

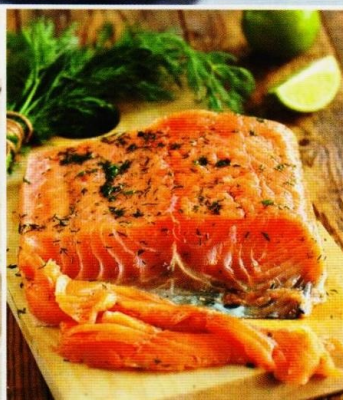
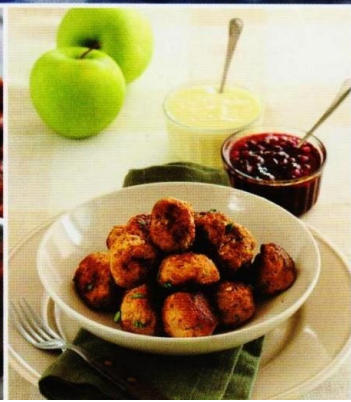
ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№15 (143) АВГУСТ 2012

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

скандинавская
кухня

ISSN 1819-9488
12015
9 771819 948005





Дорогие друзья!

Этот номер «Коллекции рецептов» мы посвятили Скандинавии. Швеция и Финляндия, Норвегия и Дания – не слишком много знаем мы о том, что едят в этих странах. Нужно наверстывать упущенное! Ведь тамошний климат так похож на наш, а скандинавы близки нам по жизненному укладу, привычкам и складу характера. Что касается их национальных кухонь, то самое интересное – это пробовать их блюда, приготовленные из тех же продуктов, которые мы каждый день используем, но при этом совершенно другие на вкус. Вот, например, картошка, лук и свинина. Казалось бы, как из этих ингредиентов сделать два абсолютно не похожих друг на друга ужина? Легко! – скажут вам финны и датчане. Еще одна положительная особенность скандинавской кухни – ее экономичность. Можно ли из одной рыбы сделать сразу три блюда, которых хватит на несколько дней? Ну конечно! – скажут вам норвежцы и шведы. И вот еще что: если у вас в доме есть фанаты Карлсона, который живет на крыше, для них здесь есть сюрприз: те самые плюшки, которые пекла фрекен Бок!

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 сэндвич-торт
- 4 гравлакс
- 6 сельдь в томатном маринаде
- 7 ливерный паштет
- 8 ржано-пшеничный хлеб с семенами
- 10 сливочный суп с семгой
- 12 теплый салат из лесных грибов
- 13 запеканка «искушение янсона»
- 14 жареная сельдь с картофельным пюре
- 16 картофельные шарики со свиной
- 17 питтипанна, картофель с мясом
- 18 фрикадельки со сливочным соусом
- 20 брусничный соус
- 21 маринованная свекла
- 22 баранье рагу с капустой
- 24 наливка из северных ягод
- 26 глэгг
- 27 самый простой шоколадный пирог
- 28 дениш
- 30 плюшки с корицей

** 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.



СЭНДВИЧ-ТОРТ 🍞 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 3** круглые буханки белого хлеба
- 800–900 г** сливочного или творожного сыра
- 400 г** самой жирной сметаны
- 3–4 ст. л.** вкусного майонеза
- 4** сваренных вкрутую яйца
- 200 г** горбуши горячего копчения
- 200 г** «крабового» мяса (сурими)
- 1** средний пучок зеленого лука
- 1** средний пучок укропа
- сливки, по необходимости

Для верха:

- 15–20** очищенных готовых крупных креветок
- 4–6** ломтиков семги холодного копчения
- 5** крутых яиц
- икра трески или сельди
- 1–2** огурца
- зелень

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 10–12

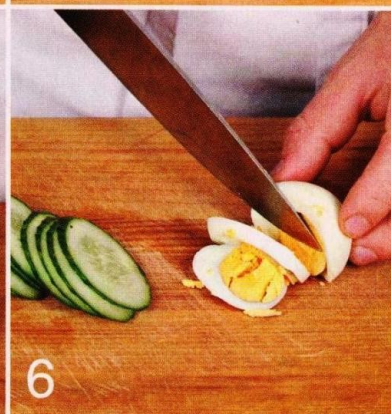
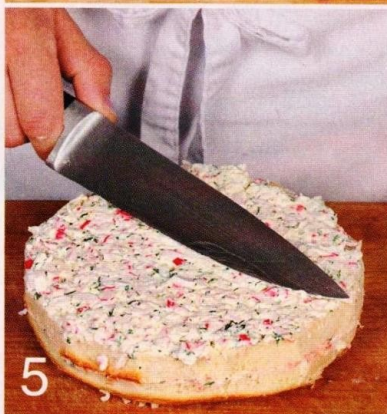
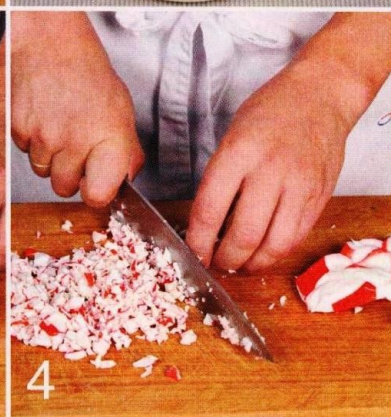
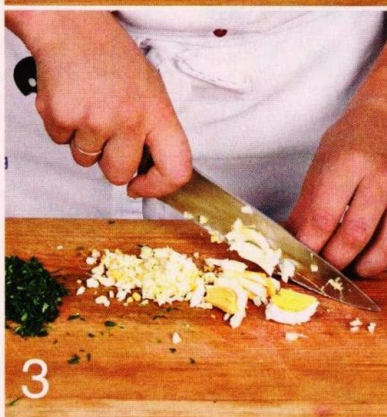
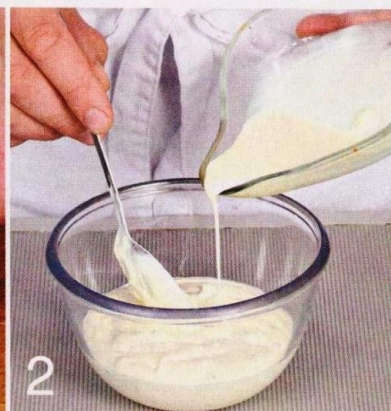
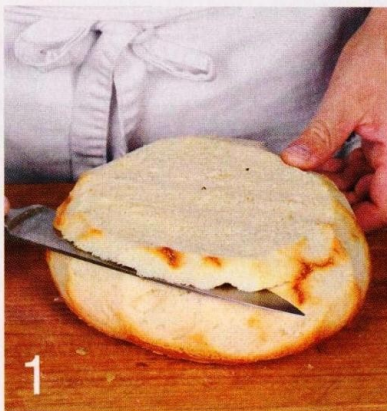
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Отрезать у буханок верх так, чтобы оставшиеся части были примерно одинакового диаметра (верх не понадобится). Аккуратно срезать корку с хлеба (она тоже не понадобится). Разрезать буханки поперек на коржи толщиной примерно 1 см.

2 Для намазки смешать сливочный сыр со сметаной и майонезом, приправить перцем. Если масса слишком плотная, можно добавить немного сливок, чтобы она легко намазывалась. Разделить получившуюся массу на 4 части: 3 одинаковые и одну поменьше.

3 Для первой намазки очень мелко порубить зеленый лук. Мелко нарезать яйца, смешать с луком и одной частью сырной массы.

4 Для второй и третьей намазки очень мелко порубить укроп, разобрать на кусочки рыбу, измельчить сурими. Смешать половину укропа и сурими со второй частью сырной массы, а горбушу и оставшийся укроп – с третьей. Четвертая (меньшая) часть пусть останется белой.

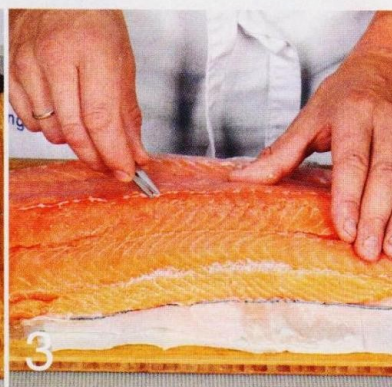
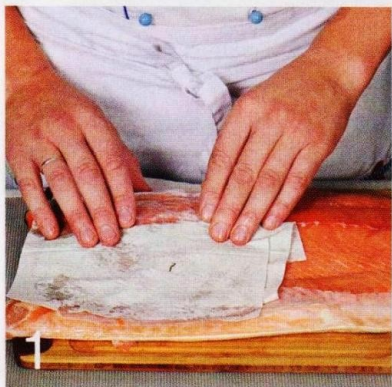


5 Собрать «торт», промазывая каждый слой другой начинкой. Верхний корж намазать сырной массой без добавок, обмазывая бока тонким слоем. В таком виде ему можно дать настояться в холодильнике от 30 мин. до 2 ч, но это необязательно.

6 Для украшения аккуратно нарезать яйца и огурцы кружками. Украсить «торт» креветками, рыбой, яйцами и икрой по собственному вкусу. Бока торта обложить кружками огурцов.

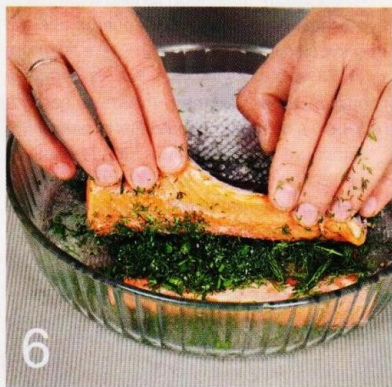
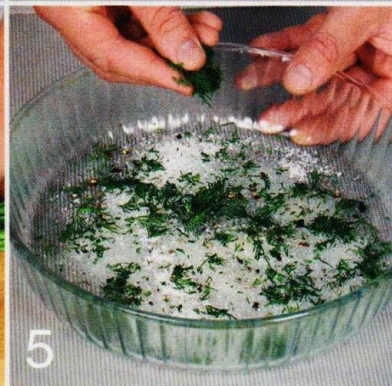


гравлак



ЧТО НУЖНО:

- 1 целая семга весом 3–3,5 кг
 - 2 больших пучка укропа
 - аквавит или хорошая водка
 - мелкий светло-коричневый сахар
- 1 ч. л.** семян фенхеля или аниса, при необходимости
- по 2 ст. л. черного и душистого перца горошком
 - морская нейодированная соль среднего помола



ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Рыбу тщательно очистить от чешуи, удалить голову, хвост и плавники (их можно использовать для супа на стр. 11). Быстро промыть рыбу под струей холодной воды и обсушить бумажными полотенцами.
- 2 Удалить жирную тешу. Снять с оставшегося остова два филе на коже, очень аккуратно срезая мякоть при помощи филейного ножа.
- 3 Уложить филе на бумажные полотенца кожей вниз, чтобы не скользили, и при помощи пинцета вытащить все оставшиеся межреберные кости. Взвесить оба филе для дальнейших расчетов количества сахара, соли и алкоголя и отмерить нужное количество. На каждые 500 г филе потребуется 2 ст. л. соли и 2,5 ст. л. сахара, а также 2–2,5 ст. л. алкоголя.
- 4 Очень мелко нарезать укроп вместе со стеблями. Растолочь в ступке душистый и черный перец не слишком мел-

ко. Если используется водка, а не аквавит, добавить семена фенхеля или аниса и еще раз растолочь. Добавить к специям сахар и соль, перемешать.

5 Взять соразмерный кускам рыбы хорошо закрывающийся контейнер. Дно сбрызнуть алкоголем, посыпать смесью соли, сахара и специй, слегка присыпать укропом. Уложить первое филе кожей вниз, вдавив его в смесь на дне. Посыпать филе смесью из ступки, равномерно выложить основную массу укропа, сбрызнуть алкоголем.

6 Мякоть второго филе натереть солью-сахаром-специями и сбрызнуть алкоголем. Уложить в контейнер кожей вверх, засыпать смесью из ступки, добавить алкоголь и укроп. На рыбу положить доску, на нее – не слишком тяжелый груз. Закрывать контейнер, оставить при комнатной температуре на 6 ч. Переставить в холодильник на 48 ч. Убрать доску с грузом и подавать или засаливать еще несколько дней, по вкусу.

Время приготовления: 2–3 дня
Порций: 18–24



сельдь в томатном маринаде



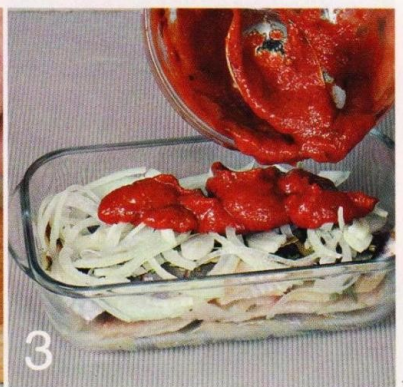
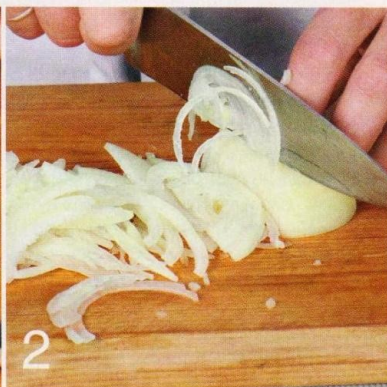
Время приготовления: 1 день
Порций: 4–6

ЧТО НУЖНО:

- 400 г** филе малосольной сельди
- 1** средняя луковица
- 4 ст. л.** хорошей томатной пасты
- 3 ст. л.** мелкого сахара
- 3 ст. л.** белого винного или яблочного уксуса
- 2** лавровых листа
- 3–4** горошины душистого перца
 - свежемолотый черный перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Сельдь промыть от рассола, обсушить бумажными полотенцами, нарезать слегка наискосок аккуратными, удобными для еды кусочками.
- 2** Лук очистить и нарезать очень тонкими полукольцами. Смешать томатную пасту с сахаром и уксусом, разбавить примерно 4 ст. л. холодной воды. Приправить свежемолотым перцем.
- 3** Сельдь уложить в небольшой контейнер, посыпать луком, разломанным на крупные кусочки лавровым листом и слегка раздавленными горошинами душистого перца. Залить томатным маринадом, закрыть и поставить в холодильник минимум на 24 ч.



ЛИВЕРНЫЙ ПАШТЕТ



ЧТО НУЖНО:

- 300 г свиной или телячьей печенки
- 150 г бекона
- 1 небольшая луковица
- 1 яйцо
- 300 мл молока
- 3 ст. л. сливочного масла
- 3 ст. л. муки
- 6 лавровых листочков
- 0,25 ч. л. молотой гвоздики
 - соль, черный перец

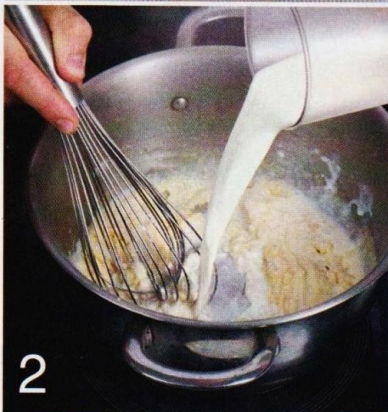
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С печенки снять пленку, нарезать мякоть средними кусками. Так же нарезать лук и бекон. Пропустить все через мясорубку с мелкой решеткой 1–2 раза, добавить яйцо, тщательно перемешать.

2 Обжарить муку в масле, 2 мин. Влить молоко, тщательно перемешать, что-



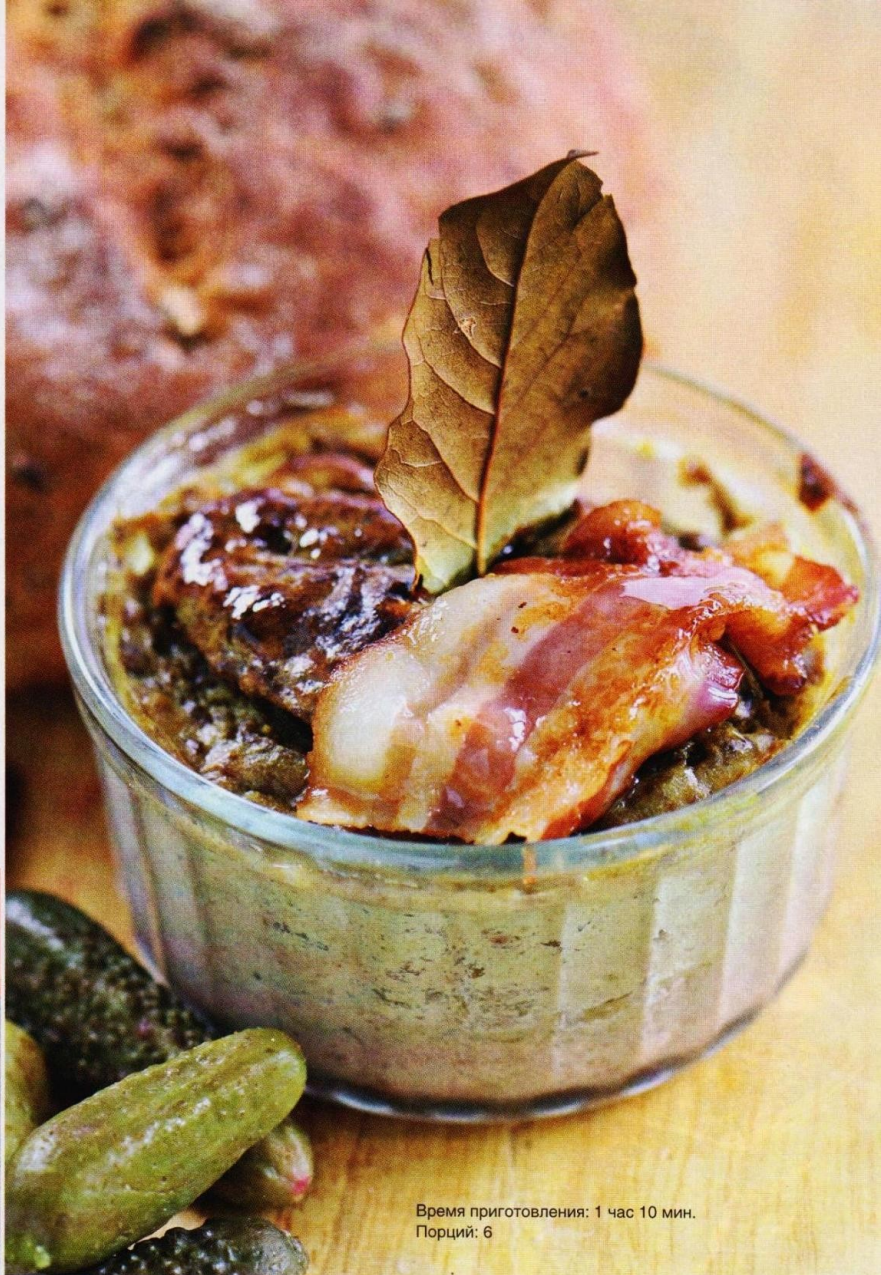
1



2



3



Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6

бы не было комков, и варить до загустения, все время помешивая, примерно 4 мин. Немного остудить.

3 Смешать соус, печеночную массу и специи. Разложить по 6 порционным формочкам. Сверху уложить лавровый лист. Установить формочки в глубокий противень, наполненный водой. Поставить в разогретую до 180 °С духовку, запекать, пока масса не пропечется в самом центре, примерно 40 мин. Подавать горячим или остывшим с ржанопшеничным хлебом (см. стр. 9), маринованными огурчиками и свеклой.

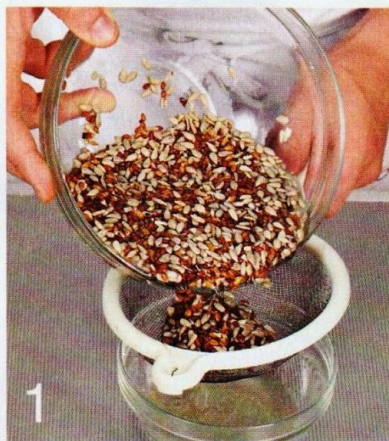


ржано-пшеничный хлеб с семенами

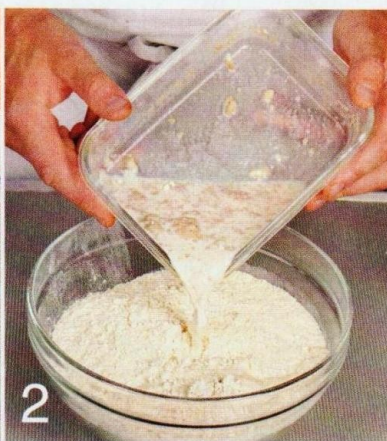


ЧТО НУЖНО:

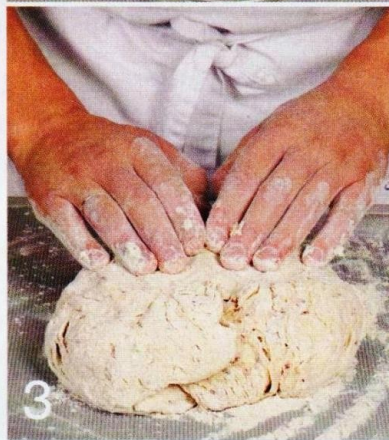
- 1,5 стакана ржаной муки
- 1 стакан цельнозерновой пшеничной муки
- 8-9 стаканов обычной пшеничной муки
- 1/3 стакана пророщенной пшеницы
- 1 стакан нежареных очищенных семян подсолнуха
- 0,5 стакана семян льна
- 1,5 стакана молока
- 3 ст. л. растопленного свиного жира или топленого масла
- 50 г свежих дрожжей
- 0,3 стакана патоки или темного меда
- 1 стакан коричневого сахара
- 2 ч. л. соли



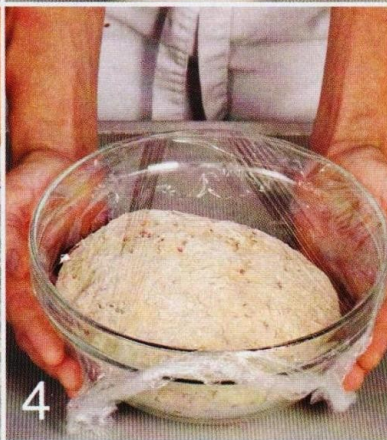
1



2



3



4

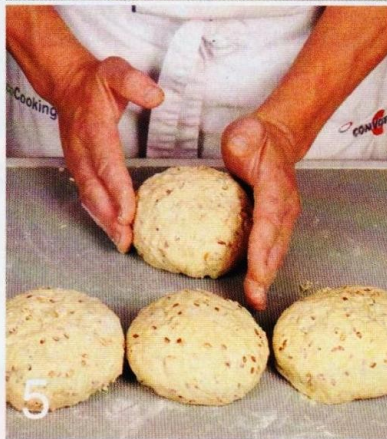
Время приготовления: 6 часов
Порций: 12-14

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смесь льняных и подсолнечных семян с пшеничными зернами залить 1 стаканом кипящей воды на 2 ч, затем откинуть на сито, обсушить, настоем сохранить. Нагреть молоко до 37-40 °С, положить дрожжи, 3 ст. л. муки и 1 ст. л. сахара, перемешать, оставить на 15 мин.

2 Смешать в большой миске все семена, ржаную муку, сахар, соль и 2 стакана пшеничной муки. Влить молоко с дрожжами, патоку или мед и настой от семян, перемешать. Добавить жир или масло, еще раз перемешать.

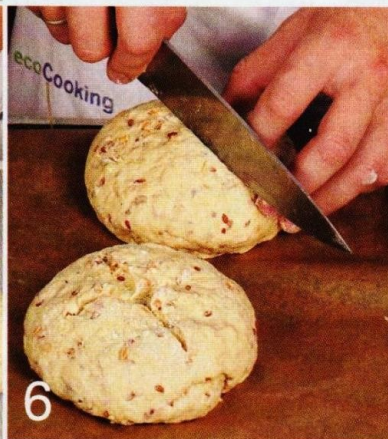
3 Понемногу всыпать оставшуюся муку, постоянно вымешивая. Когда тесто станет однородным, переложить на присыпанную мукой поверхность и месить 10 мин.



5

4 Положить тесто в чистую миску, накрыть пленкой и оставить в теплом месте подходить на 1,5 ч.

5 Разделить тесто на 4 части, сформировать круглые булки, уложить на застеленные присыпанным мукой пергаментом противни подальше друг от друга, дать подняться, 1 ч.



6

6 Хорошенько разогреть духовку – до 220 °С. Надсечь верхушку каждой булки очень острым ножом крест-накрест и поставить в духовку. Через 5 мин. уменьшить температуру духовки до 170 °С и выпекать 40 мин. Остудить в противне на решетке, 10 мин., и смазать сливочным маслом. Полностью остудить, тонко нарезать.



сливочный суп с семгой 🐟 🍅 🍅

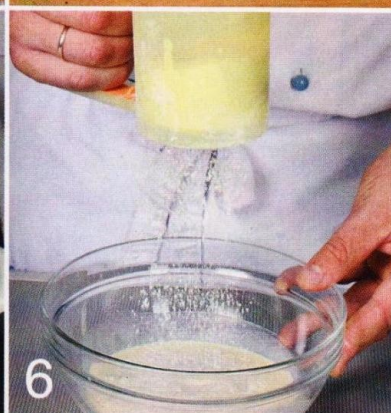
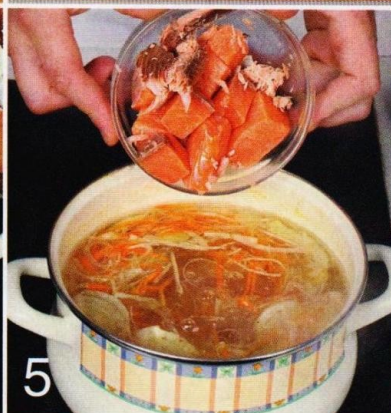
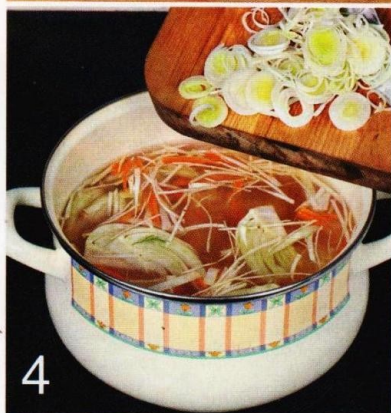
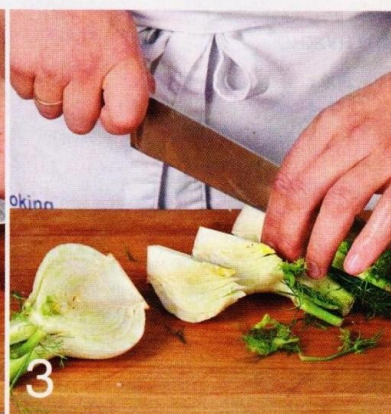
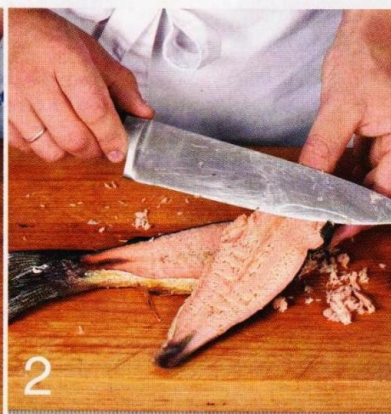
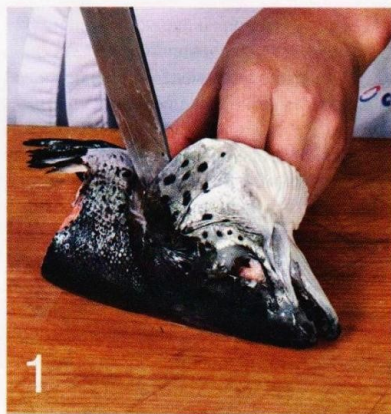
ЧТО НУЖНО:

- 1 свежая семга, весом примерно 1,5 кг
- 200 г** горбуши горячего копчения
- 4 средние картофелины
- 1 средняя морковь
- 1 небольшой корень сельдерея
- 1 кочанчик фенхеля
- 1 большой стебель лука-порей
- 400 мл** сливок жирностью 20%
- 1 ст. л.** муки
- 1 маленький пучок укропа
- соль, свежемолотый белый перец

Время приготовления: 1 час
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** У сырой семги отрезать голову, хвост и плавники, из головы удалить глаза и жабры. Выложить голову, хвост и плавники в кастрюлю, добавить зеленую часть порея, залить 2 л холодной воды, довести на среднем огне до кипения, снять пену, варить 30 мин. Бульон процедить.
- 2** Остальную рыбу разделить на филе без кожи и разрезать на 8 частей. Копченую рыбу разобрать на крупные куски, удаляя косточки.
- 3** Нарезать соломкой морковь и сельдерей. Картофель очистить и разрезать на четвертинки. Фенхель нарезать вдоль на несколько частей, порей – кольцами.
- 4** В слабо кипящий бульон сначала выложить морковь с сельдереем, через 10 мин. – картофель и фенхель, еще через 5 мин. – порей.
- 5** Когда суп почти готов, добавить сырую и копченую рыбу. Варить 3 мин.
- 6** Сливки тщательно смешать с мукой. Укроп крупно порубить. Добавить сливочную заправку и укроп в суп, посолить, если нужно, и поперчить. Довести до кипения, снять с огня. Накрыть крышкой и дать настояться 5 мин. В каждую тарелку положить по куску филе, влить бульон с овощами.





теплый салат из лесных грибов



Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4

ЧТО НУЖНО:

- 800 г лисичек
- 2–4 белых гриба
- 1 средняя сладкая красная луковица
- 3 зубчика чеснока
- 1 небольшой пучок укропа
- 1 веточка тимьяна
- растительное масло
- соль, свежемолотый черный перец
- жирная сметана и деревенский хлеб для подачи

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Грибы почистить, при необходимости промыть в большом количестве холодной воды, обсушить. Крупные лисички и белые разрезать на небольшие части.
- 2 Нарезать лук небольшими перьями. В большой сковороде разогреть на сильном огне немного масла, положить лук, через 2 мин. – грибы. Закрывать крышкой, готовить, пока не образуется жидкость. Крышку убрать, выпарить жидкость, помешивая грибы. Прибавить еще немного масла и листочки тимьяна, посолить, поджарить грибы до румяной корочки.
- 3 Как можно мельче нарезать стебли укропа, положить в сковороду, обжарить вместе с грибами, 1 мин. Переложить грибы в салатник, посыпать рублеными листочками укропа, приправить перцем. Подавать теплым, со сметаной и хлебом.



1



2



3

запеканка «Искушение янсона»



ЧТО НУЖНО:

- 8** крупных картофелин
- 2** крупные луковицы
- 1** баночка (125 г) анчоусов или кильки в рассоле
- 600 мл** сливок (жирность – на ваш вкус)
- 2 ст. л.** сливочного масла плюс еще для смазывания
- 0,5** стакана сухих хлебных крошек

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и картофель очистить. Лук нарезать тонкими полукольцами, картофель – тонкой соломкой. Мелко порубить анчоусы (килька), сохранив рассол.

2 Лук обжарить в сливочном масле до мягкости. Смазать маслом квадратную или прямоугольную форму для запекания. Выкладывать слоями картофель и жареный лук, посыпая кусочками анчоусов и приправляя перцем.

3 Когда продукты закончатся, утрамбовать слои руками и полить картофель рассолом из банки, затем аккуратно и равномерно влить сливки. Посыпать поверхность запеканки хлебными крошками и поставить в разогретую до 200 °С духовку примерно на 50 мин. Картофель должен стать мягким, а поверхность запеканки – золотисто-коричневой. Можно подавать запеканку с холодным пивом.



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





жареная сельдь с картофельным пюре



ЧТО НУЖНО:

- 6 небольших свежих (замороженных) сельдей
- 4 стакана молока
- 3 больших яйца
 - по 2 ст. л. сладкой и острой горчицы
- 1 небольшой пучок петрушки
- 1 панировочные сухари
- топленое или растительное масло
- соль, свежемолотый белый перец

Для пюре:

- 600–700 г картофеля
- 200 мл жирных сливок
- 2 ч. л. сладкой или острой горчицы
 - мускатный орех
 - соль, свежемолотый белый перец

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

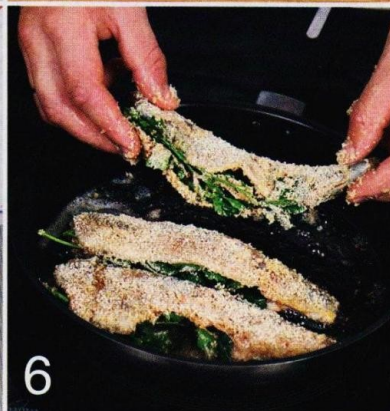
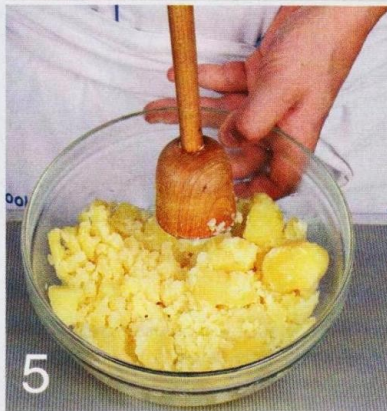
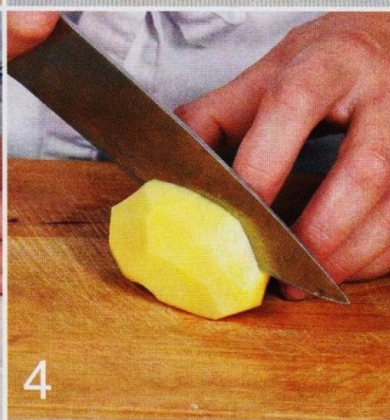
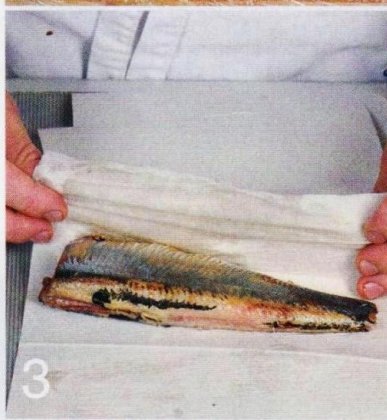
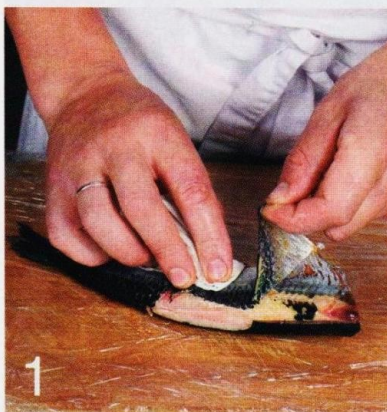
1 У сельди отрезать голову, выпотрошить. Отрезать хвост, удалить плавники. Снять кожу, придерживая бумажными полотенцами (сельдь очень жирная и скользкая).

2 В большой миске венчиком тщательно взбить яйца с горчицей. Постепенно, порциями влить молоко, не прекращая взбивать. Приправить солью и перцем.

3 Рыбу тщательно обсушить бумажными полотенцами и положить в молочно-горчичный маринад. Накрывать и оставить при комнатной температуре на 1 ч.

4 Тем временем картофель очистить, разрезать на 2–4 части, положить в кастрюлю, залить небольшим количеством кипящей воды (чтобы не совсем покрывала картофель), посолить, закрыть крышкой и сварить до мягкости, примерно 20 мин.

5 Нагреть сливки почти до кипения, смешать с горчицей. Слить с готового картофеля воду, подсушить на небольшом огне, 1 мин. Размять толкушкой,



вливать сливки, приправить солью, перцем и свеженатертым мускатным орехом. Перемешать до однородности, сохраняя теплым.

6 Насыпать панировочные сухари в глубокую тарелку. Разогреть в большой сковороде масло слоем 1 см. Вынуть

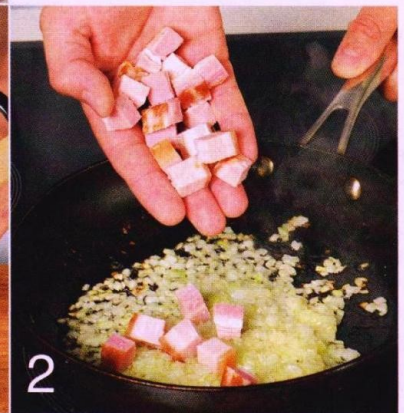
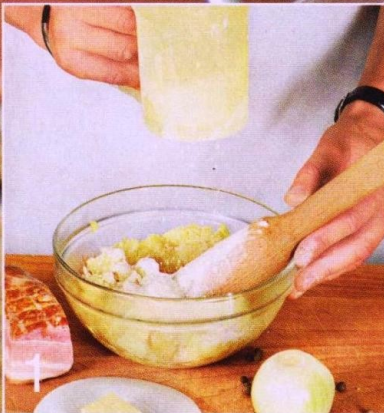
сельдь из маринада, вложив внутрь каждой рыбы по паре веточек петрушки. Обвалять в сухарях и обжарить в горячем масле, примерно по 4 мин. с каждой стороны. Подавать немедленно, с картофельным пюре.

картофельные шарики со свинойной

ЧТО НУЖНО:

- 700 г** картофеля
- 2** стакана муки
- 1** яйцо
- 150 г** соленой свинойной (можно заменить готовой нежирной грудкой)
- 1** большая луковица
- 1 ст. л.** сливочного масла
- 1 ст. л.** душистого перца
 - соль, свежемолотый черный перец
 - брусничной соус (см. стр. 20) и сливочное масло для подачи

Время приготовления: 1 час
Порций: 4–6



ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Картофель сварить в мундире в подсоленной воде до абсолютной мягкости, 25–30 мин., затем очистить и растолочь в пюре. Когда пюре немного остынет, добавить яйцо, соль, перец и муку, вымесить плотное тесто.
- 2** Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в масле до мягкости, примерно 5 мин. Небольшими кубиками нарезать свинойной (грудку), добавить к луку, обжаривать еще 5 мин. Снять с огня, приправить перцем и остудить.
- 3** Брать примерно столовую ложку картофельного теста, формировать из него шарик, делать в нем углубление, класть туда начинку из свинойной с луком и плотно залеплять. Варить шарики в большом количестве подсоленной кипящей воды, пока они не всплывут на поверхность, примерно 7 мин. Подавать горячими, с брусничной соусом и сливочным маслом.

ПИТТИПАННА, картофель с мясом



ЧТО НУЖНО:

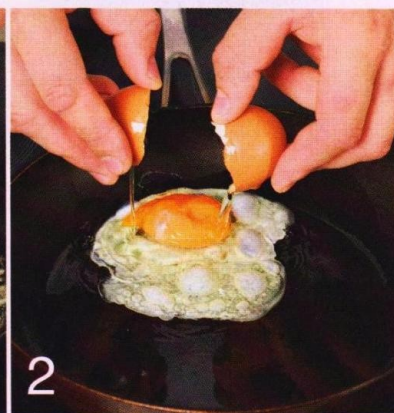
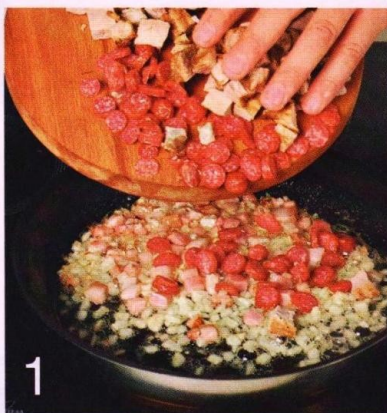
- 12** сваренных в мундире небольших картофелин
- 200 г** готового запеченного мяса (говядина, свинина, баранина)
- 150 г** копченого бекона
- 150 г** копченых колбасок
- 1** большая луковица
- 5–7** веточек петрушки
- 4** яйца
 - сливочное масло
 - соль, свежемолотый черный перец
 - маринованная свекла (см. стр. 21) для подачи

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель очистить и нарезать средними кубиками. Такими же кубиками нарезать запеченное мясо, бекон – чуть мельче. Колбаски нарезать кружками или половинками кружков. Лук очистить и измельчить. В сковороде разогреть 1 ст. л. масла, положить лук и бекон, обжаривать до золотистого цвета. Добавить колбаски и мясо, обжаривать 3–4 мин. Положить картофель и еще 1 ст. л. масла, приправить солью и перцем, жарить 5–7 мин., приправить рубленой петрушкой, снять с огня.

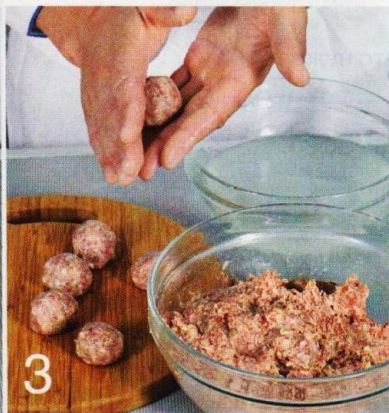
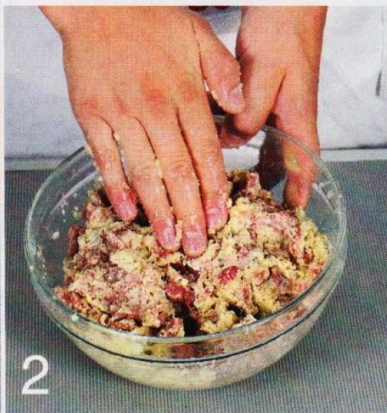
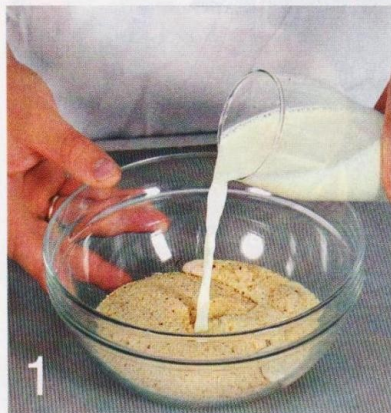
2 Разогреть чистую сковороду, положить масло. Когда оно запылится, аккуратно выпустить на сковороду яйца, посолить, поперчить и пожарить глазунью (лучше делать это партиями). Подавать питтипанну с глазуньей (1 на порцию) и ломтиками маринованной свеклы.





Коллекция рецептов
с мясом и овощами
с грибами и сыром

фрикадельки со сливочным соусом 🐻 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 400 г** постного говяжьего фарша
- 200 г** жирного свиного фарша
- 1,5** стакана сухих хлебных крошек
 - молоко
- 1** маленькое кисло-сладкое яблоко
- 1** маленькая луковича
- 2** яйца
- 0,5 ч. л.** свежемолотого душистого перца
 - соль, свежемолотый черный перец
 - масло для обжаривания
 - брусничный соус (см. стр. 20) для подачи

Для соуса:

- 600 мл** жирных сливок
- 100 мл** крепкого мясного бульона
- 1** средняя луковича
- 1** среднее кисло-сладкое яблоко
- 3 ст. л.** сливочного масла
- 3 ст. л.** муки
- 2–3 ст. л.** соевого соуса
 - свежемолотый черный перец

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 6



ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Для фрикаделек залить хлебные крошки таким количеством молока, чтобы оно полностью покрыло крошки, оставить набухать на 5–10 мин. Затем добавить слегка взбитые яйца.
- 2** Натереть на терке или измельчить в комбайне очищенные лук и яблоко, отжать лишний сок, смешать мякоть со свиным и говяжьим фаршем. Посолить, добавить оба вида перца, вымесить руками. Затем смешать с хлебно-яичной массой, вымесить очень тщательно.
- 3** Смачивая руки в горячей воде, скатать фрикадельки размером с грецкий орех, выложить на смазанный растительным маслом поднос и поставить в холодильник на 30 мин.
- 4** Тем временем приготовить соус: очистить и нарезать небольшими кусочками лук и яблоко. В сковороде растопить масло, обжарить лук и яблоко, 4 мин. Добавить муку, обжаривать 4 мин. Часто помешивая, влить бульон, а затем сливки, следить, чтобы не было комков. Готовить 5–7 мин. Приправить соус перцем и соевым соусом, готовить еще 3 мин., затем процедить через сито.
- 5** Фрикадельки обжарить в смеси растительного и сливочного масла до румяной корочки со всех сторон. Подавать фрикадельки горячими, со сливочным и брусничным соусом.

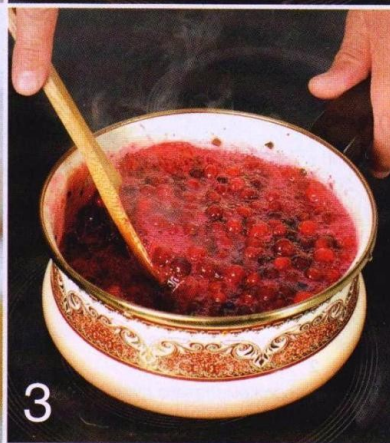
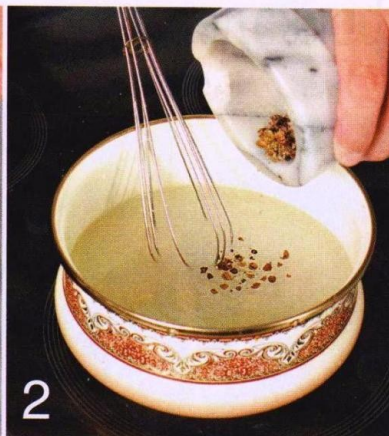
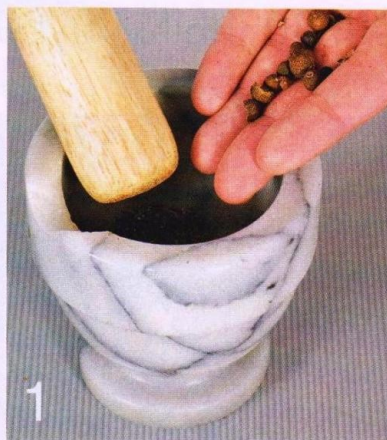
брусничный соус



ЧТО НУЖНО:

- 500 г брусники
- 2 стакана сахара
- 1 ст. л. душистого перца горошком
 - щепотка морской соли

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



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Всыпать душистый перец в ступку и слегка растолочь – чтобы ягоды не крошились мелко, а просто разломались на несколько частей.

2 В сотейник всыпать сахар, добавить чуть больше 0,5 стакана холодной воды, поставить на средний огонь и, помешивая, растопить сахар. Всыпать душистый перец и варить, больше не перемешивая, 5 мин.

3 Добавить бруснику, перемешать, довести на самом сильном огне до кипения. Затем уменьшить огонь до минимального, варить, снимая пену, 15 мин. Остудить перед подачей, 30 мин. Подавать к любому мясу, мясным фрикаделькам и картофельным шарикам (см. стр. 18 и 16).

маринованная свекла



ЧТО НУЖНО:

- 2 кг свеклы
- 500 мл яблочного уксуса
- 350 г сахара
- 100 г нейодированной соли среднего помола
- 3–4 зубчика чеснока
- 2 звездочки бадьяна
- 2–3 палочки корицы
- 4 лавровых листика
- 2 ч. л. душистого перца горошком
- 1 ч. л. черного перца горошком
- 2 ч. л. семян укропа или сельдерея

ЧТО ДЕЛАТЬ:

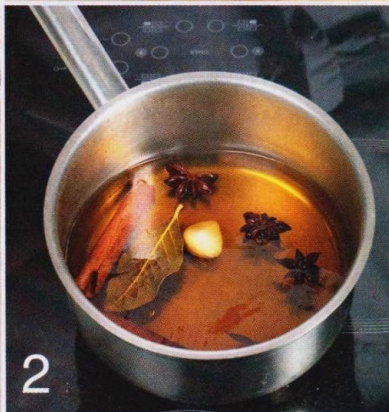
1 Свеклу тщательно вымыть щеткой, положить в кастрюлю, залить горячей водой, на среднем огне сварить до мягкости, от 40 до 70 мин., в зависимости от размера. Затем обдать холодной водой, остудить, очистить.

2 Сделать маринад: в кастрюлю поместить все оставшиеся ингредиенты (зубчики чеснока слегка раздавить и очистить), добавив 500 мл холодной воды. Довести до кипения, варить 5 мин.

3 Нарезать свеклу ломтиками (можно очень тонко), разложить по 3 подготовленным полулитровым банкам. Залить горячим маринадом вместе со специями, закрыть банки и оставить мариноваться минимум на 2 недели, лучше на месяц. Подавать к сэндвичам, ливерному паштету (см. стр. 7), питтипанне (см. стр. 17) и жирному мясу.



Время приготовления: 14 дней
Объем: 3 банки по 0,5 л



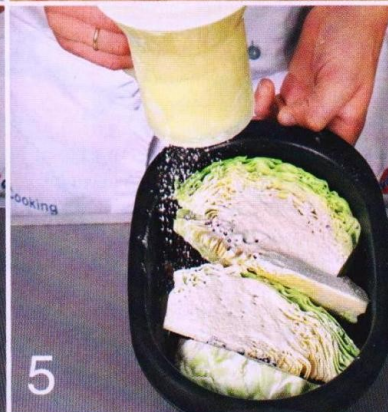
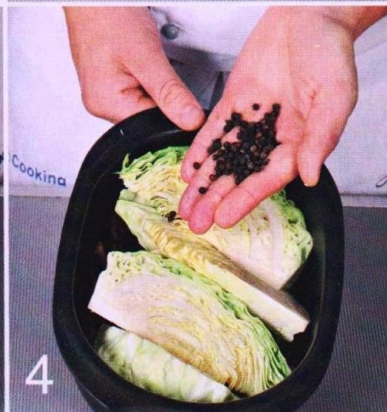
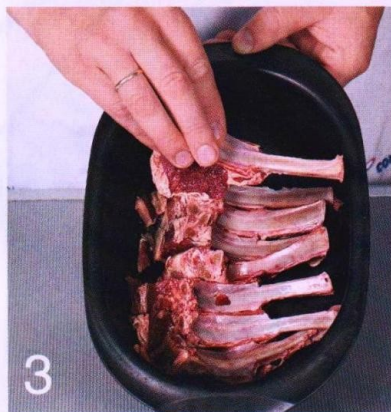
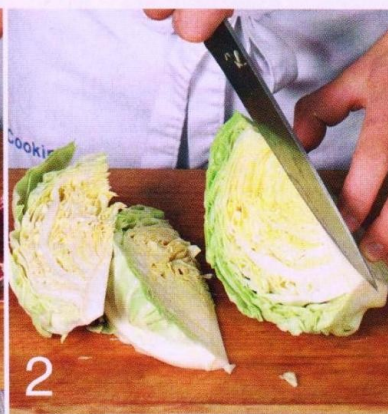
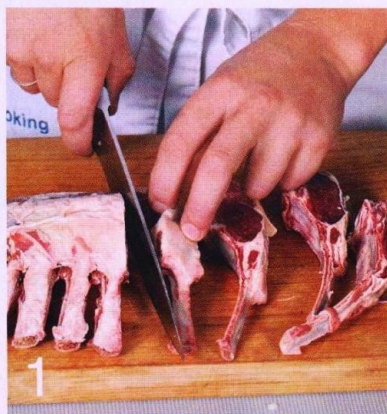


баранье рагу с капустой 🐻 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 1,8–2 кг** баранины на косточке, с жирком
- 2** маленьких кочана капусты
 - мука
- 4 ст. л.** черного перца горошком
 - соль

Время приготовления: 3 часа
Порций: 8



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Порубить баранину небольшими кусками, стараясь, чтобы примерно у трети кусочков были одновременно и косточки, и немного жира.

2 У кочанов капусты удалить нижнюю, самую грубую часть кочерыжки. Разрезать каждый кочан вдоль пополам и потом каждую половину на небольшие сектора так, чтобы они держались на куске кочерыжки, не распадаясь на листья.

3 В большую глубокую жаровню или форму для запекания с плотно прилегающей крышкой уложить самые жирные кусочки мяса с косточками жиром вниз.

4 На куски мяса уложить слой капусты. Посолить, посыпать частью горошин перца, присыпать мукой (на каждый слой

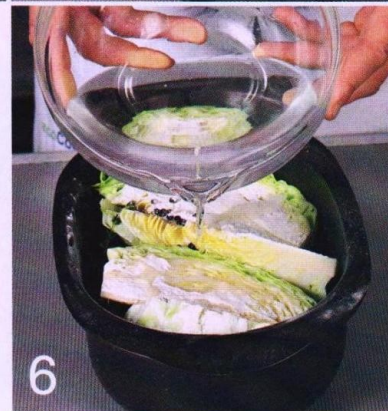
нужно не меньше 2 и не больше 4 ст. л. – это загуститель).

5 Продолжать выкладывать слоями оставшееся мясо и капусту, пересыпая перцем горошком, солью и мукой, пока продукты не закончатся. Последним слоем должна быть капуста.

6 Аккуратно полить содержимое жаровни горячей водой (примерно 1,5 л). Плотно закрыть крышкой, поставить на сильный огонь. Как только закипит, уменьшить огонь до минимума и готовить 2,5 ч. Подавать рагу горячим.

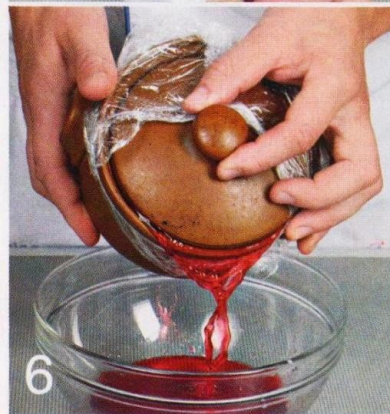
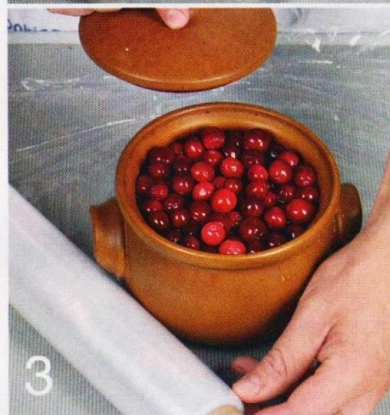
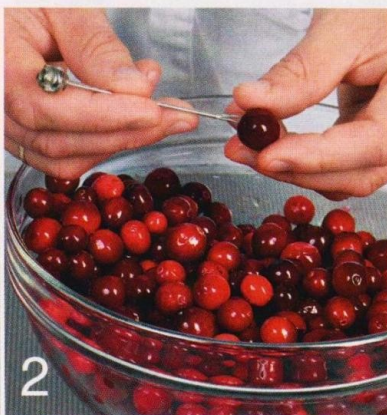
КСТАТИ

Это рагу можно готовить и из самого жесткого бараньего мяса, и из нежной корейки с молодой капустой. В случае с корейкой время приготовления можно уменьшить до 1 часа.





наливка из северных ягод 🍓 🍓 🍓



Время приготовления: 3 месяца
Порций: 2 бутылки по 0,75 л

ЧТО НУЖНО:

- примерно 1,5 кг ягод (брусника, морошка, клюква – в смеси или по отдельности)
- 1,3 л** хорошей водки
- сахар

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перебрать ягоды, удаляя весь лесной мусор (хвою, листья) и веточки ягод. Если ягоды пыльные, сложить их в дуршлаг. Заткнуть раковину пробкой, наполнить водой и несколько раз окунуть в воду дуршлаг. Дать воде полностью стечь, чтобы ягоды немного обсохли.

2 Ягоды с плотной кожицей наколоть зубочисткой или булавкой, сложить в глубокую непрозрачную посудину (например, в горшок с плотно прилегающей крышкой).

3 Залить ягоды водкой, слегка потрясти посудину, чтобы содержимое немного перемешалось. Закрывать крышкой. Если крышка прилегает неплотно, обернуть верх посуды вместе с крышкой пленкой как можно плотнее. Оставить ягоды в водке на 5 недель.

4 Слить водочный настой с ягод в бутылки, закрыть и поставить в темное место.

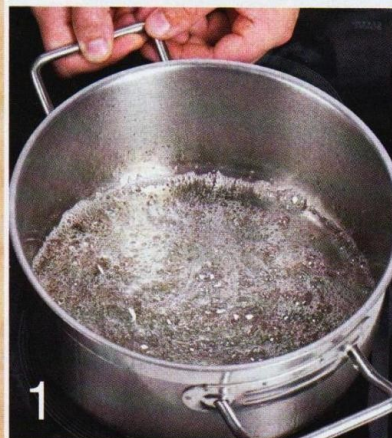
5 Из сахара и воды в соотношении 3:1 сварить сироп – довести до кипения на сильном огне, помешивая, затем уменьшить огонь и варить 5 мин. Залить ягоды в той же посудине горячим сиропом, потрясти ее, чтобы содержимое перемешалось. Сиропа должно быть столько, чтобы ягоды были полностью покрыты. Оставить на 4 недели, закрыв так же, как в шаге 3. Время от времени потряхивать посудину.

6 Слить настоявшийся сироп с ягод (теперь сами ягоды можно использовать для «взрослого» пирога) и смешать с водочным настоем. Разлить по бутылкам, плотно закупорить, оставить в темном месте еще минимум на 3 недели.

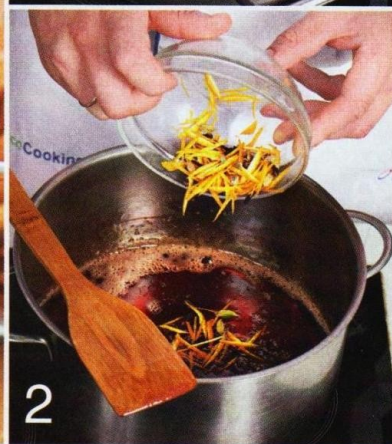


глëгг  

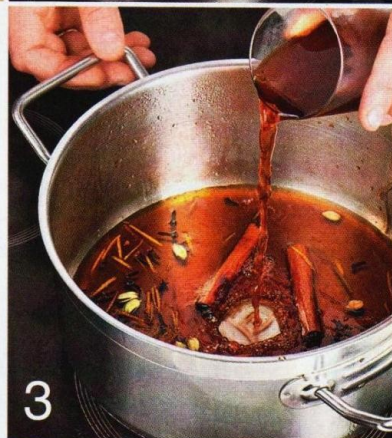
Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 10–15



1



2



3

ЧТО НУЖНО:

- 2 бутылки сухого красного вина
- 400 мл** коньяка
- 400 г** сахара
 - горсть изюма (60 штук)
 - большая горсть очищенного миндаля (36 штук)
 - цедра 2 апельсинов
- 4** палочки корицы
- 16** коробочек кардамона
- 16** бутонов гвоздики
 - большой кусок корня свежего имбиря

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Смешать 200 мл воды с сахаром в кастрюле с толстым дном, готовить на небольшом огне до состояния карамели, примерно 20 мин.
- 2** Добавить еще 2–3 ст. л. воды, слегка остудить, влить коньяк и добавить все специи. Оставить минимум на 1 ч (а лучше на 1–2 дня).
- 3** Смешать карамель со специями с красным вином и прогреть на небольшом огне, не доводя до кипения. Разложить по жаропрочным бокалам миндаль и изюм, залить горячим глëггом и подавать.

самый простой шоколадный пирог



ЧТО НУЖНО:

- 100 г** сливочного масла плюс еще немного для формы
- 100 г** темного (больше 60% какао) шоколада
- 2** яйца
- 2** стакана сахара
- 2 ст. л.** ванильного сахара
- 2,5** стакана муки

Для заливки и украшения:

- 100 г** темного (больше 60% какао) шоколада
- 150 мл** самых жирных сливок
 - свежие ягоды или фрукты

Время приготовления: 1 час 40 мин.

Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

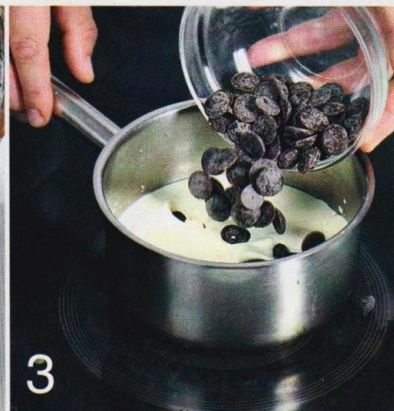
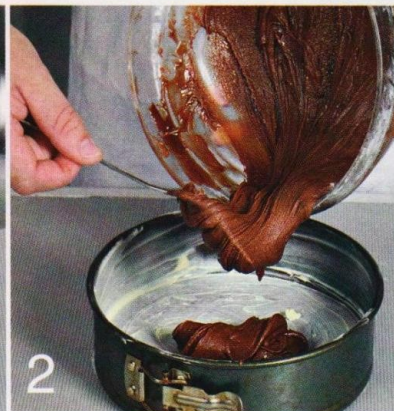
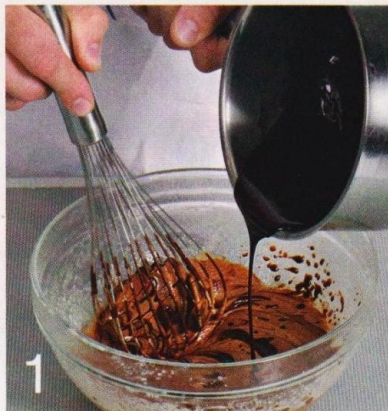
1 Для теста взбить яйца с сахаром и ванильным сахаром добела. Растопить в сотейнике сливочное масло, положить в него наломанный на мелкие кусочки шоколад и слегка прогреть, чтобы шоколад растаял. Смешать яичную массу с шоколадной до однородности, затем всыпать просеянную муку и перемешать.

2 Смазать маслом форму со снимающимся бортиком. Влить тесто, поставить в разогретую до 200 °С духовку, выпекать 20–25 мин. Затем вынуть пирог из духовки, установить на решетку и дать

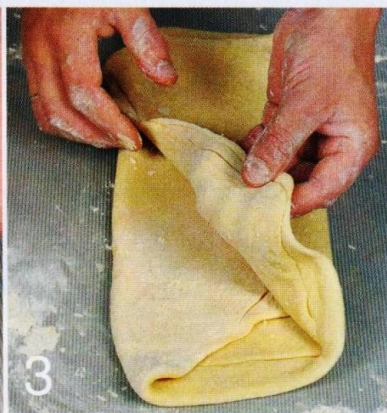
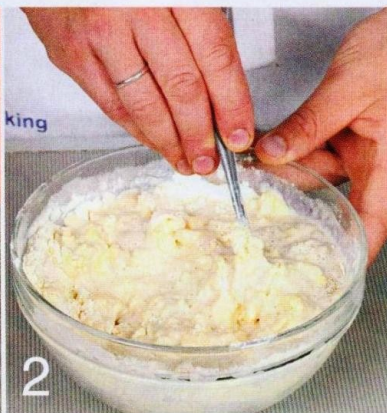
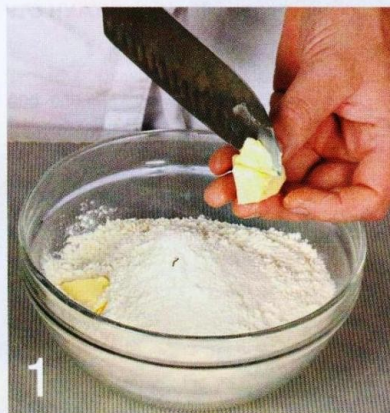
ему остыть, 30 мин. Снять бортик, вынуть пирог из формы, переложить на блюдо.

3 Шоколад для заливки мелко порубить (если используется плиточный). В сотейнике довести сливки почти

до кипения, снять с огня, всыпать шоколад. Помешивая, дать шоколаду полностью раствориться. Немного остудить, залить пирог и поставить в холодильник, чтобы шоколад застыл. Украсить ягодами или кусочками фруктов.





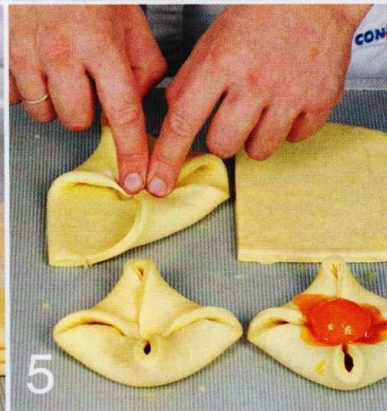


ЧТО НУЖНО:

- 2,5** стакана муки
- 220 г** сливочного масла
- 3/4** стакана молока
- 1 ст. л.** сухих дрожжей
- 2 ст. л.** сахара
- 0,5 ч. л.** соли

Для начинки и покрытия:

- 150 г** абрикосового джема
- 1** банка (800 г) абрикосов в сиропе
- 0,5** стакана сахарной пудры



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Размять масло при комнатной температуре. Смешать в небольшой миске подогретое до 37–40 °С молоко, 1/4 стакана воды, сахар и дрожжи, оставить на 5 мин. В большую миску горкой просеять муку с солью, в муку небольшими кусочками уложить мягкое масло. Сделать в муке углубление-колодец.

2 Когда дрожжи запенятся, влить дрожжевую смесь в мучную и несколькими аккуратными движениями перемешать все содержимое миски до относительной однородности. Чем меньше перемешивается это тесто, тем лучше. Накрывать миску пленкой и поставить в холодильник на 8 ч.

3 Выложить тесто на холодную присыпанную мукой поверхность и быстро раскатать в квадрат со стороной примерно 40 см. Сложить квадрат втрое, как письмо.

4 Раскатать в прямоугольник размером 25х60 см, снова сложить втрое, раскатать в квадрат со стороной 50 см, сложить втрое, накрыть пленкой. Положить тесто в холодильник на 30 мин., после чего повторить весь этот шаг заново и положить в холодильник еще на 30 мин.

5 Разделить тесто на 2 части, раскатать каждую в прямоугольник 25х40 см и разрезать на 6 равных частей. В центр каждой положить по ложечке джема и по половинке абрикоса. Приподнять края теста и слегка защипнуть, чтобы получился бортик. Уложить на застеленные пергаментом противни и оставить на 30 мин. Разогреть духовку до 200 °С.

6 Смазать края теста абрикосовым сиропом, поставить в духовку на 10–12 мин. Добавить в сахарную пудру сиропа, чтобы получилась негустая глазурь. Готовую выпечку полностью остудить, 30 мин., и слегка полить глазурью.



Время приготовления: 10 часов 20 мин.
Порций: 12



ПЛЮШКИ с корицей



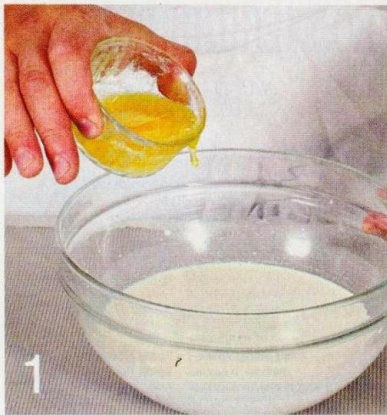
ЧТО НУЖНО:

- 6–7 стаканов муки
- 25 г свежих дрожжей
- 2,5 стакана молока
- 80 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 1 ч. л. молотого кардамона
 - щепотка соли

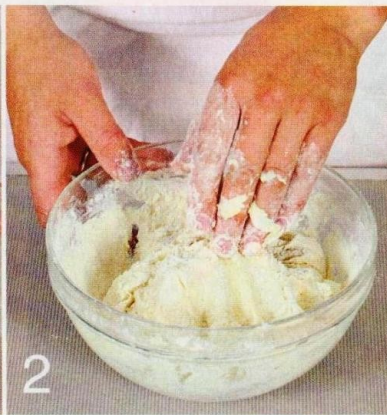
Для начинки и смазывания:

- 50 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 1 ст. л. молотой корицы
- 1 яйцо
 - сахарные украшения

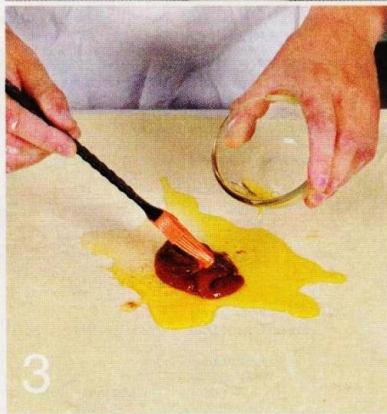
Время приготовления: 2 часа 15 мин.
Порций: 6–8



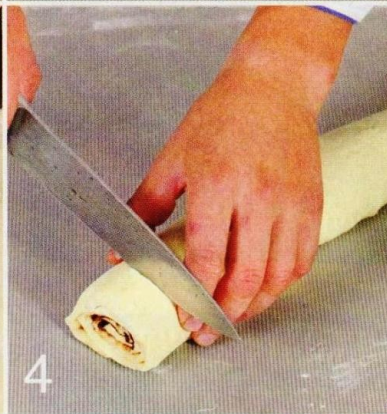
1



2



3



4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Для теста раскрошить дрожжи в 1 стакане подогретого до 37–38 °С молока, дать постоять 10 мин. Когда смесь начнет пениться, смешать с оставшимся подогретым молоком, добавить соль, сахар, кардамон и растопленное масло.

2 Перемешивая, постепенно всыпать муку и замесить мягкое, не липнущее к рукам тесто. Положить тесто в чистую миску, накрыть пленкой и дать подняться в теплом месте, 1 ч.

3 Для начинки растопить масло, смешать с сахаром и корицей. Поднявшееся тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности в прямоугольник размером примерно 20х50 см. Равномерно смазать поверхность прямоугольника начинкой.

4 Свернуть прямоугольник в плотный рулет. Затем острым ножом, часто смачивая его в горячей воде, нарезать рулет на кружки толщиной примерно 1,5 см.



5

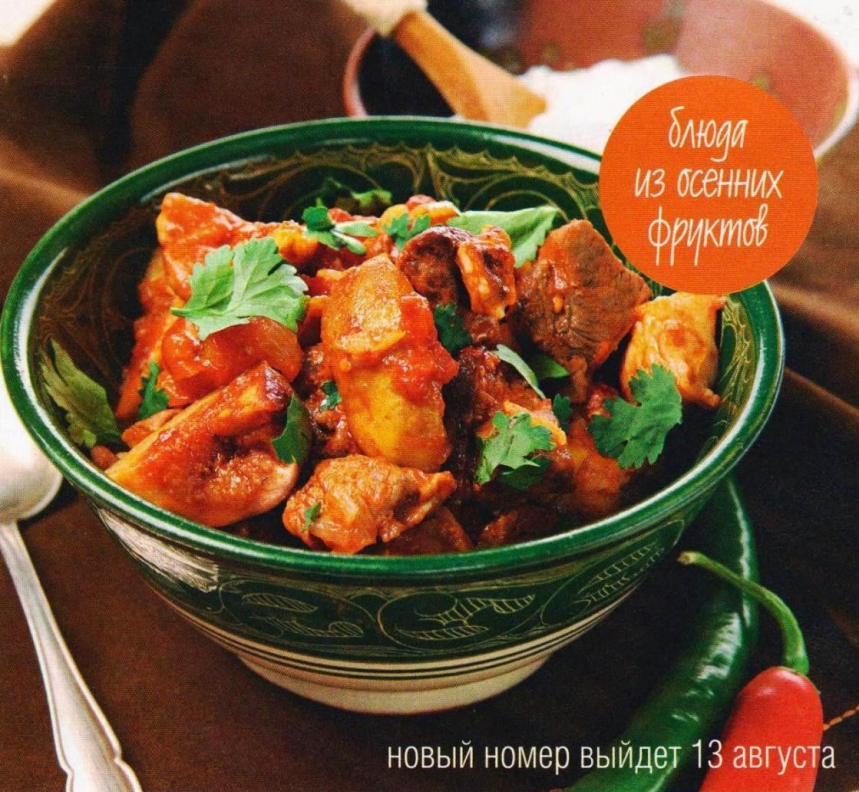


6

5 Разложить плюшки на застеленный бумагой для выпечки противень (или 2 противня) на расстоянии минимум 2 см друг от друга. Накрыть и дать подняться, 30 мин. Тем временем разогреть духовку до 225 °С.

6 Поднявшиеся плюшки смазать взбитым с 1 ст. л. воды яйцом и щедро посыпать сахарными украшениями.

Выпекать при 225 °С 10 мин., затем убавить температуру духовки до 200 °С и выпекать еще 10–13 мин. Плюшки должны стать золотисто-коричневыми и пропечься внутри. Перед подачей слегка остудить плюшки на решетке. Их можно подавать как горячими, так и полностью остывшими.

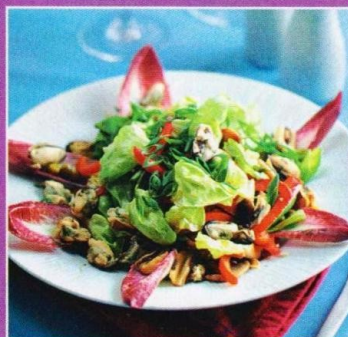
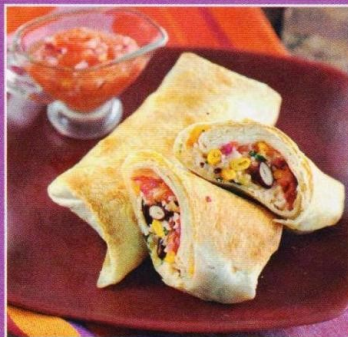
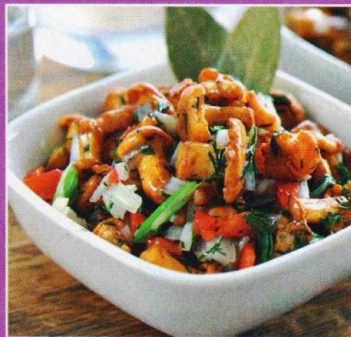


Блюда
из осенних
фруктов

НОВЫЙ номер выйдет 13 августа

в следующих номерах журнала

«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 6 августа

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№15 (143), август 2012

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер ПаблИкейшенз»

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 Мариана Орликова,
Анна Туревская
дизайнеры Алексей Клак, Ольга Мальшева
повара-консультанты Илья Жданов, Олег Туркин
фотографы Юлия Астановицкая, Игорь Савкин, Александр Подгорных
корректоры Любовь Никифорова,
Татьяна Певнева

исполнительный директор Ольга Ткалич

финансовый директор Светлана Сергина

директор по рекламе ООО «Бонниер ПаблИкейшенз» Марина Мамина

Отдел рекламы: Анастасия Епишкина,
Мария Ключинская,
Наталья Луккина,
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),
Татьяна Катрач,
Елена Куликова,
Наталья Писклина,
Юлия Ремезова,
Андрей Телингатер,
тел.: (495) 725-1070

Подписка Екатерина Жукowska,
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),
Олег Шифрин,
Виктор Фролкин

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

Автор макета Ирина Лещенко

Обложка: Юлия Астановицкая

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.
Передача материалов и использование их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного разрешения редакции.

© ООО «Бонниер ПаблИкейшенз», дизайн, фото, текст, 2012 г.