

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№13 (141) ИЮЛЬ 2012

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

кавказские
пирозы



ISSN 1819-9488
12013
9 771819 948005





Реклама.



Курсы от простого к сложному

Новичок
4 занятия
Итальянская кухня
4 занятия

Тематические мастер-классы

Итальянская кухня
Японская кухня
Французская кухня
Грузинская кухня
Домашняя немецкая кухня
Блюда из мяса и птицы
Современная выпечка
Готовим вместе с мамой

Стоимость мастер-классов

1 занятие	2 500*
4 занятия	7 500*
8 занятий	14 000*
6 месяцев (абонемент)	50 000*
12 месяцев (абонемент)	90 000*

* Цены указаны в рублях.
Скидки не суммируются

НОВЫЕ ВКУСЫ! НОВЫЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ!

2100*

СПЕЦИАЛЬНАЯ ЦЕНА ДЛЯ ВАС
И ВАШИХ ДРУЗЕЙ

записывайтесь! 8 (495) 725 1079
kulinar@gastronom.ru
www.gastronom.ru

фото: 000 «Бонивер Паблицейшенз»

КУЛИНАРНАЯ
СТУДИЯ
"Гастроном"



Дорогие друзья!

Есть ли на свете аромат лучше, чем тот, что исходит от только что испеченного домашнего пирога? Недаром пироги есть в любой кулинарной культуре – и кухня кавказских народов совсем не исключение.

Кавказские пироги редко бывают «богатыми», с несколькими начинками или слишком сдобными. И в этой строгости и простоте – их главная прелесть. Лепешки в этом краю пекут гораздо чаще, чем сдобу с начинкой, так что мы решили показать вам самые разные варианты, в том числе традиционный сладкий и несладкий хлеб горских народов. Не забыли мы и об осетинском соусе цахтон – он идеально подходит практически ко всем несладким пирогам и лепешкам, образуя вместе с ними и зеленью идеальный здоровый ужин. Мы надеемся, что вам – и вашим детям – понравятся и сладкие пироги. Время, когда на редакционной кухне в буквальном смысле слова готовился этот номер, всем очень понравилось – ведь мы тестировали рецепты! Пусть и у вас все получится.

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



- 2 абхазский ачаш (хачапур)
- 4 фыдджин, осетинский пирог с куриными желудками
- 6 кубдари, сванский мясной пирог
- 7 лобиани, грузинский пирог с фасолью
- 8 азербайджанские кутабы с зеленью
- 10 осетинский пирог из листьев свеклы и свежего сыра
- 12 ламаджо, армянская пицца
- 13 картофджын, осетинский пирог с картофелем
- 14 грузинский пирог с тархуном
- 16 шткар фу, лезгинский слоеный хлеб
- 18 аджарские хачапури
- 19 соус цахтон
- 20 кавказский ореховый пирог
- 22 гуубат, адыгейские пирожки
- 24 армянская гата
- 26 баркад, осетинский фруктовый пирог
- 28 назуки, кахетинские пироги
- 30 када, грузинские сладкие пирожки
- 31 дагестанский гогол-хойе

** 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.



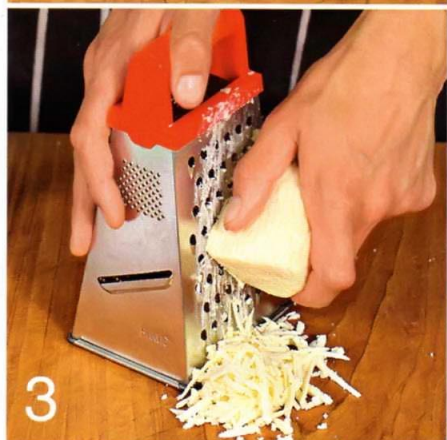
абхазский ачаш (хачапури)



ЧТО НУЖНО:

- примерно 1,5 кг адыгейского сыра
- 1 кг** муки плюс еще для присыпки
- 400 мл** молока
- 125 г** сливочного масла
плюс еще для смазывания
- 1** маленькое яйцо
- 1 ч. л.** сухих дрожжей
- 1/2 ч. л.** сахара
- соль

Время приготовления: 2 часа 40 мин.
Порций: 8–10



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для опары смешайте теплое молоко (38–40 °С) с дрожжами, сахаром и 1/2 стакана муки до однородности, оставьте на 10–15 мин. Нарежьте масло небольшими кусочками, растопите на слабом огне, затем остудите.

2 Просейте оставшуюся муку горкой, в центре сделайте углубление. Влейте в него опару, яйцо, всыпьте соль. Подливая масло, замесите тесто, вымешивайте руками до эластичности, примерно 10 мин. Положите тесто в чистую миску, накройте полотенцем и оставьте подходить в теплом месте на 1–1,5 ч.

3 Для начинки раскрошите или натрите на терке сыр. Отделите от теста кусок нужного размера – он будет зависеть от размера сковороды, на которой вы будете выпекать хачапури. Например, для сковороды диаметром 26 см потребуется кусок весом примерно 200 г. Возьмите столько же сыра (тоже 200 г).

4 Руками скатайте тесто в шар. Выложите его на присыпанную мукой поверхность и расплющите в лепешку толщиной

2,5–3 см. В центр лепешки выложите сыр, также сформировав из него шар. Поднимите края теста со всех сторон и тщательно защипните его над начинкой, чтобы сыр оказался в оболочке из теста. Лишнее тесто наверху отщипните.

5 Переверните шар швом вниз и аккуратно, приминая руками, расплющите в лепешку толщиной 3 см. Удобнее всего делать это на круглой доске того же диаметра, что и сковорода для выпекания. Присыпая лепешку мукой, аккуратно раскатайте ее до толщины 1 см и диаметра, равного диаметру сковороды.



6 Аккуратно переложите лепешку в сковороду. Сделайте в центре отверстие для пара. Поставьте в разогретую до 250 °С духовку (лучше в режиме верхнего и нижнего нагрева) и выпекайте до золотистой корочки, примерно 15 мин. Если температура духовки будет ниже, хачапури будет печься дольше и высохнет. Готовый хачапури выньте из сковороды и обильно смажьте маслом. Подавайте немедленно, разрезав на 6–8 частей.



фыдджин, осетинский пирог с куриными желудками



ЧТО НУЖНО:

- 650 г муки
- 1 яйцо
- 1,5 стакана кефира или воды
- 1 ч. л. соли

Для начинки:

- 600 г очищенных куриных желудков
- 1 маленькая луковица
- 2–3 зубчика чеснока
- 250 мл мясного или куриного бульона или воды
- соль, черный и красный острый перец
- сливочное масло для смазывания

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для теста муку просейте горкой, в середине сделайте углубление, влейте теплую воду или кефир комнатной температуры, вбейте яйцо, добавьте соль и замесите не очень крутое тесто. Дайте тесту отлежаться под полотенцем, 15–20 мин.

2 Куриные желудки по возможности очистите от пленок и пропустите через крупную решетку мясорубки.

3 Очистите и мелко нарежьте лук. Чеснок очистите и разотрите с солью, добавив по вкусу черный и красный перец. Смешайте желудки, лук и чесночную кашицу, влейте бульон или воду. Перемешайте.

4 Отлежавшееся тесто еще раз вымесите. Разделите на две неравные ча-



сти. Раскатайте большую часть в лепешку толщиной примерно 1 см и положите ее в сковороду с жаропрочной ручкой. Тесто должно чуть свисать с краев сковороды. Затем уложите фарш и разровняйте его по всей сковороде.

5 Раскатайте вторую часть теста в верхнюю лепешку. Посередине

верхней лепешки сделайте фигурные нарезки. Затем накройте верхней лепешкой сковороду и скалкой проведите по краям сковороды. Края защипните, чтобы при выпечке не вытек сок.

6 Выпекайте пирог в разогретой до 200 °С духовке 25–30 мин. Выньте из духовки и сразу же смажьте маслом.



кубдари, сванский мясной пирог



ЧТО НУЖНО:

- 2 кг** дрожжевого теста
(см. рецепт аджарских хачапури на стр. 18)
- 1,5 кг** мякоти жирной говядины или не слишком жирной свинины
- 300 г** говяжьего или свиного жира
- 4–5** средних луковиц
- 3–4** зубчика чеснока
 - молотый острый красный перец
 - по 1 ч. л. молотых кориандра, зиры, уцхо-сунели, семян укропа
 - аджика
 - соль

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

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо нарежьте острым ножом очень маленькими кусочками, жир и лук – мелкими кубиками, чеснок – пластинами. Всыпьте специи, соль и аджику по вкусу, перемешайте все компоненты рукой, поставьте пропитываться на 30 мин.

2 На доске, присыпанной мукой, разделите тесто на равные кусочки – примерно по 200 г, раскатайте, положите в середину начинку, столько, чтобы кусочки мяса легли в один слой. Соберите края лепешки вместе, защипните, положите на противень швом вниз, проколите в верхнем слое дырочку в центре. Выпекайте в духовке, разогретой до 180–200 °С, примерно 20 мин. Когда корочка зарумянится, выложите готовые кубдари на льняное полотенце, смажьте маслом и заверните. Оставьте «отдыхать» на 10 мин.



лобиани, грузинский пирог с фасолью



ЧТО НУЖНО:

- 1 кг** дрожжевого теста (см. рецепт аджарских хачапури на стр. 18)
- 300–400 г** красной сухой фасоли
- 130 г** топленого свиного сала или сливочного масла плюс еще немного для подачи
- соль, свежемолотый черный перец

Время приготовления: 9–11 часов
Порций: 6–8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Замочите фасоль в холодной воде на 8–10 ч. Затем откиньте на дуршлаг, залейте большим количеством свежей холодной воды и поставьте на средний огонь. Доведите до кипения, варите 1,5–2 ч. Слейте отвар, оставив немного для приготовления пюре. Разомните фасоль в пюре – необязательно до гладкости, должна получиться относительно однородная масса. Добавьте масло или свиной жир, соль и перец, перемешайте, дайте остыть. Готовое тесто разделите на равные кусочки примерно по 200 г, раскатайте, положите внутрь начинку – примерно столько же, сколько у вас теста, – соберите края в «котомку» и защипните.

2 Переверните лепешку, раскатайте до толщины примерно 1 см, уложите на противень и выпекайте в разогретой до 180 °С духовке до румяной корочки, 30–40 мин. Готовые лобиани промажьте маслом или салом, сложите стопкой и разрежьте острым ножом на порции клиньями.





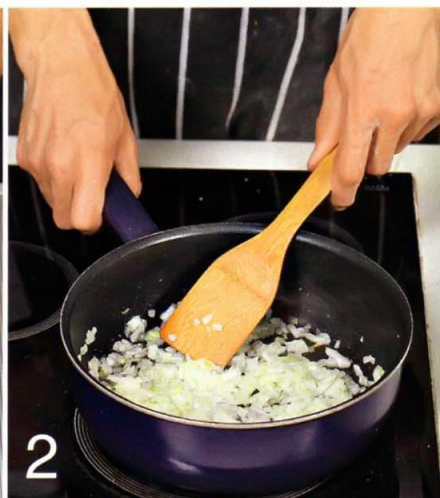
азербайджанские кутабы с зеленью

ЧТО НУЖНО:

- 3** стакана муки плюс еще немного для присыпки
- 400 г** любой зелени (зеленый лук, кинза, тархун, укроп, петрушка, шпинат, мангольд)
- 1** средняя луковица
- 1 ст. л.** растительного масла
- 1 ст. л.** топленого или сливочного масла плюс еще для подачи
- соль
- сумах, по желанию

Время приготовления: 1 час 20 мин.

Порций: 5–6



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для теста просейте муку в миску, добавьте щепотку соли. Постепенно замешивая, подливайте смешанную с растительным маслом воду комнатной температуры, чтобы получилось не слишком крутое тесто. Накройте его полотенцем и оставьте на 30 мин.

2 Для начинки очистите и мелко нарежьте луковицу. В сковороде разогрейте топленое или сливочное масло, положите лук и томите на слабом огне до мягкости, помешивая, чтобы лук почти не изменил цвет, примерно 7 мин.

3 Тем временем тонко нарежьте зелень, удаляя жесткие стебли. Положите зелень в сковороду с готовым луком, перемешайте и снимите с огня. Приправьте начинку солью, остудите.

4 Разделите тесто на 15–18 частей. На присыпанной мукой поверхности раскатайте каждый кусок в очень тонкую лепешку, почти прозрачную (раскатанные лепешки держите под толстым полотенцем или под пленкой, чтобы не сохли). Поставьте на средний огонь сухую сковороду с толстым дном.

5 На половину каждой лепешки выложите начинку, накройте второй половиной и тщательно прижмите края. Начинка должна быть распределена по всему объему кутаба тонким слоем, а края должны быть очень узкими (лишнее тесто можно обрезать).

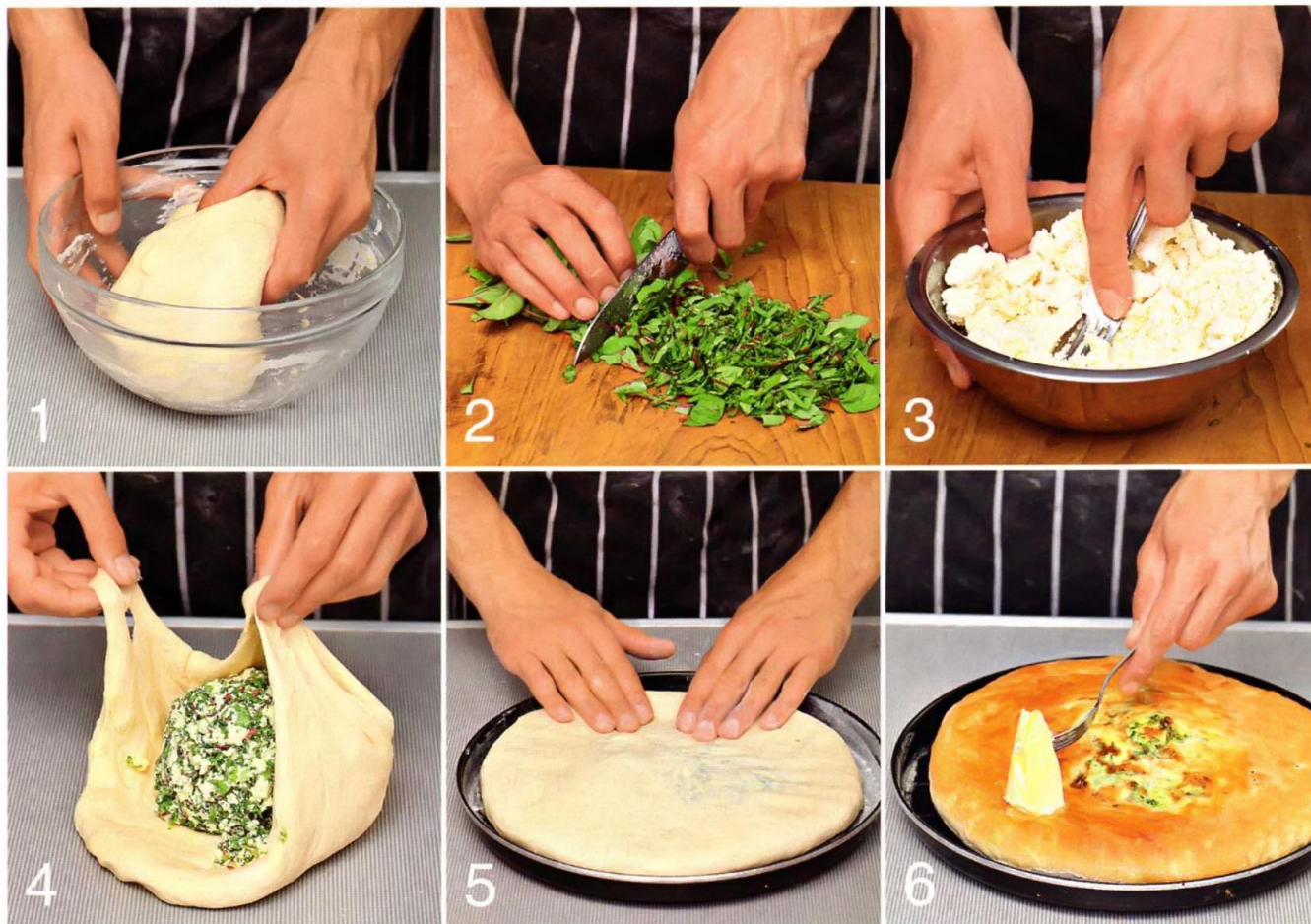
6 Порциями обжаривайте кутабы на сухой, хорошо нагретой сковороде, примерно по 1,5 мин. с каждой стороны. Готовые кутабы кладите в по-



догретую миску, сразу же смазывайте топленым или сливочным маслом и держите под крышкой. Подавайте горячими или теплыми, при желании посыпав сумахом.



Осетинский пирог из листьев свеклы и свежего сыра



ЧТО НУЖНО:

- 300 г муки
- 100 мл молока
- 100 мл хорошей питьевой воды
- 30 г сливочного масла
- 10 г свежих дрожжей
- 1 ч. л. сахара
 - соль
 - сливочное масло для смазывания

Для начинки:

- 350 г листьев свеклы
- 200 г свежего сыра
- 100 г зеленого лука
- 1,5 ст. л. топленого масла
- 50 г сметаны, по необходимости
 - соль, черный и красный острый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для теста в чуть теплое молоко добавьте теплую питьевую воду, дрожжи и сахар, размешайте. Муку просейте горкой, в середине сделайте углубление, влейте получившуюся жидкость. Добавьте растопленное и остуженное масло. Посолите и замесите мягкое тесто. Поставьте в теплое место, накройте и оставьте подходить на 40–50 мин.

2 Для начинки у ботвы удалите стебли, нарежьте листья соломкой. Измельчите зеленый лук, перемешайте с листьями.

3 Разомните свежий сыр ложкой или руками, перемешайте с листьями и луком. Если сыр нежирный, добавь-

те топленое масло и при необходимости сметану, но пока не солите. Посолите и поперчите начинку непосредственно перед закладыванием в тесто.

4 Ладонью разомните тесто в лепешку толщиной 7–10 мм. На середину положите фарш, разровняйте. Затем, забирая концы теста, стяните их на середину, соедините и защипните.

5 Разровняйте поверхность пирога, разминая его так, чтобы получилась круглая лепешка. Сверху посередине сделайте в тесте надрез для выхода пара.

6 Выпекайте пирог в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин. Выньте из духовки и сразу же смажьте маслом.

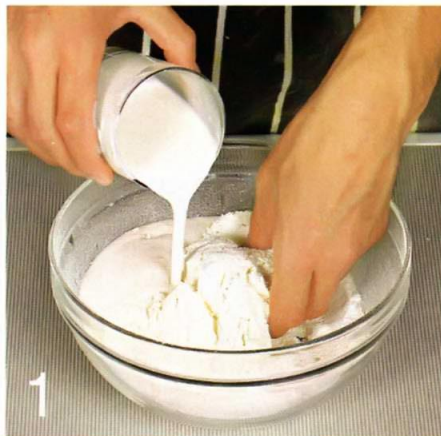
Время приготовления: 1 час 30 мин.

Порций: 4–6

ламаджо, армянская пицца



Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 6



ЧТО НУЖНО:

- 500 г** муки
- 1 стакан** мацони
- 1/2** стакана хорошей питьевой воды
- соль
- лимонный сок для подачи

Для фарша:

- 250 г** мякоти баранины
- 250 г** мякоти свинины
- 2** средние луковицы
- 2** зубчика чеснока
- 1 ст. л.** с горкой томатной пасты
- большой пучок смеси трав (кинза, тимьян, фиолетовый базилик)
- соль, черный перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для теста просейте муку горкой в миску. Сделайте углубление, влейте мацони, воду, добавьте соль. Замесите эластичное тесто. Скатайте тесто в шар, накройте пленкой и оставьте на 1 ч.

2 Для фарша удалите у зелени жесткие стебли, листочки мелко порубите ножом. Мясо пропустите через мясорубку вместе с луком и чесноком. Добавьте зелень, томатную пасту, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

3 Тесто разделите на кусочки, сформируйте из них шарики и раскатайте каждый в тонкую лепешку диаметром 12 см. Выложите на лепешки фарш. Противень выстелите пергаментом, разложите лепешки (или выложите их на решетку) и поставьте в разогретую до 180 °С духовку. Когда тесто зарумянится, примерно через 10 мин., ламаджо готовы. Подавайте горячими, сбрызнув лимонным соком.

картофджын, осетинский пирог с картофелем



ЧТО НУЖНО:

- 500 г** дрожжевого теста (см. рецепт осетинского пирога из листьев свеклы и свежего сыра на стр. 10)
- 4** небольшие картофелины
- 100 г** адыгейского сыра
- 2 ст. л.** сметаны или цельного молока
- 40 г** сливочного или топленого масла
 - немного тимьяна, по желанию
 - соль
 - сливочное масло для смазывания

Время приготовления: 1 час
Порций: 6



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для начинки картофель вымойте щеткой, положите в кастрюлю, залейте кипящей водой и варите до готовности, примерно 25 мин. Затем воду слейте, очистите картофель от кожуры и разомните до однородности. Отдельно разомните свежий сыр и положите в картофель, добавьте молока или сметаны,

посолите и перемешайте. Можно добавить тимьян.

2 Ладонью разомните тесто в лепешку толщиной 7–10 мм. На середину положите фарш, разровняйте. Затем, забирая концы теста, стяните их на середину, соедините и защипните.

3 Разровняйте поверхность пирога, разминая его так, чтобы получилась круглая лепешка равной толщины. Сверху посередине сделайте в тесте надрез для выхода пара. Выпекайте пирог в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин. Выньте из духовки и сразу смажьте маслом.



грузинский пирог с тархуном 🍃 🧸 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 800 г муки
- 500 мл мацони
- 1 яйцо
- 100 г сливочного масла
- 1,5 ч. л. соды
 - по 1 ч. л. сахара и соли
 - растительное масло для смазывания
 - 1 желток и 2 ст. л. сметаны для смазывания

Для начинки:

- 250–300 г тархуна
- 150–200 г зеленого лука
- 2–3 яйца
- 150 мл растительного масла
- 0,5 ч. л. смеси специй для харчо
 - соль, свежемолотый черный перец

Время приготовления: 1 час 25 мин.
Порций: 8–10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для теста налейте в миску мацони, вбейте яйцо, всыпьте соду, сахар и соль, добавьте просеянную муку, перемешайте, затем влейте растопленное сливочное масло. Вымешивайте тесто 15 мин., смазывая растительным маслом. Затем заверните тесто в пленку и положите в холодильник на среднюю полку на 30 мин.

2 Нарезьте лук довольно крупно. У тархуна удалите стебли. Длинные листья



разрежьте пополам. На сковородке слегка разогрейте растительное масло, выложите нарезанный лук и листья тархуна и тушите на небольшом огне до мягкости, 5–7 мин. Добавьте в начинку смесь специй, черный перец, соль, перемешайте и снимите с огня, остудите.

3 Сварите яйца, охладите, очистите от скорлупы, нарежьте кубиками, добавьте к начинке.

4 Тесто разделите пополам. Раскатайте половину теста в круг так, чтобы оно слегка свешивалось с краев формы. Выложите начинку на тесто и равномерно распределите.

5 Раскатайте второй слой теста, накройте пирог сверху, плотно и красиво защипните края. Смажьте пирог смесью желтка и сметаны. Можно вырезать из остатков теста украшения: листочки



и цветы. Поставьте пирог в разогретую до 180–200 °С духовку и выпекайте до румяной корочки, 20–25 мин.

6 Выньте готовый пирог из духовки, накройте полотенцем на 15 мин., затем выложите на блюдо. Подавайте горячим, нарезав клиньями или квадратами.



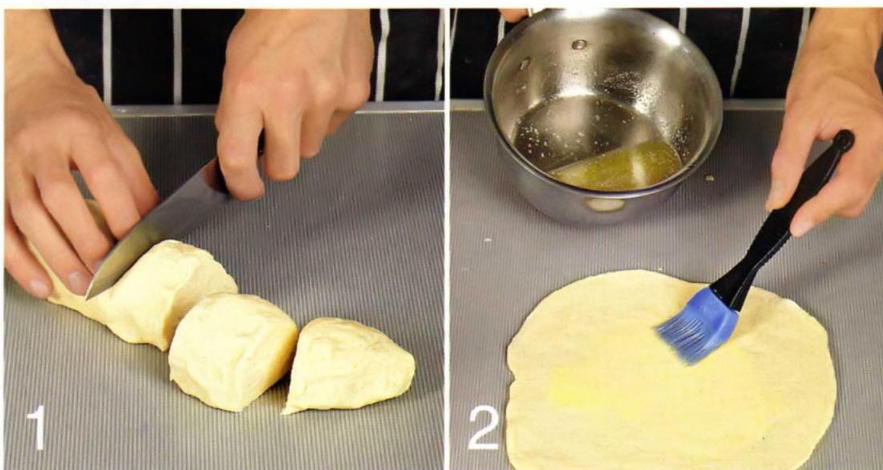
шткар фу, лезгинский слоеный хлеб 🍃 🧸 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 500–600 г муки
- 100 г топленого масла
- 2 ст. л. растительного масла
- 200 мл хорошей питьевой воды
- 1/4 ч. л. разрыхлителя
 - соль

Время приготовления: 1 час 30 мин.

Порций: 4–5



ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Просейте муку с солью и разрыхлителем горкой. Сделайте в горке углубление и влейте туда питьевую воду с растительным маслом. Замесите не слишком крутое тесто. Вымесите тесто, 5–7 мин. Разделите на 3–5 частей (в зависимости от размеров вашей сковородки) и накройте полотенцем. Оставьте на 20–30 мин. Тем временем разогрейте топленое масло.
- 2 Раскатайте каждую часть в очень тонкую круглую лепешку и смажьте растопленным маслом.
- 3 Сверните лепешки в рулеты, при этом каждый заворот тоже немного смажьте маслом. У вас получится длинный жгут.
- 4 Теперь сверните этот жгут рулетом – у вас получится плотная круглая «булочка». Раскатайте ее в круглую лепешку толщиной примерно 1 см (можно и тоньше, все зависит от вашего вкуса).
- 5 Раскатанное тесто слегка придавите кончиками пальцев по всей поверхности – следы от пальцев должны быть видны на лепешке.
- 6 Сильно разогрейте на среднем огне сухую сковороду. Кладите на сковороду лепешку и пеките, время от времени поворачивая и прижимая к поверхности сковородки, чтобы лепешка пропеклась равномерно, до появления коричневых пятнышек.





аджарские хачапури 🍃 🧸 🍅 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 1 кг муки
- 1 стакан молока
- 1 ст. л. сухих дрожжей
- 1 ч. л. сахара
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. соли

Для начинки:

- 1 кг имеретинского сыра
- 10 яиц
- 100 г сливочного масла

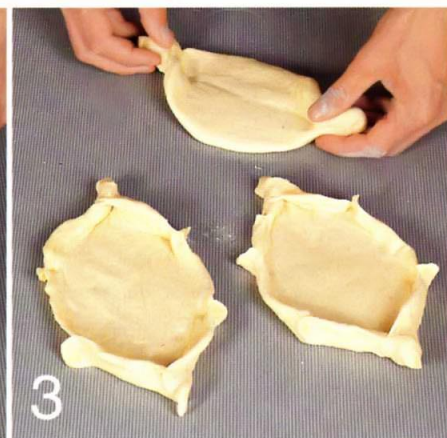
Время приготовления: 3 час 30 мин.
Количество: 10 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просейте муку, влейте в миску 1/2 л теплой воды с теплым молоком, положите дрожжи, сахар, соль, влейте подсолнечное масло и замесите некрутое тесто. Накройте миску полотенцем и поставьте в теплое место на 1,5 ч. Затем, когда тесто поднимется и увеличится в объеме в 2–3 раза, его нужно обмять и дать подняться еще раз, 1,5 ч.

2 Сыр натрите на терке, разомните рукой, добавьте 1/2–1 стакан кипяченой охлажденной воды, перемешайте до получения густой сырной кашицы.

3 Слепите из теста шарики примерно по 200 г каждый, раскатайте в небольшой круг, затем сверните края круга в рулончики с двух сторон к центру, защипните кончики и разведите рулончики в стороны, чтобы получилось углубление вроде лодочки. Налейте внутрь половник сыра и поставьте в очень горячую (250–260 °С) духовку на 15 мин. Когда бока «лодочки» зарумянятся, выньте противень и вбейте в хачапури по одному сырому яйцу. Затем на 1–3 мин. верните их в духовку. Переложите готовые хачапури на блюдо и добавьте в них по кусочку сливочного масла.





соус цахтон

ЧТО НУЖНО:

Для перечного соуса:

- 250 г вкусной густой сметаны
- 2–4 острых зеленых перца вместе с горстью листьев перца или любой зелени по вкусу

Для чесночного соуса:

- 250 г вкусной густой сметаны
- 1 маленькая головка чеснока
- красная аджика, по желанию

ЧТО ДЕЛАТЬ:

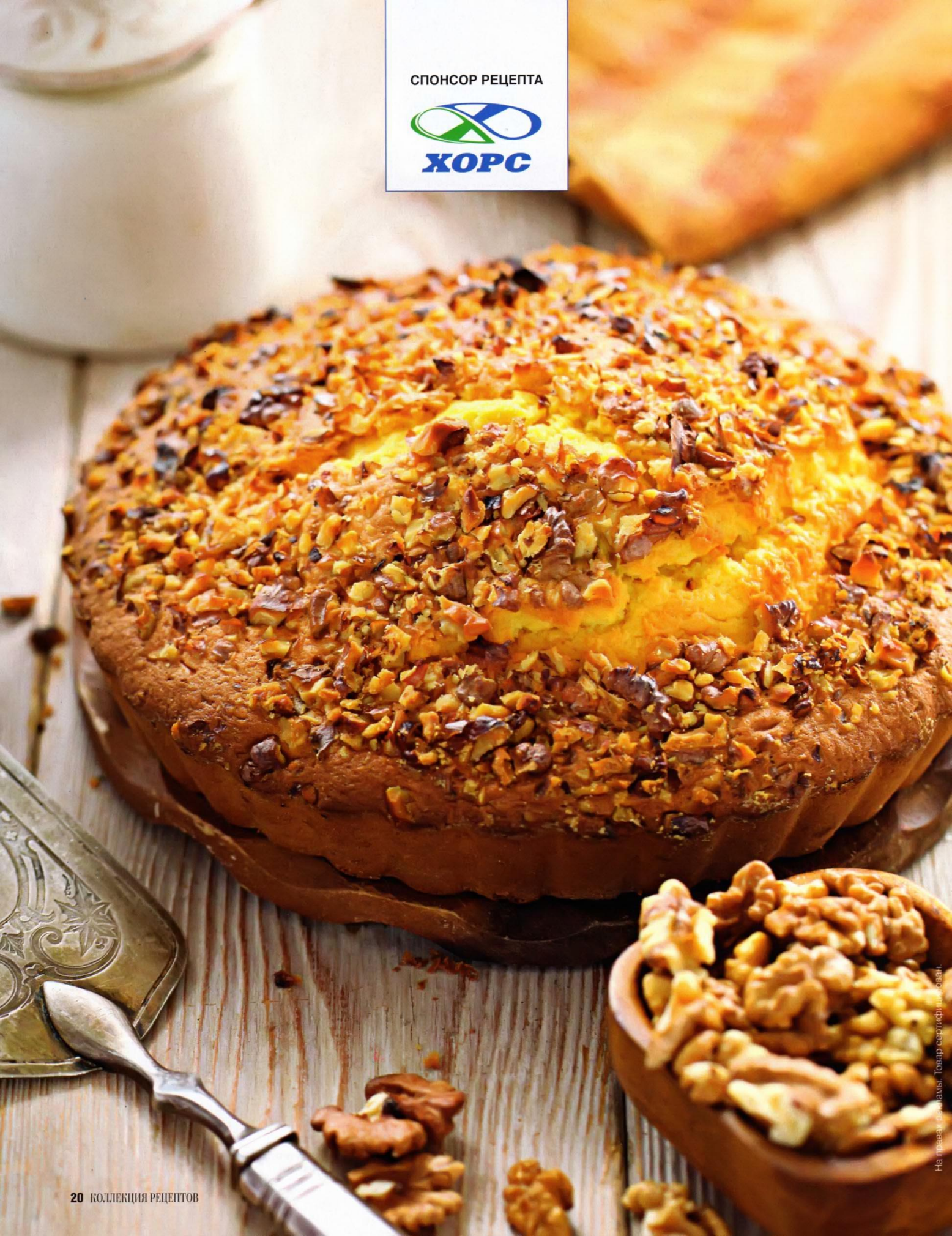
1 Для перечного соуса разрезать перцы пополам, удалить плодоножки, семена и белые перегородки, положить в кастрюлю со слабо кипящей водой вместе с листьями перца и варить 3–4 мин.

2 Откинуть перцы и листья на сито, тщательно отжать, после чего измельчить ножом. Смешать со сметаной, поставить в холодильник минимум на 1 ч.

3 Для чесночного соуса раздавить и очистить чеснок, порубить как можно мельче, смешать со сметаной, по желанию добавив аджику. Поставить в холодильник минимум на 1 ч или до использования.

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 4–6

СПОНСОР РЕЦЕПТА



На правах реклами. Товар сертифікований.

кавказский ореховый пирог



ЧТО НУЖНО:

- 100–150 г грецких орехов
- 1 стакан жирной вкусной сметаны
- 100 г сливочного масла плюс еще немного для формы
- 4 больших яйца
- 2 стакана муки плюс еще немного для формы
- 1 стакан сахара
- 1 ч. л. соды
 - щепотка молотого шафрана
 - соль на кончике ножа



Время приготовления: 7–9 часов
Порций: 8–10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Заранее, за 6–8 ч, отделить белки от желтков, желтки посолить, накрыть пленкой и поставить в холодильник (это нужно, чтобы пирог был ярче по цвету). Белки держать в холодильнике не накрывая. Затем взбить желтки с половиной сахара добела.

2 Отдельно взбить белки с оставшимся сахаром в стойкую пену.

3 Растопить и остудить масло. Добавить масло и сметану в желтковую массу, взбить.

4 Постепенно, небольшими порциями добавить просеянную с содой и шафраном муку – должно получиться довольно густое тесто.

5 Ввести белки, аккуратно перемешивая лопаточкой снизу вверх. Мелко порубить орехи.

6 Смазать форму сливочным маслом, присыпать мукой, стряхнуть лишнее. Выложить тесто в подготовленную форму, засыпать орехами, слегка утопив их в тесте. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 40–45 мин.



КСТАТИ

Силиконовые формы ХОРС незаменимы для приготовления пирогов из нежного теста. Благодаря антипригарным свойствам формы ее не нужно смазывать маслом, достаточно сбрызнуть водой перед заливкой теста – и готовый пирог можно будет вынуть на блюдо без проблем. Силиконовая лопаточка тоже очень удобна в использовании, долго сохраняет хороший внешний вид и подходит для любой посуды.





гуубат, адыгейские пирожки

ЧТО НУЖНО:

- 700–800 г** муки плюс еще немного для присыпки
- 3** яйца
- 1** стакан сыворотки или сметаны 10% жирности
- 2 ч. л.** сахара
- 1/3 ч. л.** соды
- соль

Для начинки:

- 1/2** стакана грецких орехов
- 2/3** стакана сахара
- сливочное или топленое масло
 - жидкий мед

Время приготовления: 2 часа
Порций: 8–10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для теста просейте муку с солью и содой горкой, сделайте углубление, вбейте туда яйца и добавьте сахар. Постепенно вливая сыворотку или сметану, замесите тесто. Вымешивайте, пока тесто не перестанет отлипать от рук, примерно 10 мин. Оно должно получиться мягким. Накройте тесто и оставьте на 30 мин.

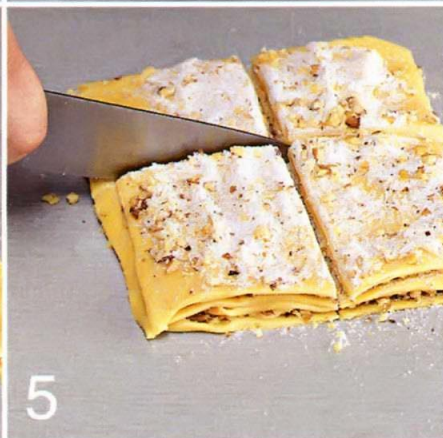
2 Пока тесто расстывает, сделайте начинку. Порциями растолките в ступке орехи с сахаром, попеременно подсыпая то одно, то другое.

3 Разделите тесто на 6 равных частей. На присыпанной мукой поверхности очень тонко раскатайте первый кусок в прямоугольник (толщина слоя теста должна быть 1–1,5 мм). Если вам кажется, что тесто раскатано недостаточно тонко, слегка растяните его руками. Расплавьте масло и обильно смажьте им тесто. Посыпьте тесто 1/6 частью смеси орехов и сахара.

4 Точно так же раскатайте следующий кусок теста, уложите раскатанный пласт на первый слой, смажьте маслом, посыпьте орехами с сахаром. Продолжайте, пока не закончатся тесто и начинка.

5 Колесиком для теста или очень острым тонким ножом разрежьте получившуюся слоеную конструкцию на квадраты со стороной 7–8 см.

6 Соедините противоположные по диагонали углы квадратов и защипните их сверху так, чтобы края остались открытыми. Выложите гуубат на застеленный пергаментом противень и выпекайте в разогретой до 180 °С духовке до золотистого цвета, примерно 15 мин. Затем выньте противень из духовки, поставьте на решетку и накройте полотенцем. Остудите, 20 мин., полейте каждый пирожок примерно 1/2 ч. л. меда и остудите полностью.





армянская гата

ЧТО НУЖНО:

- примерно 2 стакана муки плюс еще немного для раскатывания
- 250 г** сливочного масла
- 1** стакан мацони или кефира
- щепотка соли
- 0,5 ч. л.** соды
- 1–2** яичных желтка для смазывания

Для начинки:

- 1,5** стакана муки
- 1,5** стакана сахарной пудры
- 1 ч. л.** ванильного сахара
- 80 г** топленого масла



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для теста муку просейте через сито вместе с солью и содой в глубокую миску. Добавьте масло и порубите ножом до образования крошки.

2 Добавьте мацони (кефир), перемешайте, соберите тесто в шар, затем немного вымесите. Если тесто получается слишком жидким, добавьте муки. Разделите тесто на 3 части, поместите в полиэтиленовый пакет и оставьте на 40 мин. на нижней полке холодильника.

3 Для начинки разотрите миксером масло, сахарную пудру и ванильный сахар до бела. Добавьте муку и вымесите начинку руками до получения рассыпчатой однородной массы. Если она не получается рассыпчатой, добавьте муки. Разделите начинку на три части. Раскатайте каждую часть теста в форме прямоугольника толщиной 2–3 мм, распределите по нему часть начинки, скатайте в рулет, растяните его и придавите руками, чтобы сделать плотнее.



4 Глубокий противень выстелите пергаментом. Выложите рулеты на подготовленный противень, нанесите сверху волнистые узоры вилкой, наколите в нескольких местах, смажьте желтками.

5 Нарезьте рулеты прямо в противне кусочками шириной 2,5 см фигурным ножом. Немного отодвиньте кусочки друг от друга. Поместите противень с гатой в разогретую до 200 °С духовку на 10 мин., затем убавьте температуру до 180 °С и выпекайте до готовности, пока не зарумянится, примерно 20 мин. Подавайте гату горячей или остывшей, к чаю.

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 6



баркад, осетинский фруктовый пирог 🍌 🍪 🍎 🍓

ЧТО НУЖНО:

- 4 стакана муки
- 10 ст. л. сахара
 - 7 желтков плюс 1 яйцо
- 100 мл молока
- 5 ст. л. меда
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 6 ст. л. сливочного масла
- 3 ст. л. растительного масла
- 20 г свежих дрожжей
- 50 г изюма
- 0,5 ч. л. соли

Для начинки:

- 300 г абрикосового повидла
- 100 г очищенных грецких орехов

Для мучной крошки:

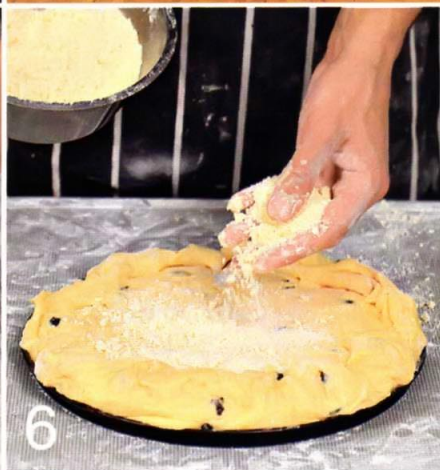
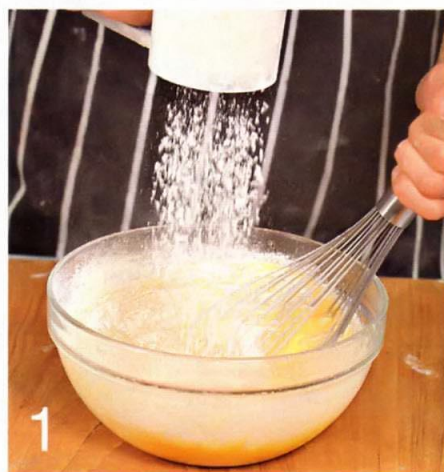
- 50 г сливочного масла
- 70 г сахара
- 150 г муки

Время приготовления: 2 часа 40 мин.

Порций: 8–10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 В большой миске из теплого молока, дрожжей и 1 стакана просеянной муки замесите опару. Накройте и оставьте подниматься при 28–30 °С на 30 мин. Добавьте в опару все остальные ингредиенты теста, кроме масла и муки.
- 2 Растопите сливочное масло. Постепенно всыпьте в тесто оставшуюся просеянную муку, вымесите до однородности. Добавьте растительное и сливочное масло. Вымесите еще раз. Накройте и поставьте тесто в теплое место на 1,5–2 ч.
- 3 Для начинки мелко порубите орехи. Чуть подогрейте повидло, чтобы оно стало более жидким, и смешайте с орехами.
- 4 Поднявшееся тесто разделите на 2 части. Раскатайте одну часть в лепешку такого размера, чтобы она закрывала края формы, и выложите в форму.
- 5 Распределите по тесту начинку из повидла с орехами и накройте второй лепешкой, раскатанной точно так же. Соедините и защипните края.
- 6 Для мучной крошки порубите масло с мукой ножом так, чтобы получились крошки. Добавьте сахар и быстро перемешайте. Смажьте пирог взбитым яйцом и посыпьте мучной крошкой. Поставьте на расстойку в теплое место на 30–40 мин. Выпекайте в разогретой до 160–170 °С духовке до коричнево-золотистой корочки, 40 мин. Перед подачей остудите.



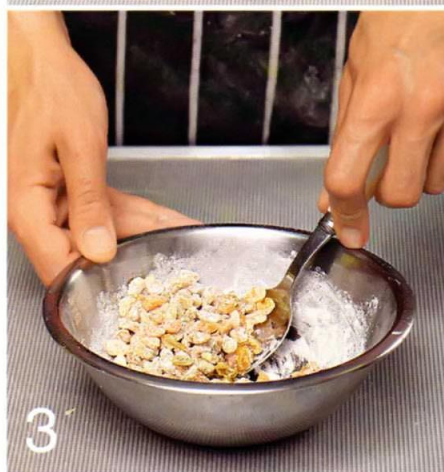


назуки, кахетинские пироги 🍌 🍌 🍌 🍌

ЧТО НУЖНО:

- 800 г** муки
- 500 мл** молока
- 1** стакан сахара (или меда)
- 120 мл** растительного масла
- 150 г** сливочного масла
- 2** яйца
- 2** желтка
- 0,5** стакана изюма
- 1 ст. л.** сухих дрожжей
- 1** пакетик (10 г) ванильного сахара
- 2–3** размолотых бутона гвоздики
 - молотая корица на кончике ножа
 - соль

Время приготовления: 4 часа 30 мин.
Порций: 8



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сделайте опару: в теплом молоке разведите дрожжи, положите сахар и оставьте на 15 мин. Затем добавьте оба вида масла, оставьте подниматься еще на 15 мин.

2 Просейте муку горкой, сделайте углубление и влейте в него опару, добавьте яйца и начинайте подсыпать муку с краев горки. Замесите крутое тесто и месите его не меньше 20 мин. Накройте льняным полотенцем и дайте подняться, 1 ч. Затем перемесите, пусть поднимется второй раз, 1–1,5 ч.

3 Вымойте изюм, выложите на полотенце и обсушите, после чего обваляйте в муке. Положите его в тесто и вмешайте – постарайтесь распределить изюм как можно более равномерно. Молотую корицу, растертую гвоздику и ванильный сахар смешайте и тоже добавьте в тесто.



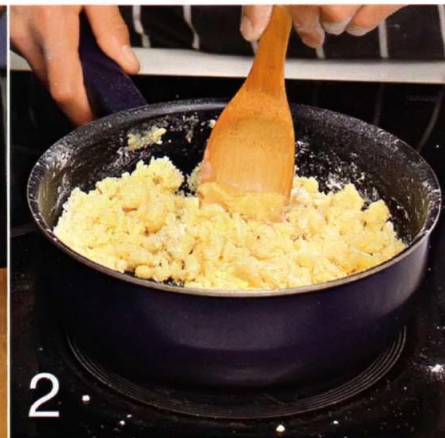
4 Скатайте готовое тесто в колбаску, разделите ножом на равные части – примерно по 200 г.

5 Нагрейте духовку до 200 °С. Из частей теста слепите плоские овальные хлебцы, дайте расстояться, 15–20 мин.

6 Смажьте взбитым желтком, поставьте в духовку и печите до румяной корочки, 20–25 мин. Выложите назуки на чистую салфетку и немного остудите перед подачей.



1



2



3

када, грузинские сладкие пирожки



ЧТО НУЖНО:

- 750 г муки
- 250 г топленого (или сливочного) масла
- 150 г сахара
 - соль
 - 1 желток и 1 ст. л. сметаны для смазывания

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 8–10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Растопите масло. Налейте в миску 1 стакан теплой воды, всыпьте просеянной муки столько, чтобы замесилось крутое тесто. Добавьте половину всего масла, соль на кончике ножа и половину всего сахара. Быстро вымесите гладкое тесто, заверните в полотенце, укутайте и положите в теплое место на 1 ч.

2 Пока тесто отдыхает, поставьте на огонь сковороду, насыпьте примерно 1 стакан оставшейся муки, положите оставшееся масло, перемешайте и готовьте на слабом огне, помешивая, примерно 10 мин. В конце всыпьте сахар, перемешайте и снимите с огня – получится начинка для кады.

3 Разделите тесто на порции примерно по 70 г, скатайте шарики. Каждый шарик раскатайте в блин, положите на них по ложке начинки и защипните в «котомочку». Смажьте сверху яичным желтком, смешанным со сметаной, и выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 15 мин. Остудите и подавайте.





Время приготовления: 1 час
Порций: 5–6

дагестанский гогол-хойе



ЧТО НУЖНО:

6 яиц
600–700 г муки
1 стакан сахара
1 стакан растительного масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 5 яиц немного взбейте вилкой, тщательно смешайте с сахаром и маслом. Постепенно добавляйте в эту смесь просеянную муку, хорошо вымешивая. У вас должно получиться мягкое нелипкое тесто. Если тесто будет слишком крутым, лепешки выйдут плотными и не такими вкусными. Лучше дольше вымешивайте, а не подсыпайте больше муки.

2 Разделите тесто на 5–6 частей. Каждую часть сформируйте в шар, разомните в круглую лепешку. Раскатайте на присыпанной мукой поверхности в круг толщиной примерно 2,5 см.

3 Наколите лепешки, можно сделать узоры. Выложите на застеленный пергаментом противень и смажьте оставшимся слегка взбитым яйцом. Выпекайте в разогретой до 150–160 °С духовке до румяной корочки, 30–35 мин. Остудите и подавайте.



ИТАЛЬЯНСКАЯ
КУХНЯ

новый номер выйдет 16 июля

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№13 (141), июль 2012
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Паблликешенз»

125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2,
тел./факс: 725-1070,
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru
e-mail: mail@phbp.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 Марианна Орлинкова,
Анна Туревская
дизайнеры Алексей Клак, Ольга Малышева
повара-консультанты Илья Жданов, Олег Туркин
фотографы Сергей Самойлов, Игорь Савкин,
Александр Подгорных
корректоры Любовь Никифорова,
Татьяна Певнева

исполнительный директор Ольга Ткалич

финансовый директор Светлана Серегина

директор по рекламе
ООО «Бонниер Паблликешенз» Марина Мамина

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

Руководитель
отдела спецпроектов Лариса Машталер

Руководитель
отдела продаж
в Интернете Ирина Федотова

Отдел маркетинга: Зоя Галишикова,

Отдел дистрибуции: Сергей Татаркин (директор),
Татьяна Катран,
Елена Куликова,
Наталья Писклина,
Юлия Ремезова,
Андрей Телингатер,
тел.: (495) 725-1070

Подписка Екатерина Жуковская,
тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального
директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

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

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

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж 179 650 экз.
Цена свободная

Автор макета Ирина Лещенко

Обложка: Александр Подгорных

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 Паблликешенз», дизайн, фото, текст, 2012 г.

в следующих номерах журнала

«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 2 июля