ISSN 0234-2510
9 770234 251004 15005
16+

Гастрономъ

Пикник: много мяса не бывает

60 рецептов мая

Фирменные драники Ильи Резника

5 супербургеров «с изюминкой»

Легкие весенние десерты и салаты

Лучшие блюда жалмыцкой кухни

Сытные завтраки в Италии, Мексике, Израиле, Магадане

реклама 0+

LIVE IN ITALIAN*

S.PELLEGRINO
и
VOGUE ITALIA
объединяют усилия
в поиске новых
талантливых
шеф-поваров
и дизайнеров,
чтобы представить
миру будущее
итальянского стиля
в высокой кухне
и моде

** S.PELLEGRINO and VOGUE ITALIA join their strength in scouting NEXT TALENTS in FOOD&STYLE

* Наслаждайтесь жизнью по-итальянски

** S.PELLEGRINO
и VOGUE ITALIA
объединяют усилия в поиске новых
талантов высокой кухни и моды

содержание

май 2015

6 Винегрет новостей

еда и напитки

8 **Рецепт с автографом**
Венок гастрономических сонетов от поэта Ильи Резника

14 **Фавориты месяца**
Мята, горошек и ребрышки. Свежо и сытно

16 **На завтрак**
5 блюд из яиц со всех концов света

22 **Актуальная тема**
Почему мы покупаем продукты марки «Халяль»

34 **Мясной клуб**
Авторские бургеры от лучших шефов

40 **Меню на неделю**
Ресторан на собственной кухне. Готовим из привычных продуктов

50 **Любимое блюдо**
Рассольник с историей от Дениса Попова

52 **Ингредиенты**
Все о сычуаньском перце

54 **Сезон**
Время пикников: глазированные свиные ребрышки

58 **Портреты**
Что готовят и что едят шефы полевых кухонь

62 **На гарнир**
Весенние салаты, или Больше зелени!

64 **Блюдо для двоих**
Мясной салат может быть романтичным, если приготовить его с языком

66 **Классика**
Болгарская домашняя кухня

74 **Мастер-класс**
Печем синнабоны

76 **Десерты**
Авторские десерты кондитера Сергея Рулева

82 **Путешествие со вкусом**
Пора по пиву: из Голландии в Бельгию

90 **Открытие**
«Мюсли» – новый ресторан Дмитрия Шуршакова

96 **Кулинарные мифы**
Консервы: есть или не есть?

ежемесячный журнал

гастрономъ

№05 (160), май 2015

Учредитель и Издатель ООО «Издательский дом «Гастроном»
Адрес редакции и Издателя: 125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2, тел./факс: (495) 725-1070, www.gastronom.ru, e-mail: mail@phbp.ru

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

Редакция:
главный редактор Андрей Иванович Захарин
главный художник Юлия Козлова
заместитель главного редактора Марианна Орлинкова
ответственный секретарь Елена Маркосян
бильдредактор Екатерина Верзунова
редактор Анна Туревская
обозреватель Ольга Захарова
дизайнер Борис Ремпель
повара-консультанты Михаил Петров, Алексей Карпов
фотографы Александр Подгорных, Елена Абрамова, Екатерина Моргунова
корректоры Любовь Никифорова, Людмила Паршина
Над номером работали: Сергей Гапонов, Евгений Куликов, Лилия Николенко, Анна Сиротина, Мария Сорокина, Александр Шипилевский
Руководитель интернет-проектов Галина Гончарова
Исполнительный директор Ольга Ткалич
Директор по консолидированным продажам рекламы Марина Мамина
Отдел рекламы: Ольга Анженко, Ванда Городчикова, Татьяна Ломакина, Марина Зуева, Антонина Качалова, Марина Коновалова, Наталья Плаксина, Татьяна Стриж, тел.: (495) 725-1070
Менеджеры по размещению рекламы Анастасия Веткова, Юлия Микульшина
Руководитель отдела спецпроектов Лариса Машталер
Руководитель отдела продаж в Интернете Ирина Федотова
Менеджер по документообороту Татьяна Петрова
PR-директор Анна Куклина
Отдел дистрибуции: Сергей Татаркин (директор), Татьяна Катрач, Наталья Писклина, тел.: (495) 725-1070
Подписка Галина Година, 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.: (495) 795-0295
Сканирование и обработка иллюстраций: Олег Шифрин, Светлана Кузина
Типография ЗАО «Алмаз-Пресс»
Адрес типографии: 123022, Москва, Столярный пер., 3/34
Дата выхода: 26.04.2015
тираж 200 000 экз. Цена свободная
Автор макета Михаил Аникст
Обложка: Александр Подгорных
Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-60603 от 20.01.2015

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 «Издательский дом «Гастроном», дизайн, фото, текст, 2015 г.

Праздник каждый день

Приближается лето, а вместе с ним и пора всевозможных кулинарных фестивалей, ярмарок, мастер-классов на открытом воздухе. Международный фестиваль Taste, еженедельные ярмарки бургеров в центре Москвы, ярмарки проекта «Местная еда», фестиваль «О,да! Еда!» – вот лишь некоторые из активностей лета. А в списке планов – еще десяток мероприятий. Гастрономическая жизнь столицы, несмотря ни на какие кризисы и санкции, продолжает бурлить. Быть в центре этих событий или игнорировать их – решайте сами. В любом случае есть прекрасная альтернатива – устроить свой собственный фестиваль еды. Журнал «Гастрономъ» поможет вам сделать его интересным, не слишком затратным, а главное – вкусным! Наши шеф-повара – Алексей Карпов (справа) и Михаил Петров (слева) придумали множество замечательных блюд, рецепты которых вы найдете в этом номере. Все они приготовлены и продегустированы на редакционной кухне, а значит, у вас все получится. И праздник удастся на славу!

Андрей Захарин

рецепт с обложки

Речная форель на углях

4 порции | приготовление: 45 мин.

Что нужно:
4 речные форели по 300–400 г каждая
3 зубчика чеснока
корни 1 пучка кинзы
по 4 ст. л. соевого и устричного соуса
сок 2 лаймов
100 мл оливкового масла

Для соуса дополнительно:
цедра 2 лимонов и 2 лаймов
3 зубчика чеснока
1 красный и 1 зеленый чили

Что делать:
1. Форель выпотрошите и очистите, промойте и обсушите бумажными полотенцами. Сделайте на мякоти по 4–5 параллельных надрезов с двух сторон. **2.** Для маринада измельчите корни кинзы и чеснок, смешайте с соевым и устричным соусом, соком лайма и оливковым маслом. Полейте рыбу маринадом, втирая его в кожу, оставьте на 10 мин. **3.** Жарьте рыбу на прогоревших до седого пепла углях 12 мин. **4.** Маринад процедите, проварите 2 мин. с 100 мл воды, цедрой лимона и лайма, тонко нарезанными чесноком и чили. Подайте к рыбе.

Новый метод есть. Кухни МЕТОД.

Новая кухонная система МЕТОД легко превращает мечту о кухне в кухню мечты! Множество комбинаций каркасов и фасадов, ящики и полки разнообразного назначения и размеров – всё это позволит вам получить максимум пользы от каждого сантиметра вашей кухни, какой бы она ни была. А большой выбор декоративных панелей, молдингов, ручек и настенных аксессуаров превосходно подчеркнет выбранный вами стиль. Новая кухонная система МЕТОД сделает вашу кухню такой же неповторимой, как и вы!

www.IKEA.ru

© Inter IKEA Systems B.V.2015. На правах рекламы.

РЕЦЕПТЫ НОМЕРА

Салаты

Зеленый салат в азиатском стиле 62
Зеленый салат с морковью и апельсинами 63
Зеленый салат с мятым молодым картофелем 63
Зеленый салат с пряными травами 62
Зеленый салат с тартаром из цукини 63
Салат из зеленого горошка с мятой и кускусом 14
Салат из маринованных овощей 46
Салат из свеклы и редьки по-татарски 26
Русский салат из телячьего языка 64

Закуски, завтраки и бургеры

Булочки с беконом 56
Бургер из индюшачьих сердечек с капустным салатом 38
Индийский завтрак New Delhi 16
Камчатский завтрак 18
Легкий английский завтрак 19
Магаданский завтрак 18
Плов-бургер 34
Русский бургер 35
Хачапури-бургер 36
Яйца «Бенедикт» с картофелем рёсти 16

Суп

Копченый суп из рыбы 47
Рассольник с потрошками 51

Овощи

Алиго с демигласом 48
Лютеница 67
Мятый картофель с ошпаренным луком 48
Печеная цветная капуста с яблочным карри 46
Чушки бюрек, фаршированный сладкий перец 72

Птица

Крылышки на гриле с тандури-масалой 46

Мясо

Глазированные свиные ребра 56
Крудо 48
Кюфта шурпа 22
Лочира 27
Маклюба 29
Свиная шейка с розмарином 56
Свиные ребрышки на гриле в мятном маринаде 14
Сэндвич с окороком 47
Телятина и овощи, тушенные с вином 70
Шашлык из свинины с чили 56
Шашлычки с ореховым соусом 15

Рыба и морепродукты

Маринованная скумбрия 46
Рыба с миндалем 31
Скумбрия в томатном соусе 71
Щупальца кальмара с тимьяном 48

Выпечка и десерты

Айс-бургер 37
Баба а ром с кремом шантильи 79
Зур-бэлиш 39
Кубете 24
Малиновый тарт 78
Медовая крошка 17
Натуральная пастила 32
Панакотта с грейпфрутом 76
Пататник, картофельный пирог 68
Синнабоны с глазурью из творожного сыра 74
Шоколадный кремю с крамблом и апельсином 80

ХОТИТЕ ОЩУТИТЬ ВКУС,
НЕ МЕНЯЮЩИЙСЯ ПОКОЛЕНИЯМИ?

ПОСЕТИ ХОРВАТИЮ. ПОДЕЛИСЬ ВПЕЧАТЛЕНИЕМ.

PHOTO BY IGOR ZIROJEVIĆ

реклама

ХОРВАТИЯ
ХОРВАТСКОЕ ТУРИСТИЧЕСКОЕ СООБЩЕСТВО
www.horvatia.hr

Жминь **#LoveCroatia**

Ресторанные новости

Открытия

фото: предоставлено «Вареничная № 1»

На Новом Арбате,17, открылась третья в Москве **«Вареничная № 1».** Здесь самый большой выбор вареников в городе! Среди 17 видов выделяются вареники с картошкой, капустой, грибами, мясом, ливером и их разновидности в горшочках с мясной поджаркой. В честь открытия нового кафе бренд-шеф сети Алена Солодовиченко разработала дополнительное предложение с фирменными закусками, соусами и настойками. **Средний счет – 800 р.**

На пересечении Б. Грузинской и 1-й Брестской Адриан Кетглас открыл авторский ресторан **AQ Kitchen.** В меню – ливанский салат с мясом запеченного ягненка, экосалат с угрем и заправкой из йогурта с шафраном, русско-средиземноморская селедка с ризотто, утиный паштет в виде знакомой с детства желтой уточки, ледяной кокосовый купол, в общем, все тот же талантливый Кетглас, только по демократичным ценам. Винная карта небольшая, но интересная, с приятными для ценителя вина сюрпризами. **Средний счет – 1500 руб.**

В Большом Черкасском пер., 15, появилось кафе **Holy Fox.** Владелец, архитектор Михаил Козлов, создал минималистичный скандинавский дизайн, шеф Дан Мирон предложил авторское прочтение азиатских блюд, а бармен Лиза Нехорошева придумала оригинальные коктейли с именами священных лис. **Средний счет: 1500 руб.**

Гастрономический проект **The Box** (Лесная, 9) получил второе рождение. Здесь кардинально изменилась кухня, за которую теперь отвечает Глен Баллис, а миксолог Стас Киреев придумал суперпредложение на выходные дни. **Средний счет – 1200 р.**

Под сенью «Пальмовой ветви»

На Фестивале ресторанных концепций стали известны победители премии «Пальмовая ветвь». «Золотую ветвь» завоевал ресторан круглосуточных завтраков со всего мира Cook'kareku Александра Раппопорта и Алексея Берзина. Это заведение будет представлять Россию в финале международной премии Palma awards Leaders Club International осенью этого года во Франции. Выбор пользователей портала Gastronom.ru тоже пал на ресторан Cook'kareku. «Серебро» получил ресторан, где едят только то, что выросло поблизости – «Марк и Лев» из Тульской области, Ольги Стрижибиковой и Михаила Лукашонка. «Бронзовая ветвь» досталась ресторану с кухней путешествий «Поехали» Елены Чекаловой. Он же стал победителем в альтернативном народном голосовании «Выбор рестораноманов». Специальные номинации – «За верность вкусу» вручили ресторану с новой нордической кухней «Оранж 3», «Трендом года» признан «Никуда не едем» – бар с новаторским меню от Александра Шуршакова и авторскими коктейлями от Александра Кана. «Форматом года» стала грузинская закусочная «ВАЙ! МЭ!» Хатуны Колбая и Тенгиза Андрибавы. А звание лучшего ресторатора заслужил Дмитрий Зотов, открывший за год три гастрономических заведения с оригинальными концепциями.

Еда как искусство

30–31 мая в парке «Красная Пресня» состоится гастрономический арт-фестиваль Foodiez of Moscow, на котором 14 лучших шеф-поваров из России и Европы и 55 избранных ресторанов и гастропроектов представят новейшие блюда, концепции и тенденции. Поддерживая главную идею фестиваля «еда как искусство», шефы представят гастрономические перформансы. В гостиной Foodiez Tearoom гости фестиваля смогут пообщаться с известными рестораторами и увлеченными гастрономией медиаперсонами: Александром Раппопортом, Юлией Высоцкой, Еленой Чекаловой и другими. Также на фестивале можно будет увидеть уникальные произведения временной архитектуры и дизайна.

«Итальянец. Гастрономические зарисовки итальянца в России», Алессио Джини, «Твоя Книга», 2015 г.

Вслед за «Испанцем» – популярным детищем издательства «Твоя Книга» – на рынок вышла книга с домашними рецептами пасты, ризотто и пиццы «Итальянец. Гастрономические зарисовки итальянца в России». Автор, Алессио Джини, приехал в Россию 8 лет назад и стал поваром в ресторане Пьетро Ронгони. Теперь Алессио трудится самостоятельно и щедро делится с читателями гастрономическим видением своей Родины, как большой, так и малой – региона Венето. Книга написана во славу кухни итальянских мам и бабушек.

фото: предоставлены пресс-службами компаний

Реклама
il Gelato fatale
Мороженое, от которого теряешь голову
CARTE D'OR
Gelato
Semplice e Generoso
FRAGOLA

Илья Резник: «И в тяжелые времена важно есть с удовольствием!»

Илья Рахмиэлевич пригласил нас к себе в гости и встретил со сборником сонетов о еде в руках. В них поэт рассказал о своих кулинарных ассоциациях и о многом другом. После он зачитал сонет о картофельных оладьях и при нас приготовил свои любимые драники. Съели мы их вместе и заодно узнали о самых памятных застольях в его жизни, посиделках у Аллы Борисовны и об умении поймать ускользающее вдохновение

Текст: Анна Сиротина

Илья Резник – российский поэт, народный артист России. Почетный член Российской академии художеств. Автор текстов популярных песен, ставших классикой эстрадного жанра, на музыку Максима Дунаевского, Александра Журбина, Владимира Фельцмана, Раймонда Паулса и других композиторов, известных в исполнении Николая Караченцова, Михаила Боярского, Эдиты Пьехи, Аллы Пугачевой, Софии Ротару, Тамары Гвердцители, Лаймы Вайкуле, Александра Градского, Евгения Мартынова, Ирины Понаровской и многих других. Писал пародийные тексты для Виктора Чистякова. С 1979 года сотрудничает с Аллой Пугачевой.

– Илья Рахмиэлевич, немногие знают, что ваша семья в тридцатых годах прошлого века приехала в молодой Советский Союз из капиталистической Дании…

– …и привезла с собой скандинавские привычки! Помню, например, что обед у нас всегда был строго в шесть часов вечера на европейский манер. Суп каждый день ели обязательно. Все проходило чинно, торжественно, без суеты. Мы собирались все вместе за большим столом. Не жалея своего времени, делали полную сервировку.

– А каким было меню?

– Моя бабушка Ребекка готовила гениально, особенно традиционное еврейское блюдо кугл. Это тертая картошка, прожаренная в духовке так, что получается картофельный торт. Мы жили очень бедно, а бабушка могла из воздуха сотворить чудо. И я с детства обожаю блюда из картошки, хотя она считается крестьянской пищей. Но это же основа многих национальных кухонь! И такому, казалось бы, примитивному продукту можно придать сотню вкусов. Хотя в кулинарии бывает с точностью до наоборот. У нас работала помощница по хозяйству, которая даже простой овощной салат умудрялась сделать невкусным.

– Она невкусно резала овощи?

– Именно! Она была просто бездарна! Мне кажется, талантливый человек талантлив во всем. Я вот когда делаю своей жене Ире омлет, то бросаю в него все, что имеется в холодильнике. Казалось бы, каша-малаша – а она говорит, что ни в одном ресторане так вкусно не готовят. Так было, конечно, не всегда. Когда Ирина впервые пришла ко мне в гости, то обнаружила лишь чайные пакетики и упаковку замороженного картофеля фри. И это понятно, потому что в те времена я много ходил с Аллой Борисовной по разным презентациям, премьерам, званым вечерам, каким-то тусовкам. Был один и дома не ел совсем. А потом случился период в нашей жизни, когда совсем не было денег. Мы скребли, как говорится, по сусекам, вовсю экспериментировали на кухне. И элементарные блюда выходили божественно! Я размачивал в молоке черствый хлеб и делал такие тосты… они были простые, как все гениальное. Как говорят на родине Майкла Джексона – «вери симпл». А Ире потрясающе удавались обычные сырники и паровые котлетки. В тяжелые времена прежде всего важно есть с удовольствием!

– Выходит, чревоугодие это совсем не грех?

– Еда – фундамент нашей жизни. Он должен быть прочным. Мы любим хорошо поесть и немного побаиваемся людей, которые говорят, что они на диете. Мол, обедать не будем, только чайку. У нас даже сотрудники… по какому-то стечению обстоятельств, те, кто плохо ел, либо уходили, либо мы их увольняли. В общем, как-то не складывалось. Не зря в старые добрые времена, прежде чем взять работника, сажали его за стол и смотрели, как он ест. Потому что так и работать потом будет.

– Но, например, Алла Пугачева работает прекрасно, значит…

– Вот именно! Был такой случай: мы приехали вместе с Аллой в Баку. Я выходил с номером в ее творческом вечере в шесть часов, а она – в моем творческом вечере в девять. Перед выступлением, конечно, есть вредно. Но, зато после только и думаешь: «Ну, что, куда едем? Где кормят?» И там было соревнование – с одной стороны нас зазывали друзья из нефтяного бизнеса, с другой приглашал Муслим Магомаев с интеллигенцией. «Нефтяники» нас угощали золотой рыбой, они ее так и называли. Стоила она соответствующе. С Муслимом мы ездили к его приятелям, в одном доме подавали умопомрачитель-

фото: Александр Подгорных

ный люля-кебаб, в другом – вкуснейшие баклажаны, коренные бакинцы называют их демьянки. Каждый день Магомаев заезжал, мы ехали на пляж, ставили столик прямо в море и ели эти самые демьянки. Невероятно вкусно было!

– Что говорить, на Кавказе умеют принять гостей…

– Вы абсолютно правы! Сидел я как-то один в ресторане «Националь», а за соседним столом грузин, тоже одинокий. Он подходит ко мне и говорит, мол, я вас узнал и хочу с вами поговорить. Рассказал, что его дочь замуж выходит, и пригласил на свадьбу. Хорошо, говорю, давайте адрес. Так мы неожиданно погуляли на грузинской свадьбе – я за компанию Андрея Милитоновича Баланчивадзе, младшего брата Джоржа Баланчина, и Вахтанга Кикабидзе с собой прихватил. Мы и еще человек триста. Для меня период грузинских застолий самый яркий. С песнями, танцами, закусками в три ряда...

– ...и вином?

– Конечно, с вином! И не только. Во времена антиалкогольной кампании в ресторане «Арагви» проходил праздник чая. Мы пришли туда с композитором Отаром Тевдорадзе. Это он написал для Тамары Гвердцители песню «Эдит Пиаф», сделавшую ее знаменитой. Между прочим, после ее исполнения Тамара получила пятилетний контракт в Париже. Так вот в «Арагви» было все божественно вкусно, но чай подавали в больших кувшинах, наполненных коньяком. Это был такой специальный тайный чай. И я написал тогда импровизацию: «Все, выбор сделан, точка, решено – я обопьюсь грузинским крепким... чаем, ну а потом возьмусь за «Салхино». И три грузинских поэта после меня отказались выступать. Это мне Отар рассказал потом. Нас просто прекрасно принимали с Ирой в Абхазии, устраивали обеды, которые длились по шесть часов. В нашу честь откопали бочку «Изабеллы», рыба на столе была всех возможных сортов.

– Когда-то вы написали для Аллы Пугачевой песню про дежурного ангела. А к вам иногда прилетает такой посланник небес?

– Он никогда меня не оставляет. Помогает. Почему я так много пишу и не стыдно ни за одну строчку? Мне все спускается сверху. И если вдруг не пишется, я всегда знаю, что «мне пришлют». Закрываю глаза, и что-то нисходит, открываю глаза, тихо выхожу из спальни, чтобы не разбудить Ирочку, и записываю. Потом снова закрываю глаза и слушаю. Когда я писал молитвы, то не было ни одного исправления. Записывал их на каких-то случайных газетах и бумагах, на всем, что было под рукой. Затем этот столб испарился,

Совет о картофельных
Оладьях
(Специально для журнала
„ГАСТРОНОМ")

Учись. Следи за мною зорко —
Картофель чищу. Через тёрку
Я тру его. Солью немножко
Яичко, и муки две ложки.

Так... Сковородку греем. Ясно?
Шипит оливковое масло.
И вот оладушки румяны!
Ешь, друг мой сытый,
со сметаной

Что? Вкусно!! То-то же,
приятель.
Они нежнее звука флейты.
И не сравнится с ними,
кстати,
Картофель „фри" и „биг потейто".

Таков закон с'естных наук —
Что сам натёшь, то с'ешь,
мой друг.

Ирина Радина 2015 Москва

и все закончилось, прошло время, и, думаю, надо все систематизировать. Стал искать и не нашел ни одного слова, ни одного. И звонит мне замечательный художник, иконописец Игорь Каменев и спрашивает, почему у меня загробный голос. А я: «Помнишь, ты мне звонил ночью и просил что-нибудь почитать, и я читал свои «молитвы»? Вот они все исчезли». А он: «Нет, я нажал на кнопку записи». И мы расшифровывали с ним вместе, он эту книгу и оформил. Я никак не могу это объяснить. А Игорь рассказывает, что не записывает никогда разговоры, а тут случайно нажал. Такое чудо.

– А как вы, относитесь неудачам?

– Стараюсь философски относиться и к победам, и к поражениям. Первые мы с Ирой отмечаем, неудача тоже одна на двоих – «Рука в руке и взор во взоре, два легких вздоха в тишине. Вдвоем и вдвое меньше горя, вдвоем и радости вдвойне». При этом не могу сказать, что я фантастически успешен. Если бы это было так, я жил бы, например, в своем доме, а не в арендованном. Но вот Ирочка говорит, была бы у нас иная финансовая ситуация, то я писал бы другие стихи. Наверное, все идет как следует. Всегда себе так говорю. Может быть, помните, была у меня песня: «Все вернется рано или поздно»? В общем, я грустный оптимист. Я простой человек, который всю жизнь был трудоголиком. И только в этом состоянии счастлив полностью. Ну а еще есть у меня одна страсть, о которой мало кто знает… Мы подобрали в декабре очередную собаку. Так вот, когда она выскакивает к нам, то это столько любви и счастья. И если я раньше думал, что буду жить до 90 лет, то вместе с собаками я могу и до 120. Сейчас у нас в доме четыре собаки и две кошки, все с улицы. Все любимые.

– Я знаю, что вы написали венок гастрономических сонетов…

– Был у меня период, когда я записывал свои кулинарные ассоциации – 35 сонетов о котлете, о спагетти, о харчо и бутербродах, об огурцах и рольмопсе, о венском шницеле и «Кровавой Мэри». А сегодня я специально для читателей «Гастронома» написал еще один, о картофельных оладьях. В нем и рецепт приготовления есть. Драники – мое любимое блюдо. Ну или одно из самых любимых. А писать о том, что любишь, всегда легко и приятно.

Весенняя уборка
с бумажными полотенцами ZEWA

Здорово, когда удовольствие доставляет не только результат генеральной уборки, но и сам процесс. Прочные и впитывающие бумажные полотенца Zewa помогут быстрее и проще справиться с уборкой, а ваш дом засияет чистотой!

Стеклянная посуда и столовые приборы приобретут сверкающий блеск, если после мытья сразу протереть их бумажными полотенцами Zewa. И никаких разводов и ворсинок!

Бумажные полотенца Zewa отлично впитывают влагу и помогают в уборке любых поверхностей в вашем доме – столешниц, шкафов, кафеля, зеркал.

Вернуть плите первозданную чистоту после приготовления обеда или ужина очень просто. Воспользуйтесь прочными и впитывающими бумажными полотенцами Zewa сразу после готовки, и от пятен и брызг не останется и следа.

Мытье окон станет быстрым и простым, если под рукой бумажные полотенца Zewa. Они легко удаляют остатки моющего средства и придают стеклу блеск без разводов.

*Забота о жизни
**По сравнению с бумажными полотенцами Zewa из вторичного волокна, произведенными в России

фото: Александр Подгорных
материал опубликован на правах рекламы

ПОПРОБУЙТЕ БУМАЖНЫЕ ПОЛОТЕНЦА ZEWA

Благодаря специальной текстуре, бумажные полотенца Zewa Premium отлично впитывают влагу и справляются с любой работой. Теперь чистота – это просто!**

Premium – премиальные

Переходи на зеленый

Пора, пора переходить на первую весеннюю зелень. Кладите мяту в напитки, в салаты, в соусы, в выпечку. Готовьте с ней мясо. Мятный маринад прекрасно сочетается со свиными ребрышками, а нежный зеленый горошек – с кускусом

Салат из зеленого горошка с мятой и кускусом

4 порции

2 стакана замороженного зеленого горошка залейте 2 л кипятка с 1 ч. л. соли и 1 ст. л. сахара. Оставьте под крышкой на 5 мин., откиньте на сито. Залейте 1 стакан кускуса, смешанного с 1 ст. л. оливкового масла и щепоткой соли, 1 стаканом кипятка, перемешайте и дайте настояться под крышкой, 5 мин. Разворошите вилкой. Снимите с 10 веточек листочки мяты, оставив верхушки для украшения. Листочки сложите стопкой, сверните в рулетик и тонко нашинкуйте. Смешайте кускус, горошек и мяту. Заправьте соком и цедрой 1 лимона, солью и перцем. Дайте немного настояться и подавайте.

Мята – ее разновидностей невероятное количество. Перечная мята популярна на Западе. В Англии из нее делают соус-желе к баранине, в Америке добавляют в выпечку. Она – самая «холодильная». Длиннолистную мяту больше ценят в Азии и Закавказье. В Грузии и Армении ее используют в приготовлении сыров, кладут в маринады для шашлыков, добавляют в супы, на мятном настое замешивают тесто. Она прекрасно подходит для фруктовых десертов. Курчавая мята имеет более нежный запах, чем две предыдущие разновидности, и не оставляет ощущения холодка. Она хорошо сочетается с овощами в маринадах и соленьях.

Зеленый горошек – если он растет у вас на огороде, собирайте его и сразу же замораживайте все, что не съели. Замороженный горошек практически не нужно готовить, достаточно пары минут в горячей воде. Так сохраняются и красивый цвет, и ценные питательные вещества.

Свиные ребрышки – если ребрышки на коже, их лучше готовить довольно долго при низкой температуре. Если без кожи, но с жирком и на косточке – быстро и на сильном огне.

Свиные ребрышки на гриле в мятном маринаде

4–6 порций

Разрежьте 1,5 кг свиных ребрышек на кости и с жирком на кусочки по 2 ребра. Для маринада мелко порубите 50 г свежей мяты, 2 см свежего корня имбиря и 3 зубчика чеснока и взбейте блендером. Добавьте 80 мл растительного масла, сок 2 лаймов, по 1 ч. л. соли и черного перца. Положите ребра в маринад, перемешайте, закройте и поставьте в холодильник на 2–12 ч. Затем стряхните маринад и жарьте на гриле или в духовке до золотисто-коричневой корочки. Маринад можно прокипятить и подать как соус.

фото: Александр Подгорных, Shutterstock.com

Первый пикник

Оказывается, и шашлык может быть изящным. Приготовьте его на миниатюрных шпажках и подайте с ореховым соусом

Нежный вкус куриной грудки и насыщенного пряного орехового соуса обретет полную гармонию с освежающей и бодрящей Coca-Cola. Налейте ее в стакан, добавьте лед и по желанию немного лимона. Наслаждайтесь аппетитными шашлычками и искрящимся газированным напитком.

Шашлычки с ореховым соусом

6 порций

приготовление: 1 ч 30 мин.

Что нужно:

1 кг филе куриной грудки
200 г нежареного фундука
150 г сливочного масла
200 г вяленых помидоров + масло от них
100 г маслин
2 зубчика чеснока
1 небольшой пучок петрушки
сок половины лимона
100 мл соуса терияки
растительное масло
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

1. Нарежьте куриное филе кусочками примерно 5x3x2 см и замаринуйте в соусе терияки минимум на 1 ч, максимум на 12 ч. Положите деревянные шпажки в горячую воду минимум на 30 мин. **2.** Обжарьте фундук в духовке при 170 °С, 8–10 мин. (за это время два раза достаньте и перемешайте орехи). Сложите его горячим в полотенце и энергично потрите, чтобы удалить шелуху. Из маслин удалите косточки. Очистите и порубите чеснок. Порубите листочки петрушки, предварительно отделив их от стеблей. **3.** Нарежьте сливочное масло маленькими кусочками. Положите все подготовленные ингредиенты в блендер или комбайн, добавьте 70 мл масла от помидоров, лимонный сок, соль и перец и измельчите в пасту с небольшими кусочками. **4.** Разожгите угли в мангале или разогрейте гриль. Удалите с курицы маринад и наколите ее на шпажки, располагая куски вдоль. Смажьте растительным маслом, посолите и обжарьте, все время поворачивая, до румяной корочки и готовности внутри. Подавайте вместе с Coca-Cola со льдом и, при желании, с лимоном.

фото: Александр Полторных
РЕКЛАМА

Пять шагов к славе

Все знают, что яйцо – самая быстрая и простая еда. А вот о том, что эта еда может быть невероятно разнообразной и интересной, знают далеко не многие. Приготовьте пять вариантов завтрака по рецептам шеф-повара ресторана Cook'kareku, и вы прослывете завзятым кулинаром, гурманом и знатоком мировой кухни

Индийский завтрак New Delhi

2 порции

1. Для мусса из авокадо взбейте погружным блендером очищенное очень спелое авокадо с лимонным соком, солью и перцем. **2.** Очистите 150 г крупных креветок (хвостик можете оставить), удалите из спинки темную кишечную вену, приправьте креветки солью и перцем. Разогрейте в сковороде растительное масло, всыпьте примерно 0,5 ч. л. смеси специй тандури-масала и положите креветки. Жарьте до изменения цвета с обеих сторон, примерно 4 мин. Переложите креветки на тарелку, сохраняйте теплыми. **3.** В той же сковороде обжарьте 4 шампиньона, нарезанных ломтиками. Также сохраняйте теплыми. **4.** Для омлета взбейте 6 яиц с 40 мл жирных сливок, 40 мл мирина, 2 ч. л. кукурузного крахмала, 0,5 ч. л. порошка карри, солью и перцем. Разделите смесь пополам и пожарьте 2 омлета на сковороде с растительным маслом. **5.** Выложите омлеты на тарелки, на омлеты выложите креветки, грибы и мусс из авокадо. Посыпьте кинзой и подавайте с жареными лепешками пападам.

Яйца «Бенедикт» с картофелем рёсти

3 порции

1. Для картофеля рёсти 2 очищенные крупные картофелины отварите до полуготовности, натрите на крупной терке, смешайте с 1,5 ч. л. кукурузного крахмала, посолите и поперчите. Обжарьте на разогретой сковороде в растительном масле картофельные «блинчики», выкладывая их столовой ложкой, до румяной корочки с обеих сторон. Сохраняйте теплыми. **2.** Для соуса бёрблан смешайте до однородности 4 желтка, нарежьте небольшими кубиками 100 г сливочного масла. Нагрейте на минимальном огне до кипения 80 мл жирных сливок, добавьте желтки и, все время помешивая, постепенно введите сливочное масло. Затем добавьте 15 мл белого винного уксуса, 15 мл мирина, 20 г дижонской горчицы, соль и перец. Перемешайте до однородности. **3.** Припустите 100 г шпината в сковороде под крышкой, посолив и добавив немного белого вина. **4.** Для пашота по одному разбейте 3 очень свежих яйца в мисочки, застеленные смазанной сливочным маслом пленкой. Аккуратно поднимите края пленки, закрутите и завяжите. Сварите яйца в пленке в слабо кипящей воде, 4–5 мин. **5.** На теплые картофельные рёсти выложите шпинат, ломтики слабосоленого лосося или ветчины, затем пашот. Полейте теплым соусом и сразу же подавайте.

Фото: Александр Подгорных

Медовая крошка

8 порций

1. Растопите на водяной бане 185 г сливочного масла, 270 г сахара и 150 г меда. Добавьте 20 г соды, гашенной 15 мл лимонного сока, и перемешайте. Вбейте по одному 3 яйца и всыпьте 500 г просеянной муки, вымесите до однородности. Накройте и оставьте в холодном месте на 24 ч. **2.** Разогрейте духовку до 160 °С. Разделите тесто на 5–6 частей, раскатайте в тонкие лепешки, выпекайте в духовке по 6–7 мин. Остудите коржи, один корж раскрошите. **3.** Для заварного крема нагрейте 150 мл молока и 150 мл жирных сливок до кипения. Поставьте на водяную баню. Перемешивая венчиком, добавьте 1 яйцо, взбитое с 50 г сахара, 5 г муки и 13 г крахмала. Заварите крем. Когда он начнет густеть, добавьте 30 г сливочного масла небольшими кусочками и 150 г вареной сгущенки. Тщательно перемешайте и остудите. **4.** Для ягодного соуса смешайте в сотейнике по 200 г малины и клубники (можно мороженых), 6 г агар-агара и 200 г сахара. Доведите до кипения и варите 3–4 мин. Остудите, измельчите в блендере и процедите. **5.** На блюдо выложите крем, затем корж, снова крем – и так, пока крем и коржи не закончатся. Посыпьте крошкой коржа. Украсьте соусом, подавайте с шариком ванильного мороженого.

Магаданский завтрак

3 порции

1. Для картофельного пюре сварите 4 очищенные крупные картофелины до мягкости. Слейте воду, добавьте 50 г сливочного маса и 50 мл горячих жирных сливок, соль и перец. Растолките в пюре. Опустите в кипяток 80 г шпината на 30 сек., затем взбейте блендером, добавьте в пюре, сохраняйте горячим. **2.** Приготовьте 300 г трески на пару, посолив и поперчив. **3.** Сварите 3 крупных яйца в горячем столовом уксусе, 4 мин. Выньте в ледяную воду, остужайте 5 мин., после чего положите в холодный уксус на 5 мин. Очистите яйца. **4.** Разогрейте масло для фритюра. Яйца обваляйте в кукурузном крахмале, затем во взбитом яйце и наконец в панировочных сухарях, обжарьте во фритюре до золотистой корочки, 1 мин. Выложите на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло. **5.** На подогретые тарелки выложите пюре и треску. Полейте треску соусом унаги. Положите яйцо и подавайте с редиской.

Камчатский завтрак

2–3 порции

1. Для свекольного соуса вымойте небольшую свеклу и, не очищая, заверните в несколько слоев фольги. Запеките в разогретой до 200 °С духовке до мягкости. Очистите, нарежьте кусочками и взбейте блендером, добавив 2 ст. л. жирной сметаны и 1 ч. л. дижонской горчицы, соль и перец. **2.** Поджарьте 2–3 куска хлеба для тостов в тостере до румяной корочки. **3.** Тонко нарежьте 4 стебля зеленого лука. 100 г слабосоленого лосося нарежьте соломкой. Взбейте 6 яиц со 100 мл жирных сливок и 2 ст. л. растительного масла, добавьте лосось и зеленый лук. Выложите яичную массу на сковороду с антипригарным покрытием и поставьте на средний огонь. Готовьте, все время перемешивая, чтобы яйца густели, но не зажаривались. Ближе к концу добавьте 2 ст. л. красной икры. **4.** Выложите яичную массу на тосты, сверху уложите по «клецке» из сливочного сыра и нарезанную тонко редиску. Подавайте со свекольным соусом.

Благодарим ресторан Cook'kareku за помощь в подготовке материала www.facebook.com/CookKareku

Легкий английский завтрак

2 порции

Что нужно:

4 сосиски из кролика «Доктор»
3 яйца
4 средних бакинских помидора
6 крупных шампиньонов
4 ст. л. молока
сливочное и оливковое масло
соль, свежемолотый перец
горчица для подачи

Что делать:

1. Разогрейте духовку, включив гриль, до 220 °С. Застелите противень фольгой, слегка смажьте сливочным маслом. **2.** У шампиньонов удалите ножки, шляпки нарежьте толстыми длинными ломтиками, уложите на фольгу, посолите и поперчите. **3.** Разрежьте помидоры поперек пополам, уложите на фольгу срезом вверх, посолите и поперчите. **4.** Рядом с помидорами и грибами уложите сосиски. Слегка сбрызните все оливковым маслом и поставьте под гриль на 8–10 мин. Сосиски и грибы нужно будет один раз перевернуть. **5.** Одновременно взбейте яйца с молоком, солью и перцем просто до однородности. Добавьте примерно 1 ст. л. сливочного масла, нарезанного кусочками, и вылейте в сотейник или кастрюльку с толстым дном и антипригарным покрытием. Поставьте на небольшой огонь и готовьте, постоянно перемешивая лопаточкой и не давая зажариться, пока все яйца не «схватятся». **6.** Выложите на подогретые тарелки сосиски, грибы и помидоры, рядом выложите яйца. Подавайте немедленно.

В сосисках «Доктор»™ высокое содержание белка сочетается с низкой жирностью. Сосиски из кролика производятся исключительно из охлажденного постного мяса с добавлением природных компонентов. Мясо кролика содержит весь набор необходимых нашему организму аминокислот, усваивается на 90% и не вызывает аллергии.

Фото: Александр Подгорных
РЕКЛАМА

Красота в каждой капле

Вода абсолютно необходима для поддержания жизни вообще, а увлажнение – одна из основных потребностей нашей кожи. Напоить кожу, удержать в ней влагу в течение всего дня и заставить сиять здоровьем – вполне в наших силах

Алексей Карпов, повар-консультант, «Гастрономъ»

Весной, чтобы хорошо себя чувствовать и отлично выглядеть, нужно есть как можно больше свежих овощей и пить достаточно жидкости. Смузи позволяет объединить полезную еду и питье, он прекрасно насыщает и утоляет жажду.

Зеленый смузи с огурцами

1 порция

Что нужно:

- 2 средних огурца
- 1 пучок молодого шпината
- 1 пучок свежих салатных листьев
- 100 мл сока сельдерея
- минеральная вода

Что делать:

Нарежьте огурцы, шпинат и салат произвольно, сложите в чашу блендера. Добавьте сок сельдерея, сок имбиря и немного минеральной воды, взбейте до однородности, перелейте в стакан.

ООО «Эйвон Бьюти Продактс Компани». Место нахождения: 119048, г. Москва, ул. Усачева, 2, стр. 1, ОГРН 1037708067320 * В линейке продукции Avon.

Вода – это жизнь!

Здоровье и красота кожи напрямую зависят от правильного ее увлажнения. Ветер, солнце, кондиционеры, выхлопные газы, а также еда и напитки, выводящие влагу из организма, обезвоживают нашу кожу. Делают ее высушенной. Не сухой от природы, а именно обезвоженной – даже самая жирная кожа стремительно теряет влагу в неблагоприятных условиях, если не ухаживать за ней грамотно и регулярно и пить мало воды.

Но воду нужно не только выпить, нужно помочь ей удержаться в клетках кожи в течение всего дня. Для того чтобы сохранить кожу увлажненной с утра до вечера, очень важно подобрать идеальный крем. Прежде всего он должен содержать компоненты, удерживающие возле себя воду, и те, что закроют перед ней двери на выход. Еще он должен иметь приятную текстуру, быстро впитываться и давать максимальный эффект в течение всего дня. И конечно, очень важна возможность подобрать косметическое средство из выбранной линейки, соответствующее типу кожи.

Забота с утра до вечера

Следует помнить, что кожа требует постоянной заботы. В лаборатории Avon создали средства для основного ухода за кожей лица Anew «Ультра-Увлажнение», подходящие для женщин со всеми типами кожи. Действие новинок* от Avon, крема и крем-геля «Ультра-Увлажнение», основано на формуле с технологией Hydra Power. Она позволяет удерживать влагу, поддерживать оптимальный баланс увлажения, борется с признаками старения, вызванными сухостью кожи, и придает ей естественное сияние.

Для сухой и очень сухой кожи подойдет крем «Ультра-Увлажнение» с защитой SPF15, для нормальной, комбинированной и жирной – увлажняющий крем-гель из той же линейки. Крем Anew «Ультра-Увлажнение» – действительно то, что надо для кожи всех типов.

Купить на www.avon.ru

фото: Александр Подгорных, Shutterstock.com
материал опубликован на правах рекламы

Все, что не запрещено – разрешено

О том, какая еда для мусульманина будет «чистой» и «честной», нам рассказала автор «Книги Гастронома «Про халяльную кухню» Лилия Николенко, жительница Ташкента, почетный член Ассоциации поваров Узбекистана, журналист и исследователь узбекской кухни. Мы же лишний раз убедились, что не зря стараемся покупать продукты с маркировкой «Халяль»

Текст: Лилия Николенко

В Коране – священной для мусульман книге – есть довольно четкие разъяснения по поводу того, какая пища является для правоверного мусульманина халяльной, то есть дозволенной, а какая находится под запретом. «Вам запрещены мертвечина, кровь, мясо свиньи и то, над чем не было произнесено имя Аллаха, или было задушено, или забито до смерти, или издохло при падении, или заколото рогами, или задрано хищником, если только вы не успеете зарезать его, и то, что зарезано на каменных жертвенниках (или для идолов)... Все это есть нечестие».

Ищем марку

Первые официально сертифицированные продукты-халяль появились в России не так давно – в 2003 году. И с тех пор в самых разных городах России люди обращают на них все больше и больше внимания. Для немусульман халяль – это, прежде всего, гарантия безопасности и полезности, а халяльное питание – здоровое питание, которое не наносит вреда здоровью человека. Продукты-халяль начинают восприниматься как бренд, своего рода знак качества. Халяль становится доступным в крупных оптовых и розничных сетях. Во многих супермаркетах есть отдельные секции для халяль-продуктов. На фермерских рынках появились халяльные мясные лавки, где вы всегда можете купить правильную баранину, говядину и птицу. Главное, о чем нужно помнить – любой продукт, претендующий на халяльность, должен иметь соответствующую официальную маркировку, а производитель или торговец обязаны по требованию предъявить сертификат соответствия стандарту. Достоверность этого документа может быть подтверждена в Международном центре стандартизации и сертификации халяль при Совете муфтиев России (www.halalcenter.org).

Традиционно в мусульманских семьях супы и хлеб – непременный атрибут как домашней, будничной, так и праздничной трапезы. Суп может быть легким и прозрачным или густым и насыщенным. Их готовят на мясном или овощном бульоне или на молоке. Суп может быть традиционно горячим или подаваться холодным в жаркое время года. Самое главное – чтобы все компоненты были халяльными. От использования бульонных кубиков или супов быстрого приготовления следует воздержаться. Полуфабрикаты без маркировки «Халяль» употреблять категорически нельзя. В «быстрых» супах и бульонах слишком велик риск наличия запретных компонентов. То же можно сказать и о молочных продуктах. Дозволенность молока распространяется и на все его производные, если при их приготовлении не использовались запрещенные компоненты. Ими могут являться жиры неизвестного происхождения, загустители, консерванты, красители, усилители вкуса и желатин. Само сырье, свежее молоко, также может оказаться сомнительным. Обычный производитель не слишком контролирует качество и содержание кормов животных. Тем более не проверяет эти корма на наличие запрещенных в исламе компонентов. Следовательно, любой готовый продукт, происхождения которого мы не знаем, отнесем к категории сомнительных.

Кюфта шурпа

8 порций

приготовление: 3 ч + 12–24 ч

Что нужно для бульона:

500–700 г говядины и баранины с костями из бедренной части
1 стакан гороха нут
3 средние картофелины
2 тонкие морковки
1 средняя луковица
1–2 средних помидора
1 ст. л. смеси растертых специй (семена кориандра и зиры, сухой чабер)
3–4 веточки зелени
70 мл халяльного растительного масла
соль, красный жгучий перец

Для кюфты:

1 ч. л. растертых семян кориандра
соль, молотый черный перец

Что делать:

1. Залейте горох нут 5 стаканами холодной воды, оставьте на 12–24 ч, в зависимости от возраста гороха. Он должен увеличиться в объеме в 4–5 раз. **2.** Срежьте мясо с костей. Зачистите края костей от осколков. Вместе с костями будет вариться горох, так что процеживать бульон вы уже не будете. Кости положите в кастрюлю и залейте 3 л хорошей питьевой воды комнатной температуры. **3.** С гороха слейте воду и промойте. Добавьте горох в кастрюлю с костями, поставьте на средний огонь и доведите до кипения. Как только бульон закипит, убавьте огонь до минимального, шумовкой снимите пену с поверхности бульона и неплотно накройте кастрюлю крышкой. Варите бульон на медленном огне, не допуская бурного кипения, периодически снимая накипь и пену, примерно 2–3 ч.

фото: Photogastronom.ru

Кюфта, или кифта – традиционные для Востока колбаски из фарша или круглые фрикадельки. Они могут быть как отдельным блюдом, так и основным компонентом красивого супа. Для приготовления любых блюд из молотого мяса фарш нужно готовить самостоятельно из дозволенного мяса. А если уж покупать готовый, то исключительно в халяль-магазине.

Выбирайте мясо с жирком – тогда и бульон, и фрикадельки получатся вкуснее.

4. Для кюфты куски мяса пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Добавьте к фаршу соль, черный перец и кориандр. Фарш тщательно вымешайте и уберите в холодильник для расстойки. **5.** Очистите овощи. Лук нарежьте четвертинками колец, морковь – крупными кусками наискосок, помидоры – мелкими кубиками. Каждую картофелину разрежьте на 2–4 части. **6.** В сковороде разогрейте растительное масло и обжарьте на среднем огне, помешивая, лук до золотистого цвета. Добавьте к луку специи и красный жгучий перец и пожарьте вместе, 1–2 мин. Положите к луку помидоры и обжаривайте вместе до тех пор, пока не выпарится большая часть томатного сока. Снимите сковороду с огня. **7.** Фарш разделите на равные кусочки размером с черешенку, скатайте фрикадельки. **8.** Положите в бульон картофель и морковь и варите 20–25 мин. **9.** Увеличьте огонь и доведите бульон до легкого кипения. Добавьте соль и выложите в бульон маленькие фрикадельки и поджаренные овощи. Половником зачерпните порцию бульона, влейте в сковороду, помешайте и верните бульон с остатками масла, лука и томатов в кастрюлю. **10.** Как только фрикадельки всплывут, зафиксируйте время. Через 10 мин. суп будет готов.

Кубете

6–8 порций | приготовление: 1 ч 30 мин.

Что нужно:

600–700 г мякоти баранины
3 средние луковицы
6 средних картофелин
соль, молотый черный перец

Для теста:

6–6,5 стакана муки
2,5–3 стакана хорошей питьевой воды
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
по 75 г бараньего или говяжьего топленого жира и растительного масла для смазывания

Что делать:

1. Просейте муку. Растворите в питьевой воде соль. Влейте соленую воду и растительное масло в муку и тщательно вымесите крутое тесто. Разделите тесто на две части, одна из которых больше другой, накройте полотенцем и дайте тесту расстояться 20–30 мин. **2.** Для начинки баранину нарежьте мелкими кусочками, размером с горошину. Лук нарежьте очень маленькими тонкими брусочками. Картофель нарежьте тонкими пластинами, 1–2 мм толщиной, и залейте водой, чтобы не потемнел. **3.** Раскатайте каждый из приготовленных колобков теста как можно тоньше в вытянутые овальные пласты. Слегка разогрейте растительное масло вместе с жиром, смесь должна быть комнатной температуры. **4.** Опуская руку в масляную смесь, тщательно обмажьте ею разложенные на столе тонкие пласты теста. Скатайте тесто в тугой рулет вдоль длинной части пласта. У вас получится цилиндр. Сплющите его рукой в лепешку. Повторите эту процедуру с меньшим пластом теста. Толщина пластов – около 5 мм. **5.** Раскатайте обе лепешки в пласт в соответствии с размером вашего противня или большой формы для выпечки. Меньший пласт должен соответствовать размеру формы. Большой должен быть таким, чтобы покрыть дно формы и еще свободно разместиться на бортиках, немного свисая с них. 6. Выложите в пирог начинку слоями: мясо, лук, а сверху картофель. Каждый слой слегка солите, приправляйте перцем и сбрызгивайте водой. **7.** Залепите края «колоском». Деревянной шпажкой или зубочисткой проделайте несколько проколов по всей верхней части пирога для выхода пара. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 50 мин. Если вам покажется, что тесто слишком быстро зарумянилось, а времени до окончания выпечки еще немало, прикройте пирог листом фольги. **8.** Готовый пирог извлеките из духовки, накройте его полотенцем и дайте постоять 5–10 мин. Затем разрежьте на части, переложите в порционные тарелки начинку и полейте вытекшим из пирога бульоном.

Подавая кубете, не забудьте о красивой разделочной доске и ноже, которым нужно резать дно и стенки пирога.

Но как быть, если там, где вы живете, в магазинах нет подтвержденных сертификатом простых ежедневных халяльных продуктов: хлеба, молока, сыра, йогурта или кефира? Ничего страшного – в вашем доме точно есть место, где могут быть соблюдены все условия халяль: маленькое уютное производство с персоналом, в чистоте и честности которого вы уверены. Это ваша собственная кухня. Здесь вы своими руками сделаете любую еду – было бы только желание. Ведь справлялись с этой задачей наши бабушки и прабабушки. Справимся и мы.

Праздники

Самые большие и щедрые на угощение праздники для мусульман – это Ураза-байрам и Курбан-байрам. В эти дни надевают лучшие одежды, совершают совместные праздничные молитвы, накрывают самые обильные столы. Главное украшение любого мусульманского стола – это щедрость и гостеприимство. Любое празднество сопровождается обязательной раздачей пожертвований. Нет смысла в богатом столе, если еду с этого стола не разделить со всеми. Нет смысла в принесенном в жертву баране, если мясо не раздать, а из части его не приготовить угощение для близких, соседей и друзей. Мусульмане всех стран празднуют этот день и готовят особые национальные блюда.

Помимо традиционных сладостей и выпечки на праздничный стол подают блюдо с большим количеством мяса. Для татар это чаще всего лапша и отварное мясо с картофелем и морковью, у казахов – знаменитый бешбармак, у башкир своя разновидность этого блюда – бишбармак, узбеки и азербайджанцы готовят плов, народы Кавказа – долму, кюфту, шашлыки. Многие блюда мусульманской кухни берут свое начало в празднике жертвоприношения.

Тахини

4–6 порций

1. Противень застелите пергаментом и выложите 1 стакан сырых семян кунжута ровным слоем. Разогрейте духовку до 180 °С, поставьте противень, обжаривайте 10 мин. **2.** Каждые 2–3 мин. встряхивайте противень, чтобы перевернуть семена. Следите за цветом: он должен быть желтым, коричневый будет считаться браком. **3.** Смелите кунжут в порошок в кофемолке или разотрите в ступке. Всыпьте щепотку соли. **4.** Добавьте в кунжутный порошок 5–7 ст. л. халяльного растительного масла порциями, 1 зубчик чеснока и сок половины лимона, взбивая смесь блендером в бежевую массу консистенции густой сметаны. **5.** Для соуса смешайте кунжутную пасту с питьевой водой в равных объемах, соком половины лимона и 1 зубчиком чеснока, пропущенным через пресс.

Аччик

5 баночек по 200 г

1. Работайте в прочных силиконовых перчатках в проветриваемом помещении. Удалите у 1 кг красного перца чили плодоножки, семена и перегородки. **2.** Застелите большой поднос или доску бумагой, выложите чили в один слой. Поставьте в проветриваемое место на 2 дня. **3.** Очистите 500 г чеснока. Пропустите через мясорубку подсушенный перец, затем чеснок. Перемешайте. **4.** Добавьте в смесь перца с чесноком 1 стакан соли и 1 ст. л. растертых семян кориандра, перемешайте до растворения соли. **5.** Приготовьте небольшие стеклянные емкости с крышками. Разложите в них жгучую приправу и плотно закройте. Хранить аччик в холодильнике можно много месяцев. Для хранения при комнатной температуре необходима стерилизация. Подавайте аччик на стол в маленьких мисочках для приправ.

Салат из свеклы и редьки по-татарски

3–4 порции | приготовление: 30 мин.

Что нужно:

1 средняя свекла
1 средняя зеленая редька
7–8 перьев зеленого лука
1–2 ст. л. халяльного растительного масла первого холодного отжима
1 ст. л. свежего лимонного сока
соль, черный молотый перец

Что делать:

1. Редьку очистите от кожуры и нарежьте тонкой длинной соломкой. Воспользуйтесь для этого специальной теркой для корейской моркови. Выложите редьку в миску и посолите, оставьте на 10 мин. **2.** Отожмите давшую сок редьку руками, сливая сок. Отжимайте порциями, перекладывая выжатую редьку в чистую миску. **3.** Влейте к редьке растительное масло. Вновь оставьте ее в таком виде на 10 мин. Редька впитает в себя практически все масло. И главное, после всех процедур не будет иметь характерного терпкого запаха и вкуса. **4.** Долго отваривать всего одну свеклу странно и неудобно. Воспользуйтесь микроволновой печью. Свеклу тщательно вымойте щеткой. В контейнер для микроволновки налейте 1–2 ст. л. воды. У свеклы срежьте «носик» и плодоножку. Поместите свеклу в контейнер, закройте крышкой. Готовьте 5 мин. на максимальной мощности. **5.** Готовую свеклу остудите, очистите от кожицы. Нарежьте тонкой длинной соломкой – так же, как и редьку. **6.** Перья зеленого лука нарежьте слегка наискосок длинными кусочками. **7.** Смешайте в миске свеклу, лук и редьку с маслом. Добавьте щепотку перца и лимонный сок. Перемешайте. **8.** Подержите салат в холодильнике 10–15 мин. и подавайте.

Определяя место такого салата в повседневном рационе, помните, что лук и редька оставляют запах. Следовательно, подавать такой салат нужно вечером, когда уже нет необходимости выходить из дома. Это тоже правило, определяемое канонами.

Лочира

1 большая лепешка

приготовление: 1 ч 30 мин.

Что нужно:

2 стакана муки
4 ст. л. топленого жира
0,5 ч. л. соли
сахар, по желанию

Что делать:

1. Жир растопите до жидкого состояния. Он не должен быть очень горячим, достаточно прогреть до того момента, когда большая часть расплавится и останется лишь несколько размягченных кусков. **2.** В 2/3 стакана теплой хорошей питьевой воды растворите соль и сахар, по желанию. Вы можете варьировать вкус лочиры, делая ее пресной, слегка соленой или сладковатой. Влейте в теплую воду жир. **3.** Просейте в миску муку. Добавьте к муке смесь воды, жира и соли. Вымесите эластичное тесто без застывших комочков жира. **4.** Заверните тесто в пленку и оставьте для расстойки при комнатной температуре на 30–60 мин. **5.** Готовое тесто раскатайте в большой тонкий пласт. Если хотите сделать несколько круглых лепешек, то перед раскатыванием разделите тесто на куски для каждой лепешки отдельно. Толщина лепешки должна быть 5–7 мм. **6.** Противень выстелите пергаментом. Перенесите на него лепешку (лепешки). **7.** Вооружившись чакичем (специальным устройством для нанесения узоров) или вилкой, сделайте глубокие проколы по всей поверхности лепешки. Если этого не сделать, лочира может вздуться пузырями. **8.** По краям теста сделайте под углом на равном расстоянии надрезы ножом. **9.** Разогрейте духовку до 180–200 °С. Поставьте противень с лепешкой в духовку на 15–20 мин. За несколько минут до готовности сбрызните лочиру в духовке водой.

Готовность лочиры определяется по ее цвету. Она должна стать равномерно золотистой. Небольшую круглую лочиру можно подать к чаю, использовать в качестве блюдца для сухофруктов и сладостей. Маленькие хрустящие лепешечки – прекрасный гостинец и энергетическое лакомство для детей. И конечно, они незаменимы в дороге.

Раздавая мясо от жертвенного барана, хозяин всегда выберет самые лучшие куски. А оставшиеся части туши – голову или ноги – нужно приготовить особым образом. Ноги отправить в суп хаш, который варят всю ночь и подают на второй день праздника. А баранью голову сварить, чтобы потчевать ею самых почтенных и уважаемых гостей. Ураза-байрам и Курбан-байрам – праздники высочайшей социальной значимости. В эти дни никто по определению не остается одинок и голоден. Согласно мусульманским традициям нельзя отказаться от угощения или подарка, нельзя не прийти в гости, будучи приглашенным. Отказаться можно и нужно только в том случае, если еда, подарок или застолье носят характер запретного, то есть не являются халяльными. Например, угощение или подарок содержит алкоголь или приглашение последовало за стол, где будет подаваться спиртное.

Мясо и рыба

Самый большой раздел канонических правил питания в исламе посвящен мясу. Мясо может быть халяльным, только если оно соответствует установленным в исламе каноническим правилам. Самое известное из правил – это запрет на свинину и любые части свиной туши, будь то кости или кожа. Однако только лишь отсутствие свинины не делает мясо халяльным.

Вот что в мясе или птице является строго запретным для мусульманина:

- мертвечина. К ней относятся любые животные, умершие своей смертью, от удара тока или молнии, в результате болезни, удушения, удара, падения и др.;
- кровь. Запретна та, что вытекает из артерии животного после умерщвления. Отсюда запрет на употребление кровяных колбас и подобных продуктов;
- свинина. Запрет распространяется на любые части свиной туши;
- мясо хищных животных и хищных птиц, мясо собак, ослов и мулов;

Продолжение текста на стр. 33

Вместо катыка вы можете использовать нежирную сметану или простоквашу.

Маклюба

4 порции приготовление: 1 ч 30 мин.

Что нужно:

500 г мякоти баранины
1–1,5 стакана риса
3 крупных баклажана
400 г цветной капусты
5–6 средних морковок
2 средние луковицы
4–5 зубчиков чеснока
200 мл халяльного растительного масла
1 ст. л. смеси специй заатар
щепотка молотой куркумы
соль, красный молотый перец
катык (мацони) и 3–4 веточки зелени для подачи

Что делать:

1. Баклажаны очистите от кожицы и нарежьте кубиками со стороной 2–3 см. Посыпьте чайной ложкой соли. Перемешайте и оставьте, чтобы выделился сок, на 15–20 мин., затем отожмите. **2.** Мясо нарежьте порционными кусочками среднего размера. Морковь нарежьте соломкой длиной 3–4 см, лук – полукольцами. Зубчики чеснока разрежьте на 2–4 части. Цветную капусту разберите на небольшие соцветия. **3.** Рис промойте, полностью залейте отфильтрованной водой и отставьте до использования. **4.** В сковороде разогрейте немного масла. Обжарьте в нем, помешивая, цветную капусту до золотисто-желтого цвета, переложите в тарелку. Затем точно так же обжарьте и переложите в тарелку баклажаны, подливая масло. **5.** Слейте с тарелок с баклажанами и капустой стекшее масло обратно в сковороду, обжарьте в нем мясо до золотисто-коричневой корочки. Добавьте лук, обжаривайте, помешивая, до прозрачности лука. В процессе обжаривания добавьте все специи и чеснок. **6.** Обжаренные мясо и лук разровняйте, уплотните шумовкой так, чтобы было меньше пустот. Выложите поверх мяса с луком слой нарезанной моркови. Посолите. На морковь разложите слой жареной цветной капусты «ножками» вверх. **7.** С риса слейте воду и выложите рис поверх цветной капусты (он осядет в пустоты между овощами). Присыпьте рис куркумой. **8.** Залейте содержимое сковороды кипящей водой так, чтобы был покрыт весь слой риса. На сильном огне доведите воду до кипения и готовьте, пока не выкипит почти вся вода. В процессе переместите шумовкой слой риса так, чтобы опустить верхний слой риса ниже. Другие слои, составляющие блюдо, в процессе приготовления не перемешивайте. **9.** Как только вы поймете, что вода шумит где-то ниже уровня риса, в мясе с луком, уменьшайте огонь до минимального. Закройте сковороду плотно крышкой и потомите блюдо 20–25 мин. **10.** Приготовьте большое блюдо для подачи. Снимите крышку со сковороды, накройте сковороду блюдом. Взявшись за бока конструкции ухватками или рукавицами, переверните содержимое сковороды. Посыпьте блюдо обжаренными баклажанами. Подавайте, украсив рубленой зеленью, с катыком.

Маклюба (маклюбе) – вкуснейшее иорданское блюдо из баранины, овощей и риса, название которого дословно означает «перевернутое». Готовится оно в больших сковородах с круглым дном. В домашних условиях вы можете использовать любую большую сковороду.

Траумель С

Борется с причинами боли, а не только с ее симптомами

Боль в спине или суставах – всего лишь симптом. А причиной всегда является воспалительный процесс, протекающий в мышцах или суставах, вызывающий боль, покраснение и отек. Для лечения болей в спине, мышцах и суставах используйте немецкую мазь **Траумель С**, действующую благодаря уникальному составу, включающему компоненты растительного и минерального происхождения. Мазь устраняет боль и отек, действуя непосредственно на воспаление и возвращая подвижность.

Наносите мазь утром и вечером, при необходимости чаще.

Возможно наложение мазевой повязки.

Препарат продается в аптеках без рецепта врача.

Реклама

Регистрационное удостоверение П №011686/02

-Heel

www.traumeel.com

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМО ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ СО СПЕЦИАЛИСТОМ

Рыба с миндалем

4–6 порций

Что нужно:

1 целая рыба весом 1–1,5 кг
5–6 средних помидоров
1/2 стакана миндаля
2 ст. л. изюма
3 ст. л. халяльного растительного масла плюс еще немного для смазывания
соль, молотый красный перец

Что делать:

1. Рыбу очистите. Отрежьте голову. Тушку нарежьте поперечными кусками толщиной примерно 3 см. Натрите куски смесью соли и красного перца. Выдержите в холоде 15–20 мин. **2.** Изюм залейте кипятком на 10 мин. Слейте воду. Порубите изюм ножом. **3.** Миндаль истолките в ступке или измельчите блендером в мелкую крошку. Помидоры натрите на терке так, чтобы в руках осталась лишь кожица (она не понадобится). **4.** В сковороде разогрейте масло на средне-слабом огне. Добавьте в масло толченый миндаль и измельченный изюм. Помешивая, подержите их в масле 2 мин. **5.** Влейте в сковороду томатную массу и потомите 10 мин. на слабом огне. Добавьте соль и острый красный молотый перец (учитывайте то, что рыба уже была натерта солью). **6.** Разогрейте духовку до 240 °С. Подготовьте форму для запекания с широким дном и невысокими бортиками. Смажьте ее маслом. **7.** Выложите в форму рыбу и поставьте в духовку на 15–20 мин., до образования легкой корочки. **8.** Достаньте форму из духовки. Уменьшите температуру до 200 °С. Залейте томатно-миндальным соусом рыбу. Вновь поставьте форму в духовку и запекайте 10–15 мин., до загустения соуса. Он должен слегка запечься на срезе рыбы.

- гениталии, железы внутренней секреции, желчный и мочевой пузыри (даже животного, умерщвленного в соответствии с мусульманской традицией);
- мясо, которое соприкасалось с недозволенным и запретным. Запрет действует, пока место соприкосновения не промоют тщательно или срежут;
- запретно мясо животных из числа дозволенных, но умерщвленных не в соответствии с традициями ислама. Запретно абсолютно любое сырье, произведенное из всех вышеперечисленных компонентов.

Что разрешено:

- мясо дозволенных животных или птиц, умерщвленных в соответствии с традициями ислама, и органы, которые не относятся к числу запретных;
- любая рыба, речная или морская, и мясо морских животных абсолютно дозволены, за исключением тех случаев, когда они подверглись порче.

Если с рыбой и морепродуктами все ясно и определенно, следует разобраться в том, когда животное считается умерщвленным в соответствии с традициями ислама и в чем состоят основные правила.

- Убой животного должен осуществить совершеннолетний, в здравом уме человек, как правило, мусульманин любой национальности.
- Животное должно быть абсолютно здоровым. Оно должно быть умерщвлено только однократным, быстрым перерезанием основных шейных артерий, ближе к голове. Одновременно с перерезанием артерий забойщик обязан произнести слова: «Бисмиллях Аллаху акбар».
- Недопустимо причинение животному страданий, как то: резать одно животное в присутствии другого, точить нож для убоя в присутствии животного, забой недостаточно острым инструментом. Запрещаются любые удары инструментом или током с целью оглушить животное перед забоем.
- Снимать кожу, очищать от перьев и разделывать тушу можно только после того, как из туши вытечет кровь и сокращения мышц прекратятся.

Хлеб

Нет продукта, чаще упоминаемого в священных исламских текстах, чем хлеб. Отношение к нему самое трепетное и бережное. Наиболее почитаемым является самый простой хлеб из муки грубого помола. Одним из самых древних и рекомендуемых считается хлеб из ячменной или пшеничной муки с добавлением ячменя. Именно такой особо рекомендовано подавать в Уразу. Приносят его на стол первым. Это означает, что нужно приступать к трапезе и не ждать другого блюда. Хлеб стараются не резать ножом, а разламывать. Это очень удобно в случае с круглыми лепешками. Как и любую другую еду, его не берут левой рукой, мало того, взять его нужно непременно обеими руками и разломить. Считается неуважением отламывать куски одной рукой. Недопустимо недоесть кусок хлеба, оставив его на столе, нельзя бросать хлеб, нельзя ставить поверх него что-либо. Когда хозяйка делает покупки, она обязательно положит хлеб на самый верх или будет нести его отдельно. Обязательно нужно поднять хлеб, лежащий на полу или на земле, и переложить на любое возвышение, где он будет доступен птицам или животным, туда, где ни у кого не будет риска наступить на него. Это первый главный урок, который усваивают с детства. Хлеб указан как желательное подаяние, если милостыню просит человек, который может употребить ее не во благо. Столь высокий статус хлеба говорит о том, что это, безусловно, халяльная еда. Так и было, пока в каждой семье пекли домашний хлеб, используя только дозволенные ингредиенты.

С появлением больших хлебобулочных комбинатов, новых рецептур и современных компонентов для выпечки хлеба многое изменилось. Почему готовые хлебобулочные изделия могут оказаться нехаляльными? Потому что современное производство хлеба – сложный технологический процесс. Сегодня это не просто замешенные мука, вода и дрожжи. Это еще и неизвестные жиры и маргарины, красители, усилители вкуса, ароматизаторы, разрыхлители, пищевые добавки – любой из этих компонентов может оказаться сомнительным или вредным для здоровья. Если сертифицированная халяль-продукция недоступна, самое время обратиться к опыту предков и научиться печь добрый домашний хлеб.

Сладости

В семьях, где есть дети, без сладкого, как правило, не обойтись. Покупая конфеты, печенье, торты и пирожные в магазине, стоит задуматься о том, какие ингредиенты были использованы при их производстве. Ведь среди них могут оказаться и желатин, и маргарин.

А что это значит?

- Желатин в начинках конфет и мармеладах производится из частей туш нехаляльного мяса.
- Маргарин в выпечке и кремах – это наверняка недозволенные жиры, будь то свиной жир или нехаляльный говяжий.
- Очень часто в сладости добавляется алкоголь; пусть и в минимальном количестве, но он содержится в начинках, в тесте или пропитке коржей. Хорошо, если алкоголь в процессе производства трансформируется в другие соединения, но вы ведь в этом не уверены, так как не знаете ничего о процессе производства данного сладкого продукта.

Если ваш ребенок принимает недозволенную пищу, грех прежде всего ложится на его родителей, так как ребенок вынужден делать это. Если нет возможности покупать сладости с маркировкой «Халяль», следует готовить их самостоятельно. Ведь наши предки накопили целый арсенал рецептов сладких блюд из разрешенных, чистых продуктов!

Кроме того, не забывайте о сладостях, данных нам самой природой. В первую очередь это свежие фрукты и сделанные из них сухофрукты. Но сделанные только натуральным образом – без применения сахарных сиропов, искусственных ароматизаторов, красителей и прочих недозволенных веществ. Вы легко сможете отличить натуральные сухофрукты от «искусственных»: они чаще всего выглядят довольно неказисто на фоне своих подслащенных и подкрашенных собратьев. Цвет у них темный, кожица жесткая, форма далеко не идеальная. Такие сухофрукты обычно нужно замачивать на некоторое время в теплой воде, чтобы они приобрели «нарядный» и аппетитный вид. Зато сколько от них пользы и какие они вкусные! Мисочка таких сухофруктов вместе с орехами вполне может заменить ребенку конфеты – если вы, конечно, не успели приучить его к коммерчески произведенным сладостям. Ну а если уже успели – никогда не поздно переучиваться!

Натуральная пастила

Что нужно:

сезонные фрукты
казан
противни
пергамент (бумага для выпечки)

Что делать:

1. Если вы готовите пастилу из яблок, айвы или груш, удалите из плодов сердцевину и нарежьте тонкими дольками. У абрикосов или вишни нужно удалить косточки. У персиков удаляется еще и пушистая кожица. **2.** Разогрейте казан на сильном огне. Влейте 1 стакан кипяченой воды и положите фрукты. Варите, перемешивая, на среднем огне. **3.** Когда сока станет достаточно много, половником перелейте часть сока в другую емкость. Повторяйте раз в 5–10 мин. Собранный сок – прекрасная основа для компотов. **4.** Варите, помешивая, до тех пор, пока фруктовая масса не загустеет. Не допустите пригорания. Чем гуще становится содержимое казана, тем чаще перемешивайте, поднимая слои со дна на поверхность. **5.** Готовую массу консистенции джема снимите с огня. Дайте немного остыть и проверните через мясорубку или измельчите до однородности в кухонном комбайне. **6.** Противни выстелите пергаментом. Выкладывайте на пергамент фруктовую массу и рукой распределяйте равномерно по всей плоскости. Толщина слоя должна быть не более 5 мм. **7.** Разогрейте духовку до 80–100 °С в режиме конвекции. Сушите пастилу 6–10 ч. Готовая пастила сухая, не липнет к рукам и при этом идеально легко сворачивается, словно резина. **8.** С готовой пастилы аккуратно снимите пергамент. Для этого изгибайте фруктовый пласт, оттягивая бумагу. Пастилу сверните рулончиками, перевяжите бечевкой. Храните в закрытых стеклянных или жестяных банках для сыпучих продуктов.

ЧЕЛНЫ ХЛЕБ

Один на всех

Целый ужин в одном румяном татарском пироге зур-бэлиш. Подайте его со сладким чаем с топленым молоком и больше ничего не нужно готовить. Сытно, вкусно и очень уютно

Зур-бэлиш

12 порций | приготовление: 3 ч

Что нужно:

• 390 г ржаной обдирной муки • 480 г пшеничной муки высшего сорта • 500 г маргарина • 370 мл воды • 30 г солодового концентрата • 7 г соли

Для начинки:

• 150 г гусиного жира • 150 г мякоти гусятины • 600 г мякоти телятины • 840 г отварной полбы • 225 г очищенного лука • 150 г сливочного масла • соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

1. Для теста смешайте теплую воду с солодовым концентратом и солью. Растопите сливочное масло, слегка остудите, добавьте растительное масло. Смешайте пшеничную и ржаную муку, добавьте солодовую воду и масло, замесите эластичное, не липнущее к рукам тесто. Накройте и дайте тесту полежать 20–30 мин. **2.** Для начинки гусиный жир, мякоть гусятины и телятины нарежьте очень мелкими кубиками. Лук измельчите. **3.** Смешайте все подготовленные ингредиенты начинки, полейте растопленным сливочным маслом, приправьте солью и перцем. **4.** Отделите кусочек теста размером с крупный грецкий орех. Оставшееся тесто разделите на две неравные части: 2/3 и 1/3. Большую часть раскатайте в лепешку диаметром 32–34 см и уложите в форму для выпечки диаметром 24–26 см, чтобы края свисали. На тесто уложите начинку. **5.** Накройте второй частью теста, раскатанной в лепешку. Края защипните в виде колоска, в центре сделайте круглое отверстие. Отложенный кусочек теста скатайте в шарик смазанными растительным маслом руками, накройте отверстие. **6.** Выпекайте пирог в разогретой до 160 °С духовке 2 ч.

При подаче к зур-бэлишу хорошо подойдет гусиный или куриный бульон с зеленью.

Альберт Камалиев, шеф-повар торгового дома «Челны-хлеб»

Наши магазины находятся в «шаговой доступности» и практически в каждом есть собственное производство: мясные полуфабрикаты, первые и вторые блюда, десерты, выпечка, хлеб – все свежее, домашнее. Поэтому наши соседи становятся постоянными покупателями. Мы тщательно подбираем ассортимент и регулярно его обновляем, в том числе предлагаем нашим покупателям множество национальных блюд – русских, узбекских, паназиатских. Широко представлена у нас татарская традиционная кухня. Например, зур-бэлиш – основное татарское блюдо, без которого не проходит ни одно торжество – мы готовим с полбой, гусем и телятиной. Такого вкусного пирога вы не найдете больше нигде в городе.

фото: Александр Подгорных

РЕКЛАМА

Бургер-шеф

Бургеры – абсолютный тренд последних лет. С чем и из чего их только не делали и не подавали в московских ресторанах. Но таких бургеров вы точно не пробовали – **для майского «Гастронома» их приготовили лучшие столичные повара**

Плов-бургер от Дениса Перевоза, лаунж-кафе «Урюк»

6 порций

Что нужно:

500 г мякоти говядины
90 г говяжьего жира
2 яйца
2 средние луковицы
соль, свежемолотый черный перец

Для рисовой «булки»:

350 г ташкентского среднего риса
120 г сыра гауда
2 яйца
по 0,5 ч. л. зиры, сладкой паприки и куркумы

Для подачи:

1 крупный помидор
2 малосольных огурца
лук-шалот, кинза
майонез
абхазская аджика без помидоров

Что делать:

1. Для «булок» сварите рис в 3 стаканах кипящей подсоленной воды под крышкой, примерно 20 мин. Смешайте со специями, остудите и добавьте натертый сыр и взбитые яйца. Тщательно вымесите и при помощи поварского кольца диаметром 9–10 см, смазанного маслом (или руками), сформируйте 12 «булочек». Выложите их на застеленный пергаментом противень и запекайте в разогретой до 190 °С духовке до румяной корочки, 15 мин. **2.** Для бургеров говядину, жир и лук проверните через мясорубку, добавьте яйца, соль и перец, вымесите фарш и отбейте на рабочей поверхности. При помощи того же поварского кольца сделайте 6 бургеров. **3.** Для соуса смешайте майонез и аджику в соотношении 4:1. Тонкими кружками нарежьте шалот, помидор и огурцы. Разогрейте гриль и обжарьте бургеры с двух сторон до желаемой степени готовности. **4.** Соберите «пловбургер» в следующем порядке: рисовая «булка», помидор, соус, котлета, огурцы, шалот, листья кинзы, соус, помидор, рисовая «булка». Сразу же подавайте.

Русский бургер от Марианны Орлинковой, «Гастрономъ»

6 порций

Что нужно:

900 г мякоти говядины (толстый край, оковалок)
200 г курдючного жира
соль, свежемолотый черный перец

Для подачи:

бородинский хлеб
рассольный молодой сыр
соленые бочковые огурцы
моченые яблоки
маринованный острый стручковый перец и чеснок
домашний майонез
острый хрен
аджика с помидорами

Что делать:

1. Проверните половину мяса через мясорубку с крупной решеткой (7 мм), оставшееся мясо – через мясорубку с мелкой решеткой (3–4 мм), смешайте. Холодный (можно замороженный) курдючный жир сначала нарежьте тонкими пластинами, затем кубиками, после этого порубите в фарш, но не в пасту. Смешайте руками все мясо и жир, посолив и поперчив. Сильно не вымешивайте. **2.** Сформируйте мокрыми руками 6 котлет толщиной 2 см, выложите на застеленную пленкой доску, закройте пленкой и поставьте в холодильник минимум на 30 мин., можно на 8–10 ч. **3.** Подготовьте все для подачи: хлеб нарежьте кусками толщиной 1,5 см. Тонкими ломтиками нарежьте сыр. Нарежьте кружочками огурцы и моченые яблоки, очистите чеснок и острый перец, тонко нарежьте. Смешайте половину майонеза с хреном, остальной майонез – с аджикой (или оставьте все несмешанным). **4.** Разожгите угли в мангале – они должны прогореть и подернуться белым пеплом. Прогрейте решетку и смажьте ее растительным маслом. Готовьте бургеры на решетке примерно в 25 см от углей до желаемой степени прожарки. Рядом на решетке обжарьте с одной стороны куски хлеба. Подайте бургеры на кусках хлеба поджаренной стороной вниз – а все остальное гости пусть собирают сами по своему вкусу.

фото: Александр Подгорных

Хачапури-бургер от Хатуны Колбая, кафе «Вай мэ!»

8 порций

Что нужно:

800 г мякоти говядины с жирком
2 средние луковицы
соль, черный перец

Для теста:

1 кг муки
0,5 л цельного молока
125 г сливочного масла
10 г сухих дрожжей
соль

Для подачи:

600 г сулугуни
1 большой помидор
соус сацебели
2 желтка для смазывания

Что делать:

1. Для бургеров проверните мясо с луком через мясорубку, посолите и поперчите, сформируйте 6 круглых котлет, выложите на застеленную пленкой доску, закройте пленкой и поставьте в холодильник. **2.** Для теста подогрейте до 36–38 °С 300 мл воды, положите дрожжи и дайте им вспениться. Растопите и остудите сливочное масло. Просейте муку с солью горкой, сделайте углубление, влейте дрожжи и теплое молоко, начните замешивать тесто, постепенно добавляя масло. Вымесите до эластичности, положите в чистую миску и дайте подняться в теплом месте, 1 ч. **3.** Нарежьте помидор тонкими кружками. Натрите на терке примерно 150 г сулугуни, оставшийся сыр разрежьте на 8 одинаковых плоских кусочков. **4.** Разделите тесто на 8 частей. Раскатывайте одну часть теста в лепешку, в центр кладите бургер, полейте его сацебели, уложите кружок помидора, на него – кусочек сулугуни. Соберите края теста над начинкой и защипните, затем прижмите рукой. Уложите на застеленный пергаментом противень и приготовьте остальные хачапури-бургеры. Кладите их на расстоянии друг от друга – тесто будет подниматься. Присыпьте центр каждого тертым сулугуни, смажьте тесто взбитым желтком, выпекайте в разогретой до 220 °С духовке 15 мин.

Айс-бургер от Кристиана Лоренцини, ресторан Christian

10 порций

Что нужно:

500 г шоколадного мороженого
клубничный соус
свежее манго, мята

Для бриоши:

300 г пшеничной муки
200 г муки манитоба
80 г сахара
80 мл цельного молока
3 яйца
80 г сливочного масла
цедра от 2 апельсинов и 1 лимона
20 мл темного рома
20 г акациевого меда
половина стручка ванили
7 г морской соли
20 мл молока + 1 желток и сливочное масло

Для сиропа:

300 г сахара
25 г цедры лимона
1 палочка корицы
20 мл темного рома
15 мл лимонного сока
половина стручка ванили

Для «сыра» из манго:

300 г пюре манго
20 г листового желатина
30 г тростникового сахара
2 коробочки кардамона

Что делать:

1. Для бриоши смешайте ром, цедру, мед и семена ванили, затяните пленкой, оставьте в холодильнике на 2 ч. Размягчите сливочное масло. **2.** Смешайте всю муку, молоко и сахар миксером. Добавляя по одному яйца, продолжайте мешать еще 5 мин. Влейте ромовую смесь, мешайте на медленной скорости еще 8 мин. Постепенно добавьте мягкое сливочное масло, соль и мешайте на средней скорости еще 10 мин. Сделайте из теста шар, заверните в пленку и оставьте при комнатной температуре на 2 ч. Обомните, опять сделайте шар и оставьте подниматься в теплом месте – тесто должно увеличиться в 3 раза. **3.** Все ингредиенты для сиропа соедините в сотейнике с 600 мл воды, доведите до кипения, сразу же снимите с огня и полностью остудите. **4.** Для «сыра» из манго желатин замочите в холодной воде на 10 мин., отожмите, смешайте с 50 г пюре манго, сахаром и толчеными семенами кардамона, доведите до кипения. Смешайте с оставшимся пюре манго, и, пока масса горячая, выложите тонким слоем на пергамент или силикон. Уберите в холодильник до застывания, нарежьте квадратами 8х8 см и используйте в айс-бургере вместо сыра. **5.** Из поднявшегося теста сделайте шарики весом по 70 г. Лист пергамента смажьте сливочным маслом, разложите шарики и оставьте на расстойку при 35 °С, пока они не поднимутся в 2 раза. Смажьте шарики смесью молока и желтка и выпекайте в разогретой до 180 °С 3 мин. Уменьшите температуру до 170 °С и пеките еще 7 мин. Остудите булочки на решетке, затем разрежьте пополам и пропитайте сиропом. Уложите на решетку и дайте стечь лишнему сиропу. **6.** Шарик шоколадного мороженого раздавите через пергамент лопаткой до формы котлетки. На нижнюю часть булочки выложите мороженое, затем «сыр» из манго, пару ложек клубничного соуса и мяту, сверху положите вторую часть булочки. Подавайте с клубничным соусом и манго, нарезанным в виде картофеля-фри.

Бургер из индюшиных сердечек с капустным салатом от Дмитрия Шуршакова, ресторан «Мюсли»

6 порций

Что нужно:

1 кг индюшиных сердечек
2 крупные луковицы
1 большое яйцо + 1 желток
1 небольшой пучок укропа
2 ст. л. «мгновенных» овсяных хлопьев
растительное масло
0,5 ч. л. тмина
соль, свежемолотый черный перец

Для салата:

половина кочана молодой капусты
3–4 ст. л. готовой заправки для корейской моркови
растительное масло

Для подачи:

6 булочек с отрубями
укроп
сливочное масло

Что делать:

1. У сердечек удалите жилки и сгустки крови. Тонко нарежьте лук и обжарьте в растительном масле до золотистого цвета на среднем огне, 10 мин. Немного остудите лук и проверните через мясорубку вместе с индюшиными сердечками. **2.** Добавьте в фарш яйцо, желток, овсянку, мелко порубленный укроп, тмин, соль и перец. Сформируйте мокрыми руками небольшие котлеты толщиной 2 см, обжарьте на сковороде-гриль на сильном огне до румяной корочки и доведите до готовности в разогретой до 170 °С духовке, примерно 10 мин. **3.** Для салата нашинкуйте капусту как можно тоньше, смешайте с корейской заправкой и растительным маслом. **4.** Разрежьте булочки пополам и обжарьте со стороны разреза в сливочном масле до легкой румяной корочки. Выложите на нижние части булочек по бургеру, затем капустный салат и рубленый укроп. Накройте верхними частями булочек и подавайте.

Идеальные условия для хранения винной коллекции
Винный шкаф серии Vinidor оснащен тремя независимыми температурными зонами
Температура регулируется в каждой зоне от + 5 °C до + 20 °C с точностью до градуса
Винный шкаф идеально подходит для хранения красных, белых и шампанских вин
LED подсветка: новейшее светодиодное освещение
Наши дилеры помогут Вам сделать правильный выбор
interior innovation award 2013
Winner
WTes 5872
GERMAN ENGINEERING*
*РАЗРАБОТАНО НЕМЕЦКИМИ ИНЖЕНЕРАМИ
реклама
wine.liebherr.com
LIEBHERR
Качество, дизайн и инновации

Юный натурализм

Самые привычные натуральные продукты, капелька фантазии, чуть-чуть свободного времени, чтобы сделать оригинальные заготовки, и много-много желания готовить и есть вкусно. И тогда ваше меню станет ресторанным, а кухня – по-настоящему домашней

Благодарим кафе «Юность» за помощь в подготовке материала
facebook.com/YouthCafeMoscow

● Печеная цветная капуста с яблочным карри

● Маринованная скумбрия

● Существует множество вариантов рецептов порошка карри. Практически все они содержат куркуму, кориандр, пажитник и чили. Мадрасский карри – это всегда более острый вариант, чем остальные, и цвет у него за счет большого количества чили краснее.

● Бобы эдамаме продаются у нас в стручках, замороженными, в магазинах японских и китайских продуктов. Перед подачей разморозьте стручки и вылущите бобы. Готовить бобы не нужно.

фото: Александр Подгорных, Shutterstock.com

Вторник

Салат из маринованных овощей

Крылышки на гриле с тандури-масалой

Набор овощей для этого блюда может отличаться в зависимости от сезона. Главное, чтобы обожженные овощи внутри оставались хрустящими.

Если вы не нашли смеси специй тандури-масала, приготовьте ее сами. Для одного из вариантов смешайте 1 ч. л. – 1 ст. л. красного острого перца и 1 ч. л. молотой куркумы. Добавьте обжаренные и смолотые в ступке 1,5 ст. л. семян кориандра и 1,5 ст. л. семян зиры, а также соль.

Сэндвич с окороком

Копченый суп из рыбы

Вместо чеддера вы вполне можете взять другой хорошо плавящийся сыр, то есть либо рассольный молодой (моцарелла, сулугуни), либо выдержанный (грюйер, пармезан, эмментальский).

Рыбные кости можно подкоптить и в городской квартире. Возьмите глубокую сковородку, насыпьте на нее замоченные опилки, сверху поставьте жаропрочный дуршлаг с костями, закройте таким же дуршлагом, обернутым фольгой, – получится колпак. Поставьте на средний огонь, откройте окно и коптите 10–15 мин.

Четверг

Алиго с демигласом

Крудо

Готовый демиглас продается в некоторых супермаркетах.

Алиго – это французский рецепт картофельного пюре, в котором расплавлен мягкий сыр том. Сыр этот у нас нынче не продается по известным причинам, да и стоил он дорого. Алиго с сулугуни или другим молодым рассольным сыром получается тоже очень вкусным.

Если у вас нет засоленных лимонов, срежьте с лимона цедру и поварите ее пару минут в кипящем соляном растворе с лимонным соком.

Азербайджанскую выдержанную брынзу в каждом магазине не найдешь – нужно идти на фермерский рынок и там спрашивать. Если не найдете, замените ее на соленую рассыпчатую брынзу (не фетаки!).

● Щупальца кальмара с тимьяном

● Мятый картофель с ошпаренным луком

● Постоянно держать в обычной кастрюле на огне температуру 65 °С на протяжении 2,5 ч не просто. С этой проблемой отлично справится мультиварка или точно отрегулированная духовка.

● Копченая паприка – важный элемент этого блюда. Раньше ее можно было только возить из-за границы, но в последнее время она появилась и у нас в магазинах. Внимательно рассматривайте прилавки!

Понедельник

Маринованная скумбрия

4 порции приготовление: 30 мин. + 12 ч

Что нужно:
4 крупные скумбрии
1 хрустящий огурчик
небольшой кусочек дайкона
3–4 редиски
бобы эдамаме и ростки гороха
нерафинированное подсолнечное масло
соль

Для маринада:
600 мл яблочного уксуса
45 г сахара
15 г соли
10 лавровых листов
4 г черного перца
по 2 г душистого перца горошком, семян кориандра и горчицы
5 г хлопьев чили

Что делать:
1. У скумбрии удалите головы, выпотрошите рыбу и разделайте на филе, оставив его на коже. Сильно нагрейте сковороду-гриль и быстро обжарьте рыбу со стороны кожи, чтобы остались полоски. Переложите рыбу в жаропрочную емкость в один слой. **2.** Соедините все ингредиенты маринада, кроме чили, с 300 мл холодной воды, доведите до кипения, добавьте хлопья чили, процедите. Залейте рыбу маринадом и оставьте на 12 ч. **3.** Выньте рыбу из маринада, обсушите. Тонко нарежьте огурцы, дайкон и редис, немного посолите и сбрызните маслом. Подавайте рыбу с овощами, бобами эдамаме, укропом и ростками гороха.

Понедельник

Печеная цветная капуста с яблочным карри

4 порции приготовление: 1 ч 15 мин.

Что нужно:
1 кочан цветной капусты
растительное масло
соль, хлопья чили
жареные тыквенные семечки
дегидрированная красная капуста (см. рецепт «Алиго»)

Для яблочного карри:
300 мл яблочного сока
1 большое зеленое яблоко
1 средняя луковица
1 средняя морковка
1 черешок сельдерея
1 ст. л. мадрасского карри
2 ст. л. порошка карри
2 ст. л. коричневого сахара
1 ст. л. яблочного уксуса
соль, растительное масло

Что делать:
1. Для яблочного карри очистите овощи и мелко нарежьте, обжарьте в растительном масле, 5 мин. Добавьте весь карри, влейте яблочный сок и варите до мягкости овощей. Запеките яблоко в микроволновке до состояния пюре, добавьте к овощам вместе с оставшимися ингредиентами. Доведите до кипения, измельчите блендером. **2.** Разрежьте кочан цветной капусты на четвертинки, удалите листья и жесткий стебель. Положите в форму для запекания, щедро полейте маслом, посолите, закройте крышкой или фольгой и запекайте при 180 °С 40 мин. Откройте крышку, запекайте до золотистой корочки, еще 15 мин. **3.** На тарелку налейте немного яблочного карри, положите цветную капусту, полейте еще карри, посыпьте тыквенными семечками, порошком капусты и чили.

Вторник

Салат из маринованных овощей

4 порции приготовление: 30 мин. + 2 ч

Что нужно:
6 маленьких морковок
1 кочанчик фенхеля
1 средняя кольраби
6 средних репок
12 редисок
по 1 большой красной и белой луковице

Для маринада:
500 мл винного уксуса
500 мл питьевой воды
65 г сахара
45 г соли

Для пряной пасты:
8 зубчиков чеснока
4 луковицы шалота
2 зеленых острых чили
2,5 см свежего корня имбиря

Что делать:
1. Для маринада смешайте в кастрюле все ингредиенты, доведите до кипения, остудите. **2.** Для пряной пасты очистите и измельчите имбирь. Чеснок раздавите, очистите и измельчите. Чили измельчите, удалив семена и перегородки. Взбейте все ингредиенты в стакане блендера, влив несколько ложек маринада. Смешайте пряную пасту с маринадом. **3.** Морковь разрежьте вдоль пополам. Фенхель нарежьте клиньями, удалив центральную часть. Репу очистите, разрежьте на четвертинки. Лук очистите и нарежьте кольцами толщиной 5–6 мм. Обожгите овощи на гриле, чтобы поверхность карамелизовалась, но овощи остались сырыми. Выложите в глубокую посуду в один слой, остудите и залейте маринадом. Оставьте на 2–12 ч.

Вторник

Крылышки на гриле с тандури-масалой

4 порции приготовление: 30 мин. + 30 ч

Что нужно:
1,2 кг куриных крылышек
1 стакан кефира
250 г жирной сметаны
2–4 зубчика чеснока
1–2 ст. л. смеси специй тандури-масала
соль
растительное масло

Что делать:
1. Приготовьте 3%-ный раствор соли с таким количеством воды, чтобы оно могло полностью покрыть крылышки в глубокой посуде. Уложите крылышки в холодный раствор, придавите доской или тарелкой, чтобы не всплывали, и оставьте в холодильнике на 24 ч. **2.** Затем слейте соляной раствор, обсушите крылышки. Смешайте половину тандури-масалы с кефиром, обмажьте крылышки со всех сторон, закройте и поставьте в холодное место мариноваться на 4–5 ч. **3.** Для соуса раздавите, очистите и измельчите чеснок. Смешайте чеснок со сметаной и оставшейся тандури-масалой. Дайте настояться 4–5 ч. **4.** Разожгите угли в мангале (они должны прогореть и подернуться пеплом) или разогрейте гриль в духовке до максимума. Жарьте крылышки до золотисто-коричневой корочки, переворачивая, чтобы они прожарились равномерно. Подавайте со сметанным соусом.

Среда

Сэндвич с окороком

4 порции приготовление: 10 мин. + 1 ч

Что нужно:

1 французский багет или 4 мини-чиабатты
томатный соус (см. совет шефа на стр. 47)
200 г выдержанного чеддера
200 г копченого окорока

Для маринованной репы:

1 небольшая репка
100 мл рисового уксуса
50 г сахара
3 г соли
щепотка приправы шичими тогараши

Что делать:

1. Очистите репу и нарежьте тончайшими кружочками. Соедините все ингредиенты маринада и 100 мл воды, доведите до кипения, процедите и залейте репу. Маринуйте минимум 1 ч. **2.** Багет разрежьте поперек на 4 части. Надрежьте хлеб вдоль так, чтобы можно было раскрыть куски, как книгу, удалите большую часть мякиша. **3.** Тонко нарежьте репу, чеддер и окорок. Равномерно смажьте томатным соусом обе внутренние части багета, слоями разложите половину чеддера, окорок, репу и оставшийся сыр. **4.** Закройте сэндвич и обжарьте в контактном гриле, в духовке или на сковороде, чтобы сыр расплавился. Сразу же подавайте.

Среда

Копченый суп из рыбы

4 порции приготовление: 20 мин. + 3 ч

Что нужно:

500 г филе морского окуня
100 г темной мисо-пасты
100 мл белого сухого вина
20 г сахара
100 г готового нута
белая часть стебля лука-порея
петрушка
растительное масло

Для бульона:

500 г рыбьих костей
половина кочанчика фенхеля
1 луковица
половина головки чеснока
кусочек сушеной водоросли комбу
сладкая и копченая молотая паприка
соль

Что делать:

1. Для бульона рыбьи кости промойте, обсушите и подкоптите. Положите копченые кости в кастрюлю, добавьте нарезанные лук, чеснок, фенхель и комбу. Залейте 2,5 л холодной воды, доведите до кипения и варите 3 ч. **2.** Замаринуйте филе окуня в смеси мисо-пасты, вина и сахара на время, пока варится бульон. **3.** Взбейте содержимое кастрюли блендером и протрите через дуршлаг или крупное сито, чтобы оставались небольшие кусочки. Добавьте всю паприку и соль по вкусу. **4.** Выньте филе окуня из маринада, подпеките под грилем и немного проварите в слабо кипящем бульоне. Обжарьте нут в масле, выложите в тарелки. Добавьте филе окуня, влейте бульон, посыпьте тонко нарезанными пореем и петрушкой.

Максим Летуновский,
шеф-повар кафе «Юность»

Чтобы ваша ежедневная домашняя еда не стала скучной, предлагаю сделать некоторые заготовки. Займитесь этим в те дни, когда у вас есть много свободного времени и желание готовить – тогда вечерами после работы (когда уже нет ни того, ни другого) они обеспечат вам великолепные ужины.

Для соленых лимонов возьмите ароматные тонкокорые абхазские лимоны, надрежьте как бы на четвертинки, но не разрезая до конца, и заполните надрезы крупной солью. Положите плотно в банку и оставьте на 3–4 дня при комнатной температуре. Затем залейте лимонным соком, добавив еще немного соли, и поставьте в холодное место на месяц. У соленых лимонов используется только цедра.

Для домашнего демигласа понадобятся говяжьи кости и ножки, лук, морковь и чеснок. Обмажьте томатной пастой кости и ножки, запекайте вместе с овощами до появления коричневой корочки, положите в кастрюлю, залейте холодной водой и варите сутки на минимальном огне. Затем выпарьте красное вино, добавьте процеженный бульон и выпарьте наполовину, до образования густого соуса.

Для томатного соуса налейте в глубокую кастрюлю с толстым дном оливковое масло, сильно нагрейте, но не давайте дымиться. Очень осторожно положите в масло рубленые помидоры в собственном соку и выпарьте на среднем огне в 2,5 раза. Добавьте коричневый сахар, соль, рубленый чеснок, тимьян и перец чипотле. Готовьте несколько минут, снимите с огня и взбейте соус блендером.

Четверг

Крудо

4 порции | приготовление: 20 мин.

Что нужно:

400 г мякоти говядины (вырезка, тонкий край)
1 маленькая печеная свекла
2 ст. л. бальзамического крема
1 ст. л. рыбного соуса
1 ст. л. рисового уксуса
оливковое масло
цедра соленых абхазских лимонов (см. совет шефа на стр. 47)
выдержанная азербайджанская брынза и листочки тимьяна для подачи

Что делать:

1. Очистите свеклу и тонко нарежьте, смешайте с рисовым уксусом. **2.** Тщательно зачистите мясо от всех пленок и жил. Очень острым шефским ножом нарежьте мясо тонкими пластами, а затем – самыми мелкими кубиками. **3.** Смешайте мясо с бальзамическим кремом и рыбным соусом. Сформируйте из мяса 4 шара, выложите на тарелки и чуть прижмите. **4.** На мясо выложите соленую цедру и раскрошенную брынзу, печеную свеклу и тимьян. Сбрызните оливковым маслом и подавайте.

Четверг

Алиго с демигласом

4 порции | приготовление: 1 ч + 12 ч

Что нужно:

600 г картофеля
250 г сулугуни
100 мл жирных сливок
100 г масла
красная квашеная капуста
соус демиглас (см. совет шефа на стр. 47)

Что делать:

1. Заранее приготовьте порошок из дегидрированной квашеной капусты. Мелко нарежьте капусту, распределите по противню и сушите в дегидраторе или в разогретой до 60 °С духовке, пока она не превратится в тончайшие корочки. Разотрите их в порошок. **2.** Для алиго картофель очистите и сварите в кипящей воде до мягкости. Натрите сулугуни на терке. **3.** Готовый картофель протрите через сито, смешайте с горячими сливками и сливочным маслом, добавьте сыр и прогревайте на минимальном огне, перемешивая, чтобы сыр расплавился. Выложите алиго в керамическую форму для запекания и поставьте в разогретую до 190 °С духовку с включенным грилем. Запекайте до румяной корочки. На горячее алиго выложите кубики демигласа, посыпьте порошком из красной квашеной капусты. Сразу же подавайте.

Пятница

Щупальца кальмара с тимьяном

4 порции | приготовление: 10 мин. + 2,5 ч

Что нужно:

1 кг щупалец кальмара
50 мл оливкового масла «экстра вирджин»
1 веточка тимьяна
копченая паприка
соль

Что делать:

1. Промойте щупальца, обсушите бумажными полотенцами и проверьте, не осталось ли внутри, между щупальцами, жесткого клюва кальмара. Если остался, вырежьте его маленьким острым ножом. **2.** Положите щупальца в пакет для вакуумирования или просто качественный зиплок-пакет с застежкой. Добавьте оливковое масло, соль и тимьян, потрясите, чтобы щупальца покрылись маслом равномерно. **3.** Завакуумируйте пакет специальной машинкой или же погрузите его вертикально в миску с водой так, чтобы вода доходила до края пакета. Как только вода вытеснит из пакета весь воздух, закройте застежку. **4.** Погрузите пакет со щупальцами в нагретую до 65 °С воду и готовьте 2,5 ч. Слейте сок от готовых щупалец в мисочку (он понадобится для картофеля), удалите тимьян. Подавайте щупальца, посыпав копченой паприкой.

Пятница

Мятый картофель с ошпаренным луком

4 порции | приготовление: 40 мин.

Что нужно:

500 г картофеля
50 г сливочного масла
1 белая луковица
4–5 веточек петрушки
копченая паприка
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

1. Очистите картофель и нарежьте средними кусками. Положите в пакет для вакуумирования или просто качественный зиплок-пакет с застежкой. Добавьте нарезанное кусочками сливочное масло. Приправьте солью и свежемолотым перцем. **2.** Завакуумируйте пакет или закройте так же, как описано в рецепте «Щупальца кальмара с тимьяном». Погрузите в нагретую до 90 °С воду и варите до мягкости, примерно 30 мин. **3.** Для подачи белую луковицу очистите и тонко нарежьте перьями или полукольцами. Ошпарьте лук кипящей водой, а затем сразу же обдайте ледяной водой, обсушите. Мелко порубите листочки петрушки. **4.** Готовый картофель разомните, выложите на тарелки, полейте соком от кальмара, посыпьте копченой паприкой и петрушкой, подавайте с ошпаренным луком.

LA FERME

НАТУРАЛЬНЫЕ ФЕРМЕРСКИЕ ПРОДУКТЫ

Цесарка

Родина обыкновенной домашней цесарки – это Южная и Западная Африка. С древних времен цесарка очень популярна в Европе. Ее можно встретить практически на любом птичьем дворе. Диетическое мясо цесарки – нежное, с легким привкусом дичи, богато витаминами, минеральными веществами и железом. Это здоровый и нежирный источник белка.

Цесарка выращивается по самым высоким стандартам на «Самсон-ферме» в Калужской области.

Поголовье цесарок на «Самсон-ферме» 30 000 птиц.

ДИЕТИЧЕСКОЕ МЯСО | НЕЖНЫЙ ВКУС

Цыпленок фермерский

Цыпленок фермерский выращивается на «Самсон-ферме» в Калужской области. При его выращивании используются только натуральные корма, минералы и витамины. Мясо цыпленка используется как для варки, так и для тушения, запекания, жарки на гриле и сковороде. Мясо получается очень мягким, имеет великолепный сочный вкус.

Поголовье цыплят на «Самсон-ферме» 14 000 птиц.

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

ПРОДУКЦИЯ ПРЕДСТАВЛЕНА В ТОРГОВЫХ СЕТЯХ МОСКВЫ:

ТОЧКИ ПРОДАЖ ПРОДУКЦИИ LA FERME:

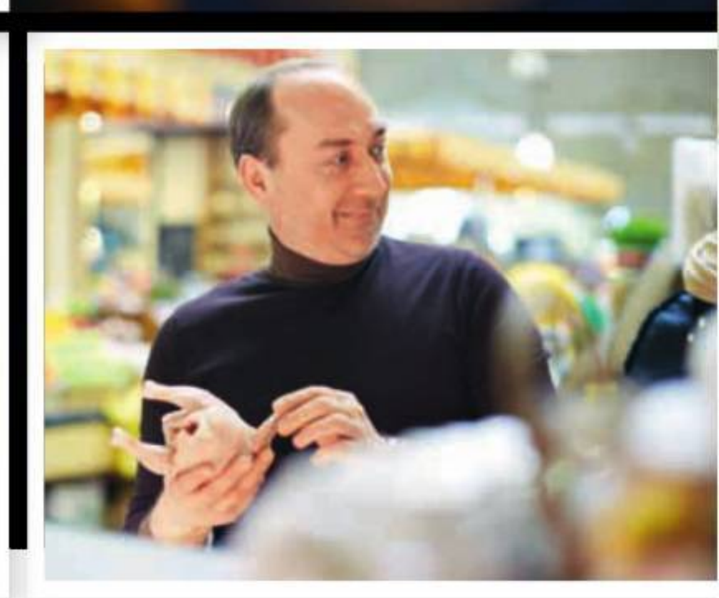
- павильон 371 на территории колхозного Дорогомиловского рынка
- павильон 5056 в ТЦ «Фуд СИТИ»
- кафе La Ferme (г. Москва, ул. 8 Марта, д. 1, стр. 12, БЦ «Трио»)
- г. Обнинск, ул. Аксенова, д. 3
- в фермерском магазине при ферме в деревне Дворики Калужской области
- **интернет-магазин: www.shop.la-ferme.ru, 8 (495) 544-89-70**

НАШ АДРЕС:
Калужская обл., Медынский район, деревня Дворики.

Тел.: +7 (499) 215-96-80
www.la-ferme.ru

Рынок – не базар

За четыре года Максим Попов превратил обычный московский Даниловский колхозный рынок в пространство, напоминающее фермерские рынки в Нью-Йорке и Амстердаме. И сохранил при этом все то, что мы любим с детства. Бабушки с творогом гармонично соседствуют с хипстерами, торгующими щучьими бургерами. Не случайно Максим стал российским послом на ЭКСПО-2015 в Милане



«Если бы мне пять лет назад сказали, что я буду директором рынка, я бы долго смеялся. Никогда бы не поверил! Мне это предложение сделали по телефону в час ночи. В девять утра я должен был дать ответ. Ну я и дал. Несколько месяцев разбирались, что где. Где странные ребята ходят, где скупка краденого, где золотом торгуют. Всех разогнали. До основанья, а затем... Перестроить людей под новую систему было невозможно – только новых набрать. Вообще-то я с 91-го года так или иначе в ресторанном бизнесе. Моя двоюродная сестра работала в ресторане «Баку-Ливан» на Тверской. Знаменитое было место! Одно из первых совместных предприятий. До пятнадцати иностранных делегаций в день! Я поначалу немного побыл официантом, но всегда мечтал работать в баре. Вернее, тогда баров не было, был валютный буфет. Я был парень молодой и жилистый, на мне пахать можно было. И чтобы чего-то добиться, я готов был горы свернуть. Ну и сворачивал – в основном горы ящиков. Без выходных работал. Потом пошел работать в одно из первых московских казино – оно находилось в Московском зале Дома союзов. Ни в советское время, ни сейчас это представить себе невозможно – в зале, где вождей хоронили, стояли игровые столы, крупье, вечерние наряды… И потом пошло потихоньку, то одно, то другое – в результате попал в легендарный пивной бар «Жигули» на Арбате. И по факту был там директором. Хорошее место было, атмосферное, но непростое. Там нужно было очень тонко чувствовать ситуацию: от позитивного «лай-лай-лай» до жесткого мордобоя буквально один шаг. Помню, пришли к нам отдыхать 20 человек из десантно-штурмовой бригады, «горячие точки», все дела. Я на них поглядываю. По пол-литра выпили – нормально. По литру – еще ничего. По полтора – ну, думаю, сейчас начнется. Они давай по залу ходить, с девушками знакомиться, причем как! Она с молодым человеком сидит,

Рассольник с потрошками от Максима Попова

6–8 порций

1. Положите 3 куриных окорочка без кожи в большую кастрюлю, залейте 2,5 л воды, доведите до кипения и снимите пену. Совсем немного посолите и варите на небольшом огне примерно 1 ч. **2.** В большом количестве кипящей воды сварите 300 г перловой крупы до готовности, примерно 50 мин. **3.** Отдельно отварите в кипящей воде куриные потрошки: сердечки, желудочки и печенку, в общем примерно 400 г. Сначала кладите в кипяток желудочки, через 20 мин. – сердечки, еще через 20 мин. – печенку, варите до готовности печенки, 7–10 мин. Откиньте на дуршлаг. **4.** Очистите 3 небольшие морковки, натрите на крупной терке. Нарежьте небольшими кусочками или тоже натрите на терке 6 соленых огурцов. **5.** Выньте из бульона окорочка, снимите мясо с кости и верните в бульон. Добавьте овощи, потрошки и перловку. Доведите до кипения, приправьте перцем и варите на небольшом огне 15 мин.

фото: Александр Подгорных

он его оттирает и за ручку ее берет. А охрана у нас была тоже не из робкого десятка. Я им говорю: ну все, ребята, вызываем 4 наряда, иначе нет смысла, нам тут ремонт после них делать надо будет. Вы им, говорю, пойди и скажите, мол, у нас так не принято. А те в ответ, как по книжке: да каждый из нас вас троих тут в клочки порвет! Да-да-да, говорят мои охранники и улыбаются. «Отдыхайте, говорят, конечно!» И только те расслабились, силушку почуяли и собрались развернуться – заходят десять автоматчиков. «Добрый вечер, – говорят, – рассчитайтесь, пожалуйста, и покиньте помещение». Какой был облом! Какие лица! До сих пор горжусь, как я тогда правильно все рассчитал.

Сейчас расскажу, откуда моя любовь к рассольнику. Когда мне было шестнадцать лет, я пошел работать на завод имени Туполева, что на улице Радио. Работал в макетном цеху, мы делали макеты для французского авиационного салона «Ле-Бурже». Это была очень престижная работа, я страшно гордился. И там в заводской столовой делали сумасшедший рассольник со свиными почками. Я в него просто влюбился. А вот борщ почему-то так и не полюбил. С тех пор везде, где у меня была возможность, пробовал самые разные рассольники. Когда я познакомился со своей будущей женой, быстро выяснилось, что она умеет готовить не все блюда, которые я люблю. И решил, что научусь делать свой «Топ-4»: рассольник, солянка, голубцы и фаршированные перцы – сам. Взял все рецепты у мамы и начал потихонечку тренироваться. С тех пор балую себя и окружающих. В нашем варианте рассольник, конечно, не со свиными почками, а как у Жеглова в «Место встречи изменить нельзя», помните? «Эх, сейчас бы супчика куриного с потрошками». С рассольником, конечно, нужно пить водку. Хорошую. Выпил рюмочку, взял кусочек бородинского. Потом огурчик. Потом можно и к рассольнику приступать. Я водку холодную не люблю – ничего же не чувствуешь, один холод. Она должна быть комнатной температуры. Пейте правильно, вкусно готовьте – тогда будет вам настоящий кайф».

Сычуаньский перец

Сычуаньский перец для российской кухни пряность пока еще экзотическая. Но интерес к нему в последние годы среди соотечественников так быстро растет, что, пожалуй, самое время познакомиться с ним поближе

Текст: Александр Шипилевский

Лучше всего эту пряность знают в Китае, Японии, странах Юго-Восточной Азии и Индии, где сычуаньский перец применяется уже давно и широко. Там его можно встретить под именами: **хуацзе, санчо** или **чопи.**

Ботаническое название растений, с которых собирают урожай сычуаньского перца, – желтодревесники. Видов желтодревесников существует довольно много, соответственно, отличается и перец. Пряностью считаются их плоды – раскрывающиеся в зрелости двудольные коробочки. Выпадающее из них черное семечко кулинарного значения не имеет. Зато пустая коробочка несет в себе сильные и необычные ароматы. В зависимости от вида желтодревесника эти ароматы могут быть лимонными, анисовыми, мятными, перечными. За превосходный перечный запах плод желтодревесника, собственно, и прозвали перцем, несмотря на то что к настоящему семейству перечных он никакого отношения не имеет. Нет у сычуаньского перца и привычной перечной жгучести. Совсем нет. Зато есть сильный освежающий вкус с одним удивительным свойством в послевкусии. От употребления хорошей, качественной пряности на кончике языка развивается онемение, напоминающее эффект от укола обезболивающего – заморозки. Чтобы его почувствовать, достаточно слегка разжевать одну коробочку сычуаньского перца.

Антипростудный чай с сычуаньским перцем

На 2 л воды
1 измельченный с кожурой лимон
7 ст. л. сахара
2 ст. л. зеленого чая
1–2 ст. л. свежего мелкорубленого имбиря
1–2 палочки корицы
5–10 раздавленных коробочек кардамона
1 ч. л. зеленого сычуаньского перца (красного придется взять втрое больше)

● Все ингредиенты поместите в термос, залейте кипятком и настаивайте 2 ч.

Применяется он для ароматизации блюд из мяса, рыбы, овощей, а также десертов и напитков. Обязательным ингредиентом сычуаньский перец входит и в известнейшую китайскую пряную смесь усянмянь, и в японскую шичими тогораси. Недозрелые и не набравшие жесткости плоды желтодревесника солят, делая из них особенную закуску, а зеленые листья применяют в салатах.

Купите сычуаньский перец (а российские поставщики пряностей уже наполняют им рынок), оцените его аромат в разных блюдах и выберите самые удачные сочетания. Он непременно приживется на вашей кухне.

фото: Shutterstock.com

6+

на правах рекламы

ПРОБУЙ МИР НАВКУС!

Круглосуточный кулинарный телеканал для всей семьи

КУХНЯ ТВ

www.kuhnyatv.ru

ЯРКИЕ КУЛИНАРНЫЕ ШОУ, ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ,
ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ В ЭФИРЕ ТЕЛЕКАНАЛА «КУХНЯ ТВ»
СМОТРИТЕ ЕЖЕДНЕВНО 24 ЧАСА В СУТКИ
В ПАКЕТАХ КАБЕЛЬНЫХ И СПУТНИКОВЫХ ОПЕРАТОРОВ

Красно-черный глянец

Руки мои были густо измазаны липкой темной глазурью, и капли жира уже начинали предательски течь в рукава. Горячие ребрышки так и норовили выскользнуть из рук, нежное мясо предательски отвалиться и упасть. Жир дрожал, как самое нежное желе, а кожа блестела красно-черным глянцем. Это, пожалуй, самое сильное мое впечатление от летнего барбекю, и осталось оно именно от свиных ребер, о которых я до сих пор думаю с замиранием сердца

Текст: Мария Сорокина

Ребрышки – затея долгая, только для развернутого и основательного пикника. В более прозаических условиях думать, конечно, нужно прежде всего о котлетах на косточке.

Мариновать котлеты необязательно, впрочем, если натереть их солью и перцем хотя бы минут за 30 до жарки, вкус существенно улучшится. При желании добавьте к соли и перцу, скажем, чеснок и тимьян. После этого можно бросать котлеты на мангал или гриль – 5–6 минут с каждой стороны должно быть достаточно. Готовность проверяйте, надавив пальцем. Сначала мясо будет легко продавливаться, а потом начнет пружинить – значит, пора снимать. Если передержать его (оно будет твердым при нажатии), получится сухо и волокнисто. Дайте ему «отдохнуть» на доске под фольгой минут десять, оно станет сочнее и вкуснее.

Шейка всегда была мне еще симпатичнее, чем котлеты. Ее намного сложнее пересушить, и она почти всегда получается мягкой и сочной. Шейку вы, скорее всего, купите целым куском, и нужно будет самостоятельно нарезать ее на пласты толщиной 1,5–2 см поперек волокон. При желании получившиеся куски можно немного отбить – они станут тоньше и будут готовиться быстрее. С маринованием и жаркой ситуация та же, что и с котлетами. Хотя со специями тут можно вести себя свободнее – у шейки намного более выраженный вкус, чем у котлет. Хорошо подойдут розмарин, чили, паприка и горчица.

Шашлык – тоже отличная затея. Мой любимый вариант – опять же из шейки. Нарезать ее нужно кубиками со стороной около 3 см, и тут уж точно надо мариновать. Лучше заранее, часа за два. Соли нужно 2–3% от веса мяса. То есть на каждый килограмм шейки около двух столовых ложек. Сахар тоже стоит класть – по 1–2 чайные ложки на килограмм мяса. Кислота (например, уксус, лимонный сок) – необязательна, но с ней жизнь полнее, 2–3 столовых ложек достаточно. Дальше – ваша фантазия. Чеснок, черный перец, чили, паприка, тимьян, розмарин, лук, шалот – все отлично подходит. Попробуйте азиатские маринады, например, соевый соус с сахаром, чили, чесноком и кунжутным маслом.

Из совсем быстрого всегда есть прекрасная вещь под названием бекон. Чтобы не возиться с нарезкой, лучше купить его уже ломтиками. А жарить можно до двух принципиально разных состояний. По 1–2 минуты с каждой стороны – получится горячий, мягкий и слегка поджарившийся ломтик, который можно положить в бургер или хотдог с островатым барбекю-соусом. По 3–4 минуты с каждой стороны – будет темно-поджаренный бекон. Если дать ему остыть, минут через 10 он уже будет совершенно хрустящим. Такой можно есть просто так или раскрошить в салат.

А вот если торопиться вы не намерены и любите грызть косточки, как люблю это я, то, конечно, только о ребрах и можно вести разговор. Ребра нужны толстые и с кожей. Засолить их лучше за день-два до события, но минимум за 3–4 часа. На каждый килограмм веса возьмите столовую ложку соли и чайную свежемолотого перца. Другие специи необязательны, но группа сладких (корица, гвоздика, душистый перец, бадьян) подходит отлично. Натрите мясо, заверните в пленку и оставьте в холодильнике.

Следующий шаг – довести мясо до мягкости. Это можно сделать накануне или в день события – только нужно начинать с утра. Здесь понадобится слабо разогретый гриль или духовка, разогретая до 150 °С. Плотно заверните ребра в фольгу, чтобы они не сохли. Положите в противень, чтобы в него стекал сок, и запекайте. В зависимости от количества мяса потребуется 1,5–3 часа. Проверяйте готовность, проткнув его ножом (сок должен быть прозрачным, а мясо очень мягким).

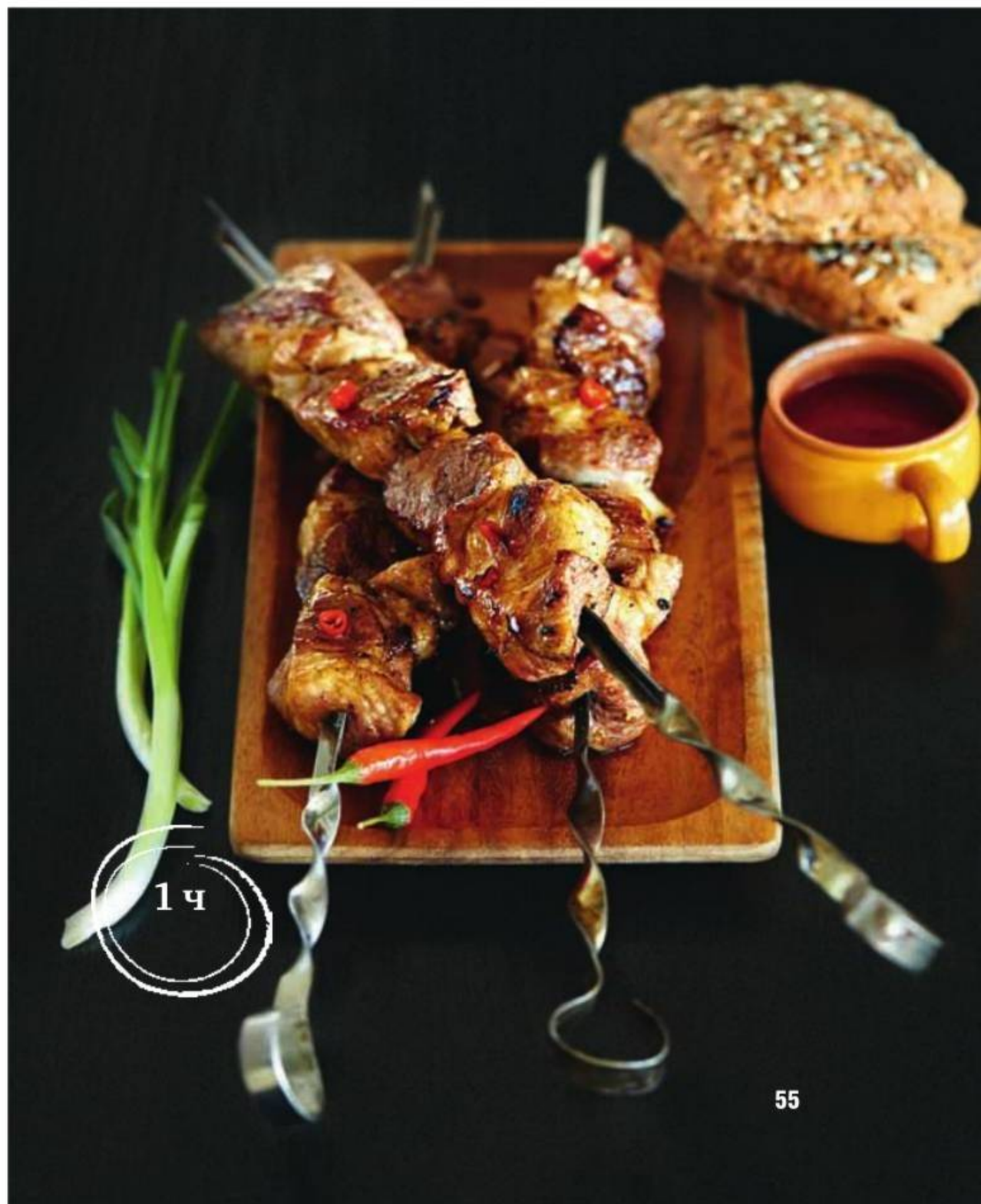
Ну и последнее – глянец. Разогрейте гриль до максимума, а мясо тем временем разверните. Размягшую кожу надрежьте сеточкой. Смешайте полстакана коричневого сахара (а лучше – темной патоки) с двумя столовыми ложками соевого соуса и двумя ложками уксуса. Доведите до кипения, намажьте кожу глазурью и отправляйте на гриль. Через 15 минут цвет будет уже на месте. Засучите рукава и вперед.

фото: Александр Подгорных, Shutterstock.com

30
мин.

40
мин.

3 ч


1 ч

В отличие от свиных котлет шейка на гриле получается очень сочной. А если вы любите более сухое и темно-поджаренное мясо, готовьте шейку на 5–7 минут дольше.

Свиная шейка с розмарином

4 порции

Что нужно:

800 г мякоти свиной шейки
2 зубчика чеснока
2 веточки розмарина
оливковое масло «экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

1. Чеснок раздавите и очистите. У розмарина оборвите листики (стебли не понадобятся). Соедините чеснок и розмарин с 4 ст. л. масла.

2. Свиную шейку разрежьте на четыре ломтя, слегка отбейте мясо, натрите со всех сторон солью и перцем. Уложите мясо в чесночное масло, обваляйте, чтобы покрыть мясо с обеих сторон, и оставьте на 30 мин. **3.** Разожгите угли в мангале, чтобы они прогорели и подернулись белым пеплом. Решетку прокалите, смажьте маслом, уложите мясо и жарьте по 5–6 мин. с каждой стороны. Перед подачей дайте мясу отдохнуть 5 мин.

Это яркое и быстрое блюдо для пикника. Чтобы еще больше упростить себе жизнь, сварите соус барбекю заранее или же просто купите готовый.

Булочки с беконом

4 порции

Что нужно:

4 булочки для бургеров
300 г варено-копченого бекона
2 красные луковицы
2 средних помидора
1 пучок листового салата
200 г томатного пюре
оливковое масло
1 ст. л. сладкой молотой паприки
1 ст. л. сахара
0,5–1 ч. л. красного острого перца
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

1. Томатное пюре смешайте с паприкой, сахаром, солью, острым и черным перцем. Варите до загустения, 7–10 мин. **2.** Салат нарвите, помидоры нарежьте кружочками. Лук нарежьте толстыми кольцами и обжарьте на гриле с двух сторон. **3.** Булочки разрежьте, смажьте маслом и обжарьте на гриле со стороны среза. Бекон нарежьте ломтиками и обжарьте на гриле, по 1–2 мин. с каждой стороны. **4.** Выложите на нижнюю половину булочки лук, затем бекон, томатный соус, кружок помидора и горсть салата. Накройте второй половиной булочки и сразу подавайте.

Чтобы не возиться с этим на природе, нарежьте и замаринуйте мясо заранее. Сложите в контейнер и везите с собой или же поставьте в холодильник на 8–12 часов.

Шашлык из свинины с чили

4 порции

Что нужно:

800 г мякоти свиной шейки
4 зубчика чеснока
1 красный перец чили
2 ч. л. сахара
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

1. Чеснок и чили очистите и мелко нарежьте. **2.** Мясо нарежьте кубиками со стороной 3 см, смешайте с чесноком, чили, сахаром, солью и перцем и оставьте на 30 мин. **3.** Плотно насадите мясо на шампуры. Жарьте на максимально разогретом гриле или мангале, периодически переворачивая, примерно 20 мин. Подавайте шашлык сразу, со свежими овощами и зеленью.

Готовится это блюдо довольно долго, но результат того стоит. Мясо получается невероятно сочным и буквально падает с кости. А уж после этого хрустящей корочки снаружи можно добиться буквально за 10 минут.

Глазированные свиные ребра

6 порций

Что нужно:

1,5 кг толстых свиных ребер, лучше с кожей
2 ст. л. бальзамического уксуса
2 ст. л. соевого соуса
120 г темного коричневого сахара
оливковое масло
1 звездочка бадьяна
3 бутона гвоздики
половина палочки корицы
0,5 ч. л. семян фенхеля
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

1. Бадьян, гвоздику, корицу и фенхель растолките в ступке, смешайте с перцем и солью. Натрите этой смесью ребра, накройте пленкой и поставьте в холодильник на 8–12 ч. **2.** Разогрейте духовку с грилем до 150 °С. Заверните ребра в два слоя фольги и уложите на противень костями вниз. Готовьте 2,5–3 ч. **3.** Разогрейте гриль до максимальной температуры. Смешайте сахар, уксус, соевый соус и вскипятите. Снимите с мяса фольгу и надрежьте жир или кожу сеточкой. Вновь уложите на противень костями вниз. Жарьте до румяной корочки, смазывая глазурью. Перед подачей дайте мясу отдохнуть 10 мин.

Беззаботный пикник с «Петелинкой»

Весна идёт, весне дорогу! Всем хочется поскорее скинуть тёплую одежду и избавиться от зимней депрессии. Природа, простор, синее небо, зелёная травка, леса и поля – свобода зовёт!

Нет ничего лучше, чем провести свободное время с семьёй и друзьями. Мы мечтаем о лёгком и приятном отдыхе, о неторопливом общении по душам, а не о хлопотах с готовкой и поиском продуктов из длинного списка в магазинах. И, конечно, король пикника – это мясо. Нужно найти правильное и свежее, купить, замариновать, потратить кучу времени. И потом беспокоиться, понравится ли результат семье и друзьям.

«Петелинка» избавит вас от лишних хлопот. Отличный куриный шашлык сегодня можно легко купить в магазине. А чтобы упростить задачу поиска нужного продукта, достаточно зайти на сайт petelinka.ru на страницу «Где купить» и выбрать ближайший для себя магазин с наличием необходимого товара.

Чтобы мясо получилось нежным, оно должно быть свежим. Продукция от «Петелинки» изготавливается в Подмосковье и попадает на стол сразу после разделки. Среди маринованных продуктов есть шашлык-ассорти, а также на выбор: куриные бёдрышки, грудки или крылышки, самые быстрые в приготовлении. Особенно хороша для пикника курочка, замаринованная в пряных травах. Свежайшее мясо в натуральном маринаде удовлетворит даже строгих гурманов. Приобретая продукт в герметичном ведёрке или лотке, вы будете уверены, что маринад в машине не протечёт и не придётся потом мыть грязную посуду.

Готовить курицу в маринаде от «Петелинки» очень просто. Шашлык лучше жарить на решётке, а не на шампурах – это удобнее и гарантирует качественную прожарку. Мясо нужно выложить на решётку, после чего пристроить над хорошо прогоревшими углями не слишком низко, порядка 15 см. Куриный шашлык готовится довольно быстро – достаточно 10-20 минут, в зависимости от размера кусочков и температуры углей. Каждые 4-5 минут решётку нужно поворачивать для равномерной обжарки. Важно проверить готовность куриного мяса, оно должно быть полностью прожаренным. Никаких mediumwell! Определить очень просто – достаточно надрезать один из крупных кусочков. Если сукровицы и мяса красного цвета внутри нет, шашлык готов!

Оригинальный вкус вашему новому блюду может придать простой, но очень вкусный и необычный соус из благородного «голубого» сыра. Его приготовление займёт всего несколько минут. Он отлично оттенит вкус курочки «с дымком».

С «Петелинкой» легко и вкусно!

Соус блю-чиз для шашлыка «По-петелински»

- Сливки 35% – 250 мл;
- Сыр с благородной плесенью – 100 г;
- Базилик – 1 веточка;
- Петрушка – 1 веточка;
- Соль морская – по вкусу.

Все составляющие просто взбить в блендере в однородную массу.

Реклама

petelinka.ru

Анна Таранченко, рядовой, повар

«Я – экономист по образованию и до недавнего времени работала в транспортной компании. Потом окончила поварские курсы, и так сложилось, что последние 11 месяцев я – контрактник, военный повар. Сначала было действительно сложно. И дело даже не в условиях службы, а в общем изменении ритма жизни. Сейчас, правда, уже привыкла, и стало проще – втянулась. Мой рабочий день начинается в 8.30 и длится до 19.50, обед двухчасовой – с 14 до 16. Зарплата зависит от выслуги лет, места службы и прочих условий, но на начальном этапе это примерно 25 тысяч рублей в месяц плюс 30 дней оплачиваемого отпуска.

За время службы я успела побывать и на военных учениях. Втроем с коллегами мы ежедневно кормили около 130 человек. Условия обычные – полевая кухня. Мне, новичку, многое было непривычно, но помогли, объяснили и показали. Теперь я уже самостоятельно могу и огонь поддержать, и щи из свежей капусты с картофелем приготовить, и подать еду согласно воинским стандартам».

И Родина щедро кормила меня...

Все знают, работа повара – это тяжелый труд, требующий внимания и самоотдачи. И если будни гражданских скрашиваются выходными и отдыхом в кругу семьи и друзей, то военные повара почти всегда на службе. Ведь недаром на одном из стендов в сотом отдельном полку обеспечения, где проходила съемка этого материала, написано: «Без тыла – нет победы». Накануне великого праздника – 9 Мая – мы решили узнать, как трудятся сегодня военнослужащие по контракту и по призыву, обеспечивающие питание боевым товарищам. И, пользуясь случаем, хотим поздравить всех с Днем Победы!

Дмитрий Самойлов, сержант, инструктор в Военной школе поваров

«После окончания срока службы по призыву я подписал контракт и вот уже год как преподаю в Военной школе поваров. Мне нравится моя работа, нравится профессия повара. Самое интересное, по-моему, – это холодные блюда, особенно европейские закуски и салаты. Думаю, что я и на гражданке не оставлю эту профессию, только вот хочу еще выучиться на технолога.

Когда к нам в школу приходят новобранцы, сразу видно, кто пришел по распределению, а кто занимается с большим интересом. Армия на то и армия, что все здесь подчинено строгой дисциплине. Есть установленный рацион, есть разработанная рецептура, и военный повар не может ее нарушать. Винегрет всегда классический, борщ – всегда борщ, а не авторская вариация блюда со сложными украшениями и заменой привычных ингредиентов. Мы готовим то, что приказано и что необходимо солдатам и офицерам. Это, с одной стороны, сложно, а с другой – позволяет отработать каждое блюдо на все 100%.

Творчество можно проявить и на конкурсах. В прошлом году я принимал участие в конкурсе военных поваров, флотских коков и пекарей «Армейский запас-2014». Наша команда заняла 1-е место. Конкурсанты были ограничены только теми продуктами, которые предусмотрены нормой общевойскового пайка, а также утвержденным армейским меню. Нужно было сначала приготовить обязательные конкурсные блюда из «солдатского» рациона: суп картофельный с горохом, духовое мясо с гречневой рассыпчатой кашей, говядину, тушенную с черносливом, компот из сухофруктов и прочее, а потом использовать продукты из «черного» ящика. Мы сварили наваристый и ароматный украинский борщ!».

фото: Александр Подгорных

Егор Муратов, рядовой, пекарь

«Поваром я стал по распределению. Не высказывал особых пожеланий, не просился на кухню – просто так случилось, и на призывном пункте меня отправили учиться в Военную школу поваров. До этого я сам хлеб никогда не пек. Моему деду и отцу приходилось, поскольку в далекой сибирской деревне, откуда я родом, свежий хлеб можно купить не каждый день. Зато теперь я наверстал упущенное и по количеству испеченных батонов точно в несколько десятков раз уже превзошел своих близких.

Служу я 4 месяца, за это время успел побывать на учениях. Там я пек пшеничный дрожжевой хлеб. Согласно правилам мы работаем в две смены по два человека и за это время готовим по 16 партий хлеба. Ингредиенты для выпечки используем классические: мука 1-го сорта, вода, свежие дрожжи и соль. А вот вес наших «военных» батонов – 2 кг – отличается от привычных стандартов. 1 батон рассчитан на суточную норму для 6 человек. Наш хлеб хотя и простой, но очень вкусный. Это не только мое мнение. Все дело в качестве продуктов и строгом соблюдении рецептуры. Готовим мы всегда в специальных автономных полевых пекарнях – больших палатках, где есть место печке (на дровах или солярке), замесочным и формовочным машинам и шкафам, где расстаивается тесто. Кроме таких батонов есть в нашем ассортименте еще и ржаной хлеб типа «Дарницкого», и булочки. Все делаем с нуля, без всяких заготовок».

Олеся Басова, сержант, старший инструктор в Военной школе поваров

«Моя общая военная выслуга – 17 лет. Раньше была военным поваром в 4-й гвардейской танковой Кантемировской дивизии. Теперь, уже 6 лет, преподаю в 190-й Военной школе поваров. В течение 6 месяцев обучаю курсантов основам кулинарии – теории и практике. Многие новобранцы даже не умеют нож в руках держать, а выходят от нас с крепкой и основательной базой знаний. Начинаем с первичной обработки продуктов, а заканчиваем самостоятельным приготовлением комплексного обеда в лаборатории практического приготовления пищи и 3-месячной практикой.

Шесть лет тому назад на «кухне» Вооруженных сил России произошли существенные изменения. Теперь военные повара готовят еду только на учениях – в поле. В казармах солдат кормят в основном гражданские. Поэтому своих курсантов мы готовим к особым, походным условиям работы. И поэтому на наших кухнях нет никакой техники и привычного для дома кулинарного арсенала. Даже терки нет. Все продукты ребята режут вручную при помощи исключительно острых ножей.

Невозможно проследить за судьбой каждого выпускника, а у нас их ежегодно 800. Но я знаю, что некоторые так проникаются своей службой на кухне, что потом остаются в профессии».

Легко на сердце

Оставим каши и макароны до следующих сезонов, а пока на дворе май, а на пороге лето, будем подавать основные блюда в сопровождении оригинальных зеленых салатов

Зеленый салат в азиатском стиле

4 порции

Натрите на терке 2 см свежего корня имбиря и 1 крупный зубчик чеснока – вам понадобится только сок, его можно отжать через сито или марлю. Тонко нарежьте 1 красный чили, удалив семена. Порубите 1 средний пучок кинзы (горсть листьев оставьте целыми) и разотрите в ступке в кашицу с большой щепоткой соли. Смешайте растертую кинзу, сок имбиря с чесноком, чили и 70 мл растительного масла без запаха. Обжарьте на сухой сковороде горсть очищенного арахиса до появления запаха, порубите не слишком мелко. Смешайте 150 г очень тонко нашинкованной китайской капусты со 100 г ростков золотистой фасоли, полейте заправкой, перемешайте, посыпьте арахисом и подавайте.

Зеленый салат с пряными травами

4 порции

Снимите с 2 веточек листочки зеленого базилика, еще с 2 веточек – фиолетового. Крупные листья порвите руками, мелкие оставьте как есть. Так же обработайте 3 веточки мяты. Как можно тоньше нарежьте крупные стебли 1 небольшого пучка петрушки. Для заправки смешайте сок 1 кисло-сладкого грейпфрута с 1 ч. л. дижонской горчицы, 1 ч. л. жидкого меда, 5 ст. л. оливкового масла, солью и перцем.Смешайте подготовленную зелень с 250 г смеси салатных листьев, полейте заправкой, перемешайте и подавайте немедленно.

Зеленый салат с морковью и апельсинами

4 порции

При помощи ножа для цедры или обычной терки настрогайте 2 средние молодые морковки. С 2 апельсинов срежьте кожуру вместе с белой частью, чтобы стала видна мякоть. Вырежьте филе по долькам между пленками, разрежьте каждое филе пополам. Смешайте морковь, апельсины вместе с выделившимся соком и пару щепоток порошка карри. Добавьте 4 ст. л. оливкового масла, соль и перец. Выложите 200 г смеси салатных листьев в миску, добавьте морковь с апельсинами и заправкой, перемешайте и сразу же подавайте.

Зеленый салат с мятым молодым картофелем

4 порции

Вымойте щеткой 12–16 мелких картофелин, положите в кипящую подсоленную воду – она должна закрывать картофель на 2/3. Плотно закройте крышкой и варите до абсолютной мягкости, примерно 25 мин. Тем временем смешайте листочки 2 веточек базилика, 1 раздавленный зубчик чеснока, 0,5 ч. л. морской соли и 100 мл оливкового масла, взбейте до однородности. Когда картофель сварится, слейте воду, подсушите его в кастрюле на слабом огне и немного разомните толкушкой. Полейте 3/4 базиликовой заправки и дайте постоять 7–10 мин. Тонко нарежьте 1 красную сладкую луковицу перьями. Разложите по тарелкам 150 г смеси плотных салатных листьев, сбрызните оставшейся заправкой, сверху уложите мятый картофель, посыпьте луком и каперсами и подавайте.

Зеленый салат с тартаром из цукини

4 порции

Нарежьте 2 молодых цукини как можно более мелкими кубиками (2 мм). Посолите цукини, полейте соком лайма и смешайте с его цедрой. Сбрызните оливковым маслом и оставьте на 10 мин. У 2 веточек тархуна удалите стебли, листочки мелко порубите и смешайте с цукини. Разложите по тарелкам 200 г листочков салата корн. В центр каждой тарелки выложите тартар из цукини, посыпьте обжаренными кедровыми орехами, сбрызните оливковым маслом и посыпьте хлопьями соли.

В любом из этих салатов отлично будет «звучать» ароматное подсолнечное масло из жареных семечек. Или же добавьте к оливковому маслу масло из лесных или грецких орехов.

фото: Александр Подгорных

Ужин с акцентом

Этот легкий, но сытный салат приготовил для нас Дмитрий Крючков, бренд-шеф сети отелей Heliopark Hotels & Resorts. В нем гармонично соединились отварной язык и нежный майонез, наши соленые огурчики и созревшие под южным солнцем перчики, баклажаны и оливки, а песто Дмитрий сделал из петрушки. Возьмите на вооружение этот рецепт, и вы всегда сможете придать романтическому ужину легкий средиземноморский акцент

Для домашнего песто из петрушки взбейте в блендере в однородную пасту 100 г измельченных листьев (без стеблей!) петрушки, 100 мл оливкового масла, 30 г очищенных и слегка поджаренных кедровых орехов. Приправьте по своему вкусу морской солью и свежемолотым черным перцем.

Русский салат из телячьего языка

6 порций | приготовление: 1 ч 30 мин.

Что нужно:

1 маленький телячий язык
400 г шампиньонов
1 большой баклажан
1 большой сладкий перец
1 большая луковица
2 маленьких соленых огурчика
180 г домашнего майонеза
1 ст. л. песто из петрушки
6 кусков хлеба для тостов
растительное масло
соль, свежемолотый черный перец
маслины, свежие травы и микс-салат для украшения

Что делать:

1. Сварите язык в кипящей подсоленной воде до мягкости, 1 ч. Положите в ледяную воду на 5–10 мин., снимите кожу «чулком». Срежьте все подъязычное мясо, нарежьте язык аккуратными кубиками. **2.** Нарежьте баклажаны тонкими пластинами, посолите и оставьте на 30 мин., чтобы ушла горечь. Затем нарежьте баклажаны тонкой соломкой и обжарьте в растительном масле, 7–10 мин. Выложите на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло. **3.** Лук и сладкий перец очистите и нарежьте соломкой. Шампиньоны нарежьте тонкими ломтиками. Все обжарьте на растительном масле, 7–10 мин., и остудите. **4.** Огурчики нарежьте тонкой соломкой. Смешайте все ингредиенты и заправьте майонезом, слегка посолите, поперчите. **5.** Поджарьте тосты, выложите на них салат, украсьте маслинами, салатным миксом, свежими травами и песто из петрушки.

фото: предоставлено пресс-службой компании

фото: Анна Землянкина
Реклама

АЗБУКА ВКУСА

Сибас с овощами от шеф-повара сети «Азбука вкуса» Алексея Дытченкова

2 порции

Что нужно:

1 целый непотрошеный сибас весом примерно 400 г
половина морковки
по четвертинке красного и зеленого сладкого перца
20 г зеленой фасоли
2–3 гриба шиитаке
70 г консервированного корня лотоса
30 г водорослей комбу
1 небольшой длинный кусочек тыквы
30 мл соуса терияки
30 мл оливкового масла
соль
семена кунжута для подачи

Что делать:

1. Почистите рыбу, из головы удалите жабры. Срежьте плавники. Вдоль позвоночника сверху сделайте 2 параллельных надреза, удалите позвоночник и выпотрошите рыбу через спинку. Промойте и обсушите, посолите рыбу и поперчите изнутри и снаружи.

2. Морковь, сладкий перец и шиитаке нарежьте тонкой соломкой. Фасоль тонко нарежьте вдоль или поперек. Обжарьте овощи в оливковом масле, 2 мин. Добавьте терияки, готовьте еще 2 мин.

3. Нафаршируйте рыбу подготовленными овощами, обмажьте оливковым маслом и уложите на застеленный пергаментом противень. Запекайте в разогретой до 160 °С духовке 15 мин.

4. Пока рыба запекается, подготовьте комбу. Нарежьте тыкву при помощи ножа для чистки овощей лентами, опустите в кипяток на 30 сек. и обсушите. Водоросли нарежьте ножницами полосками 4–5 см, сверните в трубочку и перевяжите лентой тыквы, чтобы получились «бантики». Варите в слабо кипящей воде 2 мин.

5. Нарежьте лотос ломтиками и выложите на тарелку, чередуя с комбу. Сверху выложите готовую рыбу, посыпьте кунжутом и подавайте.

Болгарский след

Когда-то было популярно выражение «Русский и болгарин – братья навек». Время идет и все меняется, но хочется верить, что наша близость осталась не только географической и исторической, но и продолжает быть душевной. Знакомство с культурой другого народа можно начать просто и приятно – со знакомства с его кухней. И лучше не в ресторане, а по-домашнему. В Болгарии мне повезло: национальную кулинарную классику я увидела глазами местных жителей и попробовала из их рук

Текст: Ольга Захарова

Если вы хотите долго хранить лютеницу, простерилизуйте банки перед наполнением, а потом пастеризуйте их вместе с лютеницей, 15–20 мин.

Лютеница

3 литровые банки

приготовление: 1 ч 45 мин.

Что нужно:

1 кг рубленых помидоров в собственном соку
1,5 кг запеченных очищенных сладких перцев
половина головки чеснока
1 большой пучок петрушки
1 перец чили, по желанию
100–120 г сахара
100 мл винного уксуса
100 мл подсолнечного масла
соль

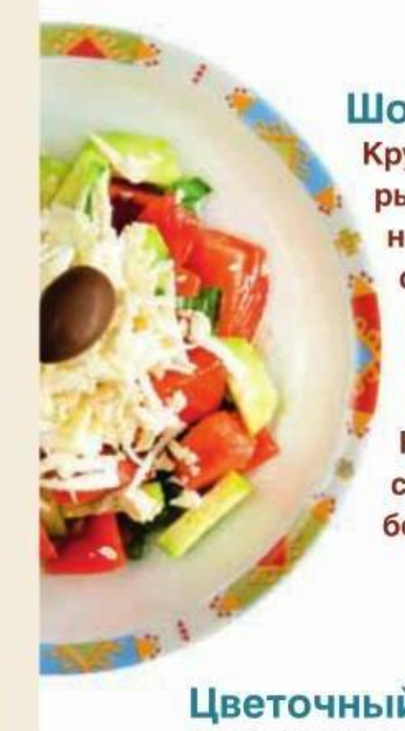
Что делать:

1. Перец нарежьте небольшими кусочками. **2.** На среднем огне прогрейте масло и добавьте перец. Готовьте, постоянно помешивая, 10–15 мин. Добавьте помидоры, сахар и тушите еще 20 мин. **3.** За 3–5 мин. до конца приготовления всыпьте мелко нарезанные листья петрушки и перец чили (с семенами или без). Перемешайте. Добавьте уксус и соль. Перемешайте и сразу снимите с огня. Накройте крышкой и дайте настояться, 1 ч. Подавайте лютеницу полностью остывшей, можно с хлебом и брынзой.

Специалитеты, которые нельзя пропустить:

Кебапче

Это болгарский двоюродный брат чевапчичи из бывшей Югославии, румыно-молдавских мититеев и кавказских люля-кебабов. Готовится из свинины или из свинины и говядины с добавлением черного перца и тмина, на гриле. Подается с картошкой-фри и натертой брынзой.



Шопский салат

Крупно нарезанные помидоры, лук, огурцы и сладкий, непременно красный перец с добавлением натертого рассольного сыра и измельченной петрушки – что может быть доступней? Красно-зелено-белый шопский салат повторяет цвета болгарского флага.

Цветочный локум

Если увидите в продаже небольшие яркие картонные коробочки с надписью «Цветочный локум», сразу берите. Это точно болгарская сладость, которую готовят с натуральным розовым маслом.

Баница

Эту хрустящую витую выпечку из теста точени кори (типа фило) можно купить в пекарнях по всей стране. Классические начинки – рассольный сыр, лук-порей, шпинат, тыква. Встречается также с яблоками и грецкими орехами. Баница – неотъемлемая часть болгарского завтрака. Для укрепления традиций ее рекомендуется запивать напитком боза, приготовленным из ферментированной пшеницы.

Мусака

Наипопулярнейшее блюдо всего Балканского региона. Существует анекдот, что болгарин не может жениться на женщине, которая не умеет приготовить хорошую мусаку. В отличие от греческого баклажанового варианта, местная «запеканка» картофельная, с обязательным верхним слоем соуса из кислого молока плюс, конечно, фарш из свинины.

Ждать от Болгарии экзотики и уникальности, скорее всего, не стоит. И хотя выражение про птицу-заграницу довольно банальное, у меня от юга Болгарии осталось ощущение давнего и близкого знакомства. Я словно вернулась в далекое прошлое, когда отдыхала вместе с родителями на Черном море. Это было хорошее и беспечное прошлое. Да и настоящее здесь – в Созополе, все на том же Черном море – оказалось чрезвычайно приятным. Уже на второй день своего балканского путешествия я познакомилась с двумя колоритными людьми: Петей Мариновой, хозяйкой овощной лавки, и Ангелом Петровым, продавцом мяса.

Петя и ее разносолы

Как это часто бывает на отдыхе, базары и рынки – непременный пункт в списке «обязательно для посещения». Даже если ничего не нужно покупать, все равно приходишь, топаешь по рядам, как и прочие праздно шатающиеся любопытные приезжие, прицениваешься, принюхиваешься, трогаешь, пробуешь, удивляешься или сокрушаешься. Невозможно устоять перед обаянием рынка. И вот я уже «при полном параде»: в одной руке пакет с яблоками и сливами, в другой – помидоры, зелень и небольшая баночка соуса-пасты лютеницы. В овощной лавке разговорились с хозяйкой. Курортный сезон еще не начался, и новых лиц на рынке было мало, вот словоохотливая Петя живо и отреагировала на мое приветствие и придирчивый выбор ее товара. Она стала сразу выяснять, кто я и откуда. И лютеницу мне практически насильно вручила: «Бери, бери! Непременно еще придешь за ней. Только не забудь купить к ней хлеба и сирене». Сирену? Ту, что из мифов?! Нет, именно «сирену» или «сирене» с ударением на «и» – так болгары называют белый рассольный сыр. Он довольно соленый, пикантный и его часто используют именно как приправу и яркую вкусовую добавку, как в случае с шопским салатом или лютеницей.

фото: Александр Подгорных, Shutterstock.com

Пататник, картофельный пирог

4 порции приготовление: 1 ч

Что нужно:

300 г муки плюс еще немного для раскатывания
1,5 кг вареного картофеля
3–4 яйца
120 г сливочного масла
2 большие луковицы
1 ст. л. растительного масла
сухой тимьян
соль

Что делать:

1. Для начинки лук мелко нарежьте и обжарьте с 10 г сливочного масла до мягкости на среднем огне. В самом конце добавьте тимьян. Картофель мелко нарежьте или растолките. Смешайте подготовленные овощи со взбитыми до однородности яйцами. Посолите. **2.** Для теста просеянную муку смешайте с 100–120 мл питьевой воды, растительным маслом и солью. Вымесите мягкое тесто и разделите пополам. Каждую половину раскатайте в лепешку диаметром 22–24 см на столе, подпыленном мукой. **3.** Оставшееся сливочное масло растопите, не допуская кипения. Держите в тепле. Перелейте треть масла в жаропрочную форму диаметром 20–22 см, равномерно распределите по дну. Выложите один пласт теста, формируя бортики. Равномерно распределите начинку. Накройте вторым пластом и защипните края. Сделайте сверху несколько проколов вилкой. Смажьте тесто второй третью сливочного масла. **4.** Выпекайте в духовке при 180 °С, 15–20 мин. Аккуратно достаньте форму из духовки, при помощи тарелки переверните пирог и верните в форму, полив остатками масла. Готовьте 10–15 мин. Подавайте горячим.

Возьмите для пататника любой картофель, который на рынке называется «рассыпчатым», – из таких сортов получается самая вкусная начинка.

И в том, и в другом случае сыр обычно трут на крупной терке и выкладывают сверху – «шапочкой»...

И я действительно снова пришла – уже на следующий день. Лютеницу съели моментально, поскольку она пришлась всем по вкусу: была в меру жгучей и ароматной. Оказалось, что Петя делает ее сама, причем в каких-то немыслимых масштабах – трехлитровыми банками. И, что самое интересное, большая часть идет не на продажу, а отправляется родным и друзьям, живущим в Софии. Распробовав один из главных местных специалитетов, я пришла на встречу, вооружившись бумагой и ручкой для записи рецепта. Дело это оказалось не таким простым, и бумаги мне понадобилось много. Петя считала все десятками килограммов, а главное – ее рассказ не ограничился только лютеницей.

«Понимаешь, овощи и фрукты – все, что ты видишь в этом магазине, – это основа нашего стола. Без этого нет болгарской кухни. Она простая и сытная. Для меня прежде всего зеленая. Да, мы любим еще хлеб, йогурты и сыр. Мы едим много мяса и не отказываемся от рыбы, но все живое, выращенное на земле: помидоры, перцы, шпинат, капуста, фасоль – это наша основа! Да, еще и травы. Ведь без тонких свежих былинок вкусное блюдо не приготовишь. Петрушка, чубрица (чабрец), зеленый лук – все это очень по-болгарски. Мы много едим свежих овощей, но любим тушеные и запеченные блюда, особенно в горшочках. Плохо это или хорошо, но мы особо никуда не спешим. Долго готовим еду и любим долго сидеть за столом...

И хотя я небольшой любитель сухих смесей, есть у нас «шарена сол». Это самая известная подправка, по-русски – приправа. У меня дома она всегда стоит на столе, и у мамы моей стояла, и у бабушки. Это смесь из разных частей чубрицы, сминдуха (пажитника), паприки и соли. Еще некоторые добавляют кукурузную муку или молотые жареные зерна кукурузы, сухой чеснок, жареные тыквенные семечки, грецкий орех. За счет разнообразия цвета ингредиентов ее часто насыпают слоями в небольшие склянки, и получается очень красиво. Туристы думают, что это только для украшения кухни, а ее есть надо, готовить с ней. Я добавляю шарену сол в тесто для лепешек, сыплю просто на хлеб, на сыры, приправляю овощи, вареные яйца и макароны.

Вкус шарены сол я узнаю среди множества других и никогда не спутаю. Это как аромат печеных чушек. Не зря ведь сладкий перец везде называют «болгарским». У нас в Болгарии, особенно в крупных городах, знаешь, что было раньше лучшим подарком хозяйке? Чушкопек! Это такой электрический прибор на ножках, типа переносной печки, специально для запекания перцев. В нем, правда, помещалось всего 3–4 перчика, и дело шло медленно, но шло! В деревнях, конечно, и на дачах всегда перец готовили на углях, потом собирали в большую миску, накрывали пленкой, ждали и чистили шкурку. Но это везде так делают – запекают и парят перцы. И только у нас запеченный перец «важнее», чем свежий. Первое и самое известное блюдо с ним – чушки бюрек – печеный перец, который сначала фаршируют сирене, а потом панируют и обжаривают в масле. А в остальном – его просто едят с хлебом, добавляют в салаты, делают икру, используют как гарнир и прочее. Я, например, готовлю с ним мишмаш. Это такое деревенское летнее блюдо. Обычно лук, перец и помидоры режут средними кусочками, обжаривают вместе с чесноком. Потом добавляют раскрошенную брынзу и вбивают пару яиц. И все время мешают, мешают и помешивают. Я обжариваю только помидоры и лук, а запеченный перец добавляю в самом конце. Он более сладкий и хорошо сочетается с солью брынзы, а еще отдает костром, и блюдо становится совсем деревенским...

Так тебе понравилась моя лютеница?! Ты еще ее не пробовала с ракией! Это лучшая закуска под нее. Только лютеницу надо смешать с вареной фасолью – и вперед! Приготовь такое своему мужчине, и он будет очень доволен – к холодной водке это тоже отлично подойдет.

Ты, кстати, лютеницу можешь и сама сделать, а не только у меня купить. Ведь у вас в Москве есть крепкие и мясистые чушки? А хороший хлеб? Я думаю, что нет ничего лучше, чем слой лютеницы на свежем хлебе. Хотя у нас считается, что так ее едят обычно дети. А взрослые или с мясом, или с вареной фасолью. Я добавляю в нее много чеснока и перца чили, чтобы было чуть-чуть люто – остро. Если делаю для детей, то побольше кладу сладкого перца и уксус заменяю лимонным соком. Видишь, как все просто!»

Земля Ангела Петрова

Встреча с Ангелом Петровым произошла через несколько дней, когда я зашла в портовое бистро «Зои». Надо сказать, что сам Созополь весьма располагает к долгому застолью. В переводе с греческого его название обозначает «Город спасения», и это старейший болгарский город на Черноморском побережье. Здесь отметились греки, римляне, византийцы, генуэзцы, турки. Город камерный, спокойный, чуть сонный, постоянно или только готовящий, или уже поглощающий еду. В обеденное время из каждого окна запахи тушеного мяса или жареной рыбы, запеченных овощей, свежего хлеба и, конечно, перезвон ложек, тарелок и бокалов. Здесь много кафе и небольших ресторанов, но «Зои» место особое. Во-первых, окна выходят на море, и в ожидании еды, особенно на открытой террасе второго этажа, всегда есть на что посмотреть, во-вторых, кормят здесь на совесть. Неподалеку располагается несколько небольших ферм по выращиванию мидий, и в меню бистро более десятка блюд с ними. И это помимо лаврака, камбалы, рыбы-иглы и прочих даров моря. Ангел заговорил с нами первым.

Телятина и овощи, тушенные с вином

4 порции приготовление: 1 ч 15 мин.

Что нужно:

1 кг мякоти телятины
200–300 мл красного сухого вина
1 л овощного бульона
4–5 средних луковиц
1 средняя морковка
1 небольшой корень сельдерея
1–2 ст. л. томатного пюре
1 маленький пучок петрушки
100 мл растительного масла или растопленного свиного жира
соль, крупно молотый черный перец горошком и хлопья красного перца чили

Что делать:

1. Мясо и лук мелко нарежьте. Сельдерей и морковь нарежьте небольшими кубиками. Тушите подготовленные ингредиенты на среднем огне с растительным маслом и 100–150 мл бульона до мягкости моркови и сельдерея, 15–20 мин. **2.** Добавьте томатное пюре и хлопья красного перца. **3.** Влейте оставшийся бульон и вино, положите лавровый лист, черный перец и соль. Уменьшите огонь, накройте посуду крышкой и готовьте еще 30 мин., помешивая время от времени. В самом конце добавьте мелко нарезанную петрушку.

Как потом оказалось, он в студенческие годы много раз приезжал в Россию и даже хотел жениться на милой девушке Наташе из Ленинграда. Услышав, что мы говорим по-русски, не удержался и попросил разрешения присоединиться к нашей компании. И пришел он к нам не с пустыми руками. «А я смотрю, вы любители рыбы. Это правильно, но если хотите распробовать болгарскую кухню, то обязательно попробуйте наше мясо и колбасы. И это я вам говорю не как продавец, а как патриот своей страны! Вот, например, луканка», – и разговорчивый болгарин положил на стол батон колбасы, который сразу же нарезал тонкими ломтиками. «Это сухая колбаса, обязательно характерной сплющенной формы, покрытая белой благородной плесенью. Она готовится из свинины и говядины плюс приправы. В каждом регионе свое соотношение мяса и свои пряности. Я родом из села Панагюрск, и наша луканка претендует на получение звания «продукт с защищенным географическим наименованием». От прочих она отличается преобладанием говядины, на 70% ее приходится всего 30% свинины. И мы добавляем черный перец и тмин. Пробуйте! Есть еще суджук, который традиционно готовят в форме подковы, сушеница, сывареная или варено-копченая наденица и ее подвид – кырвавица с добавлением к мясному фаршу субпродуктов и крови.

Если будете пробовать мясо в ресторане, заказывайте каварму и, если повезет, по-радомирски. Для нее лук, сладкий перец, свиное филе и грудинку режут, обжаривают, потом тушат с красным вином, солеными огурчиками, чубрицей, паприкой и люта чушкой (острым перцем). Рагу раскладывают по горшочкам и запекают в печке или духовке. В самом конце в каждый горшочек разбивают по яйцу и, когда оно запечется, блюдо нужно сразу есть, непременно очень горячим, обжигаясь и тихонько, с удовольствием поругиваясь. И обязательно попросите подать к нему «торши» – мезе (закуски) из маринованных овощей. Да, не забудьте выпить бокал вина. Не знаю ваши вкусы, но рубиновое фракийское вино «Мавруд» 3-летней выдержки – хороший вариант. И еще вино из городка Мелника. Раньше его экспортировали в Западную Европу. Его получают из так называемой широкой мелникской лозы. Это уникальный виноград, родом из Сирии, попал в Болгарию в XVI веке. Вино настолько густое, что про него говорят: «Его можно увезти с собой в платке».

А вы, я смотрю, не курите? Это хорошо. Хотя русский и болгарский язык похожи, есть у нас несколько запретных слов, которые, с точки зрения ваших соотечественников, вполне безобидны. Никогда, желая прикурить, не просите спички! Это слово созвучно с обозначением женственности. И осторожнее с курицей. В данном случае вы затронете тему мужественности... И чашка в Болгарии не для чая, для него – «чаша», а «чашка» – это «рюмка», «стопка» для водки или ракии. Вечером, кстати, заходите ко мне в магазин, я вас угощу отменной сливовой ракией из Трояна»...

Замороженная скумбрия продается в большинстве рыбных магазинов, свежей у нас, к сожалению, нет

Скумбрия в томатном соусе

4 порции | приготовление: 40 мин.

Что нужно:

3 очищенные, выпотрошенные скумбрии без головы
4–5 крупных помидоров
100 мл белого сухого вина
300 мл рыбного или овощного бульона
1–2 лавровых листа
растительное масло
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

1. Рыбу нарежьте кусками толщиной 4–5 см. Положите в небольшую форму, смазанную растительным маслом. Приправьте солью, перцем и добавьте лавровый лист и вино, смешанное с растительным маслом. Оставьте на 30 мин. **2.** Очистите помидоры от кожицы и мелко нарежьте или натрите на терке. Рыбу переверните. Добавьте помидоры и бульон. Уберите лавровый лист. Запекайте в духовке при 150 °С 20–30 мин. Подавайте с овощами.

Чушки бюрек, фаршированный сладкий перец

4 порции | приготовление: 30 мин.

Что нужно:

2 кг целого запеченного очищенного сладкого красного перца
500 г брынзы, лучше овечьей
5 яиц
3–4 веточки петрушки
20 г муки
150 г панировочных сухарей
растительное масло
соль

Для соуса:

300 мл натурального йогурта
3–4 зубчика чеснока
1 маленький пучок укропа

Что делать:

1. Брынзу разомните вилкой. Добавьте 2 яйца и мелко нарезанные листья петрушки, перемешайте до однородности. **2.** Наполните полученной смесью перцы. Немного придавите их, чтобы стали чуть более плоскими. **3.** В большой миске взбейте яйца с солью до однородности. На двух отдельных больших плоских тарелках ровным слоем распределите муку и панировочные сухари. Каждый перец аккуратно обваляйте сначала в муке, потом опустите в яйцо и снова обваляйте в сухарях. **4.** Обжарьте перцы в разогретом масле, по 1–2 мин. с каждой стороны. Переложите на бумажные полотенца для удаления излишков масла. **5.** Для соуса укроп мелко нарежьте. Разотрите с чесноком и солью в ступке в пюре. Добавьте йогурт и перемешайте. Подавайте с теплыми перцами.

Чем мельче сладкие перцы, которые вы выберете для запекания, тем элегантнее будет выглядеть закуска и тем удобнее ее будет есть.

еда
телеканал

Ежедневные премьеры в эфире

Более 4000 рецептов на сайте

Удобное мобильное приложение

Обучающие вебинары online

Живое общение на second screen

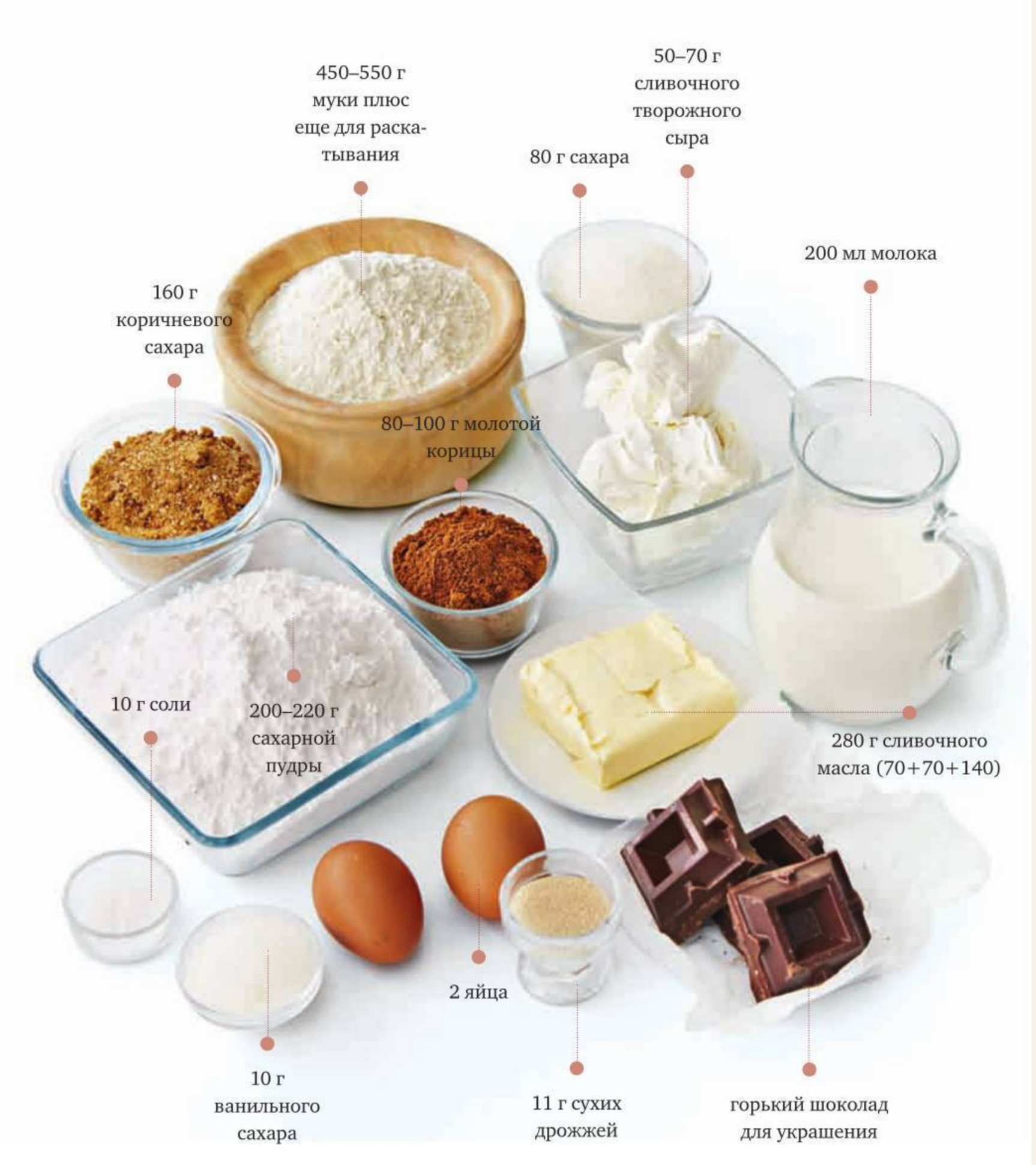
РЕКЛАМА

www.tveda.ru

Лицензия на деятельность по телерадиовещанию телеканал «Еда»: №21538 от 02.08.2012 г

Синнабоны с глазурью из творожного сыра

Cinnabon, пожалуй, самое известное в мире зарегистрированное название булочек с корицей, политых сладкой глазурью. Они настолько вкусные и аппетитные, что их еще можно назвать «Прощай, подсчет калорий!»



1 Яйца комнатной температуры взбейте до однородности. Смешайте в миске с молоком комнатной температуры, дрожжами, 70 г сливочного масла, сахаром и ванильным сахаром.

2 В отдельной миске смешайте просеянную муку и соль. Соедините сыпучие и жидкие ингредиенты. Замешайте тесто и вымесите, чтобы не липло к рукам. Накройте его полотенцем и оставьте на 1 ч.

3 Обомните тесто. Раскатайте его на столе, подпыленном мукой, в прямоугольный пласт 40x55 см. Нанесите ровным слоем 70 г размягченного сливочного масла по всей поверхности и посыпьте смесью из коричневого сахара и корицы.

4 Скрутите тесто с начинкой в плотный рулет. Разрежьте его острым ножом (можно окунать его в горячую воду перед каждым разрезом) на 8 частей.

5 Выложите все части вертикально («столбиком») на противень, застеленный бумагой для выпечки, на некотором расстоянии друг от друга. Выпекайте при 160 °С 30 мин. Булочки должны пропечься внутри и подрумяниться снаружи.

6 В миске смешайте оставшееся сливочное масло, сахарную пудру и творожный сыр. Полейте этой глазурью булочки, пока они еще горячие, и подавайте горячими или остывшими.

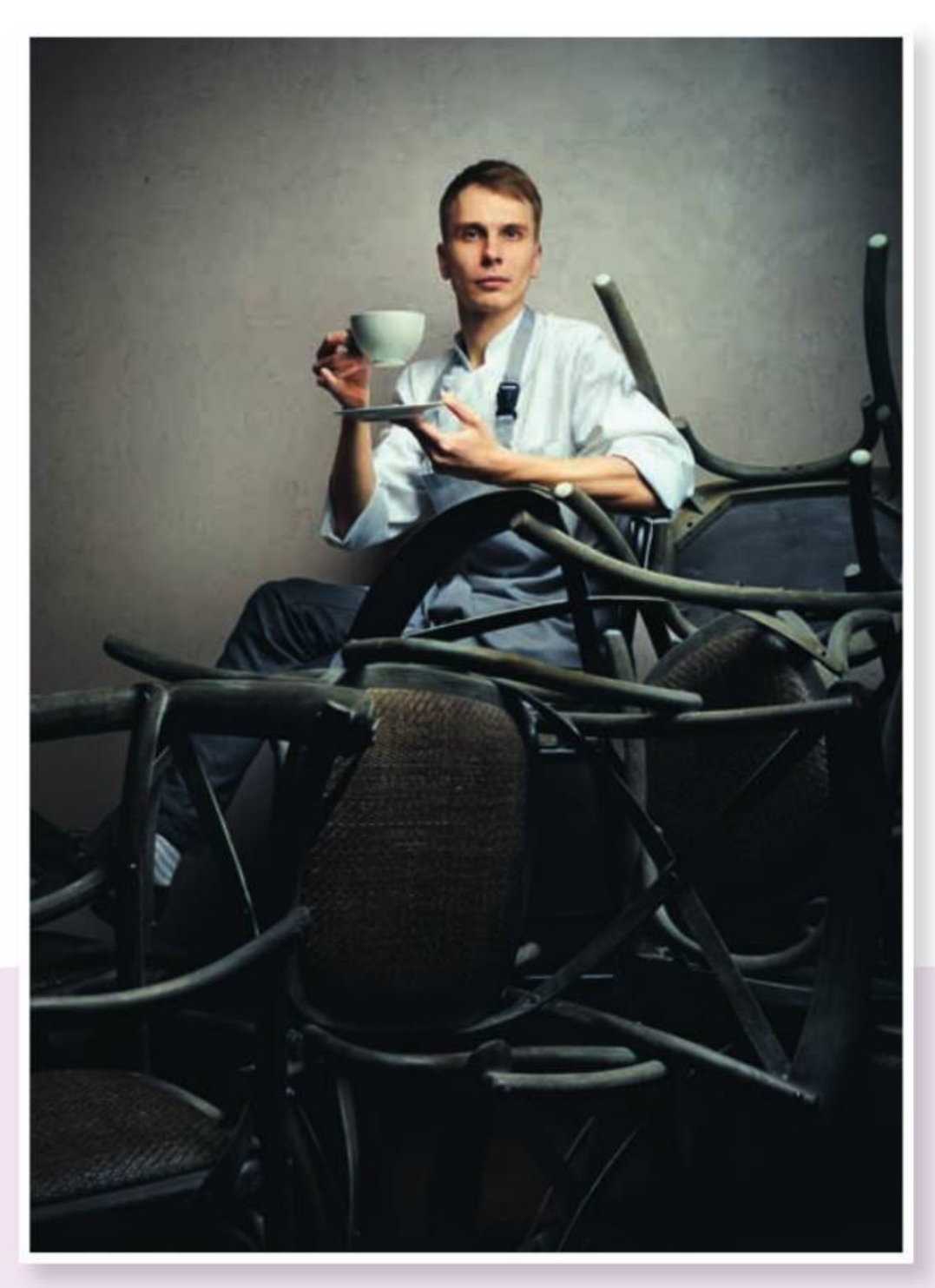
фото: Александр Подгорных

Мария Пивоварова, домашний кондитер

Настоящие булочки «синнабон», во-первых, должны обязательно состоять из пяти витков теста. Учитывайте это при раскатке и сворачивании рулета. Во-вторых, обычно коричные «роллы» укладываются плотно друг к другу в противень с высокими бортиками или в форму и так выпекаются. В-третьих, для выпечки классических синнабонов используют корицу сорта макара (makara) из высокогорных районов Индонезии. Считается, что пряность, выращенная в этой стране, в целом имеет наивысшее содержание эфирного масла, отличается сильным ароматом и характерным жгучим вкусом. Для украшения булочек можно использовать карамельный соус, джем, шоколадный сироп, измельченные орехи, которые можно и карамелизировать.

Европейское воспитание

Пару веков назад гений кондитерского искусства обосновался в Европе. Вена, Париж, Рим – везде были свои волшебники, создававшие десерты, которые мгновенно становились классикой. Русские же кондитеры, следуя традициям, всегда умели находить в европейской классике что-то новое



Сергей Рулев, шеф-кондитер ресторана Café de Arts

В большинстве моих любимых десертов обязательно есть игра ароматов и текстур. Скучно, когда у вас на тарелке оказывается нечто однородное. Мне нравится сочетание сладких ноток с кислыми или даже с легкой горчинкой; когда нежный мусс соседствует с хрустящими крошками и сочными кусочками свежих фруктов. В зависимости от сезона вы можете использовать самые разные ингредиенты. В мае, когда еще не слишком жарко, а местные фрукты-ягоды пока не созрели, можно готовить слегка облегченные варианты десертов из шоколада, цитрусовых и сливок с добавлением, скажем, импортной малины, которая есть в продаже круглый год.

Важно уметь подобрать к десертам правильный напиток. К насыщенному шоколадному кремю прекрасно подойдет крепкий кофе, к малиновому тарту – холодное белое вино (сухое или полусухое), к панакотте – ароматный эрл грей, заваренный в чайнике. А к сладко-пряной ром-бабе – коньяк, арманьяк или другой любимый вами бренди.

Панакотта с грейпфрутом

4 порции | приготовление: 5 ч

Что нужно:

330 г сливок жирностью 33%
четверть стручка ванили
30 г сахара
1 пластинка (5 г) листового желатина
сегменты грейпфрута для подачи

Для джема:

1 средний грейпфрут
35 г сахара

Для грейпфрутового желе:

1 грейпфрут
30 мл минеральной воды
25 г сахара
половина пластинки (2,5 г) листового желатина

Что делать:

1. Для джема с грейпфрута острым ножом срежьте кожуру вместе с белым слоем, чтобы стала видна мякоть. Вырежьте филе по долькам между пленками, сохраняя вытекающий сок. Соедините филе грейпфрута с соком и сахаром в небольшом сотейнике, доведите до кипения, помешивая, варите на среднем огне до загустения. Остудите и разложите в 4 глубокие тарелки. **2.** Для панакотты желатин замочите в очень холодной воде на 10 мин. Влейте сливки в сотейник, всыпьте сахар. Стручок ванили разрежьте пополам, выскребите семена и добавьте вместе с самим стручком в сливки. Доведите до кипения, снимите с огня, добавьте отжатый желатин, перемешайте до растворения желатина и процедите. Когда смесь немного остынет, аккуратно разлейте сливочную смесь на грейпфрутовый джем в тарелки. Уберите в холодильник на 3–4 ч. **3.** Для желе желатин замочите в очень холодной воде на 10 мин. Из грейпфрута выжмите сок, процедите, смешайте в сотейнике с сахаром и минеральной водой. Доведите до кипения, снимите с огня. Добавьте отжатый желатин, перемешайте до растворения. Остудите и аккуратно разлейте желе на застывшую панакотту. Поставьте в холодильник до застывания, на 1–2 ч. Готовую панакотту украсьте сегментами свежего грейпфрута.

фото: Александр Подгорных

Вкуснее всего такой десерт получается из горьковато-сладких сочных розовых грейпфрутов.

Благодарим ресторан Café de Arts
за помощь в подготовке материала
www.facebook.com/cafedearts

Малиновый тарт

6 порций | приготовление: 50 мин.

Для сабле бретон (песочного соленого теста):

85 г сливочного масла
25 г сахарной пудры
1 желток
15 г кукурузного крахмала
80 г муки
1 г соли

Для начинки:

80 г малинового джема
250 г свежей малины

Что делать:

1. Для теста размягчите сливочное масло и разотрите добела с сахарной пудрой и желтком. Затем добавьте просеянную с крахмалом муку и соль, перемешайте до однородности. Заверните тесто в пленку и уберите в холодильник на 20 мин. Разогрейте духовку до 160 °С. **2.** Затем раскатайте выстоявшееся тесто в лепешку и уложите в форму диаметром 14 см. Выпекайте в духовке до золотистого цвета, примерно 15 мин., затем остудите в форме на решетке. **3.** На остывший песочный корж выложите ровным слоем малиновый джем. На него выложите вплотную, по кругу, свежую малину и подавайте.

Баба а ром с кремом шантильи

4 порции | приготовление: 1,5 ч

Что нужно:

80 г муки
1 яйцо
25 г сливочного масла
по 1,5 г морской соли и сахара
3 г свежих дрожжей

Сироп для пропитки:

250 г сахара
1 стручок ванили
75 мл темного рома
цедра, по желанию

Для крема шантильи:

120 мл сливок жирностью 33%
15 г сахара мусковадо
цедра 1 апельсина

Что делать:

1. Для сиропа в сотейнике соедините сахар и разрезанный вдоль стручок ванили с 500 мл воды, доведите до кипения и дайте сахару раствориться. Снимите с огня, немного остудите и добавьте ром. **2.** Для теста муку смешайте с солью, сахаром и дрожжами, в нее вбейте яйцо, замешивая, затем постепенно влейте 30 мл воды. В конце добавьте размягченное сливочное масло. Замесите тесто. Сразу переложите его в кондитерский мешок и отсадите в 4 формы для ром-бабы. Дайте тесту подняться, 20 мин. Выпекайте при 200 °С 15–20 мин. Затем выньте бабы из форм и подсушите на решетке в духовке еще 3–5 мин. **3.** Готовые бабы положите в теплый сироп, периодически переворачивая, на 10–15 мин. Выложите из сиропа и дайте ему немного стечь. **4.** Для крема шантильи часть сливок смешайте с сахаром и цедрой апельсина, прогрейте до растворения сахара. Охладите и процедите. Соедините с оставшимися холодными сливками, взбейте их в пышную пену и украсьте бабы. Подавайте немедленно.

Шоколадный кремю с крамблом и апельсином

4 порции | приготовление: 2,5 ч

Что нужно:

50 г темного (64% какао) шоколада
55 г сливок жирностью 33%
55 мл молока
10 г сахара
1 желток
2–3 г цедры апельсина
5 мл ликера Grand Marnier
сегменты апельсина для подачи

Для крамбла:

30 г сливочного масла
30 г сахара
25 г муки
30 г миндальной пудры
5 г какао-пудры
соль на кончике ножа

Для апельсинового соуса:

сок 1 апельсина
10 г сахара
1 г пектина

Что делать:

1. Для кремю разотрите желток с сахаром. Смешайте в сотейнике молоко, сливки и цедру апельсина (натертую на мелкой терке), доведите до кипения. Затем понемногу, все время перемешивая, вливайте молочную смесь в желток с сахаром. Затем перелейте массу обратно в сотейник и уварите, помешивая, до загустения и температуры 82 °С. **2.** Нарежьте шоколад ножом-пилкой на небольшие кусочки. Растопите шоколад на водяной бане или в микроволновой печи. Влейте растопленный шоколад в сотейник со сливочной смесью, добавьте ликер и перемешайте. Поставьте в холодильник до застывания, примерно на 2 ч. **3.** Для крамбла размягченное сливочное масло смешайте с остальными ингредиентами, заверните тесто в пленку и уберите в холодильник на 20 мин. Охлажденное тесто разломайте на произвольные куски и выпекайте в разогретой до 160 °С духовке 12–15 мин. Готовое тесто разломайте в крошку. **4.** Для соуса сок апельсина доведите до кипения. Всыпьте, помешивая, сахар с пектином, варите до загустения. Снимите с огня. **5.** Для подачи посыпьте тарелки крамблом, горячей ложкой накатайте «клецки» кремю и выложите на крамбл. Полейте соусом и украсьте филе апельсина.

Для шоколадных десертов удобнее всего использовать «профессиональный» шоколад в виде небольших «капель», его не нужно нарезать.

Lindt

EXCELLENCE

70% Cocoa*

Откройте для себя Lindt и мир превосходного горького шоколада.

Идеальная гармония вкусов и ароматов из благородных какао бобов.

Lindt Excellence, созданный Мэтрами Шоколатье от Lindt.

www.lindt.ru

/LindtRussia

Реклама

* Линдт. Экселланс. Какао

Поездка в Голландию стала двойным откровением. Я открыла для себя Амстердам и осознала все возможное великолепие пива. Город оказался мне точно по размеру – удобный и комфортный. По нему хочется шагать и ездить на велосипеде. А местное пиво захотелось пить не просто для утоления жажды, а потому что оно здесь как вино – разнообразное и богатое

Текст: Ольга Захарова

Где побывать?

● На блошиных городских рынках

Они располагаются на площади Ватерлооплейн (Waterlooplejn), на улице Альберта Каупстрата (Albert Cuypstraat) и на площади Ноурдермаркт (Noordermarkt).

● В столичном музее Heineken Experience

В 1863 году Герард Хейнекен купил в Амстердаме пивоварню, которая через 10 лет стала носить его имя. В 1988 году завод закрылся, и производство было перенесено в другие города, а в здании старой пивоварни открыли выставочный центр. Это не статичный и классический – «руками не трогать» – музей, а динамичное, инновационное и привлекательное место. Интерактивные выставки демонстрируют всю историю зарождения пивных традиций и создание оригинальной рецептуры Heineken. В небольшом зале на 15–20 человек зрителям наглядно продемонстрируют все этапы производства напитка. Центр (3000 кв. м на четырех этажах) внесен в список Европейского индустриального наследия.

● В городке Алкмар (Alkmaar)

Это 30 мин. на электричке из Амстердама. Здесь на Весовой площади (Waag-plein) с апреля по октябрь проходят пятничные сырные ярмарки. Главный акцент делается на фермерских сырах. В рамках ярмарки, которая открывается в 10 часов утра и работает до 12.30, проходят и забеги членов Гильдии разносчиков сыра. В городе есть музей Beatles, и это не случайно, ведь первая гитара Джона Леннона была сделана именно местными мастерами. Работают также Музей пива и Музей сыра.

фото: Елена Абрамова, Tim Wong Asterdam/Shutterstock.com, S-F/Shutterstock.com, joyfull/Shutterstock.com, Shutterstock.com, pixabay.com

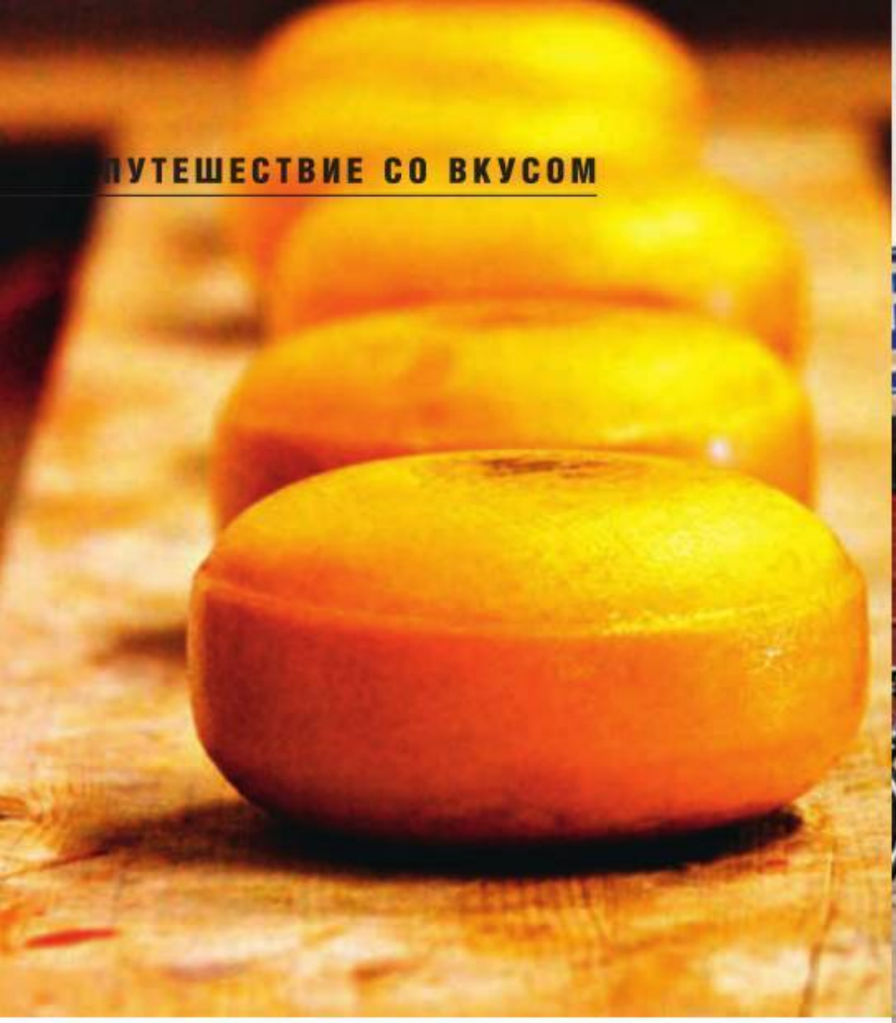
Оранжевые выходные

Многие считают, что голландской кухни не существует. Но что же тогда едят бесчисленные толпы туристов и местные жители? Если спросить об этом голландца, то он пожмет плечами и скажет, что не так уж много мы можем вам предложить. Существует несколько старинных поваренных книг с рецептами картофельного пюре, горохового супа и несколькими способами приготовления сельди. С таким багажом вряд ли можно претендовать на лавры китайской, итальянской или французской кухни, которые завоевывают для себя все новые и новые страны и города. Вы знаете где-то, кроме самих Нидерландов, работающий ресторан голландской кухни? Вряд ли! А между тем, при желании, и в Голландии можно найти самобытную и запоминающуюся еду. Именно здесь происходит грандиозный и весьма успешный опыт по компиляции кухонь разных народов.

Основа основ

Голландия долгое время была лидирующей морской державой, поэтому недостатка в иноземных продуктах в стране не было, особенно в столице. Перец, гвоздика, корица, мускатный орех – приправы, активно используемые здесь для приготовления еды. Константин Паустовский в очерке «Погоня за растениями» писал: «Голландия – классическая страна тмина. Хлеб с тмином, сыр с тмином, ликер с тмином – этот обычай пошел из Голландии. Раньше зерна тмина очень легко опадали от ветра, пропадала большая часть урожая. Голландцы вывели сорта тмина с неопадающими зернами». Про их дар выращивать тюльпаны, завезенные из Османской империи, известно давно, а здесь еще и селекция тмина добавилась.

Соусы тоже в ходу. Конечно, сразу вспоминается один из четырех основных соусов. Дали жизнь ему во французской Нормандии, а назвали «голландским». Его готовили на основе яичных желтков и местного качественного масла. Во время Первой мировой войны выпуск французского масла приостановился и продукт стали закупать в Голландии, славной своим молочным производством. С того времени соус и получил свое «географическое» название. Хотя историки с такой версией происхождения соуса могут поспорить. Во времена, когда Фландрия была частью Нидерландов, там готовили сладкий яичный соус с добавлением именно сливочного масла. Вот уже две важные голландские метки, это еще ни слова про сыры, сельдь и картофель.



27 апреля, в День короля, все Нидерланды окрашиваются в оранжевый цвет

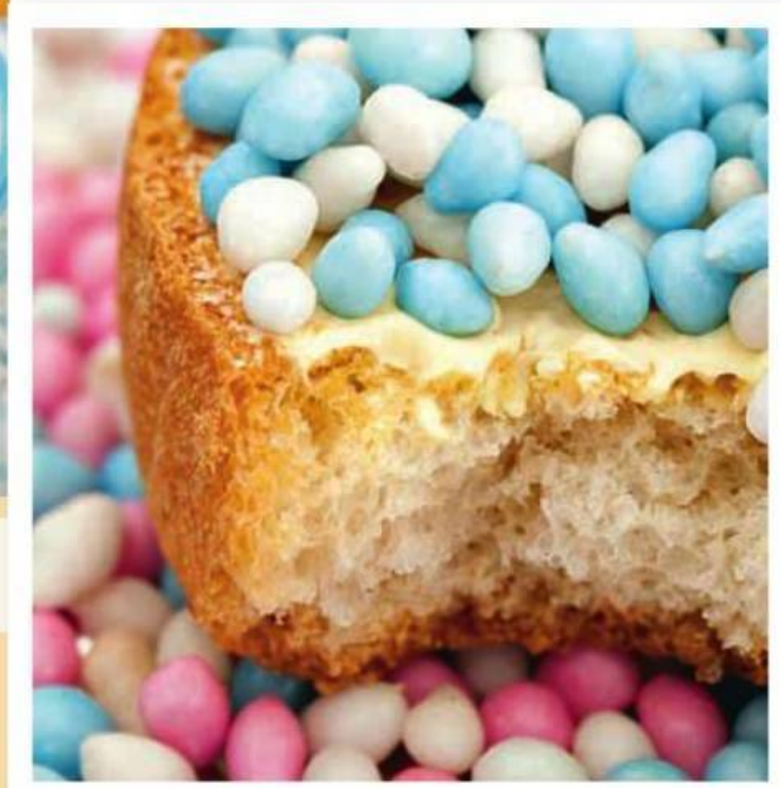
Продукты стекались в порты городов, а потом разносились и развозились по кухням домов, ресторанов и монастырей. Голландцы в силу своей подвижности и энергии всегда имели хороший аппетит и ценили качественную еду. Эразм Роттердамский, гуманист и ученый, написал, что его соотечественники «не имеют склонности ни к одному серьезному пороку за исключением небольшой слабости к удовольствиям, особенно пирушкам». Вспомнить хотя бы «малых голландцев» и их великолепные, почти фотографические натюрморты. Художники XVII века рисовали то, что видели, и воспевали, в большинстве своем, быт и будни. Им не нравилось называть свои полотна «натюрмортом» («мертвой жизнью»). Они именовали свои работы «десерты», «завтрак», «обед», «ужин». Следуя завету кальвинизма (протестанское направление христианства), голландцы не стыдились быть богатыми. Ведь именно достаток был признаком избранности человека. Если дела идут хорошо и человек богат и благополучен – это верный знак, что он отмечен Богом. Страна богатела вместе со своими гражданами, и художники просто фиксировали эту тенденцию.

Сейчас принято считать, что голландцы выбирают чаще всего три способа приготовления еды: пюре, варка и «крепкое» обжаривание. Пример: стаппот, блюдо известное с начала XVII века. Картофельное пюре смешивается с отварными овощами (капуста, эндивий, шпинат, морковь, лук) и подается с обжаренной колбасой или тушеным мясом… Жареные блюда – это конечно же самые толстые в мире амстердамские бифштексы, которые по обычаю подают с картофельным пюре. Если продолжить разговор о мясе, то есть такой специальный голландский уличный бутерброд – раусшмейсер. Он горячий, трехслойный с сыром, яичницей-глазуньей, шпиком и ветчиной. Опять же считается, что горячие бутерброды с сыром – придумка бережливых голландцев.

Среди заимствованных блюд особо хочется выделить эхо богатого колониального прошлого страны. Теперь оно чаще других аукается блюдами роти (roti) и наси горинг (nasi goring). Первое пришло из Суринама и представляет собой лепешку с различными наполнителями – начиная от желтой чечевицы и заканчивая карри из курицы с фасолью и картофелем. Второе – индонезийское и готовится из риса. Его предварительно отваривают, а потом жарят со сладким соевым соусом, перцем чили, имбирем и прочими пряностями.

Удачная дегустация

Я приехала в Амстердам по приглашению Союза российских пивоваров, поэтому пиво до трапезы, во время и после лилось в мой бокал щедро и от души. Пиво было все больше голландским и почти все крафтовым. Как высказался Петер ван дер Аренд, владелец кафе Arendsnest: «Крафтовое пиво варят не ради коммерческого успеха, а ради любви к напитку. Оно незаурядное, нестандартное и выпускается малым количеством небольшими и независимыми пивоварнями. Хотя бывают исключения: крупные игроки рынка тоже способны выдать несколько наименований «ремесленного» пива».



Что попробовать?

● Bitterballen

В дословном переводе – «гарнир к горькому», где «горькое» – это алкогольные напитки. Небольшие фрикадельки готовятся обычно из мясного фарша и обжариваются во фритюре. В фарш могут добавить и кусочки сыра, и колбасы. Классика готовится из говядины, но возможны варианты из курицы и даже вегетарианские.

● Vlaamse Frieten

Помните фильм «Криминальное чтиво»? Именно там киллер Винсент объясняет разницу между картофелем-фри в Голландии и в США. «Они там его поливают майонезом… Топят в нем картофель». Блюдо – неотъемлемая часть городской еды. На улицах его готовят с добавлением арахисового масла, лука и/или кетчупа. Смесь из кетчупа и майонеза именуется oorlog (буквально «война»).

● Erwtensoep (snert)

Гороховый суп по-голландски по негласным законам национальной кухни должен готовиться из расчета 500 г гороха на 1 л воды или так, чтобы «ложка стояла». Обязательно со свининой и овощами (морковь, лук, сельдерей, картофель) с добавлением при подаче местных сосисок и колбасок.

● Poffertjes

Рецепт небольших оладьев из гречневой муки, воды и дрожжей впервые появился в начале XVIII века. Это была еда бедняков. Сейчас пышная и румяная выпечка, приготовленная из пшеничной муки и поданная с большой порцией сахарной пудры и кусочком сливочного масла, – символ праздника и благополучия. Оладьи готовят на все национальные праздники и подают на всех уличных фестивалях.

● Hagelslag

Это готовый продукт – классическая шоколадная, современная фруктовая или теперь еще ультрамодная анисовая (со вкусом солодки) посыпка для хлеба. Голландцы не используют ее для украшения выпечки, они посыпают ее на уже готовый хлеб и едят. Тост или булочку разрезают, намазывают сливочным маслом, а сверху – hagelslag. Согласно статистике жители Голландии ежегодно потребляют более 14 млн килограммов такой посыпки. Да! Это 14 000 000 кг или суммарный вес 1000 взрослых слонов!

Питер в своем кафе, а именно так называют в Голландии подобные пивные заведения, собирает редкие и уникальные местные сорта. Всего в стране около 170 заводов, и сегодня в пивной карте кафе более 130 сортов только бутылочного пива плюс 30 наименований в розлив. Все это прямые и проверенные хозяином Arendsnest поставки. Ежемесячно здесь выпивается около 6000 литров. «В 70-х годах прошлого века у нас потребляли исключительно лагер», – рассказывает Питер. «Я был профессиональным спортсменом, и до 21 года пиво вообще не пил. Мне не нравился кисловатый лагер. Со временем пиво стали привозить из Бельгии, и это был уже совсем другой вкус, другая культура. Я заинтересовался новинками и, уже оставив спорт, стал их пробовать, а чуть позже и заниматься этим профессионально. Раньше я покупал все сорта, выставляемые на продажу, а теперь только самые лучшие и редкие. Есть среди них и заграничные напитки. Например, британский India Pale Ale, или проще IPA. Попробуйте! Он наполнен вкусом и ароматом хвои, персика, цитрусовых и он очень горький. Или «Русский императорский стаут» тоже производства Великобритании. Он мощный, со сложной характерной сладостью, привкусом шоколада, кофе и вместе с тем травянисто-хмельной».

Питер один из немногих в стране пивных сомелье. Некоторые сорта пива из ассортимента кафе, расположенного недалеко от Дома Анны Франк, сделаны по его заказу, например, с добавлением какао. И каждый сорт пива подается или разливается в определенный бокал. Привычных нам тяжелых кружек из толстого стекла с ручкой нет, а есть фужеры, чаши, кубки, стаканы самых затейливых форм. В меню – только закуски к пиву. Кроме классических орешков здесь специально подобранные колбаски и сыр. Хозяин считает их лучшей парой для хмельного напитка и убедительно отговаривает нас есть с пивом соленую рыбу, чипсы и прочий «мусор». «Пиво не настолько калорийно, как считают многие. В 100 мл всего 43 ккал. Даже у вина в 2–3 раза выше калорийность. Ведь чем выше содержание алкоголя в напитке, тем больше его энергетическая ценность. И толстеют не от пива, а от неправильного его употребления».

Отдельный зал в Arendsnest отведен под дегустацию пива. Это «место силы», где пиво как дар, как награда за ваш утонченный вкус, знания и любопытство.

Витраж с символикой аббатства Гримберген (Бельгия)

Совсем на другой лад настраивает ресторан Pllek, куда можно добраться на пароме с пристани рядом с Центральным железнодорожным вокзалом. Место интересно не только атмосферой и мероприятиями, проходящим в его стенах, но и самими «стенами» – архитектурой. Комплекс NDSM, куда входит и ресторан, занял место бывшей судоходной верфи. Теперь там kunststad («город искусств») – крупнейший арт-центр в Нидерландах. Всего в NDSM было вложено 13 миллионов евро, не считая денег, потраченных на частные интерьеры. Сейчас здесь около 250 студий, где работают художники и дизайнеры, 12 театральных залов, галереи, скейт-парк, звукозаписывающие конторы, танцевальная школа, множество ресторанов и кафе. Весь этот город собран, как конструктор, на основе портовых контейнеров. Не стал исключением и ресторан Pllek, расположенный прямо на берегу реки Эй. Летом на местном пляже устанавливают лежаки, играют в волейбол, проводят занятия йогой и смотрят кино под открытым небом. Зимой тоже хорошо! Можно сидеть внутри ресторана и через большие панорамные окна наблюдать за неспешным течением воды и впечатляющим видом столицы Голландии через залив. Меню разнообразное и всегда актуальное. Пиво здесь уже не цель, а средство. При этом есть и крафтовые сорта.

Что привезти?

● Делфтский фарфор

В городке Делфт, на родине живописца Яна Вермеера, с 1653 года и по сегодняшний день работает Королевская керамическая мануфактура. Местная посуда и сувениры небогаты на разноцветье. В ходу только синяя и белая краска, изящество форм и чистота линий плюс исключительно ручная роспись. Прообразом делфтского фарфора стал знаменитый китайский фарфор. А спустя 100 лет мода на двухцветную гамму пришла в Россию – появилась наша гжель.

На месте событий

Пиво в Голландии варили давно. Изначально по большей части в монастырях. И напиток, сваренный именно в действующем аббатстве, и сейчас называют «траппистским» по имени ордена монахов. Пиво пили, не опасаясь за здоровье. Оно в отличие от молока не кисло и не могло быть «грязным», как вода из ближайшего источника. Ведь его готовили из кипяченой воды, а хмель выступает как консервант. Поэтому для получения утоляющего жажду напитка в большинстве деревень имелись собственные небольшие пивоваренные заводы, некоторые из них сохранились и процветают и сегодня. Мне посчастливилось побывать на пивоварне Hertog Jan. В 1914 году в предместье деревушки Arcen четыре друга-пивовара объединили усилия для приготовления отменного пива. На пивоварне Stoombier, оснащенной паровым двигателем, с 1915 года они стали варить пиво низового брожения – пилзнер. Вскоре оно стало продаваться по всей Голландии. Пивоварня пережила и Вторую мировую войну, и последующее восстановление хозяйства. В 1998 году она была переименована в Hertog Jan Brauerei в честь Яна I Победителя, одного из самых влиятельных и успешных голландских правителей XIII века. Сегодня ассортимент компании состоит из 11 основных, 7 сезонных и специальных сортов пива.

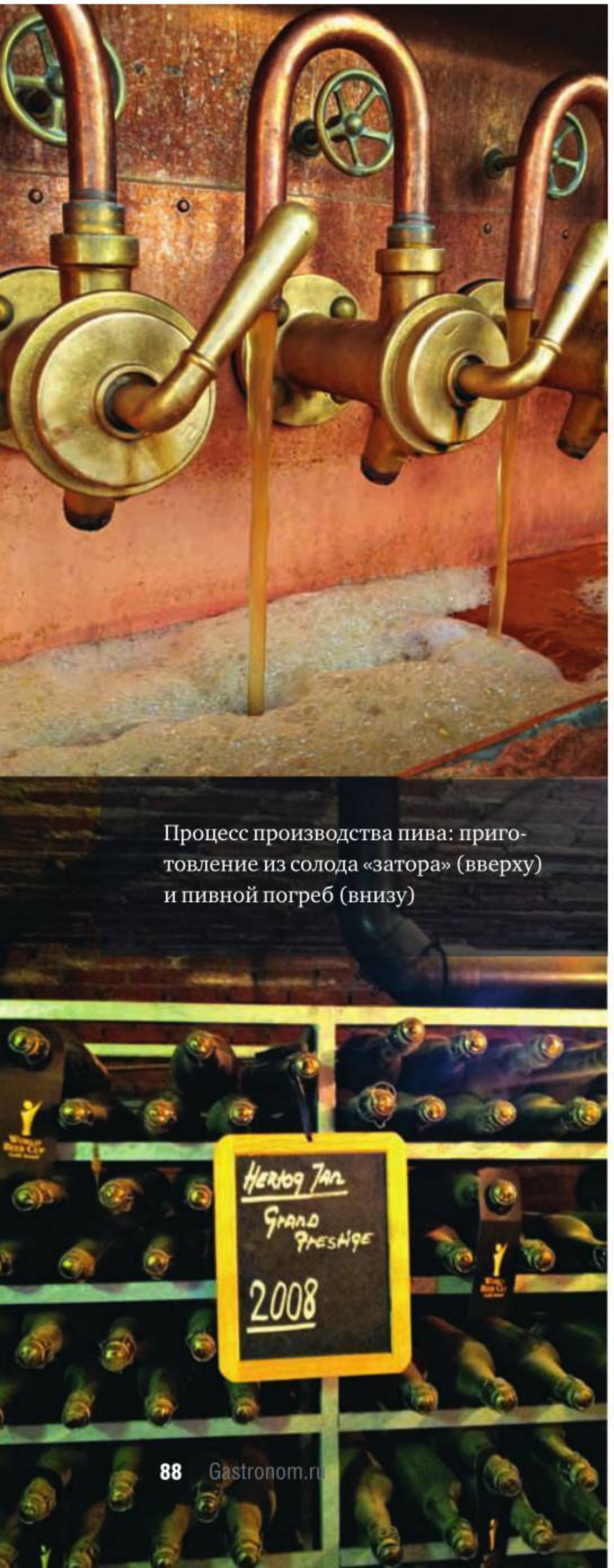
Нас встретил и провел экскурсию по пивоварне Ян, главный технолог. Самым запоминающимся и удивительным местом для меня стал пивной подвал. Все знают про винные подвалы, а на этой пивоварне придумали так же хранить пиво – только делать это гораздо проще. Место для хранения должно быть темным и холодным, бутылки не нужно класть и переворачивать, как вино, достаточно просто поставить. Один из первых подвалов появился здесь в 1988 году. И стоимость пива, заложенного тогда, сейчас возросла минимум в 100 раз. Так, на аукционе Кристи было продано 14 бутылок выдержанного пива за 7250 евро! Что касается вкуса, то напиток тоже выигрывает от долгого хранения. При сохранении градуса меняется его сущность, по вкусу пиво становится ближе к портвейну. И нет понятия «живое» пиво, есть только качественный напиток и все остальное!

Наше знакомство с историей пивоварения продолжилось в аббатстве Гримберген (Grimbergen). Находится оно в Бельгии по дороге из Амстердама в Брюссель. Одноименное пиво впервые было сварено в 1128 году монахами одного из самых первых аббатств ордена премонстрантов. В Средние века аббатство неоднократно разрушалось в религиозных войнах, но монахи каждый раз отстраивали монастырь заново из руин. Именно поэтому символом аббатства и пива Grimbergen стала птица Феникс, олицетворяющая собой возрождение из пепла, а девизом – фраза Ardet nec consumitur, что в переводе означает «Горит, но не сгорает». Все сорта пива варятся в соответствии с оригинальными рецептами аббатства, и аутентичность продукта и сегодня строго контролируется монахами. Они даже позволяют себе в воскресную вечернюю трапезу включать пиво и в пост тоже.

Скорее всего, индивидуальный турист вряд ли сможет попасть в само аббатство. Нашей группе журналистов просто очень повезло, и гидом по монастырю стал удивительно светлый, позитивный и улыбчивый отец Коэн. Он и пригласил нас на обед в небольшое кафе при аббатстве, где готовят блюда специально под разные сорта пива Grimbergen. Туда, возьмите на заметку, может попасть каждый желающий, так же как и в Музей аббатского пивоварения, в котором проходят пивные дегустации.

На сладкое

Как и полагается в конце застолья, всем дожившим и выжившим в борьбе с сытной и обильной едой подается сладкое. В данном случае – это пять самых ярких пристрастий голландцев, переродившихся в мифы и стереотипы. Несомненно, их больше, но эти, по-моему, как нельзя лучше дадут представление о жителях Нидерландов. **1.** Характерная черта голландцев – прямота, или «голландская непосредственность». За столом не принято



Процесс производства пива: приготовление из солода «затора» (вверху) и пивной погреб (внизу)

говорить о политике, эмигрантах, деньгах и религии? Только не для жителей Нидерландов. Они всегда высказывают свое мнение, и это не плохое воспитание или грубость. Это просто яркая черта национального характера. В этом, с их точки зрения, есть честность, открытость и правда. **2.** Любовь к велосипедам – это есть настоящая любовь к велосипедам, а не к новомодным двухколесным средствам передвижения, выставленным в витринах спортивных дизайнерских магазинов. Именно привязанность к своим старым, иногда ржавым великам. Практичность и бережливость здесь гораздо важнее и ценнее «пустой», с точки зрения голландца, траты денег. Легкие и мышцы ног сделают свое дело «в седле» любого велосипеда. Выросшие на колесах местные жители крутят педали в любую погоду и в любом облачении – даже на шпильках. Помните, что здесь велосипедист – главный на дороге и всегда прав, «даже когда едет в полночь без горящей фары по улице с односторонним движением в противоположном направлении». Но статистика ДТП с участием велосипедистов настойчиво говорит, что проверять справедливость этого правила на себе все-таки не стоит. **3.** Оранжевый – главный цвет страны. Да, в красно-бело-синем флаге его нет. Но давным-давно жил на этой земле Виллем ван Оранж (Willem van Oranje). Позже он стал принцем Оранским и возглавил Нидерландскую буржуазную революцию. Его называют Отцом Отечества и с благодарностью упоминают в государственном гимне, а слово oranje для голландца и символ королевской власти, и сборная по футболу, и просто любимый оранжевый цвет. И первоначально во флаге был именно этот цвет, который позже был заменен на красный. **4.** Голландцам нечего скрывать, и они показывают это всему миру, не закрывая свои окна занавесками. Гуляя по городу, обязательно смотрите в окна. Это прилично, чрезвычайно интересно и познавательно! Неизвестно, кто получает от этого больше удовольствия: вы или жители квартиры. А в их домах есть на что посмотреть. Здесь стиль словно рождается вместе с человеком – настолько гармоничны, чудесны и чисты интерьеры частных квартир. Не говоря уже про отели, магазины и офисы… Некоторые приписывают такую открытость кальвинизму, а может быть, все дело в недостатке света в домах, но окна открыты, и значит, в них можно заглядывать. **5.** Голландцы пьют много молока и едят много молочных продуктов. Во многих странах молоко считается детской забавой. Здесь же в столовых, кафе и ресторанах взрослые мужчины совершенно буднично и привычно пьют именно молоко. В последние годы очень популярна пахта, особенно летом. И это не говоря уже о потреблении сыра! Ежегодно каждый житель страны съедает 14,3 кг. Многие считают, что именно такой рацион – причина высокого роста голландцев. Интересно, что страну называют «Низкие земли», но если они низкие, то обязательно высоких людей. Сейчас средний рост мужчины здесь – 1,84 см, а женщины – 1,69 см…

А если серьезно, переходя непосредственно к еде, только скажите в ресторане или кафе заветное: «Кофе мет апелхебак!», и вам принесут на десерт кофе и кусок яблочного пирога appelgebak. У сладкой выпечки тонкий слой теста и много-много яблочной начинки, а форма – точная копия привычной для нас шарлотки. И вот только после этого вы можете двигаться дальше, желательно на велосипеде вдоль канала. Только не забудьте сказать: «Тот синс» – «До скорой встречи!», ведь вернуться обратно вам обязательно захочется.

«Заяц» и Чайковский

Сергей Гапонов – поэт, бард и журналист. В 1993–2000 и 2003–2005 годах – специальный корреспондент НТВ, в 2005–2013 годах – комментатор Первого канала. Номинант Национальной телевизионной премии «ТЭФИ». Автор нескольких поэтических сборников и более ста песен. Как автор музыки, стихов и исполнитель записал несколько песенных альбомов.

В очередной раз оказавшись в Праге, я решил продолжить свой, начатый несколько лет назад, поход по «русским» местам чешской столицы. На этот раз мой выбор пал на «Дом у золотой дыни» (именно под таким названием он фигурирует в путеводителях и в Интернете). Пройдя буквально несколько десятков метров от Староместской площади по улице Михалской, я оказался у здания, в котором когда-то располагался один из самых известных в городе музыкальных салонов. Здесь давали концерты Чайковский, Рубинштейн и Рахманинов. Кстати, историки утверждают, что «золотая дыня» – это скульптура, которая была возведена когда-то рядом с небольшим домом, построенным еще в XV веке. Ни того здания, ни скульптуры не сохранилось, а название «У золотой дыни» перешло к дому, который был построен чуть позже.

Неожиданно выяснилось, что «русская» история дома связана не только с великими музыкантами, прославившими это место в XIX веке и начале XX. Сегодня «Дом у золотой дыни» удивительным образом – пусть и опосредованно – тоже имеет отношение к России. И – напрямую – к чешским пивным и кулинарными традициями. Но обо всем по порядку.

В самом центре фасада исторического здания я увидел вывески, на чешском разумеется: «У зайца», «Ресторан» и «Пивоварня Киншперк». «Почему бы не выпить кружечку пива там, где стены помнят Петра Ильича?» – подумал я, и уже через минуту сидел в подвале дома, а передо мной пенилось «чешское золото». Пиво называлось «Заяц», а сварено было, как мне рассказала официантка, в небольшом городке Киншперке под Карловыми Варами.

Чтобы разузнать о «Зайце» побольше, мне пришлось изучить буклетик, лежавший здесь же, на столе. Из него следовало, что когда-то Киншперк-над-Огрже назывался иначе: Кенигсберг-ан-дер-Эгер. В конце XIV века богемский король Рудольф Второй издал указ, разрешавший горожанам варить собственное пиво. И в 1595 году в Кенигсберге построили пивоварню. С тех пор слава кенигсбергского пива распространилась далеко за пределы города. Особого расцвета производство достигло в веке XIX, когда пивоварней владела семья немецких баронов Хааз фон Хазенфельс.

Одного из баронов, Иржи, прозвали местным Казановой за то, что в течение жизни он осчастливил своим пристальным аристократическим вниманием более тысячи женщин.

Впрочем, на баронской семье история пивоварни могла бы и завершиться. После окончания Второй мировой войны последние владельцы бежали. В начале 50-х пивоварня перестала работать. И простояла заброшенной почти 60 лет.

Вот здесь и появляется «русский след» в этой удивительной истории. В 2010-м два молодых предпринимателя из России, Сергей Черничкин и Денис Сабитов, купили заброшенный пивзавод. На восстановление и оснащение всем необходимым ушло два года. Зато уже в 2012-м первое же пиво, сваренное на обновленной киншперкской пивоварне, получило главный приз на региональном конкурсе в Карловых Варах.

Сергей и Денис назвали пиво «Заяц» в честь семьи Хааз (в переводе с немецкого фамилия звучала бы как Заяц или Зайцев). Все остальное об этом необычном проекте я узнал уже непосредственно от его автора и исполнителя. На мой вопрос: «Можно ли поговорить с хозяином?» – девушка-официантка утвердительно кивнула. Не успел я допить первую кружку, как к столу подошел Сергей Черничкин, улыбчивый и приветливый. Мне хотелось узнать, как случилось, что русский приехал в Чехию и начал варить чешское пиво.

«Никакого секрета», – сказал Сергей. Последние 15 лет он был связан с ресторанным бизнесом, в том числе и в России. Но всегда мечтал заняться производством пива. И когда такая возможность появилась, выбрал из почти трех десятков заброшенных чешских пивоварен ту самую, в Киншперке. Теперь при ней – большой ресторан, банкетный зал и магазин. В перспективе – отель с комплексом пивных спа.

Пражский фирменный ресторан «У зайца», как оказалось, открылся всего несколько дней назад. Здесь гостям предлагают все сорта пива, которые варят в Киншперке. Среди них дамское, медовое и сорт «Казанова» (в память о любвеобильном бароне Иржи). Главный киншперкский пивовар пан Броз слывет в своем профессиональном кругу Мастером с большой буквы. Пиво варит без малого сорок лет, работал и в России. За кухню и в Киншперке, и в Праге отвечает шеф пан Долежал, известный своими удачными экспериментами с традиционными чешскими блюдами. Неожиданным угощением от шефа стало мороженое из темного пива. Такого Петр Ильич Чайковский, конечно, не ел.

фото: из личного архива С. Гапонова

Шеф-повар «Мюсли» **Дмитрий Шуршаков** был любимцем столичной публики, еще когда работал в «Чайке», «Ватрушке» и «Бифштексе». Благодаря его креативным блюдам «Чайка» два года подряд попадала в сотню лучших ресторанов мира. Сейчас Дима также возглавляет кухню ресторана «Никуда не едем», получившего недавно премию в номинации «Тренд года». В шкафу у Шуршакова, по его словам, «припрятано немало кулинарных скелетов», которые он собирается постепенно вытаскивать и создавать новые необыкновенные блюда. Эти его мысли-мюсли наверняка наделают немало шума и дадут множество тем для обсуждений-осуждений-восхищений.

«Мюсли»

Котельническая наб., дом 1/15. Тел.: 8 (495) 915-3500

В высотке на Котельнической набережной группа друзей открыла ресторан, в котором ключевые позиции – шеф, управляющий, сомелье, директор по продвижению – занимают они сами. Люди все профессиональные, но очень веселые, поэтому и заведение получилось нескучным

Текст: Андрей Захарин

Сезонные овощи, ягоды, грибы и травы выращивают в поселке Угра и собирают в лесах Смоленской области родители одного из владельцев «Мюсли». В ближайшее время они начнут поставлять в ресторан деревенские яйца, кур и перепелок.

Домашний fine-dining – довольно странное определение для кухни нового ресторана. Но для Шуршакова и компании соединять несовместимое, не бояться нарушить привычные каноны и посмеяться над штампами – вполне обычное дело. Поэтому банальную капусту шеф превращает в многослойный теплый овощной пирог, пшеницу и вермишель готовит как ризотто, под видом медовика подает паштет из куриных сердечек, а привычный салат с лососем предлагает заменить тартаром из моркови с красной икрой. Шуршаков всегда любил придумывать оригинальные ходы для самых простых продуктов, создавать современные хиты по мотивам блюд, известных с детства. Идею тартара «по-советски» навеяли ему воспоминания о главном деликатесе советской эпохи – отварном языке и популярном тогда бифштексе по-татарски. В основе ленивых пельменей с крабами – любимые некогда крабовые котлетки. В меню завтраков «Мюсли» есть и вареная колбаса (подается она с бисквитом или в фокачче), и шоколадное масло, и вермишель с молоком. Все блюда вроде бы знакомы, но в каждом есть изюминка, и приготовлены они так, как наши бабушки, увы, не умели.

В «Мюсли» вообще не любят серость и обыденность. Поэтому хлеб здесь подают в красной шапке-ушанке, а счет в кошельке Louis Vuitton, ассорти десертов – на щетке-расческе, а тирамису – в садовом совке. С одной стороны, меню ресторана украшено оригинальными высказываниями и психоделическими рисунками типа шагающего гриба-лисички с лисьим хвостом. А с другой – при ремонте были бережно восстановлены оригинальная роспись на потолке и части мраморных стен.

Вскоре напротив кухни заработает шефский стол, и когда у Дмитрия «вдруг случится переизбыток чувств», он предложит гостям гастрономические сеты-сюрпризы. Каждый раз меню ужина будет новым, шеф лишь постарается учесть вкусы гостей.

Цитаты из меню

- Ливерный медовик с маринованным луком – 420 руб.
- Тартар из моркови с зернистой икрой – 520 руб.
- Тартар «по-советски» – 450 руб.
- Ленивые пельмени с уткой – 380 руб.
- Салат из весенней капусты с щучьей икрой – 450 руб.
- Крем-суп из зеленого горошка с пудрой из кровяной колбасы – 290 руб.
- Ризотто из пшеницы с кремом из сыра – 420 руб.
- Кебаб из индейки с хумусом из зеленого горошка – 520 руб.
- Тирамису – 290 руб.

Средний счет – 1500 руб.

Фото: Александр Подгорных, предоставлены ресторану «Мюсли»

Тесные связи

Крышка, идеально подходящая к посуде, ножны к ножу, максимально прилегающие друг к другу детали мясорубки – все это делает работу с умными приборами приятной и эффективной

Коллекция посуды Walzer от Röndell

Röndell представляет новую дизайнерскую коллекцию посуды из литого алюминия Walzer, которая получила золотую награду на конкурсе промышленного дизайна Kitchen Innovation of the Year 2015. Уникальный изящный дизайн – волнообразная поверхность – сделает коллекцию украшением кухни. Утолщенный литой алюминий (стенки – 2,5 мм, дно – 4,5 мм) позволяет добиться максимальной сочности продуктов и сохранения всех полезных веществ в ингредиентах. В коллекцию входят ковш с крышкой диаметром 16 см, кастрюли с крышкой диаметром 20 и 24 см, сковороды диаметром 24, 26, 28 см. Посуда оборудована носиками для слива, а крышка – ободком с отверстиями разных размеров. Подходит для всех видов плит.

Ножи и аксессуары Fiskars Functional Form

Любая кулинарная задача под силу идеально дополняющим друг друга ножам из линейки Functional Form. Лаконичный дизайн коллекции создаст визуальную гармонию на вашей кухне. Инструменты легко моются, удобно хранятся, за ними легко ухаживать. Большой универсальный поварской нож с крепким лезвием и удобной ручкой идеален для большинства операций. Специальные ножны защищают лезвие в посудомоечной машине и, кроме того, идеальны для хранения ножей.

Мясорубка VT-3605 от VITEK

Элегантная и многофункциональная, мощная мясорубка с двумя режимами скорости способна приготовить до 1,5 кг фарша в минуту. Также мясорубка оснащена уникальной технологией Magnifit – заточка и шлифовка ножа и диска обеспечивают их максимальное прилегание друг к другу. В комплекте 2 диска и 2 насадки для сосисок и колбасок «кеббе». Функция «Реверс» облегчит переработку мяса. Прибор также оснащен специальной системой защиты: при перегреве или перегрузках двигателя сработает система защиты, мясорубка отключится. Предусмотрен отсек для хранения шнура.

Новости компаний

Новоселье у Tupperware

В мае 2015 года известный производитель эксклюзивной высококачественной посуды премиум-класса для дома и кухни, Tupperware, открывает в самом центре Москвы (ул. Тверская, д. 27) инновационный Дистрибьюторский центр. В кулинарной студии будут проходить профессиональные мастер-классы и презентации. Здесь же можно и присоединиться к миру возможностей компании – стать ее консультантом, а также купить понравившуюся продукцию. Только в мае в честь открытия центра Tupperware дарит подарки и делает приятные сюрпризы посетителям каждые понедельник и воскресенье.

фото: ЗАО «Фискарс Брандс Рус», ООО «ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС», ООО «Тапервэр»

реклама

15 лет

www.7ya.ru

18+

Свидетельство о регистрации СМИ Эл № ФС77-35954 от 31 марта 2009 г.

Потребительская корзина

Хлеб «Энергия здоровья» от Fazer

Fazer представляет новую линейку хлебных изделий невысокой калорийности «Энергия здоровья», в которой воплощается философия здоровой и активной жизни. Весной в магазинах появится тостовый хлеб «Полезный овес» с овсяными хлопьями и семенами льна и хлеб «Стройный рецепт» с содержанием ржаной муки без хлебопекарных дрожжей. Хлеб «Энергия здоровья» создан для тех, кто ценит свое здоровье и хочет от жизни большего.

Цена: в среднем 44 руб. за 250 г
Подробнее: www.fazer.ru

Овсяные каши без варки «Быстров»

В обновленных рецептурах моментальных каш используются знакомые всем ингредиенты высочайшего качества: овсяные хлопья, цельное молоко, ягоды, фрукты, соль и сахар. Вместо целой коробки с шестью кашами самые популярные вкусы от «Быстров» теперь можно купить отдельными пакетиками. В состав специальной серии каш Prebio1 входит натуральный пребиотик инулин, который получают из корня цикория. Инулин стимулирует рост полезной микрофлоры кишечника и способствует нормализации пищеварения. В цельных злаках, входящих в состав каш, сохраняются все минеральные вещества, витамины и пищевые волокна (клетчатка).

Ассортимент: овсяные каши без варки «Черника», «Клубника с молоком», «Лесные ягоды»
Цена: в среднем 20 руб. за пакетик
Подробнее: www.быстров.рф

фото: ОАО «Фацер, ООО «Нестле Россия», Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli AG, ООО «ПРАЙМ БРЭНДС» ООО «Кока-Кола Софт Дринк Кансалтинг», ООО «Улица Пекарей», ООО «РЕСТВЕЙ», Biologische Heilmittel Heel GmbH

Coca-Cola

Многие помнят прошлогоднюю акцию от Coca-Cola, когда на банках и бутылках писали, кому они предназначаются. На полках в магазине каждый мог отыскать собственное имя или подходящее определение – мама, модница, студент… В этом году компания пошла еще дальше и, прислушавшись к пожеланиям потребителей, значительно расширила «словарный запас», давая возможность каждому проявить фантазию и составить уникальное послание.

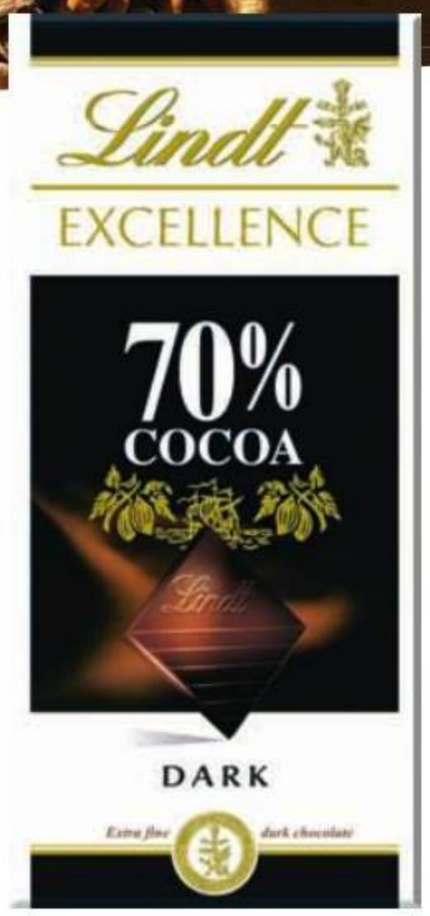
Ассортимент: баночки 0,25 и 0,33 л, пластиковые бутылки – 0,5; 1,0; 1,5 и 2,0 л
Подробнее:
www.coca-cola.ru

капли «Кралонин»

Немецкие капли «Кралонин» на основе боярышника и других натуральных компонентов мягко нормализуют работу сердца и улучшают снабжение сердечной мышцы кислородом. Этот препарат поможет легче перенести резкие перепады давления и погоды. Действуют мягко, но эффективно.

Цена: от 400 руб. за 30 мл
Подробнее: www.heel.com

Данный материал не является рекламой, однако помните, что перед применением лекарственных средств необходимо получить консультацию специалиста о возможных противопоказаниях.



Горький шоколад Excellence от Lindt

Компания Lindt хранит швейцарские шоколадные традиции уже более полутора веков, выбирая только лучшие ингредиенты. Плитки Lindt Excellence 70% какао обладают богатым и сложным вкусом. Это изысканный горький шоколад высочайшего качества с ярко выраженным ароматом какао, едва уловимыми фруктовыми и цветочными оттенками и нотками ванили.

Цена: 170 руб. за 100 г
Подробнее: www.lindt.ru

фото: Shutterstock.com

Коллекция чая Riston «Чайный сад» Клубника и Мята

Чайная коллекция Riston пополнилась сочетанием клубники и мяты. Оттенки клубники вместе с черным цейлонским чаем создают вкус и аромат свежесваренного клубничного варенья. Ароматная мята добавит напитку освежающую легкость.

Цена: от 65 руб. за 25 пакетиков по 1,5 г
Подробнее: riston.ru

Смесь для выпечки кексов, «Улица пекарей»

Приготовить дома вкусные кексы быстро и без хлопот позволят смеси для выпечки «Улица пекарей». Готовить их можно не только в духовке, но и в мультиварке, и в хлебопечке. При этом обойдется такая выпечка в 2–2,5 раза дешевле, чем готовые изделия из магазина.

Ассортимент: кексы «Черничный», «Тирамису», «Ванильный с изюмом», «Лимонный», «Йогуртовый» и «Шоколадный»
Цена: 95–110 руб. за упаковку 400 г
Подробнее: www.ulitsapekarey.ru

Набор для маринования шашлыка, Forester

Приправа для шашлыка из мяса, птицы, рыбы или овощей и большой, плотный герметичный пакет с двойным zip-замком для маринования рассчитаны на 3 кг мяса, лука, лимонов и других продуктов. 100%-ные натуральные смеси приправ от Forester подчеркнут характер продукта, придадут ему легкий пикантный акцент.

Ассортимент: специи для мяса с ямайским перцем и можжевельником, для курицы с имбирем и розовым перцем, для рыбы с апельсиновой цедрой, фенхелем и мятой, для овощей и грибов с душицей и можжевеловой ягодой.
Цена: средняя стоимость продукта от 100 руб.
Подробнее: www.forester-tm.ru

Игра в банки

Евгений Куликов – биохимик и вирусолог, старший научный сотрудник Института микробиологии РАН, большой любитель кулинарии – ведет в «Гастрономе» колонку о кулинарных мифах. Разумеется, с их разоблачением. Или с подтверждением – как уж получится

Миф

«Ну сколько можно есть все эти полуфабрикаты, ты меня еще тушенкой накорми или килькой в томате! Одни консерванты, вредно же!» Полезны или вредны консервированные продукты, стоит ли нам ими пользоваться на кухне?

История консервирования в его настоящем виде началась с изобретения в 1809 году французом Николя Аппером процесса апперизации – заготовки пищи в жестяных луженых банках, похожих по форме на кефирные бутылки. Процесс был прост – продукты (мясо, овощи, бобы) клали в жестянку, запаивали герметично и прогревали выше 100 °С кипячением в соленой воде. Консервы прекрасно хранились и были очень востребованы в армии, в путешествиях и на обычной кухне. За это открытие Аппер был премирован лично Наполеоном Бонапартом. Уже к концу XIX века ассортимент консервов примерно соответствовал нынешнему – от персиков в сиропе до копченых шпрот в масле и сгущенки.

Консервант консерванту рознь

В случае стерилизации при повышенной (+121 °С) температуре и пастеризации (нагрев не выше +80 °С) микробы в консервированной продукции погибают полностью, и никаких консервантов, кроме соли, уксуса и содержащих фитонциды растительных добавок (чеснок, лук, специи), не требуется. Маринованные и отварные овощи, фрукты, варенья и джемы, тушеное мясо, рыба обычно их и не содержат. Консерванты добавляют в пресервы (нестерилизованные консервы), такие как слабосоленая рыба (селедка, семга и пр.), рыба пряного посола, икра рыб, и в кондитерские изделия (торты, пирожные, десерты). Кроме того, все салаты и холодные закуски (холодец, заливное, зельц) фабричного производства обязательно включают в себя антисептические консерванты. Одним из наиболее старых и широко применяемых синтетических консервантов оказывается бензоат натрия (Е211), способный подавлять рост бактерий и плесени. Он содержится в небольших количествах в бруснике, клюкве и специях (корице, гвоздике). Несмотря на то что применение бензоата натрия разрешено законом, считается, что он может быть потенциально онкогенным веществом, и от его применения постепенно отказываются, заменяя его сорбатом натрия (Е201). Это производное сорбиновой кислоты впервые было выделено из плодов рябины для предотвращения развития плесени. Сорбат натрия менее токсичен для человека и животных, чем бензоат натрия, и широко используется для консервации как нестерильных (салаты, закуски, свежие фруктовые блюда), так и стерильных (соки, джемы, фруктовые пюре) блюд. В соках и морсах консерванты применяют для предотвращения плесневения напитков во вскрытой таре.

Современная альтернатива бензоату и сорбату натрия – консервант низин (Е234) – продукт жизнедеятельности молочнокислых бактерий – лактококков. Именно посредством этого вещества они борются с другой микрофлорой. Низин практически безвреден для человека и животных и подходит для практически любой пищевой продукции, не требующей стерилизации.

Свежие фрукты и овощи тоже часто обрабатывают консервантами. Например, бананы и цитрусовые – тиабендазолом (Е233), малотоксичным для человека веществом, эффективно препятствующим развитию плесени. Он не проникает вглубь плода, поэтому его применение разрешено. Диоксид серы (Е220) убивает плесневые грибки на яблоках, грушах, винограде.

Есть или не есть

Вред, который могут нанести организму консерванты, сводится к поражению нормальной микрофлоры кишечника (консерванты – те же антибиотики) и к прямой токсичности для человека. Нынешние консерванты, как правило, малотоксичны, и их количество невелико, но недобросовестные производители продуктов могут использовать как вредные вещества (формальдегид или ортофенилфенол), так и излишнее количество разрешенных консервантов. Лучше не злоупотреблять готовыми салатами, пресервами и закусками. Ну а классические консервы – наследие Аппера, – если они правильно хранились, можно есть без всякой опаски. Конечно, лучше собственных сезонных заготовок ничего не придумаешь. Но домашняя консервация мясных продуктов небезопасна из-за отсутствия автоклавов для стерилизации, то же самое относится и к грибным консервам неизвестного происхождения – их лучше не покупать.

фото: Photogastronom.ru, Shutterstock.com

BRITA®
Прозрачный
Ароматный
Вкусный
Чай вкуснее с немецким
качеством фильтров BRITA
BRITA
My Water. My Life.

Реклама

Идеальная атмосфера

BORK

реклама

reddot

Воздухоочиститель-увлажнитель BORK A802 Rain — лауреат международной премии Red Dot Design Award за выдающееся качество, уникальные технические решения и инновационный дизайн.

www.bork.ru