ISSN 1728-6948 13001
9 771728 694000

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№1 (219) январь 2013





азбука вкуса
«амаретто»

технология
холодец

рецепт с именем
зукотто

12+

Праздничные салаты





Röndell
Professionals Recommend
Реклама.

«Народная книга рецептов» – оригинальная идея редакции журнала «Гастрономъ»



Реклама.

Сотни авторских блюд со всего света – рецепты и полезные советы от самых талантливых русскоязычных кулинаров

РАЗДЕЛЫ КНИГИ

• Завтраки • Закуски • Салаты • Супы • Овощи • Бобовые • Рис и крупы • Паста • Птица • Мясо • Рыба • Морепродукты • Несладкая выпечка • Десерты • Праздники • Напитки

520*

Эту уникальную книгу можно заказать на **supermarket.phbp.ru**, она станет отличным подарком для вас и ваших близких

*цена в рублях, без учета стоимости доставки

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№01 (219) январь 2013

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

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

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

Редакция
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
ответственный секретарь Алексей Клак
редактор Анна Туревская
дизайнеры Алексей Клак, Екатерина Травникова
повар-консультант Сергей Кузнецов
фотограф Юлия Астановицкая
корректоры Любовь Никифорова, Татьяна Певнева

Исполнительный директор Ольга Ткалич
Финансовый директор Светлана Серегина
Заместитель генерального директора по правовым вопросам Илья Иванов

Директор по рекламе Марина Мамина
Отдел рекламы Анастасия Епишкина, Мария Ключинская, тел.: (495) 725-1070

Руководитель отдела спецпроектов Лариса Машталер
Руководитель отдела продаж в Интернете Ирина Федотова
Отдел маркетинга Зоя Галишникова
Отдел дистрибуции Сергей Татаркин (директор), Татьяна Катрач, Елена Куликова, Наталья Писклина, Юлия Ремезова, Андрей Телингатер, тел.: (495) 725-1070
Подписка (495) 792-5562
Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев
Техническая поддержка Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс», тел.: 795-0295

Сканирование и обработка иллюстраций Олег Шифрин, Вячеслав Шевцов

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж 208 300 экз.

Цена свободная

Автор макета Ирина Лещенко

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32210 от 09.06.2008

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Перепечатка материалов и использование их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного разрешения редакции.

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

BONNIER Publications







Содержание

Тема номера Праздничные салаты

салат с телятиной **2**
салат из фасоли с нежной сливочной заправкой **4**
салат с рулетиками из индейки **6**
салат «багряный» **8**
картофельный салат с сельдью **10**
салат из курицы с гранатом **12**
рыбный салат с икрой **14**

Технология Мясные блюда

холодец **16**

Азбука вкуса «Амаретто»

салат «мачедония» **18**
форель в ореховой корочке **20**
куриная печенка с соусом «амаретто» **22**
пирожное «картошка» **24**
апельсиновая цедра в сиропе **25**
шоколадный торт с «амаретто» 26
домашний ликер «амаретто» 28

Рецепт с именем Тыква или шапочка?

зукотто **30**



Условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

рецепты средней сложности

легкие рецепты

Праздничные салаты

Дорогие друзья!
До Нового года осталось всего две недели, и пора серьезно подумать, как же встретить этот самый веселый и добрый праздник. Кстати, если вы еще не придумали, чем обрадовать своих друзей и родных, воспользуйтесь прекрасными идеями съедобных подарков из последнего номера «Коллекции рецептов». Он вышел неделю назад и, возможно, еще есть в продаже.

По китайскому календарю хозяйка 2013 года – черная водяная змея. Интернет переполнен советами, что приготовить и в какие цвета нарядиться, чтобы змейка осталась довольна. Вот только год Змеи наступает 10 февраля. А в ночь на 1 января миром все еще будет править Дракон. Чтобы не запутаться во всех этих восточных тонкостях, мы вам советуем встречать Новый год по нашим старым добрым традициям. А это значит, что на столе должны стоять холодец, заливная рыба, селедка под шубой, всякие разносолы и не меньше 4–5 салатиков. Как правило, с новогоднего стола много чего остается на следующий день. Прелесть всех перечисленных блюд, особенно салатов, в том, что на другой день они не только не теряют своего вкуса, но, настоявшись, даже становятся еще лучше.

Считается, что в Новый год не только в одежде, но и на столе обязательно должно быть что-нибудь новое. Обратите внимание на рецепты с использованием ликера «Амаретто». Абсолютно новый взгляд на, казалось бы, привычные блюда. К тому же это очень вкусно!

Ну а самое главное, чтобы за праздничным столом собрались самые дорогие для вас люди, чтобы у всех было превосходное настроение и много-много здоровья и сил, которые потребуются на столь долгие праздники.

Желаем всем счастья! До встреч в 2013 году!



салат с телятиной



Что нужно:

300 г отварной телятины
4 сладких красных перца
2 черешка сельдерея
100 г маринованных огурцов
4 крупных листа салата-латука
200 г помидоров черри
150 сыра чеддер
150 мл майонеза
1 вареный желток
1 ч. л. горчицы
1 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. лимонного сока
1 ч. л. хрена
соль, перец

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4

Что делать:

1
Все овощи вымыть. Перцы нашинковать тонкой соломкой, удалив сердцевину. Такой же соломкой нашинковать телятину. Черешки сельдерея нарезать тонкими ломтиками, маринованные огурцы – кубиками. Переложить подготовленные продукты в миску и перемешать.

2
Желток растереть с горчицей и оливковым маслом. Добавить хрен, лимонный сок и майонез, тщательно размешать.

3
Салатные листья промыть, обсушить и разложить на порционные тарелки. Две трети заправки смешать с овощами и телятиной, приправить солью и перцем, выложить на листья. Поставить в морозильник на 7–8 мин.

4
Сыр чеддер натереть на крупной терке. Помидоры вымыть и разрезать пополам. Охлажденный салат посыпать тертым сыром и украсить половинками помидоров. Полить салат оставшейся заправкой. Посыпать свежемолотым черным перцем.









Праздничные салаты

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 6



На правах рекламы. Товар сертифицирован.

Спонсор рецепта

салат из фасоли с нежной сливочной заправкой

Что нужно:

1 банка (400 г) красной фасоли «Бондюэль»
1 банка (400 г) белой фасоли «Бондюэль»
150 г свежих шампиньонов
1 зубчик чеснока
1 большая репчатая луковица
1 средний пучок зеленого лука
1 кочан салата-латука
2 ст. л. растительного масла

Для заправки:

200 г натурального йогурта
1 ст. л. сливок жирностью 35%
1 ч. л. дижонской горчицы
2 веточки свежего базилика
соль, перец

Что делать:

1
Грибы протереть влажной губкой и нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук и чеснок очистить. Лук измельчить, зубчик чеснока разрезать пополам. Разогреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла, положить чеснок, через 30 сек. удалить его из сковороды.

2
Положить в чесночное масло лук и жарить на среднем огне 6 мин. Добавить грибы, увеличить огонь и готовить, время от времени помешивая, пока не выпарится вся жидкость. Добавить оставшееся масло, готовить 2 мин. Снять с огня и дать остыть.













3
Приготовить заправку. Базилик вымыть, обсушить. Отложить несколько листиков для украшения, оставшуюся зелень очень мелко нарезать. Размешать йогурт со сливками. Добавить горчицу, измельченный базилик, соль и перец. Хорошо перемешать.

4
Красную и белую фасоль откинуть на дуршлаг и обсушить бумажными полотенцами. Листья салата и зеленый лук вымыть, обсушить. Лук мелко нарезать, салат нарвать руками.

5
Выложить в миску салатные листья, добавить жаренные с луком грибы, половину зеленого лука и фасоль, аккуратно перемешать.

6
Добавить приготовленную заправку и еще раз перемешать. Перед подачей посыпать оставшимся зеленым луком, украсить листиками базилика.

КСТАТИ

Красная фасоль в собственном соку от «Бондюэль» – очень питательный продукт, богатый углеводами, белками, клетчаткой и такими полезными для здоровья микроэлементами, как железо, марганец и медь. Во многих странах фасоль – традиционная основа для супов, салатов и вторых блюд с мясом или птицей.





салат с рулетиками из индейки









Что нужно:
300 г филе индейки
12 полосок бекона
400 г сыра с голубой плесенью
1 свежее яблоко
2 моченых яблока
2 свежих огурца
50 г маслин без косточек
50 г оливок без косточек
0,25 кочана салата фризе
2 ст. л. сухих прованских трав
1 ст. л. растительного масла

Для заправки:
1 апельсин
1 ст. л. лимонного сока
1 ст. л. гранатового сока
4 ст. л. оливкового масла Extra Virgin
соль, перец

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 8

Если вы готовите этот салат на большую компанию, его, конечно, проще подавать не на порционных тарелках, а в общей салатнице. Выберите блюдо с не очень высокими бортиками, выложите горкой заправленный и перемешанный салат, по кругу разложите рулетики.





Что делать:

1
Филе индейки разрезать на 8–10 продольных полосок. Расстелить на столе пищевую пленку, положить в ряд полоски филе, накрыть вторым слоем пленки и слегка отбить. Отбивать филе следует очень аккуратно, чтобы не порвать нежное мясо индейки.

2
Поместить на каждую полоску бекона полоску филе, присыпать прованскими травами и плотно свернуть рулетом. Солить рулеты не надо – бекон при обжаривании выделит достаточное количество соли. Закрепить концы деревянными зубочистками и обжарить рулеты в разогретом масле, по 5 мин. с каждой стороны. Накрыть крышкой и дать остыть.

3
Тем временем приготовить заправку. С половины апельсина снять овощечисткой цедру и нарезать ее тонкой соломкой. Из мякоти выжать сок. Взбить венчиком оливковое масло с апельсиновым и гранатовым соком, добавить цедру, посолить, поперчить по вкусу.

4
Сыр, свежие, моченые яблоки и огурцы нарезать кубиками. Маслины и оливки разрезать пополам. Салат крупно нарвать руками.

5
Из остывших рулетиков удалить зубочистки. Нарезать рулеты кружками шириной примерно 0,5 см.

6
В большой миске смешать салатные листья, сыр, яблоки, огурцы, маслины и оливки. Заправить приготовленным соусом и разложить по порционным тарелкам. Сбоку положить по несколько кружков рулетов из индейки.

салат «багряный»

Что нужно:
2 крупных помидора
1 большая свекла
1 красный сладкий перец
1 красная луковица
100 г салата рукола
0,5 стакана грецких орехов
соль, перец
растительное масло для заправки

Время подготовки: 50 мин.
Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4

Что делать:

1
Свеклу и перец тщательно вымыть, завернуть по отдельности в фольгу и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Через 15 мин. перец вынуть и, не разворачивая фольгу, дать остыть. Свеклу продолжать запекать до готовности, еще 30–40 мин. С остывшего перца снять кожицу и удалить сердцевину. Мякоть нарезать небольшими квадратами.

2
Помидоры вымыть, опустить на 30 сек. в кипящую воду, затем обдать холодной водой и снять кожицу. Разрезать помидоры на 4 части, удалить семена. Мякоть нарезать такими же квадратами, как и перцы.

3
Остывшую свеклу очистить и нарезать кубиками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Орехи мелко порубить. Руколу вымыть, обсушить и сложить в салатницу. Добавить овощи, посолить, поперчить, заправить маслом и перемешать. Сверху посыпать орешками.









Ежедневное *разнообразие*



Ваша порция витаминов на каждый день

Больше энергии, больше жизни, лучше настроение! Ешьте яблоки! Свежие, печеные, целиком и в составе вкуснейших блюд - как вам больше нравится! Позвольте им раскрыть весь свой потенциал, чтобы отдать Вам нужные витамины и полезные минералы. Какие же яблоки выбрать?

Яблоки из Европы: в их натуральном вкусе и естественном аромате воплощен многолетний опыт садоводов Евросоюза. Примите этот опыт в дар – и наслаждайтесь полной жизнью!

FROM EUROPEAN UNION

Узнайте больше на http://www.yabloki.eu

ПРОЕКТ ФИНАНСИРУЕТСЯ ПРИ ПОДДЕРЖКЕ ЕВРОСОЮЗА И РЕСПУБЛИКИ ПОЛЬША

ARR Agencja Rynku Rolnego

ПРОЕКТ СОФИНАНСИРУЕТСЯ ФОНДОМ ПРОДВИЖЕНИЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ



картофельный салат с сельдью

Что нужно:

2 филе сельди
2 большие картофелины
1 большая красная луковица
1 большое яблоко
100 г свежемороженой зеленой фасоли
1 ст. л. растительного масла
0,5 ст. л. уксуса
0,5 ст. л. сахара
щепотка соли
0,5 стакана сливок жирностью 9%
4 ст. л. йогурта
1 ч. л. горчицы
1 пучок укропа
1 лимон

Что делать:

1
Приготовить маринованный лук. Для этого очистить его и нарезать очень тонкими кольцами. Смешать в миске растительное масло с уксусом и сахаром. Добавить совсем чуть-чуть соли. Положить кольца лука, тщательно перемешать, накрыть и оставить на 1 ч при комнатной температуре.

2
Картофель тщательно вымыть щеткой, положить в мундире в кастрюлю с кипящей водой и отварить до готовности, 20 мин. Слить воду, накрыть крышкой и вернуть на минимальный огонь на 30–40 сек. Снять с огня и дать остыть, затем очистить от кожуры и нарезать кубиками со стороной примерно 1 см. Тем временем приготовить заправку. Укроп вымыть и измельчить. Из половины лимона выжать сок. Сливки взбить венчиком.

3
Добавить сок лимона, йогурт, горчицу и измельченный укроп. Еще раз взбить.

4
Картофель выложить в большую миску и перемешать с половиной получившейся заправки. Дать постоять при комнатной температуре 10 мин.

5
Яблоко вымыть и нарезать кубиками, удалив сердцевину. Фасоль разморозить и промыть холодной водой, обсушить. Филе сельди нарезать одинаковыми кусочками.

6
Добавить в картофель замаринованный лук, яблоко и фасоль, перемешать и выложить в салатницу. Сверху положить кусочки сельди и полить оставшейся заправкой. В этом салате можно использовать кусочки баночной сельди в различных маринадах. Чтобы готовый селедочный маринад не забивал, а лишь оттенял вкус остальных ингредиентов, выложите кусочки на бумажные полотенца и тщательно их промокните.

Время подготовки: 1 час
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 6–8













салат из курицы с гранатом







Что нужно:
1 курица весом примерно 1,5 кг
5 сваренных вкрутую яиц
1,5 стакана очищенных грецких орехов
1 гранат
1 большой кочан салата-латука
1 пучок зеленого лука
1 пучок укропа
4 веточки тархуна
1 ст. л. белого винного уксуса
1 ст. л. сливочного масла
соль, перец

Время подготовки: 1 час
Время приготовления: 20 мин.
Порций: 12

Что делать:

1
Курицу вымыть и отварить до готовности, 1 ч. Дать остыть, удалить кожу. Снять мясо с костей и нарезать его тонкими полосками.

2
Пока варится курица, грецкие орехи измельчить в блендере. Добавить уксус, соль, перец и перемешать. Всю зелень вымыть и обсушить. Салат нарвать руками, лук, укроп и тархун нашинковать. Яйца измельчить, гранат очистить и разобрать на зернышки.

3
Уложить листья латука на большое блюдо. В миске перемешать мясо курицы, яйца, измельченную зелень и зерна граната. Выложить на подушку из латука. Полить ореховой заправкой.





Гепагард Актив®
с L-карнитином

- защищает печень от ожирения
- снижает уровень холестерина
- улучшает функции печени



ANVI

hepaguard.ru

Реклама. БАД. Не является лекарством. СоГР № RU.77.99.11.003.E.020621.05.11 от 11.05.2011, № RU.77.99.11.003.E.012482.08.12 от 13.08.2012
ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ: ИНДИВИДУАЛЬНАЯ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ КОМПОНЕНТОВ. ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ С ВРАЧОМ.



Аксессуары для съемки предоставлены компанией «Студия 95/5»

рыбный салат с икрой





Что нужно:
100 г лососевой икры
400 г филе белой морской рыбы
400 г небольших сырых креветок
0,5 лимона
2 свежих огурчика
1 маринованный огурчик
1 большое яблоко
1 черешок сельдерея
8 перепелиных яиц
2 веточки укропа
2 веточки кинзы
4 ст. л. натурального йогурта







Что делать:

1
Рыбное филе вымыть, нарезать небольшими кусочками. В кастрюле вскипятить подсоленную воду, выжать в нее сок лимона и положить кусочки рыбы. Довести до кипения и варить на небольшом огне 2 мин. Аккуратно переложить рыбу шумовкой на блюдо и дать остыть.

2
Положить в рыбный отвар креветки, варить 4 мин. Отбросить на дуршлаг, обдать холодной водой и дать остыть прямо в дуршлаге.

3
Удалить у креветок головы и панцири. Небольшим ножом сделать вдоль спинок надрез и, аккуратно раздвинув руками мясо, удалить кишечную вену.

4
Перепелиные яйца отварить вкрутую, 5 мин. Обдать ледяной водой и очистить от скорлупы. Каждое яйцо разрезать пополам, вынуть желтки. Белки поместить в миску, накрыть и поставить в холодильник.
Свежие огурцы, яблоко и сельдерей вымыть и нарезать небольшими кубиками. Такими же кубиками нарезать маринованный огурец. Выложить огурцы, яблоко, сельдерей, рыбу, креветки и желтки в салатницу.

5
Укроп и кинзу вымыть, обсушить и измельчить. Смешать с йогуртом, посолить, поперчить по вкусу. Заправить салат и аккуратно перемешать.

6
Перед самой подачей наполнить половинки яичных белков икрой и выложить на салат.



Время приготовления: 30 мин.
Порций: 6



На правах рекламы. Товар сертифицирован.

Röndell
Professionals Recommend

Спонсор рецепта

холодец

Что нужно:

2 большие свиные ножки
1,5 кг говядины
1 луковица
1 морковка
1 корень петрушки
1 лавровый лист
черный перец горошком
соль
3–5 зубчиков чеснока

Время подготовки: 5 часов 30 мин.
Время приготовления: 35 мин.
Порций: 10–12

Что делать:

1
Ножки тщательно вымыть, ошпарить крутым кипятком. Мясо вымыть, нарезать большими кусками. Сложить ножки и мясо в большую кастрюлю, влить большое количество воды и на сильном огне довести до кипения. Снять шумовкой пену.

2
Лук, морковь и корень петрушки очистить и припечь на сухой раскаленной сковороде, 4 мин. Добавить припеченные овощи в кастрюлю с мясом, уменьшить огонь до среднего и варить под неплотно закрытой крышкой, время от времени снимая пену, 5 ч. За 20 мин. до готовности добавить лавровый лист, перец и соль по вкусу.

3
Вынуть из кастрюли мясо и овощи. Бульон процедить, накрыть крышкой и оставить в теплом месте.

4
Удалить из ножек все косточки. Нарезать разваренное мясо и мякоть с ножек. Чеснок очистить и измельчить.
От того, как будет нарезано мясо, зависит окончательный вид холодца. Сильное измельчение сделает холодец очень плотным, почти непрозрачным. Мы советуем рубить мясо кусочками по 0,5–0,7 см.

5
Положить нарезанное мясо в форму, сверху присыпать чесноком. Тонкой струей влить процеженный бульон, накрыть пленкой и выставить на холод.

6
Когда холодец застынет, аккуратно соскоблить ложкой поднявшийся кверху жир. Перевернуть форму на большое блюдо, накрыть горячим полотенцем и энергично встряхнуть.

КСТАТИ

Элегантная и практичная посуда коллекции Infinia от Röndell выполнена из высококачественной нержавеющей стали с применением технологии «тройного» дна. Она позволит легко и быстро приготовить любые блюда, сохранив их натуральный вкус и полезные свойства.




1


2


3


4


5


6

«Амаретто»

Вопреки расхожему мнению, классический ликер «Амаретто» делают не из миндаля, а из ядрышек абрикосовых косточек. Позднее некоторые производители стали добавлять в напиток в определенных пропорциях сладкий и горький миндаль. Но настоящий «Амаретто» производят по старинному рецепту, среди ингредиентов которого только абрикосовые ядра, коньяк и набор ароматных трав, который по сей день держится в секрете.

Первым попробовал этот ныне знаменитый напиток молодой художник Бернардино Луини, ученик Леонардо да Винчи. В 1525 году он получил заказ на роспись храма Санта-Мария-Делла-Грация в небольшой деревушке Саронно на севере Италии. В качестве модели для образа Мадонны он пригласил жену хозяина местной гостиницы – молодую, красивую, а главное, терпеливую женщину. В благодарность за оказанную честь она подарила художнику несколько бутылок собственноручно приготовленного ликера. Это и был «Амаретто».

В те времена многие итальянские семьи занимались изготовлением крепких домашних напитков. Считается, что в 1600 году Джованни Рейна смог досконально воспроизвести первоначальный рецепт «Амаретто», в секрет которого были посвящены даже не все члены семьи. И только в начале XX века один из его потомков, Доменико Рейна, начал производить ликер в промышленных масштабах. В 70-х годах прошлого века стеклодувы острова Мурано в Венецианской лагуне придумали для ликера бутылку уникальной прямоугольной формы, что сделало ликер еще более популярным.

«Амаретто» пьют после сытной еды, просто со льдом или в сочетании с другими напитками – кофе, чаем, горячим шоколадом или соками. Его добавляют в выпечку и десерты или используют для приготовления оригинальных соусов к мясу и рыбе.



салат «мачедония»



Что нужно:
10 ст. л. ликера «Амаретто»
500 г дыни
2 банана
1 спелая груша
100 г клубники
1 ст. л. коричневого сахара
300 г готового бисквита









Время подготовки: 2 часа
Время приготовления: 7 мин.
Порций: 4

Что делать:

1
Дыню, бананы и грушу очистить от кожуры. Дыню нарезать кубиками со стороной 1 см, бананы – тонкими кружками. Грушу разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Мякоть нарезать тонкими ломтиками. Клубнику вымыть, обсушить и нарезать продольными кусочками.

2
Сложить все фрукты в миску подходящего размера, посыпать сахаром. Влить «Амаретто», тщательно перемешать, накрыть и поставить в холодильник на 1–2 ч.

3
Бисквит нарезать аккуратными кубиками со стороной примерно 1,5 см.

4
В широкие бокалы выкладывать фрукты, перемежая их кубиками бисквита. Сверху полить ликером, в котором они вымачивались. Перед подачей поставить в холодильник.



На правах рекламы. Товар сертифицирован. Блендер MSM 66150RU торговой марки Bosch реализует в России ООО «БСХ Бытовая техника»

BOSCH
Разработано для жизни

форель в ореховой корочке

Что нужно:
2 форели по 350–400 г каждая
0,5 стакана очищенного миндаля
цедра и сок 1 лимона
150 г сыра грюйер
2 веточки свежего тимьяна
1 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. ликера «Амаретто»
соль, перец

Для ароматизированного майонеза:
3 яйца
0,5 ч. л. соли
0,25 ч. л. перца
0,5 ч. л. сладкой горчицы
2 ч. л. белого винного уксуса
200 мл оливкового масла
1 ст. л. ликера «Амаретто»

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

Что делать:

1
Миндаль замочить в кипятке на 5 мин. Удалить тонкую коричневую кожицу. Очищенные ядра обжарить на сухой разогретой сковороде, постоянно помешивая, 6 мин. Дать остыть, затем измельчить блендером ErgoMixx в мелкую крошку.

2
Сыр нарезать кубиками, измельчить блендером ErgoMixx. Поместить орехи, сыр, листики тимьяна, сок и цедру лимона в стакан блендера. Добавить оливковое масло и ликер, быстро взбить.

3
Форель выпотрошить, оставив головы. Вымыть, обсушить и натереть солью и перцем. Поместить рыбу на накрытый листом пергамента противень, обмазать приготовленной смесью и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин.

4
Приготовить майонез. Отделить белки от желтков. Желтки переложить в блендер, добавить горчицу, приправить солью и перцем, взбить смесь блендером ErgoMixx до получения однородной массы, 5 мин.

5
Когда смесь начнет загустевать, тонкой струйкой, не прекращая взбивать, влить масло. Добавить уксус и «Амаретто».

6
Хорошо взбить венчиком. Переложить в соусник и подать к рыбе.















КСТАТИ
Эргономичная нескользящая ручка блендера Bosch ErgoMixx MSM 66150RU идеально подойдет для любой ладони и будет удобна для правой и левой руки. У блендера сбалансированный центр тяжести и очень удобные кнопки. Можно выбрать один из 12 режимов работы, что особенно важно при приготовлении супов-пюре и соусов. Нож с четырьмя острыми лезвиями быстро превратит вареные овощи в нежное пюре.

«Амаретто»

куриная печенка с соусом «амаретто»



Что нужно:
800 г куриной печенки
1 большая луковица
300 г шампиньонов
1 яблоко
2 ст. л. ликера «Амаретто»
1 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. растительного масла
соль, перец

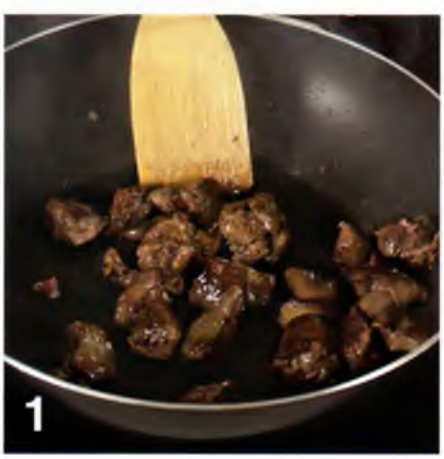
Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4

Что делать:

1
Печенку вымыть, удалить жировые прослойки и желчные протоки. Разогреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла и обжарить печенку, время от времени помешивая, 8 мин.

2
Лук очистить и измельчить. Шампиньоны вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Яблоко вымыть и нарезать маленькими кубиками, удалив сердцевину. В чистой сковороде разогреть оставшееся растительное масло и обжарить лук, 4 мин., добавить шампиньоны и яблоки. Готовить, периодически помешивая, пока не выпарится вся жидкость.

3
Влить ликер и 2 ст. л. горячей воды. Приправить солью и перцем. Готовить, пока объем жидкости не уменьшится в 2 раза. Добавить сливочное масло, перемешать. Выложить в соус печенку и прогреть, 3–4 мин.







20 декабря
НОВОГОДНИЕ РЕЦЕПТЫ
от НАТАЛЬИ СКВОРЦОВОЙ



Наталья Скворцова – автор кулинарных книг, ведущая радио- и телепередач, постоянный автор портала Gastronom.ru.
Наталья – настоящий профессионал, она училась у знаменитого Хайнца Винклера и руководила кулинарной студией «Гастрономъ». Но главное – она человек, влюбленный в кулинарию. Каждый день она готовит замечательные блюда для своего мужа и четверых детей.
20 декабря Наташа поделится секретами своих фирменных новогодних блюд.

Подробности на сайте **Gastronom.ru**



Курсы от простого к сложному

«Новичок»
(4 занятия)

Кулинарные мастер-классы

Итальянские десерты
Японская кухня
Французская кухня
Грузинская кухня
Азиатская кухня
Блюда из мяса и птицы
Соусы и маринады для мяса и рыбы

Стоимость

1 занятие	2500*
1 занятие для двоих	4200*
4 занятия	7500*
8 занятий	14 000*

* Цены указаны в рублях
Скидки не суммируются

2100 руб.

СПЕЦИАЛЬНАЯ ЦЕНА ДЛЯ ВАС И ВАШИХ ДРУЗЕЙ.
Условия по телефону: **8 (495) 725 1079**

Записывайтесь!
kulinar@gastronom.ru
www.gastronom.ru

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ
"ГАСТРОНОМЪ"

«Амаретто»

пирожное «картошка»



Что нужно:
300 г сдобного печенья
1 стакан молока
0,5 стакана сахара
100 г сливочного масла
10 чернослив без косточек
0,5 стакана ликера «Амаретто»
3 ст. л. какао-порошка
2 ст. л. сахарной пудры

Время подготовки: 30 мин.
Время приготовления:
15 мин. + 40 мин.
Порций: 10







Что делать:

1
Чернослив промыть горячей водой, сложить в миску и залить ликером. Вымачивать, время от времени перемешивая, 30 мин. Выложить на бумажные полотенца.

2
Нагреть молоко вместе с сахаром до полного растворения последнего. Печенье измельчить в мелкую крошку. Добавить в миску с бисквитной крошкой теплое молоко и сливочное масло. Тщательно перемешать. Добавить в массу 2 ст. л. какао и еще раз перемешать.

3
Разделить массу на 10 равных частей. Размять каждую часть в лепешку, положить в центр по одной черносливине и сомкнуть края. Смешать оставшееся какао с сахарной пудрой, обвалять каждое пирожное и поставить в холодильник на 30–40 мин.

апельсиновая цедра в сиропе









Что нужно:
3 апельсина
1 кг сахара
3 ст. л. ликера «Амаретто»

Время подготовки: 24 часа
Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4

Что делать:

1
Апельсины вымыть. Овощечисткой снять с них верхний тонкий слой цедры. Нарезать цедру тонкой длинной соломкой. Положить в миску с холодной водой и оставить на 24 ч. Два-три раза сменить воду.

2
Вскипятить в кастрюле воду, добавить цедру и варить, время от времени помешивая, 20 мин. Отбросить на дуршлаг, выложить на бумажные полотенца и дать обсохнуть.

3
Сварить из сахара и 200 мл воды сироп. Варить до консистенции жидкого меда. Положить цедру, варить 5 мин. Снять с огня, накрыть и оставить на ночь. На следующий день вновь довести сироп с цедрой до кипения, варить 5 мин. Влить ликер и дать остыть в сиропе. Подавать к чаю или использовать как украшение для выпечки и десертов.

«Амаретто»



шоколадный торт с «амаретто»













Что нужно:

Для бисквита:

360 г муки
125 г черного шоколада
0,25 стакана какао-порошка
2 стакана сахара
1 ч. л. разрыхлителя
0,75 ч. л. соды
щепотка соли
100 г сливочного масла
2 яйца
1,5 стакана молока

Для крема:

3 стакана сливок жирностью 35%
50 г сливочного масла
500 г качественного белого шоколада
5 ст. л. ликера «Амаретто»

Время приготовления:
1 час 30 мин. + 1 час
Порций: 12–14

Что делать:

1
В миску просеять муку с какао-порошком, разрыхлителем, содой и солью. Взбить.

2
Шоколад поломать на небольшие кусочки, сложить в огнеупорную миску и поставить на водяную баню. Готовить, пока шоколад полностью не расплавится. Дать немного остыть. Миксером взбить в большой миске сливочное масло с сахаром. Продолжая взбивать, влить шоколад. По одному добавить яйца, каждый раз взбивая смесь миксером.

3
В три приема добавить мучную смесь, каждый раз перемешивая. Затем в два приема влить молоко. Смазать маслом 2 формы диаметром 23 см и высотой 4 см. Дно застелить смазанным маслом пергаментом. Разделить между ними приготовленное тесто. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 35 мин. Дать остыть на решетке, 10 мин., затем перевернуть на решетку, снять формы и дать полностью остыть. Удалить пергамент.

4
Приготовить крем. Один стакан сливок и масло нагревать, пока оно полностью не разойдется. Снять с огня, добавить поломанный на маленькие кусочки белый шоколад, хорошо перемешать до однородности. Отлить 1,5 стакана шоколадной смеси в небольшую миску, накрыть и поставить в холодильник на 2 ч.
Оставшейся смеси дать постоять при комнатной температуре 20 мин. Взбить оставшиеся сливки до мягких пиков. Постепенно ввести их в шоколадную смесь. Поставить в холодильник.

5
Равномерно полить верх каждого приготовленного коржа ликером «Амаретто» (по 2,5 ст. л. на каждый корж). Поместить 1 корж на блюдо, промазать его сливками с шоколадом, перелитыми в небольшую миску. Накрыть вторым коржом.

6
Обмазать торт сверху и с боков оставшимися сливками с шоколадом. Поставить в холодильник минимум на 1 ч. Украсить шоколадной крошкой и свежими ягодами.

«Амаретто»

домашний ликер «амаретто»

Что нужно:
1 стакан водки
1 стакан воды
1 стакан белого сахара
0,5 стакана коричневого сахара
2 ст. л. миндального экстракта
2 ч. л. ванильного экстракта

Время приготовления:
15 мин. + 1 день
Объем: 600 мл









Что делать:

1
В небольшой кастрюле смешать воду с белым и коричневым сахаром. Поставить на средний огонь и готовить, помешивая, пока сахар полностью не растворится и смесь не закипит. Снять с огня и дать полностью остыть.

2
Добавить водку, миндальный и ванильный экстракт. Перемешать.

3
Перелить в чистую бутылку, хорошо закрыть. Дать настояться в прохладном месте минимум один день.

Жить со вкусом приятно,
а поделиться вкусом –
приятно вдвойне!

HILLTOP
Collection
TEA





В подарок подруге

С благодарностью коллеге





С заботой о маме и папе

В подарок любимому

КОЛЛЕКЦИЯ ПОДАРОЧНОГО ЧАЯ

www.hilltop.ru

реклама

Тыква или шапочка?

В России не так много людей знают, что такое зукотто. А вот в Италии это один из самых популярных десертов. Первыми замысловатый торт в виде купола начали готовить кондитеры Флоренции еще в XVI веке. К сожалению, имя автора было со временем утеряно, как и вдохновивший его источник. Остаются только предположения, основанные на форме и итальянском написании названия десерта.

На наш взгляд, наиболее вероятно, что торт назван в честь купола главного флорентийского собора Санта-Мария-дель-Фьоре (zuccotto и есть купол). Флорентийцы так гордятся своим собором, что придворный кондитер тосканского герцога вполне мог придумать столь патриотический десерт.

Другие источники настаивают на том, что форма торта была навеяна традиционной шапочкой кардинала (zucchetto). Итальянцы, готовые посмеяться на любую тему, придумали не один десяток шуток по поводу начинок под этой шапочкой.

По самой простой версии торт назван в честь тыквы. Zucca – это по-итальянски тыква, а zuccotto – маленькая тыква.

Обычно начинку торта готовят из сливок или рикотты с самыми разными добавками. Это могут быть шоколад, орехи, свежие или сухие фрукты, пралине, безе, зефир. Но основа торта – конечно же бисквит. Если у вас есть время и желание, приготовьте его по оригинальному рецепту нашего повара-консультанта Игоря Летнева. Вам понадобятся 8 яиц и по 170 г муки и сахара. Разбейте яйца в термостойкую миску, добавьте сахар и прогревайте на водяной бане, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Затем взбейте миксером, примерно 10 мин. Добавьте в 3 приема просеянную муку, аккуратно перемешайте. Перелейте тесто на застеленный пергаментом противень и выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 15 мин. Дайте остыть. Перед подачей торт сначала замораживают, а потом дают немного оттаять.



зукотто



Что нужно:
1 л сливок жирностью 35%
50 г сахарной пудры
200 г темного шоколада
50 г миндаля
50 г фундука
50 г зефира
2 пласта готового бисквита

Для пропитки:
2 ст. л. коньяка
2,5 ст. л. ликера «Амаретто»

Время приготовления: 35 мин. + 7,5 часа
Порций: 10

Что делать:

1
Половину шоколада порубить в среднюю крошку. Орехи обжарить на сухой разогретой сковороде, постоянно помешивая, 6 мин. Дать остыть, затем порубить в крошку. Зефир нарезать небольшими кусочками. Отложить 100 мл сливок в отдельную емкость. Оставшиеся сливки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену. Добавить шоколадные и ореховые крошки.

2
Оставшийся шоколад растопить на водяной бане, добавить отложенные 100 мл сливок. Разделить взбитые сливки на две части. В одну добавить кусочки зефира, во вторую – половину растопленного шоколада.

3
Глубокую сферическую форму застелить смазанным маслом листом пергамента. Если форма имеет плоское дно, вырезать из бисквита кружок такого же диаметра и положить его в форму. Из части оставшегося бисквита вырезать треугольники высотой, равной глубине формы. Поместить их вертикально по бортикам так, чтобы они слегка находили друг на друга. Сбрызнуть бисквит смесью коньяка и «Амаретто».

4
Распределить сливки с зефиром ровным слоем по всей поверхности бисквита. Поставить в холодильник на 30 мин. Выложить внутрь формы сливки с шоколадом, накрыть оставшимся бисквитом и поставить в холодильник минимум на 6 ч. Перевернуть торт на блюдо, обмазать оставшимся шоколадом и вернуть в холодильник еще на 1 ч.









Хозяйке на заметку

продукт 250 мл	стакан тонкий 250 мл	стакан граненый 200 мл	столовая ложка	чайная ложка
мука пшеничная	160	130	30	10
крахмал	180	150	34	12
крупа гречневая	210	165	25	–
крупа манная	200	190	25	–
рис	240	180	30	–
овсяные хлопья	90	80	12	–
сахарный песок	230	180	25	10
сахарная пудра	180	140	20	7
соль	–	–	30	10
желатин в порошке	–	–	15	5
какао-порошок	–	–	25	9
кофе молотый	–	–	20	7
мак	150	135	18	5
молотые сухари	125	100	15	5
горох	20	200	–	–
фасоль средняя	220	190	–	
чечевица средняя	210	180	–	–
миндаль	160	130	25	–
фундук	170	135	30	–
арахис	175	140	35	–
грецкие орехи	140	120	15	–
кедровые орехи	180	160	18	3
вишня	190	150	30	–
клубника	150	120	25	–
малина	140	110	20	–
черная смородина	180	130	30	–

продукт	маленький	средний	большой
луковица	50–90	100–150	160–200
морковка	50–70	80–150	160–250
свекла	100–150	160–240	250–350
помидор	70–90	100–150	160–300
пучок петрушки/кинзы/укропа	12–20	25–30	80–100
пучок шпината	100	200	400
пучок базилика	15–20	35–50	70–100
пучок руколы	30–40	70–90	150–200
пучок тархуна	15–20	25–30	70–90

горсть ≈1/2 граненого стакана
щепотка ≈1/4–1/3 чайной ложки
1 столовая ложка = 3 чайные ложки
8 столовых ложек = 1 граненый стакан

в следующих выпусках:



Наваристые супы

Новый номер выйдет 7 января



Кулинарные хиты

Новый номер выйдет 24 декабря