагой для выпечки. Столовой ложкой выложите круглые печенья. Выпекайте 12–15 мин. Остудите перед подачей.



4

ЧТО НУЖНО:

- 1 небольшой пучок зеленого лука
- 1 крупный зубчик чеснока
- 60 г пармезана
- 110 г сливочного масла
- 200 мл молока
- 2 стакана муки
- 2 ст. л. манки
- 0,5 ч. л. разрыхлителя
- 0,5 ч. л. соды
- щепотка соли



5

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 6



СПОНСОР РЕЦЕПТА



Время приготовления: 1 час
Количество: 10–16 штук



тартинки с заварным сливочным кремом (франция)

ЧТО НУЖНО:

400 г печенья типа «Юбилейное»
150 г сливочного масла
2 ст. л. жидкого меда
200–300 г свежих ягод
• сахарная пудра
• мятта для украшения

Для крема:

3 стакана молока Parmalat
250 мл сливок Parmalat жирностью 35%
5 крупных желтков
0,5 стакана сахара
0,5 стакана муки
1 ст. л. крахмала
1 стручок ванили



КСТАТИ

В натуральном молоке PARMALAT нет сухого молока и консервантов. Оно выпускается в удобной современной упаковке, позволяющей наливать молоко аккуратно, не разбрызгивая. Сливки PARMALAT изготовлены по оригинальной итальянской рецептуре. Густые и нежные сливки жирностью 23% – идеальная основа для соусов, а сливки жирностью 35% легко взбиваются в пышную, по-настоящему стойкую пену.



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для крема разрежьте стручок ванили пополам, выскребите семена в молоко. Доведите до кипения, снимите с огня и дайте настояться 15 мин.

2 Разотрите желтки с сахаром добела. Всыпьте муку и крахмал, перемешайте и влейте 1 стакан подогретого молока. Тщательно перемешайте. Влейте, постоянно перемешивая деревянной ложкой, оставшееся молоко. Поставьте на небольшой огонь и варите, перемешивая, примерно 12 мин. Крем достиг правильной консистенции, если, когда вы проводите по выпуклой стороне ложки пальцем, на ней остается чистая полоса.

3 Полностью остудите крем. Взбейте сливки в пышную пену и аккуратно, лопаткой перемешивая снизу вверх, введите полностью остывший крем.

4 Для корзиночек превратите печенье в крошки. Смешайте с размятым сливочным маслом и медом. Разделите на столько порций, сколько у вас формочек для корзиночек (10–16). Разомните получившуюся массу по дну и стенкам формочек и поставьте запекаться в разогретую до 200 °C духовку на 10–12 мин.

5 Полностью остудите основания для тартинок, выньте из формочек, наполните заварным сливочным кремом.

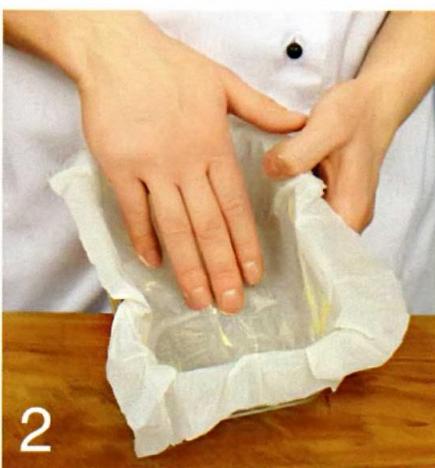
6 Крупные ягоды нарежьте красивыми ломтиками, мелкие оставьте как есть. Разложите ягоды на крем и посыпьте сахарной пудрой. Украсьте мятой.



ЛИМОННЫЕ ПИРОЖНЫЕ (австрия)



1



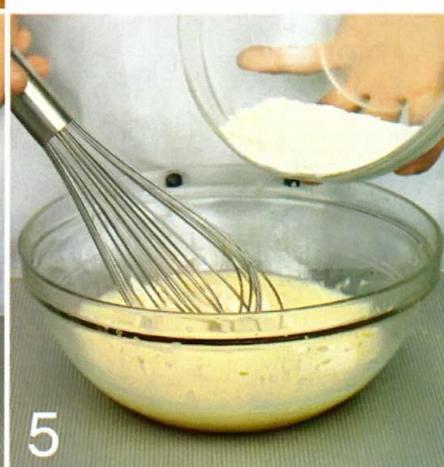
2



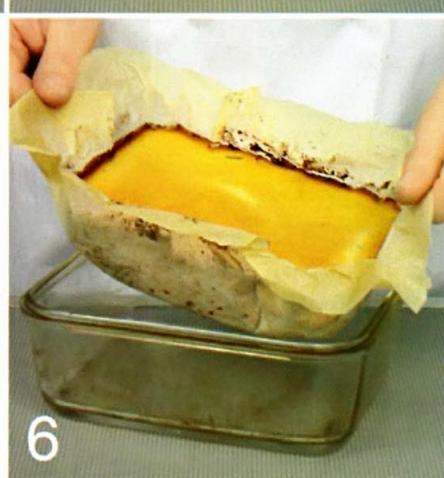
3



4



5



6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Вымойте лимон щеткой. Мелкой теркой снимите с лимона цедру, разрежьте его пополам и выжмите сок, можно вместе с частью мякоти, главное – без косточек.
- 2 Возмите прямоугольную форму 30x20 см. Смажьте форму маслом, застелите бумагой для выпечки так, чтобы края немного свисали, бумагу также смажьте маслом. Разогрейте духовку до 180 °С.
- 3 Слегка размягчите масло при комнатной температуре. Смешайте 280 г муки с сахарной пудрой и половиной цедры в плоской миске. Положите масло и при помощи вилки смешайте с мучной смесью, чтобы получились крошки.
- 4 Выложите эти крошки в форму ровным слоем, чуть прижимая. Поставьте в духовку и выпекайте до золотистого цвета, 20–25 мин.
- 5 Пока основа запекается, взбейте яйца с сахаром в пышную пену, добавьте оставшуюся лимонную цедру и сок, а также смесь разрыхлителя и оставшейся муки. Взбейте до однородности.
- 6 Залейте получившейся смесью горячую основу. Верните в духовку и запекайте, пока не пропечется центр верхнего слоя, примерно 25 мин. Остудите на решетке в форме, затем аккуратно выньте за края бумаги, остудите на решетке полностью. Нарежьте на квадратики, посыпьте пудрой и подавайте.

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 6



торт-перевертыш с ананасами (бельгия)



1



2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взмите прямоугольную форму 30x20 см. Смажьте форму маслом, застелите бумагой для выпечки так, чтобы края свисали, бумагу также смажьте маслом. Разогрейте духовку до 180 °С. Слейте с ананасов сироп и сохраните его. Сами ананасы слегка обсушите.

2 В сотейнике растопите 100 г сливочного масла, всыпьте 1 стакан сахара и доведите до кипения, помешивая. Когда сахар растворится, влейте сироп в подготовленную форму. Выложите ананасовые кольца в форму.

3 Для теста доведите оставшиеся 100 г масла до комнатной температуры и взбейте до пышности с оставшимся коричневым и ванильным сахаром. По одному вбейте яйца, каждый раз хорошо перемешивая.

4 Муку смешайте с мускатным орехом, разрыхлителем и солью. Всыпьте половину муки в яично-масляную смесь, перемешайте до однородности. Добавьте молоко и 0,5 стакана ананасового сиропа (оставшийся не понадобится), перемешайте, добавьте оставшуюся муку и вымесите до однородности.

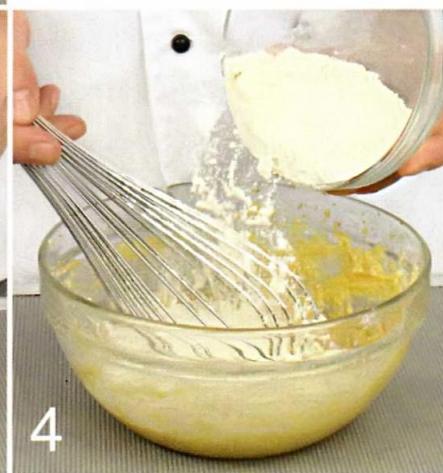
5 Аккуратно залейте получившимся тестом ананасы. Поставьте в духовку и выпекайте, пока деревянная палочка, воткнутая в центр, не будет выходить сухой, примерно 35 мин.



3



5



4



6

6 Остудите торт в форме на решетке, затем очень аккуратно переверните на блюдо, снимите бумагу. Если какое-нибудь ананасовое кольцо отвалилось, просто прикрепите его обратно. Полностью остудите и подавайте, украсив клубникой.

ЧТО НУЖНО:

- 12 колец консервированного ананаса в сиропе
- 200 г сливочного масла плюс еще немного для смазывания
- 1,7 стакана коричневого сахара
- 2 стакана муки
- 2 яйца
- 100 мл молока
- 1 ст. л. ванильного сахара
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 0,3 ч. л. свеженатертого мускатного ореха
- щепотка соли
- клубника для украшения



новый номер выйдет 8 апреля

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№7 (159), апрель 2013

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Паблишайненз»

125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2,
тел./факс: 725-1070,
www.gastronom.ru
e-mail: mail@phbp.ru

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

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Евгения Лавонова
главный художник Ирина Лещенко
ответственный секретарь Екатерина Травникова
редакторы Мария Орлинкова,
Анна Туревская
дизайнер Екатерина Травникова
повар-консультант Сергей Говоров
фотографы Владимир Лукьянов,
Екатерина Моргунова
корректоры Любовь Никифорова,
Татьяна Певнева

исполнительный директор Ольга Ткалич
финансовый директор Светлана Серегина
директор по рекламе Марина Мамина
ООО «Бонниер Паблишайненз»

Отдел рекламы Анастасия Епишина,
Мария Ключинская,
Светлана Мельникова,
тел.: (495) 725-1070

Руководитель отдела спецпроектов Лариса Маштaler

Руководитель отдела продаж в Интернете Ирина Федотова

Отдел маркетинга: Зоя Галищникова

Отдел дистрибуции: Сергей Татаркин (директор),
Анна Драбина,
Татьяна Катрас,
Елена Кулникова,
Наталья Писклина,
Андрей Телингатер,
тел.: (495) 725-1070

Подписка тел.: (495) 792-5562
e-mail: podpiska@phbp.ru

Заместитель генерального директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: «Свет Компьютерс»,
тел.: 795-0295

Сканирование и обработка иллюстраций: Олег Шифрин,
Вячеслав Шевцов

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж 209 600 экз.
Цена свободная

Автор макета Ирина Лещенко

Обложка: Екатерина Моргунова

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору
в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного
наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой
информации ПИ № ФС77-32211 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 Паблишайненз», дизайн, фото, текст, 2013 г.

в следующих номерах журнала

«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 1 апреля