



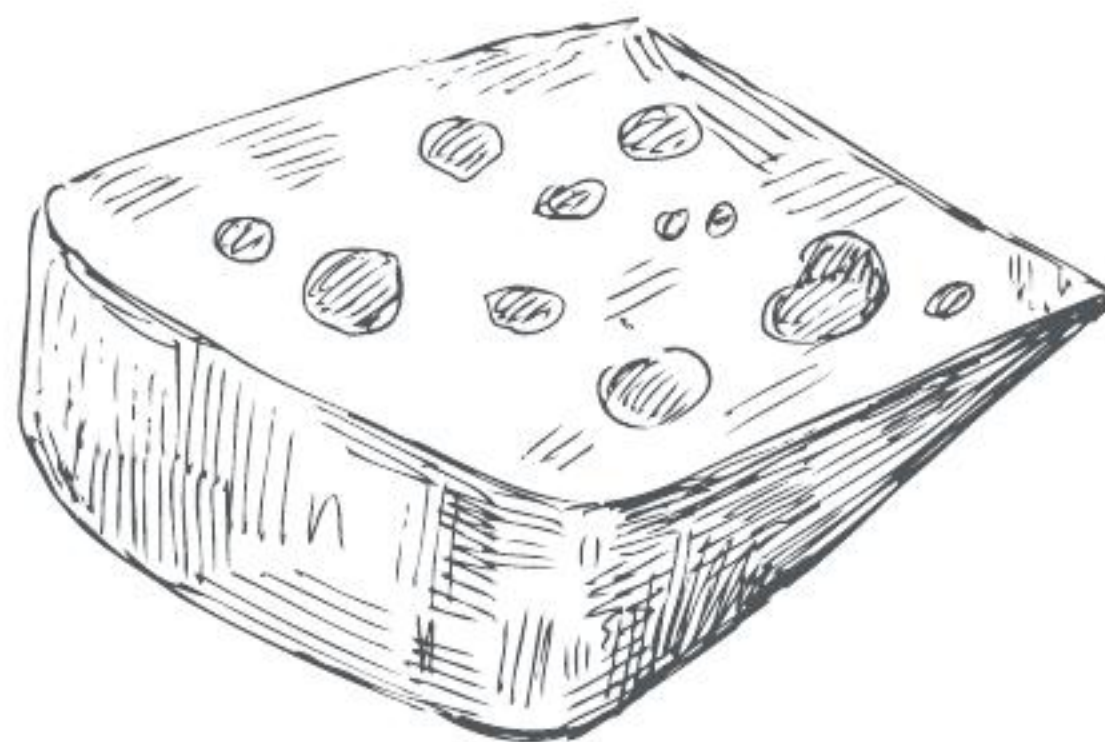
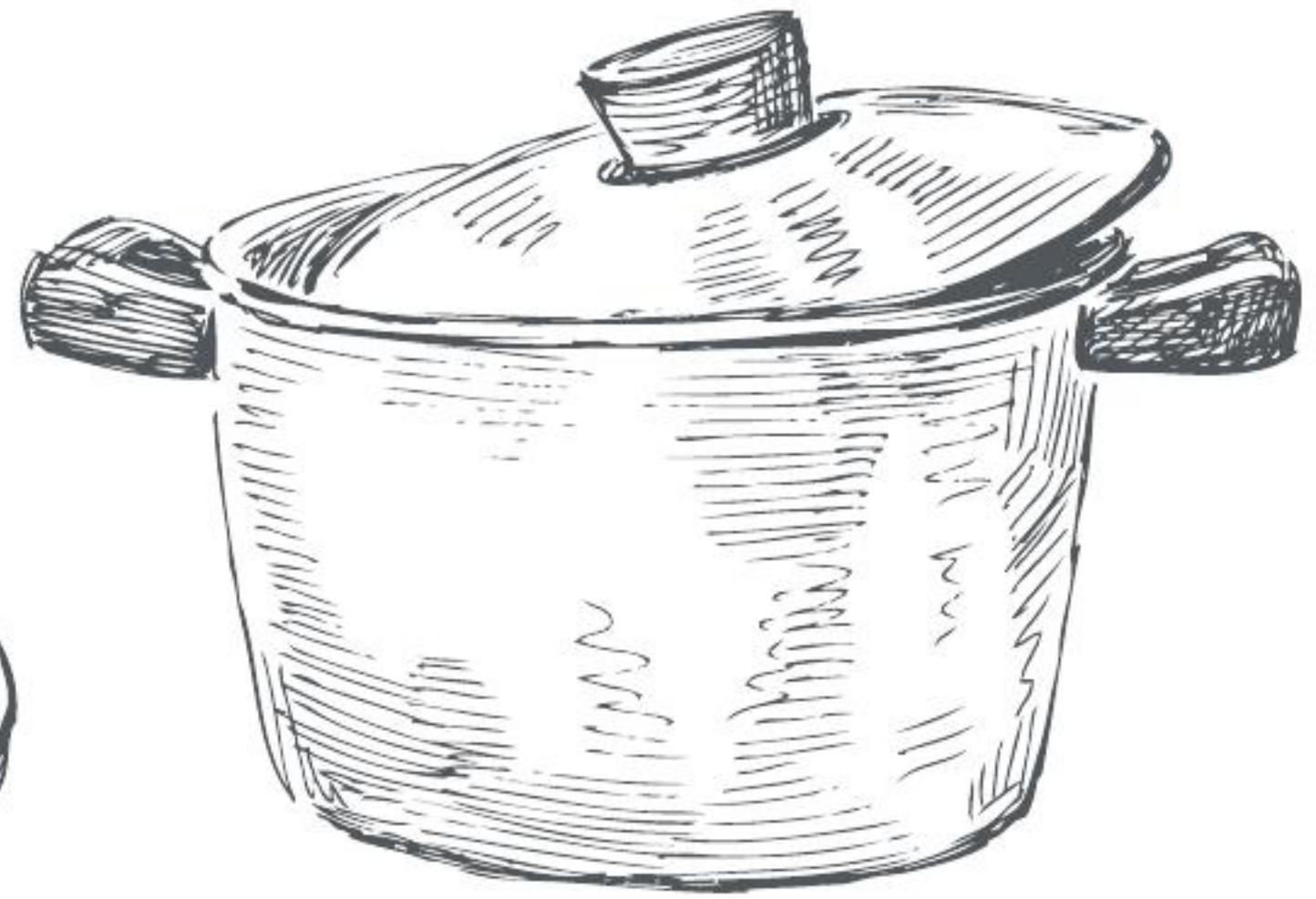
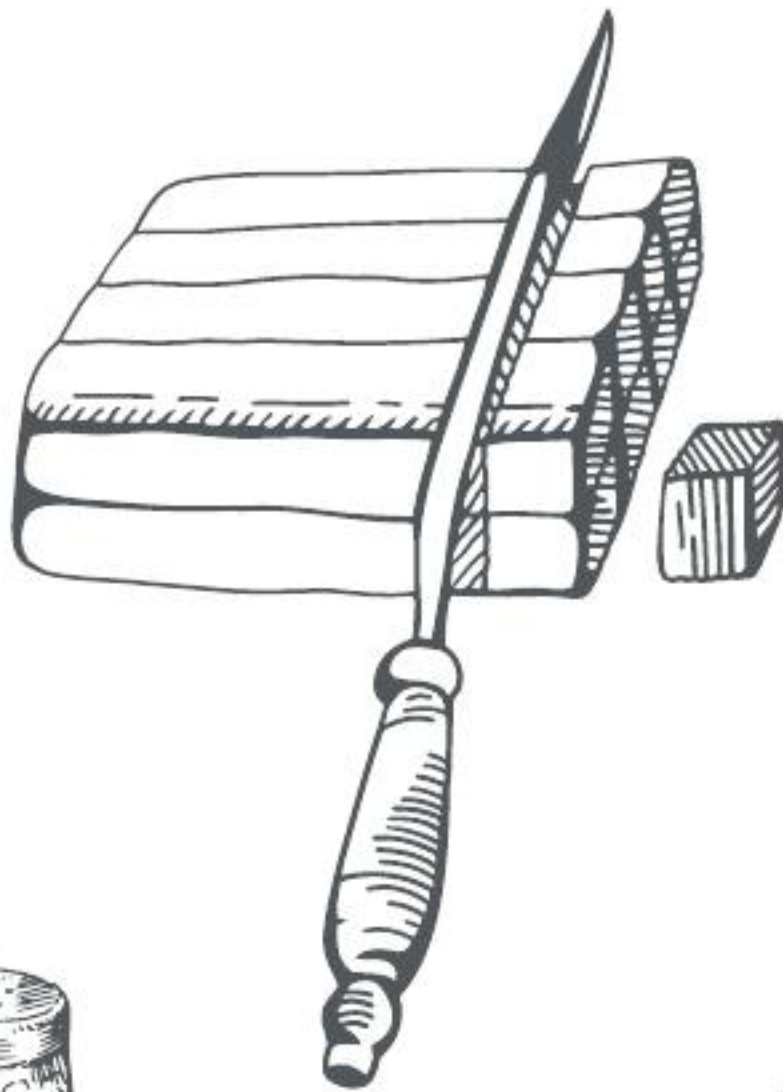
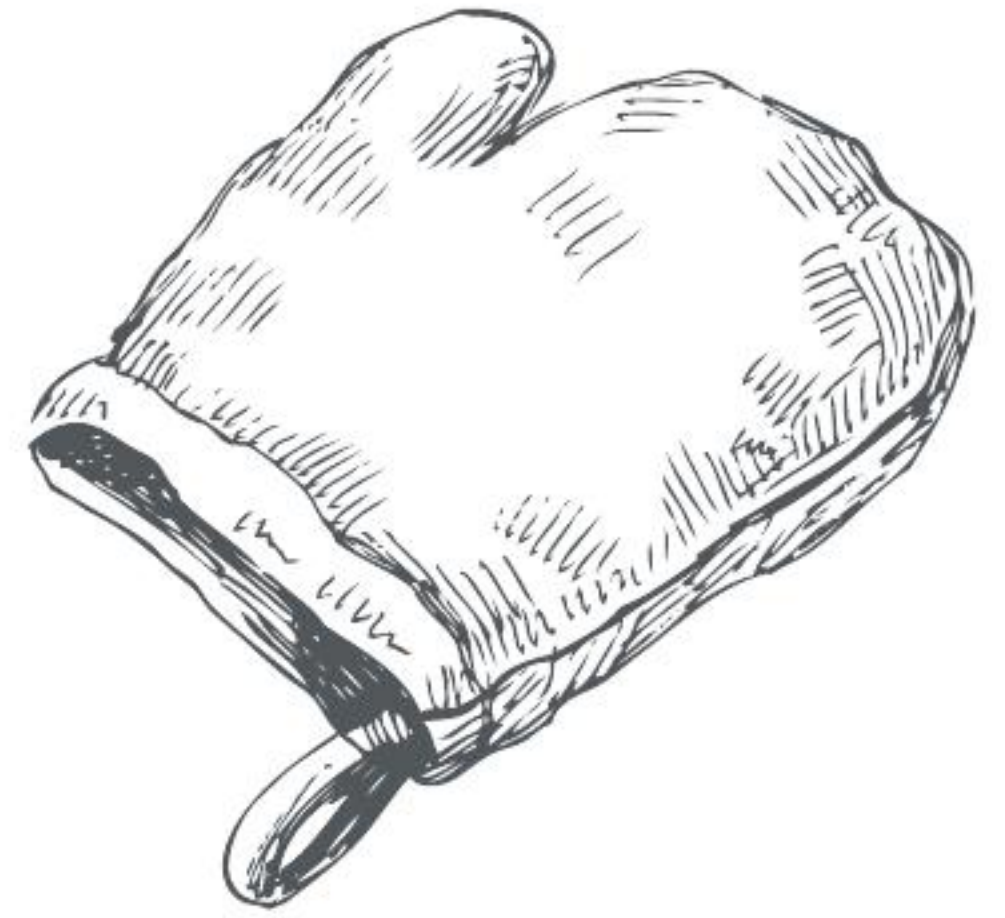
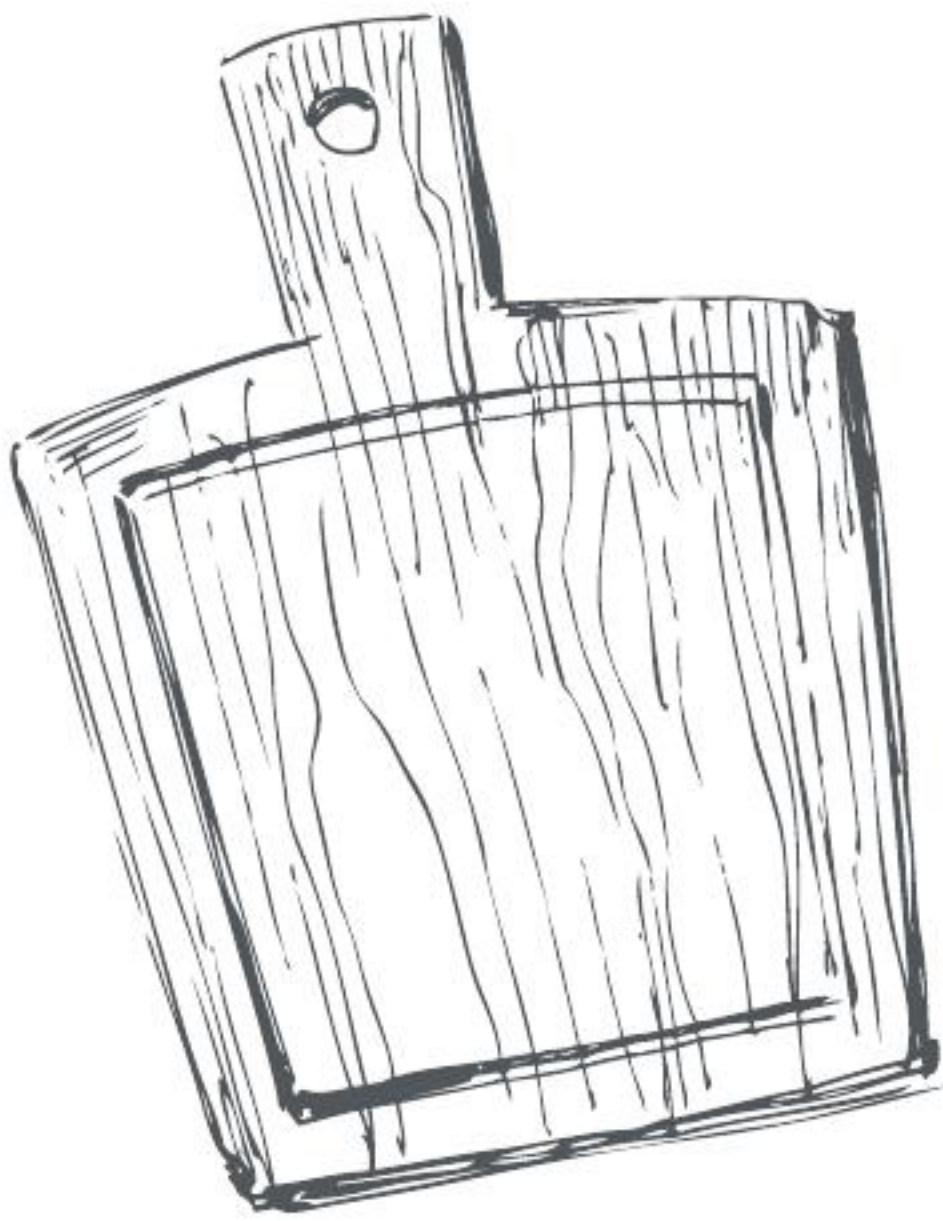
50

ЗАКУСОК

к благородным напиткам

Recipe

ПРИЛОЖЕНИЕ К ЖУРНАЛУ



Вино, пожалуй, самый гастрономически дружелюбный напиток: сопровождение вина едой — важная сторона культуры винопития со своим прошлым, настоящим и, надеемся, будущим. Еще в трапезах древних греков и римлян вино аккомпанировало блюдам. А в одной из главных винодельческих стран мира, Испании, веками складывалась традиция приготовления разнообразных закусок, объединенных понятием «тапас»: в XIII веке король Альфонсо X издал указ, обязывающий трактирщиков подавать воинам к вину бесплатное угощение. И хотя это было сделано не гурманства ради, а из весьма прозаичных соображений — чтобы солдаты не пьянели, — с тех пор тапас прочно прописались в барах страны. Во многих других культурах вино и еда связаны не менее тесно.

Сегодня о сочетаниях вина и еды много пишут, говорят и спорят. Классические аксиомы вроде «красное — к мясу, белое — к рыбе» не то чтобы уходят в прошлое, но теряют свою категоричность. Если раньше это правило работало безоговорочно, потому что белые вина были в большинстве легкими и фруктовыми, а красные — тяжелыми и танинными, то в последнее время появляется масса новых стилей, на сцену со своими сортами винограда выходят винные регионы и страны, которые раньше оставались в тени. А значит, и с едой эти вина выступают совсем иначе. Или возьмем другую хрестоматийную пару: красное вино плюс сыр. Казалось бы, каноничный выбор, а известнейший британский винный эксперт Оз Кларк недоумевает, почему этот союз так переоценен: по его мнению, сухое белое выступает с сыром куда лучше, да и вообще найти по-настоящему волнующее сочетание этих двух продуктов не так-то просто.

Но в любом случае, подбирая закуску к вину (или наоборот), стоит помнить: сочетание вина и еды — это не высшая математика. И даже не таблица умножения. Есть лишь общие рекомендации: например, тяжелую, сытную еду лучше сопровождать столь же «весомыми», то есть тельными, насыщенными, винами, а утонченные закуски — более легкими. Но универсальных жестких формул, уравнений и правил здесь нет: на восприятие вина и еды влияет множество факторов — от индивидуальных вкусовых предпочтений до обстановки или хорошей компании. Поэтому наши эксперты дают лишь советы по сопровождению закусок винами, которым вы можете следовать — или же прочитать их и сделать все по-своему. Наслаждайтесь, экспериментируйте и совершайте свои собственные открытия!

СОДЕРЖАНИЕ

Время для каждого рецепта указано с учетом всех этапов — смешивания ингредиентов, подъема теста, выпекания, остывания, охлаждения, замораживания и др.



4 Аранчини
⌚ 1 ч. 45 мин.



6 Баба-гануш
⌚ 35 мин.



8 Брокколи пакора
⌚ 50 мин.



10 Буженина
⌚ 2 ч. 40 мин.



12 Волованы с кабачком
⌚ 1 ч. 10 мин.



14 Говядина «Веллингтон»
⌚ 1 ч. 40 мин.



16 Гриссини
⌚ 3 ч.



18 Груши с беконом
⌚ 30 мин.



20 Гуакамоле
⌚ 15 мин.



22 Гужеры
⌚ 1 ч.



24 Жареный сыр
⌚ 25 мин.



26 Кальцоне с курицей
⌚ 2 ч. 20 мин.



28 Картофельно-рыбные крокеты
⌚ 1 ч. 35 мин.



30 Кесадилья с фаршем
⌚ 55 мин.



32 Киш-лорен
⌚ 1 ч. 30 мин.



34 Креветки и овощи темпура
⌚ 50 мин.



36 Крекеры с сыром и медом
⌚ 40 мин.



38 Крепы с копченым лососем
⌚ 2 ч.



40 Куриные наггетсы с арахисом
⌚ 30 мин.



42 Кюфта с мятным дипом
⌚ 2 ч.



44 Мидии в сливочно-винном соусе
⌚ 30 мин.



46 Мильфей с рыбой
⌚ 25 мин. + 1 ночь



48 Митлоф
⌚ 2 ч. 10 мин.

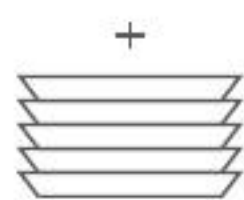
	50 Овощной террин ⌚ 5 ч. 40 мин.		68 Салат-коктейль из креветок ⌚ 25 мин.		86 Фаршированные кальмары ⌚ 30 мин.
	52 Овощные оладьи ⌚ 30 мин.		70 Севиче с авокадо ⌚ 35 мин.		88 Фаршированные шампиньоны ⌚ 55 мин.
	54 Пастуший пирог ⌚ 1 ч. 30 мин.		72 Семга терияки ⌚ 45 мин.		90 Фиш-пай ⌚ 1 ч. 50 мин.
	56 Паштет из куриной печени ⌚ 3 ч.		74 Слоистый салат ⌚ 30 мин.		92 Фокачча с брынзой ⌚ 2 ч. 5 мин.
	58 Пицца с грибами и вялеными томатами ⌚ 1 ч. 50 мин.		76 Спринг-роллы с курицей ⌚ 40 мин.		94 Хумус ⌚ 20 мин.
	60 Профитроли с творожным сыром ⌚ 1 ч. 35 мин.		78 Сырное суфле ⌚ 1 ч. 30 мин.		96 Шведские фрикадельки ⌚ 1 ч. 45 мин.
	62 Ростбиф ⌚ 1 ч. 30 мин.		80 Тарталетки с яблочно-томатным чатни ⌚ 1 ч. 45 мин.		98 Штрудель с грибами ⌚ 2 ч.
	64 Рулет из индейки с сушеной клюквой ⌚ 2 ч.		82 Террин из лосося ⌚ 7 ч.		100 Эмпанада с фаршем ⌚ 3 ч. 30 мин.
	66 Рулеты из пекинской капусты ⌚ 55 мин.		84 Фалафель с мятным йогуртом ⌚ 2 ч. 40 мин.		102 Энчилада с курицей ⌚ 1 ч.
					104 Рекомендации по подаче вина
					106 Рецепты базовых ингредиентов

АРАНЧИНИ

«Маленькие апельсины» — так переводится с итальянского название этой закуски родом из Сицилии X века. Свое имя шарики из риса с начинкой получили из-за цвета: их покрывает корочка панировочных сухарей, которая после обжаривания в масле приобретает оранжевый оттенок.



1 ч. 45 мин.



6 порций



Мясо



Белое сухое
выдержанное
Шардоне

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис арборио (или любой сорт риса для ризотто) — 2 стакана
Оливковое масло — 1 ст. ложка
Измельченный чеснок — 2 зубчика
Яйца (некрупные) — 3 шт.
Тертый пармезан — $\frac{3}{4}$ стакана
Панировочные сухари — $\frac{3}{4}$ стакана
Измельченная свежая петрушка — $\frac{1}{3}$ стакана
Моцарелла — 200 г
Сыровяленая ветчина — 125 г
Соль
Черный молотый перец
Растительное масло (для фритюра)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Положите рис в большую кастрюлю, залейте 3 стаканами воды и доведите до кипения. Убавьте огонь, накройте крышкой и варите, периодически помешивая, 20–25 мин., пока рис не впитает всю воду. Переложите рис в миску и дайте полностью остыть.
- Тем временем разогрейте в небольшой сковороде 1 ст. ложку оливкового масла, бросьте измельченный чеснок и готовьте около 2 мин., помешивая, пока он не станет золотистым. Снимите сковородку с огня.
- Вмешайте в остывший рис одно за другим 2 яйца. Всыпьте пармезан вместе с петрушкой и обжаренным чесноком туда же. Хорошо перемешайте, посолите и поперчите.
- Смоченными в воде руками сформируйте из риса шарики диаметром около 5 см. Разложите их на противне, застеленном пергаментом. Сделайте пальцами в каждом шарике углубление. Нарежьте моцареллу кубиками со стороной чуть больше 1 см. Ветчину нарежьте прозрачными ломтиками и измельчите до кусочков, примерно равных по объему кубикам моцареллы. В каждое углубление положите по кубику сыра и по кусочку ветчины. Заделайте отверстия, чтобы начинка оказалась внутри рисовых шариков.
- Разбейте оставшееся 1 яйцо в отдельную миску. В другую емкость насыпьте панировочные сухари. Обмакните каждый шарик в яйце, затем обваляйте в панировке и снова разложите по противню.
- Хорошо разогрейте в сотейнике масло. Шумовкой опускайте каждый шарик в сотейник и обжаривайте со всех сторон до золотистого цвета — примерно по 2–3 мин. каждый. Выкладывайте на салфетки, чтобы дать излишкам масла стечь. Подавайте аранчини горячими.

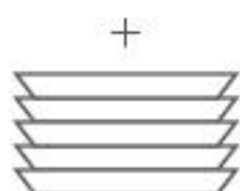


БАБА-ГАНУШ

«Избалованный папа» — таким забавным словосочетанием переводится название восточной закуски баба-гануш, по-видимому отсылающее к традициям гаремов. И, если говорить о консистенции, это блюдо и впрямь можно назвать неженкой: его основу составляет мякоть баклажана, запеченная до предельной мягкости и растертая в пюре.



35 мин.



6 порций



Вегетарианское



Розовое или красное сухое

ИНГРЕДИЕНТЫ

Крупный баклажан — 1 шт.

Тахини (кунжутная паста) —
¼ стакана

Чеснок — 3 зубчика

Лимонный сок — ¼ стакана

Молотый кумин — 1 щепотка

Оливковое масло — 1 ст. ложка

Петрушка — несколько веточек

Кунжут и молотый перец чили
для посыпки

Соль



ТАХИНИ — густая паста из молотых семян кунжута и растительного масла, популярный продукт кухни Среднего Востока. Как приготовить тахини самостоятельно — читайте на стр. 187.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Разогрейте духовку в режиме «гриль» до 230 °С. Помойте баклажан, вытрите насухо, проткните вилкой в нескольких местах и положите на форму, выстеленную бумагой для запекания. Готовьте в духовке около 20 мин.: баклажан должен стать внутри очень мягким, а кожа — потемнеть и растрескаться.
- Вытащите баклажан из духовки, дайте немного остыть. Разрежьте вдоль, дайте стечь лишней жидкости и ложкой извлеките мякоть.
- Выложите мякоть баклажана в миску и разомните до состояния пасты. Добавьте тахини, давленный чеснок, лимонный сок, кумин, соль и хорошо перемешайте.
- Выложите баба-гануш в миску, сформируйте углубление и полейте оливковым маслом. Сверху присыпьте кунжутом и молотым перцем чили, украсьте петрушкой. Подавайте с питой или лавашом.



ТЕХНИКА чтобы придать блюду дымный аромат, в классических рецептах баклажан обжаривают на открытом огне. Если нет возможности приготовить баклажан на углях, можно перед запеканием повращать его над зажженной конфоркой.

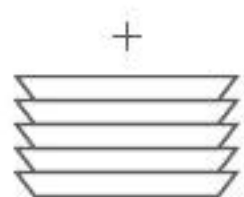


БРОККОЛИ ПАКОРА

Индийская закуска пакора представляет собой кусочки овощей, обжаренные до хруста в кляре. Несмотря на непритязательную подачу и легкость приготовления, это блюдо — неременная составляющая традиционного индийского свадебного угощения. Хорошую пару пакоре составляет йогуртовый соус райта.



50 мин.



4 порции



Вегетарианское



Белое сухое
без выдержки

ИНГРЕДИЕНТЫ

Брокколи — 1 кг
Нутовая мука* (или гороховая) — 200 г
Молотая зира — ½ ч. ложки
Молотый кориандр — ½ ч. ложки
Молотая куркума — ½ ч. ложки
Соль — 1 ч. ложка
Зеленый перец чили — 2 шт.
Зеленый лук — 2 веточки
Измельченный свежий укроп — 1 ст. ложка
Растительное масло — 1 л

ДЛЯ РАЙТЫ (СОУСА):

Огурец — 1 шт.
Йогурт — 250 г
Измельченный свежий укроп — 2 ст. ложки
Молотая зира
Молотый кориандр
Соль
Черный молотый перец

*Нутовую муку можно купить, а можно приготовить самостоятельно. Рецепт читайте на стр. 106.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Положите муку из нута в миску и приправьте зирой, кориандром, куркумой и солью. Добавьте 250 мл холодной воды и непрерывно мешайте до образования однородного густого кляра. Мелко нарежьте перец чили и зеленый лук и смешайте их с кляром и укропом.
- Чтобы приготовить райту, разрежьте огурец вдоль, извлеките семена и натрите его на терке. Смешайте тертый огурец с йогуртом и укропом, приправьте зирой, кориандром, солью и черным перцем. Разложите смесь по 4 стаканам.
- Разделите брокколи на соцветия и нагрейте масло в сотейнике. Обмакните каждое соцветие брокколи в кляр и обжаривайте в течение 2–3 мин. до золотистого цвета и хрустящей корочки, переворачивая время от времени. Вынимайте брокколи шумовкой и кладите на салфетки, чтобы лишнее масло стекло. Подавайте закуску горячей или теплой с райтой.



ТЕХНИКА ЧТОБЫ ПРОВЕРИТЬ, ДОСТАТОЧНО ЛИ НАГРЕЛОСЬ МАСЛО ДЛЯ ЖАРКИ, ОКУНИТЕ В НЕГО ДЕРЕВЯННУЮ ЛОПАТКУ: ЕСЛИ ВОКРУГ НЕЕ ОБРАЗУЮТСЯ ПУЗЫРЬКИ, ЗНАЧИТ, МАСЛО НУЖНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.

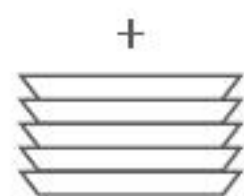


БУЖЕНИНА С ГОРЧИЦЕЙ

Буженина — русское доказательство того, какими выигрышными умеют быть элементарные в приготовлении блюда. Исторически буженина готовилась из медвежатины, но в наше время классикой считается свинина. Важную роль во вкусе буженины играют чеснок и специи — и то и другое, как правило, добавляется в щедрых количествах.



2 ч. 40 мин.



4 порции



Мясо



Красное сухое
Мальбек, карменер,
красностоп

ИНГРЕДИЕНТЫ

Свинная вырезка (или нежирный свиной окорок) — 800 г

Зернистая горчица — 2 ч. ложки

Чеснок — 8-10 зубчиков

Оливковое масло — 2 ст. ложки

Душистый перец горошком

Черный молотый перец

Молотый кориандр — ¾ ч. ложки

Соль

Петрушка — несколько веточек



ЧЕСНОК — ПРИРОДНЫЙ АНТИБИОТИК, СПОСОБНЫЙ УБИВАТЬ РЯД БАКТЕРИЙ. Это было доказано Луи Пастером в XIX веке. В кулинарии и медицине человек использует чеснок уже 7000 лет.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарезьте чеснок пластинками. В куске мяса сделайте надрезы и нашпигуйте его чесноком. Смажьте оливковым маслом. Вотрите в мясо соль, молотый перец и кориандр, приправьте душистым перцем и плотно заверните в фольгу.
- Положите мясо в холодильник мариноваться как минимум на 1 ч.
- Разогрейте духовку до 180 °C. Выньте мясо из холодильника, обмажьте сверху горчицей и снова туго оберните фольгой. Поставьте в духовку и готовьте 1 ч. Затем раскройте фольгу, прибавьте температуру до 200 °C и запекайте буженину еще около 10 мин. до образования румяной корочки.
- Выньте буженину из духовки и дайте ей постоять около 10–15 мин., чтобы соки равномерно распределились. Подавайте с петрушкой.



ТЕХНИКА ЕСЛИ ПОЗВОЛЯЕТ ВРЕМЯ, МЯСО ДЛЯ БУЖЕНИНЫ РЕКОМЕНДУЕТСЯ МАРИНОВАТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ВСЮ НОЧЬ — ТАК ОНО ЛУЧШЕ НАСЫТИТСЯ АРОМАТАМИ СПЕЦИЙ. А ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ДОБИТЬСЯ БОЛЕЕ НЕЖНОЙ И МЯГКОЙ ТЕКСТУРЫ, ЗАМОЧИТЕ МЯСО НА НОЧЬ ИЛИ ДАЖЕ НА СУТКИ В СОЛЕВОМ РАСТВОРЕ: 2 ст. ложки соли на 1 л воды. НО В ЭТОМ СЛУЧАЕ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСО СОЛИТЬ УЖЕ БУДЕТ НЕ НУЖНО.

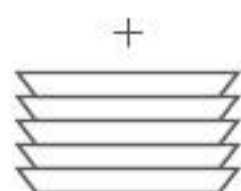


ВОЛОВАНЫ С КАБАЧКОМ

Эта маленькая французская выпечка представляет собой сложенные один на другой кольца слоеного теста, скрепленные белком. По легенде, свое название волованы получили, когда помощник знаменитого французского повара Мари-Антуана Карема увидел, как из плоских лепешек теста получается нечто воздушное, и воскликнул: «Мэтр, он взлетает в воздух!» — «*Maître, il vole au vent!*»



1 ч. 10 мин.



12 шт.



Вегетарианское



Белое или розовое сухое

ИНГРЕДИЕНТЫ

Слоеное тесто — 280 г
Яичный белок — 1 шт.
Кабачки — 1 кг
Лук — 1 шт.
Чеснок — 1 зубчик
Сушеный базилик — на кончике ч. ложки
Измельченный свежий тимьян — ½ ч. ложки
Измельченная свежая петрушка — 1 ч. ложка
Сливки — 150 мл
Сливочное масло (для обжаривания)
Соль
Черный молотый перец
Листья мяты (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нагрейте духовку до 200 °С. Выложите противень бумагой для выпечки. Раскатайте слоеное тесто толщиной 5–7 мм. Вырежьте 24 круга диаметром около 5 см. В 12 кругах вырежьте отверстия диаметром 3 см, чтобы получились кольца.
- Положите круги из теста на подготовленный противень. Слегка взбейте венчиком яичный белок и смажьте им круги. Сверху каждого круга положите кольцо из теста, чуть придавите. Выпекайте около 15 мин. до золотисто-коричневого цвета. Выньте из духовки и дайте остыть.
- Нарежьте часть кабачков тонкими пластинками — их должно получиться 12 шт. Разрежьте пластинки пополам. Нарежьте оставшиеся кабачки кусочками по 2–3 см и готовьте в пароварке до размягчения.
- Измельчите лук и чеснок и обжаривайте, посолив, на сливочном масле до размягчения — около 5 мин. Переложите эту смесь вместе с готовыми кабачками в кухонный комбайн. Приправьте черным перцем, базиликом, тимьяном и петрушкой. Влейте сливки и измельчите до однородной нежной консистенции.
- Отложенные пластинки кабачка быстро обжарьте на сливочном масле, посолите. Кондитерским шприцом или ложкой начините волованы смесью из предыдущего пункта. Украсьте обжаренными ломтиками кабачка и листиками мяты.

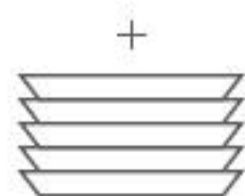


ГОВЯДИНА «ВЕЛЛИНГТОН»

О происхождении этого блюда и его названия идут споры: одни исследователи говорят о связях с Артуром Уэлсли, первым герцогом Веллингтоном, другие считают, что говядина «Веллингтон» — версия сходной французской закуска, которой некий повар-патриот во время наполеоновских войн дал английское имя. Как бы там ни было, суть рецепта от этого не меняется: говяжья вырезка под грибной начинкой запекается в тесте.



1 ч. 40 мин.



4 порции



Мясо



Красное сухое
Пино-нуар, барбареско

ИНГРЕДИЕНТЫ

Говяжья вырезка — 700 г
Растительное масло — 2 ст. ложки
Сливочное масло — 30 г
Шампиньоны — 300 г
Лук-шалот — 2 шт.
Листья шпината — 2 горсти
Слоеное тесто — 400 г
Яичные желтки — 2 шт.
Мука (для рабочей поверхности)
Панировочные сухари
Соль
Черный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Посолите и поперчите мясо. Разогрейте растительное масло в сковороде, обжарьте филе со всех сторон и дайте остыть.
- Нарежьте лук-шалот и грибы. Разогрейте в сковороде сливочное масло и обжарьте грибы и лук, помешивая. Посолите, поперчите и переложите на противень охлаждаться.
- Подержите листья шпината над паром, пока они слегка не свернутся, и тут же обдайте ледяной водой. Дайте воде стечь и разложите шпинат на бумажных салфетках, чтобы он высох.
- Разогрейте духовку до 200 °C и простелите противень бумагой для выпечки.
- На посыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте слоеное тесто в пласт, равный по длине куску говядины и в 3 раза шире него. Обложите мясо листьями шпината. Смешайте грибы и лук-шалот с панировочными сухарями и разложите на тесте. Сверху поместите мясо и заверните его в тесто, защепив края и концы. Положите в холодильник на 30 мин.
- Аккуратно переложите говядину в тесте на подготовленный противень, смажьте яичным желтком. Выпекайте около 30 мин. Подать можно с луковым мармеладом*.

*Как приготовить луковый мармелад — читайте на стр. 107.

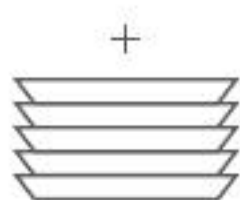


ГРИССИНИ

Хлебные палочки размером с карандаш впервые испек некий повар из Турина еще в конце XVII века. А сегодня практически в каждом итальянском ресторане, кафе или пиццерии вы непременно увидите на столах стаканы с гриссини: эта закуска заодно выполняет роль съедобного столового прибора — палочками удобно зачерпывать дипы, а еще на них можно накручивать тонкие ломтики окорока.



3 ч.



4 порции



Мясо



Красное сухое
Дольчетто, барбера

ИНГРЕДИЕНТЫ

Теплая вода — 1 стакан

Мука — 2 ½ стакана

Быстродействующие

дрожжи* — 2 ¼ ч. ложки

Оливковая паста — ¼ стакана

Измельченный свежий

розмарин — 3 ст. ложки

Оливковое масло

Соль — 1 ч. ложка

Сыровяленая ветчина



РОЗМАРИН ПОЛУЧИЛ СВОЕ ИМЯ ОТ ЛАТИНСКОГО ROS MARINUS — «МОРСКАЯ РОСА»: ЭТА ТРАВКА И ВПРАВДУ ЛУЧШЕ ВСЕГО РАСТЕТ В СРЕДИЗЕМНОМОРСКОМ КЛИМАТЕ. ЭТА ПРЯНОСТЬ ПРИДАЕТ ЕДЕ ХВОЙНЫЕ НОТКИ.

*Быстродействующие дрожжи можно заменить обычными сухими, но в этом случае их нужно будет предварительно растворить в стакане теплой воды с щепоткой сахара и дать постоять 10–15 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- В миске смешайте муку, соль, дрожжи, воду, оливковую пасту и розмарин. Замесите тесто вручную или с помощью миксера с насадкой-крюком до однородной эластичной консистенции.
- Положите тесто в миску, слегка смазанную маслом, накройте пищевой пленкой и оставьте подниматься при комнатной температуре на 1–1,5 ч. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.
- На поверхности, слегка смазанной оливковым маслом, раскатайте тесто в 2 прямоугольника размером около 15х25 см каждый. Острым ножом или ножом для пиццы разрежьте их поперек на тонкие полоски шириной примерно по 1 см. Слегка раскатайте каждую полоску между ладонями, чтобы скруглить края.
- Простелите два противня бумагой для выпекания. Выложите палочки на противень на расстоянии как минимум 3 см друг от друга. Накройте кухонным полотенцем и дайте постоять 30 мин.
- Разогрейте духовку до 190 °С и выпекайте гриссини около 15–20 мин., пока они не подрумянятся. Дайте немного остыть на противнях, затем переложите для полного остывания на тарелку. Подавайте, обернув ломтиками сыровяленой ветчины.



ТЕХНИКА ОЛИВКОВУЮ ПАСТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО: ДЛЯ ЭТОГО ПЮРИРУЙТЕ ЧЕРНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОЛИВКИ БЕЗ КОСТОЧЕК В БЛЕНДЕРЕ С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ОЛИВКОВОГО МАСЛА.

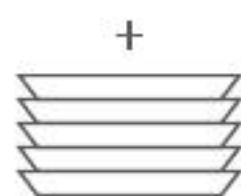


ГРУШИ С БЕКОНОМ

Союз бекона, груши и меда только на первый взгляд необычен: сочетание мяса и сладких ингредиентов традиционно, например, для китайской кухни — взять хотя бы утку по-пекински, которая запекается в меду. Бекон гармонично выступает не только с печеными фруктами, но и с сухофруктами — в частности, с черносливом.



30 мин.



4 порции



Мясо



Красное
сладкое

ИНГРЕДИЕНТЫ

Груши — 4 шт.

Лимонный сок — 2 ст. ложки

Сыр с плесенью — 120 г

Бекон — 4 ломтика

Сливочное масло — 30 г

Мед — 1 ст. ложка



ГРУША ВЫРАЩИВАЕТСЯ ЧЕЛОВЕКОМ И ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЕЩЕ С АНТИЧНЫХ ВРЕМЕН. В КНИГЕ ПЛИНИЯ «ЕСТЕСТВЕННАЯ ИСТОРИЯ» I ВЕКА УПОМИНАЮТСЯ РЕЦЕПТЫ ГРУШ, ТОМЛЕННЫХ В МЕДУ. СЕГОДНЯ НАСЧИТЫВАЕТСЯ ОКОЛО 3 ТЫС. СОРТОВ, И МНОГИЕ ИЗ НИХ ПО ФОРМЕ НИЧЕМ НЕ НАПОМИНАЮТ ПРИВЫЧНЫЙ НАМ ПЛОД — НАПРИМЕР, АЗИАТСКИЕ ГРУШИ С ОБМАНЧИВЫМ НАЗВАНИЕМ «НАШИ» ВИЗУАЛЬНО ОЧЕНЬ ПОХОЖИ НА ЯБЛОКО.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Разогрейте духовку до 160 °С.
- Груши разрежьте пополам и удалите сердцевину. Разрезы груш полейте лимонным соком. Разрежьте сыр на 4 равные части и положите по кусочку на 4 половинки груш.
- Сложите половинки груш вместе и заверните каждую грушу в ломтик бекона. Поместите на противень, масло нарежьте кусочками и положите сверху груш. Полейте медом и запекайте около 20 мин. до золотисто-коричневого цвета, периодически поливая растопленным сливочным маслом.



ТЕХНИКА РАСТАПЛИВАТЬ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО В ИДЕАЛЕ НУЖНО НА ВОДЯНОЙ БАНЕ, ЧТОБЫ ИСКЛЮЧИТЬ РИСК ПРИГОРАНИЯ. НО, ЕСЛИ ВЫ ПОЛЬЗУЕТЕСЬ СКОВОРОДКОЙ, ОНА ДОЛЖНА БЫТЬ С ДОСТАТОЧНО ТОЛСТЫМ ДНОМ, А СТАВИТЬ ЕЕ НУЖНО ТОЛЬКО НА МЕДЛЕННЫЙ ОГОНЬ, НАРЕЗАВ МАСЛО КУСОЧКАМИ. НА ОГНЕ НЕ РАСТАПЛИВАЙТЕ ВСЕ КУСОЧКИ МАСЛА ДО КОНЦА: КОГДА БОЛЬШАЯ ЧАСТЬ МАСЛА РАСТОПИТСЯ, СНИМИТЕ СКОВОРОДКУ С ПЛИТЫ — ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ХВАТИТ, ЧТОБЫ ОСТАВШИЕСЯ ОСТРОВКИ МАСЛА РАСТАЯЛИ.

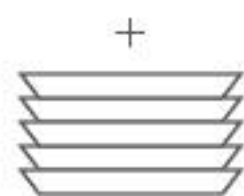


ГУАКАМОЛЕ

Густой соус из авокадо гуакамоле — гастрономическое наследие, которое оставили мексиканской кухне ацтеки: известно, что они готовили его еще в XVI столетии. Классический рецепт, помимо авокадо, обязательно включает сок лайма или лимона: он сохраняет аппетитный бодро-зеленый цвет соуса, не позволяя мякоти плода темнеть.



15 мин.



4 порции



Вегетарианское



Белое сухое
молодое

ИНГРЕДИЕНТЫ

Перец чили — 3 шт.

Лайм — 1 шт.

Авокадо — 3 шт.

Кинза — 1 пучок

Соль

Черный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Тщательно удалив семена, мелко нарежьте перцы чили. Выдавите сок из лайма. Очистите авокадо и нарежьте небольшими кубиками.
- Измельчите кинзу и смешайте ее с перцем и соком лайма.
- Добавьте к смеси из предыдущего пункта авокадо, соль и перец. Разотрите массу с помощью вилки до консистенции грубо толченого пюре — так, чтобы кусочки авокадо частично сохранили текстуру.
- Выложите гуакамоле в миску и подавайте с кукурузными чипсами или pitой.



АВОКАДО по консистенции напоминает сливочное масло — не зря еще ацтеки называли этот плод «Ау-акатль» — «лесное масло». Правда, этот фрукт часто продается незрелым — в таком случае его стоит положить в бумажный пакет вместе с бананом, яблоком или томатом, завернуть и хранить пару дней при комнатной температуре, периодически проветривая.



ТЕХНИКА авокадо для гуакамоле нужно выбирать как можно более спелые — в этом случае их будет проще пюрировать. Чтобы гуакамоле получилось более ароматным, лучше всего ингредиенты перетирать с помощью пестика в ступке.

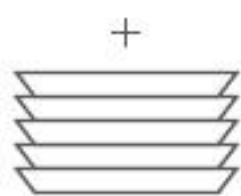


ГУЖЕРЫ

В отличие от близких родственников — профитролей и эклеров, — этой выпечке из заварного теста приходится несладко: обязательный компонент гужеров — тертый сыр, что автоматически уводит их из отряда десертов к более серьезным закускам. На родине гужеров, в Бургундии, их принято подавать во время винных дегустаций.



1 ч.



6 порций



Вегетарианское



Белое или
красное сухое
Шампанское, пино-нуар

ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко — ½ стакана

Вода — ½ стакана

Сливочное масло — 8 ст. ложек

Мука — 1 стакан

Яйца — 5 шт.

Крупно натертый сыр грюйер

(или эдам) — 1 ½ стакана

Соль — ½ ч. ложки



СЛИВОЧНОЕ МАСЛО исторически готовилось из козьего или овечьего молока, и лишь потом, когда были одомашнены коровы, коровье молоко стало традиционным для этого продукта. Для заварного теста стоит взять несоленую разновидность сливочного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Разогрейте духовку до 220 °С и выстелите бумагой для выпечки 2 противня (не смазывайте маслом).
- В кастрюлю с толстым дном налейте молоко и воду, положите масло и соль и доведите до кипения на сильном огне. Всыпьте муку, убавьте огонь до умеренного ближе к медленному и сразу же начинайте энергично перемешивать содержимое кастрюли деревянной лопаткой. Тесто должно держаться одним комом. Продолжайте мешать в том же темпе 1–2 мин., пока тесто не станет полностью однородным.
- Выложите тесто в миску и замесите деревянной лопаткой или миксером с насадкой для теста. Дайте тесту отдохнуть 1 мин., вбейте яйца по одному и после каждого вбивания месите, пока тесто не станет густым и блестящим. Всыпьте и вмешайте тертый грюйер.
- На подготовленные противни чайной ложкой выложите кусочки теста на расстоянии около 5 см друг от друга. Поставьте противни в духовку и сразу же уменьшите температуру до 190 °С. Выпекайте около 25 мин. — пока гужеры не поднимутся и не приобретут золотистый цвет.



ТЕХНИКА когда будете выкладывать кусочки теста на противень, смачивайте ложку водой — так тесто будет легче отлипать.

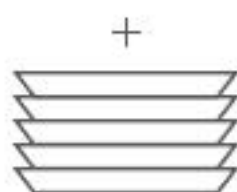


ЖАРЕННЫЙ СЫР

Идея обваливать сыр в хлебных крошках и обжаривать в масле появилась еще в средневековой Франции. Прообразы современных рецептов были опубликованы в книге по домоводству *Le Ménagier De Paris* 1393 года — тогда для этой закуски предлагалось использовать мюнстер, французский сорт полумягкого сыра. С тех пор рецепт эволюционировал, а в главной роли стали выступать самые разные сыры — от моцареллы до камамбера и эдама.



25 мин.



2 порции



Вегетарианское



Белое десертное
или крепленое
Марсала, херес, сотерн

ИНГРЕДИЕНТЫ

Моцарелла или камамбер —
500 г

Мука — 1 стакан

Яйца — 2 шт.

Панировочные сухари —
1 стакан

Соль крупного помола

Черный молотый перец

Растительное масло —
2 стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Высыпьте муку в миску. В другую емкость разбейте яйца. В третью — насыпьте панировочные сухари, посолите их и поперчите.
- Нарежьте сыр ломтиками среднего размера. Каждый ломтик обваляйте в муке, стряхните излишки, затем обмакните со всех сторон в яйцо и тщательно обваляйте в панировочных сухарях, чтобы они покрыли сыр плотным слоем.
- В сотейнике или небольшой кастрюле хорошо разогрейте масло. Перед тем как жарить сыр, бросьте в сотейник щепотку панировочных сухарей: если они зашипят и всплывут на поверхность, значит, масло прогрелось до нужной температуры.
- Порциями обжаривайте в масле сырные ломтики до золотистой корочки — примерно по 2 мин. каждую партию. Выкладывайте ломтики шумовкой на бумажные салфетки, чтобы стекло лишнее масло. Подавайте немедленно, пока расплавленный сыр внутри панировки не застыл.



ТЕХНИКА чтобы уже пожаренный сыр не застыл, пока вы обжариваете другие ломтики, отправляйте готовые порции в духовку, нагретую до 180 °C.



МОЦАРЕЛЛА. Аналоги этого рассольного сыра родом из Италии сегодня производят и в России. Каноничная моцарелла готовится из молока буйволиц, но многие производители используют обычное коровье. Существует и более твердый, с меньшим содержанием жира вариант моцареллы: он часто используется для пиццы.

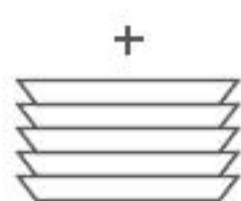


КАЛЬЦОНЕ С КУРИЦЕЙ

Созвучность названия этой закуски и кальсон отнюдь не совпадение: calzone действительно переводится с итальянского как «штанина». Рецепт кальцоне родом из Неаполя, но в целом это та же пицца, только закрытая — пирожок в форме полумесяца, начиненный салями или ветчиной, сыром, овощами и другими дружественными пицце продуктами.



2 ч. 20 мин.



4 порции



Птица



Красное сухое
молодое

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 200 г

Мука грубого помола — 200 г

Соль — 1 ч. ложка

Сухие дрожжи — 5–6 г

Сахар — 1 ч. ложка

Оливковое масло — 4 ст. ложки

Мука (для замешивания теста)

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Оливковое масло — 2 ст. ложки

Болгарский перец (красный, зеленый и желтый) — 3 шт.

Лук — 1 шт.

Чеснок — 1–2 зубчика

Куриные грудки — 2 шт. (около 160 г каждая)

Тимьян — 3 веточки

Сушеное орегано — 1 ч. ложка

Помидоры — 2 шт.

Моцарелла — 220 г

Соль

Черный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

• Дрожжи растворите в 5 ст. ложках теплой воды с сахаром, дайте постоять около 10 мин. Положите оба вида муки в миску, добавьте соль и сделайте углубление в центре. Влейте дрожжевую смесь и перемешайте. Накройте и оставьте в теплом месте примерно на 30 мин.

• Добавьте в поднявшееся тесто оливковое масло и хорошо перемешайте, добавив около 175 мл теплой воды. Выложите тесто на рабочую поверхность и месите до гладкой консистенции — чтобы оно легко отлипало от рук. Добавьте муки или воды, если необходимо. Накройте и оставьте подниматься еще на 30 мин.

• Разогрейте духовку до 220 °С и простелите противень бумагой для выпечки.

• Нарезьте лук полукольцами, курицу — соломкой, болгарский перец, помидоры и моцареллу — кубиками, чеснок измельчите, с тимьяна оборвите листики.

• Нагрейте масло в сковороде и обжарьте перец, лук и чеснок. Добавьте курицу и готовьте еще в течение 2–3 мин., затем положите тимьян и орегано и приправьте по вкусу солью и черным перцем.

• Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и снова тщательно вымесите. Разделите на 4 части. Раскатайте каждую часть в круг размером примерно с тарелку и смажьте небольшим количеством оливкового масла, оставляя края ненамазанными. Выложите начинку из предыдущего пункта на одну половину каждого куска теста, туда же положите помидоры с моцареллой и сложите круги пополам, защепив края.

• Положите кальцоне на противень, смажьте маслом и выпекайте около 25 мин.

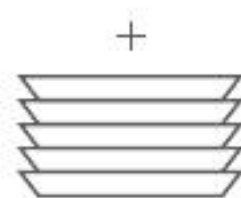


КАРТОФЕЛЬНО-РЫБНЫЕ КРОКЕТЫ

Если судить по названию, то крокеты — всем закускам закуска: это слово образовано от французского *croquer* — «кусать». Обжаренные котлетки круглой или цилиндрической формы под золотистой корочкой могут содержать практически любую начинку — от фарша до рыбы и овощей, — но обязательным ингредиентом считается картофельное пюре.



1 ч. 35 мин.



4 порции



Рыба



Белое или красное
сухое игристое
Ламбруско

ИНГРЕДИЕНТЫ

Картошка — 750 г
Майонез — 150 г
Измельченная свежая мята — 2 ст. ложки
Лимонный сок — по вкусу
Яичные желтки — 2 шт.
Сливочное масло — 30 г
Острая горчица — 1 ч. ложка
Филе семги — 200 г
Тертый пармезан — 60 г
Измельченная свежая
мелисса — 2 ст. ложки
Мука (для кляра)
Яйцо — 1 шт.
Панировочные сухари — 80 г
Мускатный орех
Соль
Черный молотый перец
Растительное масло (для
обжарки)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Почистите и сварите картошку в подсоленной воде.
- Смешайте майонез с мятой, сбрызните лимонным соком и поставьте в холодильник.
- Растолките вареную картошку в пюре, вмешайте желтки, сливочное масло и горчицу. Семгу нарежьте мелкими кубиками и вмешайте туда же. Добавьте пармезан и мелиссу. Посолите, поперчите и приправьте мускатным орехом по вкусу. Если смесь не держит форму и не лепится, добавьте немного муки.
- Скатайте из смеси небольшие цилиндры. Разбейте яйцо в миску и разболтайте, в другую емкость насыпьте муки, в третью — панировочные сухари. Обваляйте каждый крокет в муке, затем окуните в яйцо и обкатайте в сухарях.
- Разогрейте в сотейнике растительное масло и обжаривайте крокеты по 4–5 мин. до золотистой корочки. Выкладывайте на салфетки, чтобы дать маслу стечь. Подавайте с мятным майонезом.



КАРТОФЕЛЬ. для крокетов идеально подойдет картошка с высоким содержанием крахмала — такой картофель более рассыпчатый и лучше разваривается в пюре. как правило, это белые сорта.

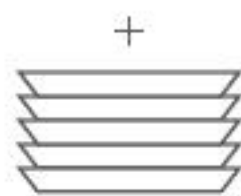


КЕСАДИЛЬЯ С ФАРШЕМ

Мексиканская закуска кесадилья представляет собой обжаренную лепешку тортилью, сложенную пополам и наполненную расплавленным сыром. Для каноничного рецепта хватит всего лишь этих двух составляемых, но в роли начинки кесадильи также хороши овощи, мясо, острая колбаса чоризо, грибы, картошка и другие всевозможные ингредиенты.



55 мин.



4 порции



Мясо



Красное сухое

Сира, пинотаж, каберне-фран

ИНГРЕДИЕНТЫ

Оливковое масло — 2 ст. ложки

+ для жарки

Говяжий фарш — 400 г

Лук — 1 шт.

Чеснок — 1 зубчик

Помидоры — 2 шт.

Зеленый лук — 2 веточки

Измельченный свежий

кориандр — 2 ст. ложки

Порошок чили

Тортильи* — 8 шт.

Тертый твердый сыр — 100 г

Соль

ДЛЯ САЛАТА:

Йогурт — 50 г

Лимонный сок — 1-2 ст. ложки

Оливковое масло — 1 ст. ложка

Сахар

Черный молотый перец

Шпинат — 2 горсти

Зеленые оливки — 100 г

Авокадо — 1 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

• Очистите помидоры, удалите из них семена и нарежьте мелкими кубиками. Зеленый лук нарежьте колечками. Лук и чеснок измельчите.

• Разогрейте масло в сковороде и обжаривайте говяжий фарш до консистенции крошки. Добавьте лук и чеснок к фаршу и готовьте еще 2 мин. Положите туда же помидоры и зеленый лук и обжаривайте 5 мин. до готовности. Вмешайте кориандр и приправьте по вкусу солью и чили.

• Слегка смажьте большую сковороду маслом и положите на нее тортилью. Выложите $\frac{1}{4}$ мясной начинки из предыдущего пункта на тортилью и присыпьте сыром, накройте второй тортильей. Быстро обжарьте до золотистого цвета, пока сыр не начнет плавиться. Переверните и обжарьте с другой стороны. Повторите то же самое с остальными лепешками. Чтобы кесадильи не остыли, пока жарятся другие, их можно подержать в духовке, разогретой до 100 °С.

• Для заправки салата смешайте йогурт с лимонным соком, маслом и сахаром, посолите и поперчите. Оливки порежьте на половинки, авокадо очистите и нарежьте. Смешайте оливки и авокадо со шпинатом и заправкой.

• Разрежьте кесадильи на кусочки, подавайте с салатом и дольками лимона.

*Как приготовить домашние тортильи — читайте на стр. 108.

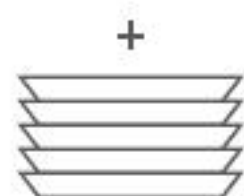


КИШ-ЛОРЕН

Хотя киш, открытый пирог с несладкой начинкой, считается французским блюдом, его настоящая родина — Германия. А в XIV веке уже и в Англии публиковались похожие рецепты. Начинкой киша может стать все что угодно — мясо, рыба, морепродукты, овощи. Но одной из классических разновидностей считается киш-лорен, или лотарингский пирог, с копченой грудинкой и сыром.



1 ч. 30 мин.



6 порций



Мясо



Красное сухое
Австрийские сорта

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 250 г

Охлажденное сливочное
масло — 125 г

Яичный желток — 1 шт.

Мука (для рабочей
поверхности)

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Сливочное масло — 2 ст.
ложки

Лук — 1 шт.

Копченая грудинка — 100 г

Панировочные сухари — 2 ст.
ложки

Сыр грюйер (или эдам) —
200 г

Яйца — 3 шт.

Сливки — 400 мл

Паприка

Масло (для смазки форм)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Муку насыпьте горкой на рабочую поверхность и смешайте с солью. Сделайте углубление в центре, нарежьте охлажденное масло на кусочки и разложите их по краю. В углубление положите яичный желток. Добавьте 2 ст. ложки холодной воды, смешайте все ингредиенты и измельчите ножом в крошку. Затем замесите тесто вручную до однородной гладкой консистенции. Скатайте из теста шар, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 30 мин.
- Разогрейте духовку до 200 °С и смажьте 6 формочек сливочным маслом.
- Измельчите лук и бекон. Разогрейте на сковороде 1 ст. ложку сливочного масла и обжарьте лук, а затем добавьте грудинку и обжаривайте вместе с луком еще в течение 2 мин. Снимите с огня.
- Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности, вырежьте 6 кругов и поместите их в формочки. Сверху посыпьте панировочными сухарями, измельчите грюйер и всыпьте туда же. Затем добавьте смесь грудинки и лука.
- Взбейте яйца со сливками, черным перцем и щепоткой паприки и вылейте полученную смесь в формочки. Сверху разложите кусочки оставшегося сливочного масла. Выпекайте 35–40 мин. до золотисто-коричневого цвета. Извлеките из формочек и подавайте.

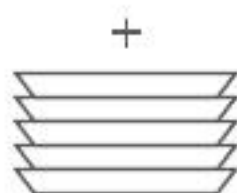


КРЕВЕТКИ И ОВОЩИ ТЕМПУРА

Темпура — это японские закуски из морепродуктов, рыбы или овощей в кляре, обжаренные во фритюре. Название образовалось от латинского *tempora* — «время»: португальские миссионеры обозначали этим словом период поста, когда дозволялось есть дары моря. По японским кулинарным канонам кляр для темпуры должен получаться тончайшим, воздушным и абсолютно нежирным.



50 мин.



4 порции



Морепродукты



Белое сухое
тихое или
игристое

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пшеничная мука — 100 г
Кукурузная мука — 100 г
Яичные белки — 2 шт.
Соль — ½ ч. ложки
Красный болгарский перец — 2 шт.
Кабачки — 2 шт.
Зеленый лук — 4 веточки
Королевские креветки — 500 г
Базилик — 1 пучок
Ботва моркови — 1 пучок
Соль
Черный молотый перец
Растительное масло — 1 л
(для жарки)
Соевый соус

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Разморозьте креветки, очистите их, оставив панцирь только на хвостиках, удалите головы и внутренности.
- Просейте пшеничную и кукурузную муку в миску. Добавьте яичные белки, приправьте солью, черным перцем и тщательно взбейте венчиком. Добавьте 300 мл холодной воды и замешайте до получения однородного теста.
- Нарежьте зеленый лук кусочками примерно по 5–6 см длиной. Кабачки нарежьте тонкими пластинками, болгарский перец — соломкой.
- Разогрейте масло в сотейнике (примерно до 170 °C). Обмакните овощи и креветки в тесто и обжаривайте в горячем масле в течение 3–4 мин. до золотистого цвета. Промокните бумажными салфетками. Веточки базилика, лук и морковную ботву также обмакните в кляр и обжаривайте 1–2 мин. Подавайте с соевым соусом.



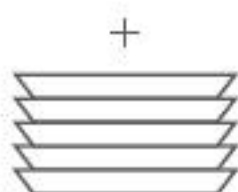
ТЕХНИКА прямо в процессе обжаривания в масле можно капнуть сверху каждого кусочка еще немного теста — тогда кляр получится более хрустящим и фактурным.



КРЕКЕРЫ С СЫРОМ И МЕДОМ



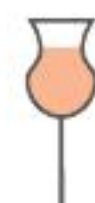
40 мин.



35–45 крекеров



Вегетарианское



Крепленые,
десертные
Портвейн, херес

ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко — ½ стакана

Пшеничная мука — ⅓ стакана

Цельнозерновая мука —

⅔ стакана

Овсяная мука — ¼ стакана

Разрыхлитель — 1 ½ ч. ложки

Коричневый сахар — 1 ст. ложка

Охлажденное сливочное

масло — 3 ст. ложки

Растопленное сливочное

масло — 2 ст. ложки

Оливковое масло — 1 ст. ложка

Ледяная вода — ¼ стакана

Яйцо — 1 шт.

Молоко — 1 ст. ложка

Соль

Голубой сыр

Виноград

Руккола

Мед

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

• Разогрейте духовку до 200 °С. Простелите 2 противня бумагой для выпечки.

• Просейте все виды муки, смешайте их друг с другом и добавьте разрыхлитель, сахар и ½ ч. ложки соли. Переложите в кухонный комбайн. Нарежьте охлажденное масло кусочками и поместите туда же. Замесите тесто до консистенции грубой крошки. Не выключая комбайн, влейте оливковое масло, затем добавляйте ледяную воду по 1 ложке, пока тесто не схватится крупными комками.

• Выложите тесто на обильно посыпанную мукой поверхность и сформируйте шар. Немного промесите. Присыпьте сверху мукой и раскатайте до толщины 6–7 мм, периодически поворачивая пласт теста в процессе раскатывания на 90 градусов.

• Сделайте по всему пласту теста проколы вилкой и вырежьте квадратные крекеры. Выложите их на подготовленные противни.

• В миске разболтайте яйцо с молоком и смажьте этой смесью крекеры. Поставьте противни в духовку и выпекайте 5–10 мин. до золотистого цвета.

• Пока выпекаются крекеры, смешайте растопленное масло с ¼ ч. ложки соли. Выньте готовые крекеры из духовки и смажьте этой смесью.

• Подавайте с ломтиками голубого сыра, рукколой и виноградом, сбрызнув медом.

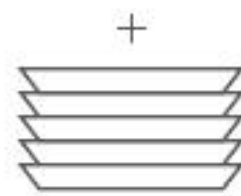


КРЕПЫ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

Крепы, или попросту тонкие блинчики, готовят в самых разных частях света, но их родиной считается Бретань. Во Франции даже отмечается что-то вроде Национального дня крепов: 2 февраля, на Сретение Господне, традиция предписывает подавать именно эту закуску, и потому ее имя плавно перекочевало в название самого праздника.



2 ч.



4 порции



Рыба



Белое сухое
Шардоне, вионье

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ КРЕПОВ:

Яйцо — 1 шт.

Молоко — 200 мл

Мука — 100 г

Соль — ½ ч. ложки

Растительное масло — 1 ст. ложка + для жарки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Сливочный сыр — 150 г

Нежирный творог — 75 г

Хрен — 1-2 ч. ложки

Лимонный сок — 1-2 ч. ложки

Измельченная руккола — 60 г

Копченый лосось — 400 г

Соль

Черный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Чтобы приготовить тесто для крепов, смешайте яйцо и молоко. Добавьте муку, соль и 1 ст. ложку масла, хорошо размешайте до однородности. Накройте и дайте постоять примерно 20 мин.
- Смешайте сливочный сыр, творог, хрен и лимонный сок, посолите и поперчите. Вмешайте в полученную массу рукколу и поставьте в холодильник.
- На растительном масле пожарьте крепы. Дайте им остыть.
- На каждый креп тонким слоем намажьте охлажденную начинку из 2-го пункта — так, чтобы по краям оставалось немного свободного места. Лосось нарежьте тонкими пластинками и выложите поверх начинки. Затем скатайте из начиненных крепов плотные рулеты, заверните их в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 1 ч.
- Достаньте крепы из холодильника, снимите пленку и нарежьте каждый рулет на ломтики примерно по 2 см толщиной.



РУККОЛА отличается мягкой, ненавязчивой остротой и отлично дополняет букет вкуса салатов, мясных блюд, паст и пиццы. А на итальянском острове Искья из нее делают остро-сладкий ликер Руколино.

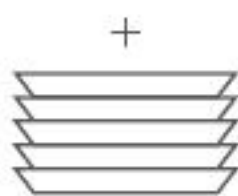


КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ С АРАХИСОМ

Куриные наггетсы — это не просто быстрая закуска, а настоящее научное изобретение, сделанное профессором пищевых технологий Корнелльского университета Робертом Бейкером в 1950-х годах. Сегодня кусочки курицы, обжаренные в панировке или кляре, можно увидеть в меню практически любого заведения фастфуда, но куда интереснее приготовить их дома.



30 мин.



4 порции



Птица



Красное сухое
Пино-нуар

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 куриные грудки

Мука

Яйца — 2 шт.

Арахис — 80 г

Соль

Черный молотый перец

ДЛЯ СОУСА БАРБЕКЮ:

Кетчуп — 8 ст. ложек

Томатное пюре — 3 ст. ложки

Оливковое масло — 4 ст. ложки

Апельсиновый сок — 4 ст. ложки

Порошок карри — 2 ч. ложки

Табаско

Жидкий дым

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Для соуса барбекю смешайте все ингредиенты с добавлением нескольких капель табаско и жидкого дыма.
- Куриные грудки нарежьте на кусочки средних размеров. Приправьте мясо со всех сторон солью и черным перцем.
- В одну миску насыпьте муку, в другую разбейте яйца. Измельчите арахис. Обваляйте по очереди кусочки курицы в муке и обмакните в яйцо. Обваляйте в измельченном арахисе и обжаривайте на гриле со всех сторон около 10–15 мин. Подавайте с соусом барбекю.



АРАХИС, он же земляной орех, получил свое название, предположительно, от греческого «ПАУК» — из-за сходства рисунка на ядрах с сетью паутины. А вот орехом называть арахис с точки зрения ботаники неправильно: он относится к семейству бобовых. Родина арахиса — южная Америка, но сегодня он широко используется в самых разных кухнях мира — от США, Западной Африки и Индии до Китая.

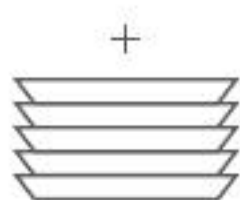


КЮФТА С МЯТНЫМ ДИПОМ

Этот вид фрикаделек, название которого образовалось от персидского глагола «измельчать, перемалывать», придумали на Ближнем Востоке, и сегодня кюфту готовят в самых разных странах из всевозможных ингредиентов — от мяса и птицы до рыбы, креветок или даже фруктов и овощей в вегетарианских вариантах. Однако классикой жанра считается баранина.



2 ч.



4 порции



Мясо



Красное сухое
Шираз, зинфандель

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ КЮФТЫ:

Бараний фарш — 250 г

Говяжий фарш — 250 г

Тертый лук — 1 средняя или
2 маленькие луковицы

Черствый хлеб (без корочки) —
3 кусочка

Яйцо — 1 шт.

Измельченная петрушка —
1 пучок

Соль — 1-2 ч. ложки

Свежемолотый черный перец

Молотая зира — ½ ч. ложки

Оливковое масло

ДЛЯ МЯТНОГО

ЙОГУРТОВОГО ДИПА:

Натуральный йогурт — 200 мл

Свежая мята — 4 веточки

Лимон — 1 шт.

Чеснок — ¼ зубчика

Соль

Свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

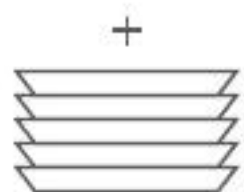
- Чтобы приготовить дип, измельчите мяту, удалив хвостики, и высыпьте ее в миску. Затем на мелкой терке натрите цедру половины лимона и смешайте с мятой. Выдавите туда же сок из половины лимона. Мелко нарубите чеснок и добавьте к смеси. Влейте йогурт, бросьте по щепотке соли и перца и все хорошо перемешайте. По вкусу можно добавить сок из оставшейся половинки лимона.
- Для кюфты размочите хлеб в воде, отожмите и переложите в большую миску. Добавьте тертый лук, яйцо и петрушку и хорошо перемешайте до однородности.
- Добавьте в массу из предыдущего пункта фарш, посолите и поперчите, вмешайте паприку и зиру. Еще раз тщательно промесите массу руками в течение 3–5 мин., чтобы она стала эластичной.
- Накройте миску с фаршем пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 30 мин.
- Смочите руки водой и сформируйте из охлажденного фарша круглые котлетки размером с небольшой мандарин. Слегка сплюсните каждую.
- На сковородку с толстым дном налейте тонкий слой оливкового масла и разогрейте его. Порциями обжарьте кюфту до румяной корочки — примерно по 3–4 мин. с каждой стороны.
- Шумовкой выложите кюфту на бумажные салфетки, чтобы впитались излишки масла. Подавайте с мятным дипом.



МИДИИ В СЛИВОЧНО-ВИННОМ СОУСЕ



30 мин.



4 порции



Морепродукты



Белое сухое
выдержанное

ИНГРЕДИЕНТЫ

Свежие мидии — 1,7 кг

Чеснок — 1 зубчик

Лук-шалот — 2 шт.

Сливочное масло — 1 ст. ложка

**Петрушка, тимьян и лавровые
листья, связанные в пучок**

Сухое белое вино — 100 мл

Жирные сливки — 120 мл

Лук-порей — 1-2 стебля

**Измельченная свежая
петрушка** — 1 горсть

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

• Хорошо промойте мидии под проточной водой. Удалите пучки водорослей (если есть) и «бородки» на стыке створок, щеткой или жесткой мочалкой очистите поверхность створок и снова промойте.

• Мелко нарежьте лук, чеснок и белую часть стеблей лука-порея. Поставьте на умеренный огонь большую кастрюлю — такую, в которую поместятся все мидии и при этом заполнят ее лишь наполовину. Разогрейте в кастрюле сливочное масло и размягчите на нем лук, чеснок и порей, положив туда же петрушку, тимьян и лавровые листья, связанные в пучок.

• Всыпьте в кастрюлю мидии и влейте белое вино. Прибавьте огонь, накройте крышкой и готовьте 3–4 мин., периодически энергично встряхивая кастрюлю.

• Вытащите из кастрюли пучок трав, добавьте сливки вместе с измельченной петрушкой и снимите с плиты.

• Разложите мидии по тарелкам и подавайте с хрустящим багетом.



МИДИИ, употребляемые в пищу, насчитывают около 28 видов. А количество способов подачи этих моллюсков в разных кухнях едва поддается подсчету: например, в Нидерландах их обжаривают в панировочных сухарях, в Турции фаршируют рисом прямо в створке, а в Бельгии едят с картошкой фри.



ТЕХНИКА те мидии, которые в свежем виде слишком сильно открыты и не закрываются при легком сжатии, нужно решительно выбрасывать.

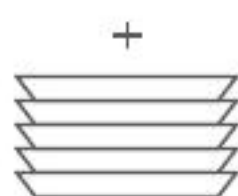


МИЛЬФЕЙ С РЫБОЙ

Торт мильфей (от mille-feuille — «тысяча слоев»), французский собрат «Наполеона», может быть не только десертом: в современных рецептах встречаются рыбное пюре, шпинат, сыр и другие несладкие ингредиенты в качестве начинки. В частности, такой мильфей популярен в Италии.



25 мин. + замочить
на ночь



4 порции



Рыба



Белое сухое
игристое

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тертый пармезан — 100 г

Размягченное сливочное

масло — 40 г

Кукурузная мука — 80 г

Вяленая рыба (судак

или щука) — 300 г

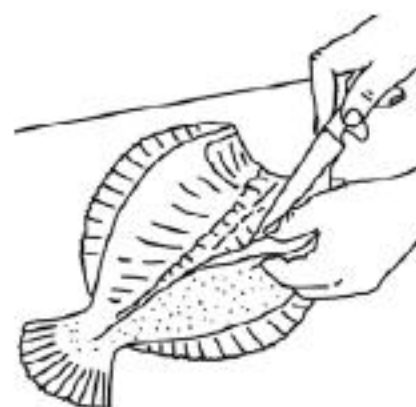
Чеснок — 1 зубчик

Лимонный сок — 2 ст. ложки

Молоко — 150 мл

Оливковое масло — 75 мл

Черный молотый перец



ТЕХНИКА чтобы снять кожу с вяленой рыбы, хорошо промните рыбу руками. Удалите голову, верхний плавник и раскройте сверху на две половинки. Растяните кожу от разреза в стороны и снимайте сверху вниз — от спинки к брюшку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Замочите вяленую рыбу в холодной воде минимум на 12 ч. (можно поставить на всю ночь в холодильник).
- Разогрейте духовку до 180 °C и простелите противень бумагой для выпечки.
- Смешайте пармезан, сливочное масло и кукурузную муку. Раскатайте смесь тонко между двумя листами бумаги для выпечки, затем снимите верхний лист и вырежьте 12 кругов примерно по 10 см в диаметре. Выложите на подготовленный противень и выпекайте около 5 мин. Дайте остыть и осторожно снимите с бумаги.
- Положите вымоченную рыбу в кастрюлю и залейте молоком. Готовьте на медленном огне около 8 мин., затем выньте рыбу, но молоко не выливайте.
- Снимите с рыбы кожу, освободите от костей и вилкой расслоите ее на кусочки.
- Чеснок подавите и смешайте с лимонным соком и рыбой. Добавьте четверть молока и половину оливкового масла. Взбейте полученную смесь блендером. Постепенно вливайте оставшееся масло и необходимое количество молока, чтобы получилось кремообразное пюре. Приправьте черным перцем и выложите пюре между 3 слоями из пармезана, сформировав 4 мильфея.



КУКУРУЗНАЯ МУКА использовалась еще коренным населением Америки, но и в Европе ее знают с давних пор: по меньшей мере с начала XVIII века в молдавском княжестве, Румынии, на Украине и на Кавказе из нее готовили мамалыгу.

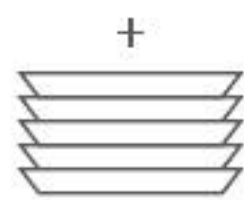


МИТЛОФ

Дословно название этого блюда (meatloaf) переводится как «мясной батон» или «мясной хлеб». С хлебом митлоф роднит внешний вид: фарш, смешанный с травами и другими ингредиентами, выпекается в форме буханки. Первые рецепты подобного блюда зафиксированы в римском собрании рецептов V века, а сегодня «мясная буханка» считается традиционным блюдом немецкой и бельгийской кухонь.



2 ч. 10 мин.



4 порции



Мясо



Красное сухое
Пино-нуар

ИНГРЕДИЕНТЫ

Свино-говяжий фарш — 800 г

Бекон — 80 г

Сливочное масло — 1 ст.
ложка

Лук — 2 шт.

Чеснок — 1 зубчик

Морковь — 1 шт.

Булка (вчерашняя)

Измельченная петрушка —
2 ст. ложки

Яйца — 2 шт.

Панировочные сухари — 60 г

Оливки зеленые (без
косточек) — 30 г

Измельченный тимьян —
1 ч. ложка

Горчица (средней жгучести) —
1 ст. ложка

Растительное масло
(для смазывания)

Соль

Черный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Замочите булку в теплой воде. Разогрейте духовку до 200 °С и смажьте форму для выпекания маслом.
- 2 ломтика бекона нарежьте полосками длиной около 3 см, остальной бекон нарежьте мелко. Лук и чеснок измельчите, морковь натрите на мелкой терке. Разогрейте масло и обжарьте мелко нарезанный бекон, лук и чеснок. Добавьте, помешивая, тертую морковь, снимите с огня и дайте немного остыть.
- Отожмите воду из булки, разомните ее и смешайте с луком, беконом, мясным фаршем, петрушкой, яйцами и панировочными сухарями. Оливки мелко нарежьте и добавьте их к смеси. Посолите, поперчите и приправьте массу тимьяном и горчицей. Месите до тех пор, пока не получите гладкую однородную массу.
- Поместите смесь в форму для выпекания и положите сверху полоски бекона. Смажьте небольшим количеством масла и готовьте в духовке 1–1,5 ч. Нарежьте ломтиками, подавайте с луковым мармеладом*.



БЕКОН ВИРТУОЗНО ИГРАЕТ НА ВТОРЫХ РОЛЯХ ВО МНОЖЕСТВЕ РЕЦЕПТОВ, ЧАСТО ДОПОЛНЯЯ БЛЮДО В КАЧЕСТВЕ ТОПИНГА. В США И КАНАДЕ ЭТОТ ВИД ЗАСОЛЕННОГО МЯСА НАСТОЛЬКО ПОПУЛЯРЕН, ЧТО С КОНЦА ПРОШЛОГО ВЕКА ГОВОРЯТ О ТАК НАЗЫВАЕМОЙ «БЕКОНОМАНИИ» — МОДЕ НА СОВСЕМ УЖ НЕОЖИДААННЫЕ ПРОДУКТЫ СО ВКУСОМ БЕКОНА: ОТ МОРОЖЕНОГО, ШОКОЛАДА И ПОНЧИКОВ ДО ВОДКИ И СОЛИ.

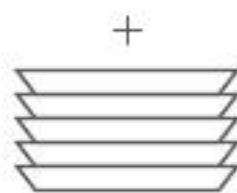
*Как приготовить луковый мармелад — читайте на стр. 107.



ОВОЩНОЙ ТЕРРИН



5 ч. 40 мин.



1 террин
объемом ~ 1 л



Вегетарианское*



Белое
сухое
Шабли, бордо

ИНГРЕДИЕНТЫ

Оливковое масло — 4 ст. ложки

Шампиньоны — 150 г

Кабачки — 2 шт.

Морковь — 2 шт.

Мякоть тыквы — 400 г

Красный болгарский перец —
1 шт.

Греческий йогурт — 450 г

Сливки — 150 мл

Сметана — 150 г

Желатин

Соль

Черный молотый перец



ТЫКВА — одна из старейших культур западного полушария: на ее родине, в Мексике, аборигены выращивали этот плод уже между 7000 и 5500 годами до н. э. Сегодня в самых разных кухнях мира тыква входит в классические рецепты — от тыквенного пирога до супов и равиоли.

*Это блюдо не содержит мяса, рыбы или морепродуктов, но, строго говоря, постным называться не может — из-за желатина, который производится из коллагена, содержащегося в соединительной ткани животных.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

• Нарезьте морковь и кабачки кружочками, тыкву и болгарский перец — кубиками, шампиньоны — на четвертинки. Нагрейте оливковое масло в большой сковороде и обжаривайте грибы и овощи около 15 мин., периодически помешивая. Посолите и поперчите. Выложите на бумажные салфетки, чтобы стекли излишки масла, и оставьте остывать.

• Смешайте йогурт, сливки и сметану, приправьте солью и черным перцем. Нагрейте 3–4 ст. ложки полученной массы в небольшой кастрюле. Возьмите нужное количество желатина (исходя из инструкции на упаковке) и добавьте его в нагретую массу. Затем смешайте с оставшейся массой.

• Положите грибы и овощи в миску и смешайте с 3–4 ст. ложками йогуртовой смеси из предыдущего пункта, а затем выложите на простеленную пищевой пленкой форму для террина. Залейте оставшейся йогуртовой смесью и слегка потрясите, чтобы распределить массу равномерно. Накройте и поставьте в холодильник на 5 ч. для застывания. Перед подачей выньте террин из формы и нарежьте ломтиками.



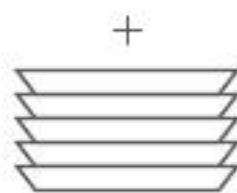
ТЕХНИКА Если есть выбор между желатином в порошке, гранулах и пластинах, то стоит однозначно остановиться на последнем. Использование порошка или гранул чревато образованием комков в желируемом блюде, в то время как пластины гораздо проще в использовании и, как правило, выше по качеству.



ОВОЩНЫЕ ОЛАДЫ



30 мин.



4 порции



Вегетарианское



Белое сухое
Соаве

ИНГРЕДИЕНТЫ

Консервированный нут — 400 г

Красный картофель — 500 г

Морковь — 2 шт.

Кабачок — 1 шт.

Нутовая мука* (или гороховая) —
1 ст. ложка

Мускатный орех

Растительное масло

(для жарки)

Лимон — 1 шт.

Руккола

Соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

• Картошку и морковку почистите и натрите на терке. Кабачок также натрите и смешайте с картофелем и морковью. Вмешайте муку. Посолите и приправьте по вкусу мускатным орехом.

• В сковороде нагрейте масло и обжарьте небольшие оладьи из полученной смеси примерно по 6 мин. с каждой стороны.

• Выложите оладьи на блюдо и подавайте с веточками рукколы и дольками лимона.



КРАСНЫЕ СОРТА КАРТОФЕЛЯ, как правило, содержат не очень много крахмала. Поэтому именно они лучше всего подходят для блюд, где картошка должна держать форму и не рассыпаться.

*Нутовую муку можно купить, а можно приготовить самостоятельно. Рецепт читайте на стр. 106.



ТЕХНИКА МУСКАТНЫЙ ОРЕХ ЛУЧШЕ ПОКУПАТЬ В ЦЕЛОМ ВИДЕ, А НЕ В МОЛОТОМ: СВЕЖЕНАТЕРТЫЙ, ОН ОБЛАДАЕТ ГОРАЗДО БОЛЕЕ ЯРКИМ АРОМАТОМ. НАТЕРЕТЬ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ МОЖНО НА СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕРКЕ ИЛИ НА ОБЫЧНОЙ МЕЛКОЙ, ТАКЖЕ МОЖНО ПОЛОЖИТЬ ЕГО В ПАКЕТ, РАЗДРОБИТЬ МОЛОТКОМ И ЗАТЕМ ПЕРЕМОЛОТЬ КУСОЧКИ В МЕЛЬНИЦЕ ДЛЯ ПЕРЦА. ИЗМЕЛЬЧАЙТЕ КАЖДЫЙ РАЗ РАВНО ТО КОЛИЧЕСТВО, КОТОРОЕ НЕОБХОДИМО ДЛЯ БЛЮДА, А ОСТАВШИЙСЯ ЦЕЛЫЙ ОРЕХ ХРАНИТЕ В ПЛОТНО ЗАКРЫТОЙ БАНКЕ.

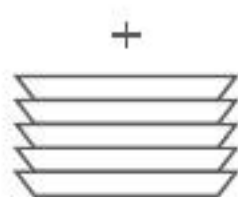


ПАСТУШИЙ ПИРОГ

В конце XVIII века в Британии этот пирог, точнее запеканку из остатков мяса и картофельного пюре, называли «коттеджным»: он считался блюдом для бедняков, которые жили в так называемых коттеджах — скромных сельских домиках. А примерно 100 лет спустя пирог переквалифицировался в «пастуший»: главным отличием стала обязательная баранина в рецепте.



1 ч. 30 мин.



4 порции



Мясо



Красное сухое
Пино-нуар, мерло

ИНГРЕДИЕНТЫ

Картофель — 500 г
Фарш из баранины — 80 г
Растительное масло — 2 ст. ложки
Лук — 1 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Морковь — 1 шт.
Сельдерей — 1 стебель
Молотая паприка — 1 ст. ложка
Томатное пюре — 2 ст. ложки
Мука — 2 ст. ложки
Мясной бульон (из кубика) — 500 мл
Замороженная кукуруза — 120 г
Замороженный горох — 120 г
Сливки — 150 мл
Острая горчица — 1 ч. ложка
Сливочное масло — 20 г
Мускатный орех
Яйцо — 1 шт.
Соль
Черный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Очистите картофель и сварите в подсоленной воде.
- Пока варится картошка, нарежьте кубиками лук, чеснок, морковь и сельдерей. Обжарьте мясо на разогретом растительном масле, затем добавьте нарезанные овощи, паприку, томатное пюре и жарьте еще в течение 2–3 мин. Всыпьте муку и влейте мясной бульон. Томите около 20 мин. на медленном огне до загустения. Снимите с плиты, вмешайте кукурузу, горох, посолите и поперчите.
- Разогрейте духовку до 200 °С. На плите в кастрюле нагрейте сливки.
- Разомните вареную картошку в пюре, добавив горячие сливки, горчицу и сливочное масло. Посолите, поперчите и приправьте свеженатертым мускатным орехом.
- Выложите мясной соус из 2-го пункта в большую форму для выпечки. Сверху выложите картофельное пюре, взбейте венчиком яйцо и смажьте им пюре. Выпекайте около 35 мин. до золотисто-коричневого цвета.



БАРАНИЙ ФАРШ, хотя и играет главную роль в этом традиционном британском блюде, — продукт скорее с азиатским и средиземноморским акцентом. Турецкие манты, среднеазиатский люля-кебаб, греческая запеканка мусака — все эти и многие другие национальные блюда готовятся из баранины.

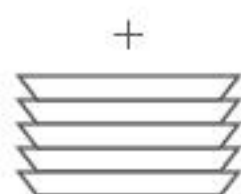


ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

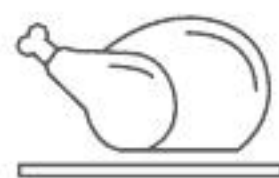
Интересная альтернатива привычным покупным паштетам из баночек — паштет, приготовленный дома. Тем более что ингредиентов, способных разнообразить вкус паштета, за всю историю существования блюда в разных кухнях мира накопилось огромное множество: от орехов, трав и специй до бренди и мадеры.



3 ч.



4 порции



Птица



Розовое
игристое брют

ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриная печень — 350 г
Сливочное масло — 100 г
Лук-шалот — 1 шт.
Измельченные листья тимьяна — 1 ч. ложка
Мадера (крепленое вино) — 75 мл
Жирные сливки — 75 мл
Соль — ½ ч. ложки
Молотая гвоздика — 1 щепотка
Петрушка (для украшения)



МАДЕРА — крепленое вино с оттенками каленого ореха и карамели. В кулинарии мадеру используют также, например, для начинок пирогов, смешивая ее с карамелизованным луком.

*Как приготовить луковый мармелад — читайте на стр. 107.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарезьте печень кусочками размером около 1,5 см, лук-шалот измельчите. Разогрейте в сковороде на умеренном огне немного сливочного масла, положите туда лук-шалот и тимьян и готовьте до размягчения лука. Затем прибавьте огонь, положите в сковороду печень и обжаривайте несколько минут, чтобы схватилась коричневая корочка, но внутри мясо оставалось чуть розоватым. Переложите смесь из сковороды в кухонный комбайн.
- Налейте мадеру в кастрюлю и кипятите до тех пор, пока не останется примерно пара столовых ложек напитка. Перелейте в кухонный комбайн и добавьте туда же сливки, соль и гвоздику. Измельчите массу до однородной консистенции. Затем вмешайте оставшееся сливочное масло и снова взбейте паштет в комбайне.
- Пропустите паштет через сито на блюдо, накройте и поставьте в холодильник как минимум на пару часов до полного охлаждения, чтобы он обрел плотную сливочную консистенцию. Подавайте, украсив петрушкой, с ломтиками хлеба и луковым мармеладом*.



ТЕХНИКА ПАШТЕТ МОЖНО ПОКРЫТЬ КОРОЧКОЙ СЛИВОЧНОГО МАСЛА. ДЛЯ ЭТОГО РАСТОПИТЕ ОКОЛО 75 Г МАСЛА И ПОЛЕЙТЕ ИМ ПАШТЕТ, КОТОРЫЙ УЖЕ ПОЛЧАСА ОХЛАЖДАЛСЯ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ, ЗАТЕМ ПРОДОЛЖАЙТЕ ОХЛАЖДАТЬ.

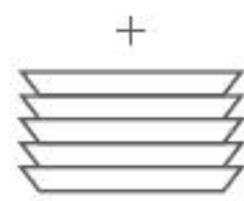


ПИЦЦА С ГРИБАМИ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Древней пиццей — лепешками с травами и сыром — угощались еще древние греки и римляне, а первое упоминание слова «пицца» в письменных источниках относится к 997 году. История же современной пиццы, какой мы ее знаем сейчас, началась в Неаполе в XVIII веке — и, кстати, помидоры, по некоторым версиям, не входили в первоначальные рецепты.



1 ч. 50 мин.



1 пицца
d=20 см



Вегетарианское



Красное сухое
Вальполичелла, кьянти

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 380 г

Свежие дрожжи — 21 г

(или сухие дрожжи — 7 г)

Сахар — 1 ч. ложка

Соль — 1 ч. ложка

Оливковое масло — 2 ст. ложки

Мука

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Томатное пюре — 200 мл

Сушеное орегано — ½ ч. ложки

Вяленые томаты* — 60 г

Шампиньоны — 150 г

Моцарелла для пиццы — 125 г

Соль

Черный молотый перец

Листья базилика (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Чтобы приготовить тесто, смешайте муку с 1 ч. ложкой соли в большой миске и сделайте в середине углубление. Растворите дрожжи и сахар в 200 мл теплой воды, дайте постоять 10–15 мин. и вместе с оливковым маслом вылейте в углубление в муке. Постепенно перемешивайте муку и месите, пока тесто не станет гладким и не начнет отлипнуть от миски. Накройте и поставьте в теплое место подниматься примерно на 1 ч. — тесто должно увеличиться в объеме вдвое.
- Для начинки смешайте томатное пюре с орегано, посолите и перчите по вкусу.
- Нагрейте духовку до 230 °C и выложите противень бумагой для выпекания.
- Вяленые томаты нарежьте соломкой, шампиньоны — ломтиками, моцареллу измельчите.
- Раскатайте тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности в круг диаметром около 20 см. Положите на подготовленный противень и смажьте начинкой из 2-го пункта. Сверху выложите вяленые томаты, грибы и моцареллу. Выпекайте около 15–20 мин., пока края не станут коричневыми и хрустящими. Подавайте, украсив листьями базилика.

*Как самостоятельно приготовить аналог вяленых томатов, сушеные томаты, читайте на стр. 108.

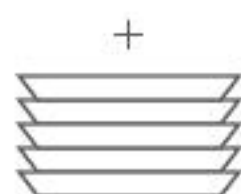


ПРОФИТРОЛИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

Хотя это лакомство родом из Франции больше знакомо нам в сладком варианте, профитроли с начинками из сыра, мяса, рыбы, паштетов, грибов или овощей вовсе не редкость для французской кухни: похожие закуски уже в XVII веке подавались в качестве гарнира к бульонам.



1 ч. 35 мин.



6 порций



Вегетарианское



Белое
крепленое
Херес, мадера

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло — 125 г
Мука — 150 г
Яйца — 4 шт.
Тмин — 2 ст. ложки
Творожный сыр (с травами) — 350 г
Молоко — 50 мл
Молотая паприка — 1 ч. ложка
Соль
Сахар



ТВОРОЖНЫЙ СЫР отдельных производителей сыром называется условно: на самом деле это продукт из творога с молоком или сывороткой. Но некоторые компании делают продукт с тем же названием без использования творога — на основе молока, закваски и ферментов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Налейте в кастрюлю 250 мл воды, положите туда сливочное масло, бросьте по щепотке соли и сахара и доведите до кипения. Добавьте муку и продолжайте готовить, помешивая, пока тесто не начнет отлипать от дна и стенок, а на дне не появится белая пленка.
- Выложите тесто в миску и сразу же вмешайте яйца по одному, каждый раз перемешивая массу до однородности. Тесто должно получиться блестящим и медленно стягиваться, но не стекать с ложки.
- Разогрейте духовку до 200 °C и выстелите противень бумагой для выпечки.
- С помощью кондитерского мешка или шприца с крупной насадкой-звездочкой отсадите на противень круги примерно 6 см в диаметре и 2 см высотой. Посыпьте тмином и выпекайте около 35 мин. до золотисто-коричневого цвета. Выньте из духовки и дайте остыть.
- Срежьте с остывших профитролей верхушки. Творожный сыр перемешайте с молоком и с помощью кондитерского шприца начините им профитроли. Присыпьте сверху паприкой и верните верхушки на место.

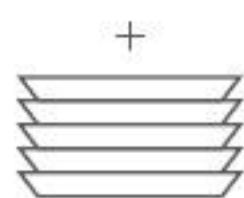


РОСТБИФ

Ростбиф — не просто национальное блюдо Англии, а настоящий гастрономический синоним страны: например, во французском языке сленговое наименование англичан звучит как les Rosbifs. А в 1731 году ростбифу даже была посвящена патриотическая баллада: драматург Генри Филдинг для своей пьесы «Опера Граб-стрит» написал песню «Ростбиф Старой Англии». Несмотря на то что roast beef переводится дословно как «жареная говядина», чаще всего это мясо готовят в духовке.



1 ч. 30 мин.



4 порции



Мясо



Красное сухое
выдержанное

ИНГРЕДИЕНТЫ

Говяжья вырезка — 1 кг

Растительное масло —

2 ст. ложки

Тимьян — 1 пучок

Розмарин — 6 веточек

Дижонская горчица —

2 ст. ложки

ДЛЯ СОУСА:

Майонез — 100 г

Сметана — 150 г

Лук-резанец — 20 г

Яйцо — 2 шт.

Лимонный сок — 1-2 ст. ложки

Соль

Черный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Разогрейте духовку до минимальной температуры.
- Удалите из мяса жир и сухожилия, посолите. Обжарьте на масле со всех сторон и снимите со сковороды.
- Измельчите половину тимьяна и розмарина и отложите в сторону. Оставшуюся целую зелень разделите пополам и одну из частей выложите на противень. Мясо смажьте дижонской горчицей, приправьте перцем и посыпьте нарезанной зеленью. Затем поместите говядину на противень и выложите сверху оставшуюся половину целой зелени. Запекайте примерно 1 ч. или чуть больше — в зависимости от желаемой степени пропекания. Если у вас есть кухонный термометр, можете проверить готовность с его помощью: температура в центре куска должна быть около 55 °C.
- Пока готовится мясо, сделайте соус. Сварите яйца вкрутую и измельчите. Майонез и сметану перемешайте до однородной массы. Лук-резанец измельчите и вместе с яйцами добавьте в смесь сметаны и майонеза. Приправьте лимонным соком, солью и черным перцем. Подавайте к теплomu или холодному ростбифу.



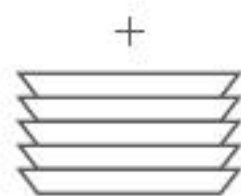
ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА — спинная, самая нежная и наиболее ценная часть туши, один из вариантов для ростбифа. Также для блюда подойдет огузок — внутренняя часть бедра.



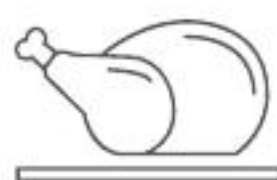
РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ С СУШЕНОЙ КЛЮКВОЙ



2 ч.



4–6 порций



Птица



Красное сухое
Пино-нуар

ИНГРЕДИЕНТЫ

Грудка индейки – 1 кг
Копченый бекон – 150 г
Лук – 2 шт.
Шампиньоны – 200 г
Желтый болгарский перец – 1 шт.
Сушеная клюква – 100 г
Растительное масло – 8 ст. ложек + для смазки противня
Яйцо – 1 шт.
Панировочные сухари – 3–4 ст. ложки
Свежие травы (например, тимьян и розмарин) – 1 пучок
Мед – 1 ч. ложка
Лимонный сок – 2 ст. ложки
Хлопья чили (крупномолотый чили)
Соль
Черный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Разогрейте духовку до 180 °С и смажьте большой противень растительным маслом.
- Удалите пленки с мяса. Хорошо отбейте мясо, посолите и поперчите.
- Нарежьте бекон небольшими ломтиками, лук измельчите и начните обжаривать вместе с беконом в 2 ст. ложках масла. Нарежьте болгарский перец соломкой, шампиньоны разделите на четвертинки. Всыпьте кусочки перца, грибов и сушеную клюкву в сковородку, где жарятся бекон и лук, перемешайте и готовьте все вместе еще 2–3 мин. Снимите с огня и дайте немного остыть. Вбейте в смесь яйцо, всыпьте сухари, хорошо перемешайте, посолите и поперчите.
- Распределите получившуюся начинку по пласту отбитого мяса и сверните его в рулет. Скрепите рулет размоченными в воде деревянными шпажками или зубочистками и положите на смазанный маслом противень.
- Измельчите свежие травы и смешайте их с медом, лимонным соком, хлопьями чили и 5–6 ст. ложками растительного масла. Обмажьте этой смесью рулет со всех сторон и выпекайте около 1 ч., периодически переворачивая и при необходимости дополнительно промазывая маслом.
- Извлеките шпажки, нарежьте рулет ломтиками и подавайте.



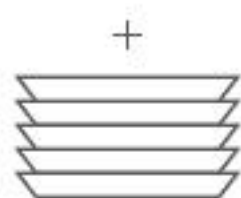
КЛЮКВА ИЗВЕСТНА СВОЕЙ ВЫРАЖЕННОЙ КИСЛИНКОЙ: ДАЖЕ ЕЕ ЛАТИНСКОЕ НАЗВАНИЕ *oxycoccus* ПРОИСХОДИТ ОТ ГРЕЧЕСКОГО «КИСЛЫЙ». ТАКОЙ ХАРАКТЕР ПОЗВОЛЯЕТ КЛЮКВЕ ОТЛИЧНО СОЧЕТАТЬСЯ С МЯСОМ. ОДНАКО ПРИ СУШКЕ ЯГОДЫ ИНОГДА ВЫМАЧИВАЮТСЯ В СЛАДКОМ СИРОПЕ.



РУЛЕТЫ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ



55 мин.



4 порции



Мясо



Белое сухое
Рислинг, алиготе

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пекинская капуста — 12 листьев

Батон (черствый) — 1 шт.

Лук-шалот — 1 шт.

Фарш — 600 г (телятина
или индейка)

Яйцо — 1 шт.

Панировочные сухари

Красный болгарский перец —
3 шт.

Сливочное масло — 2 ст. ложки

Овощной бульон (из кубика) —
200 мл

Сливки — 100 мл

Лимонный сок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

• Бланшируйте листья капусты в подсоленной воде в течение 1–2 мин. Слейте воду.

• Лук-шалот мелко нарежьте. Размягчите хлеб в теплой воде, отожмите и смешайте с луком, фаршем и яйцом. Если смесь слишком мягкая, добавьте немного панировочных сухарей. Посолите. 2 болгарских перца нарежьте кубиками и добавьте к смеси.

• Выложите смесь на листья капусты — примерно по 1 ст. ложке на лист. Заверните конвертиками, скрепите зубочистками и положите в пароварку. Готовьте около 15–20 мин.

• Тем временем приготовьте соус: нарежьте оставшийся перец кубиками и обжарьте на сливочном масле. Добавьте бульон и сливки. Готовьте на медленном огне около 10 мин., затем все хорошо перемешайте. Приправьте солью, лимонным соком и черным перцем. Подавайте вместе с капустными рулетами.



ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА напоминает своими листьями салат-латук, но витамина С в ней больше, чем в салате, в 4–5 раз.



ТЕХНИКА чтобы быстро и правильно измельчить лук-шалот, разрежьте луковицу вдоль и в каждой половинке сделайте несколько продольных разрезов, не доходя до верхушки. Теперь нарежьте поперек, придерживая верхушку. Поднимайте и опускайте лезвие, не отрывая его кончик от доски.

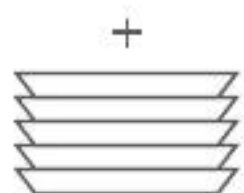


САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК

Уже в конце XIX века в США готовили похожую закуску, но считается, что мода подавать салат с креветками под пикантным соусом в стеклянных бокалах пришла вместе с сухим законом в 1920-х. А на очередной пик популярности в Америке и Британии коктейль из креветок взлетел в 1960–1980-х годах — во многом благодаря телешоу британского повара и ресторанного критика Фанни Крэдок.



25 мин.



4 порции



Морепродукты



Белое
игристое
экстра-брют

ИНГРЕДИЕНТЫ

Майонез — 120 г
Кетчуп — 2 ст. ложки
Коньяк — 2 ч. ложки
Хрен — 1 ч. ложка
Лимонный сок — 2 ч. ложки
Вустерширский соус —
½–1 ч. ложка
**Очищенные королевские
креветки (с хвостом)** —
16–20 шт.
Оливковое масло — 2 ст. ложки
Салат-латук — несколько
листьев
Авокадо — 1 шт.
Свежее манго — 1 шт. (или
консервированное — 1 банка)
Измельченный лук-резанец —
1–2 ст. ложки
Молотый кайенский перец
Черный молотый перец
Соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Для соуса смешайте майонез, кетчуп, коньяк, хрен, лимонный сок и вустерширский соус. Приправьте кайенским перцем и посолите по вкусу.
- Посолите и поперчите креветки. Обжарьте их на оливковом масле примерно в течение 2 мин. — до золотистого цвета.
- Разрежьте авокадо пополам вдоль, удалите косточку и снимите кожуру. Нарежьте мякоть тонкими ломтиками. Очистите манго и нарежьте кубиками. Салат порвите руками. Выложите фрукты и салат в прозрачные стаканы, сверху разложите креветки и полейте соусом. Присыпьте луком-резанцем и подавайте.



ВУСТЕРШИРСКИЙ СОУС — сложносочиненная приправа, в состав которой входят такие экзотические компоненты, как анчоусы, тамаринд и мясной экстракт аспик. Предположительно, соус был воссоздан одной из аптек в Вустершире по рецепту, привезенному неким лордом Маркусом Сэндисом из Бенгалии.

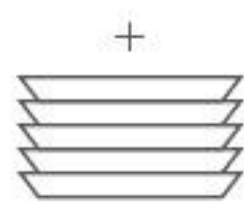


СЕВИЧЕ С АВОКАДО

Севиче — перуанская закуска из сырой рыбы или морепродуктов, маринованных в лимонном соке. Подобное блюдо готовили на территории современного Перу уже 2000 лет назад, используя сок пассифлоры, а инки мариновали рыбу в чиче — слабоалкогольном напитке. Во времена колонизации в Америку из Испании попали цитрусовые — и рецепт севиче оформился окончательно.



35 мин.



4 порции



Рыба



Розовое
сухое

ИНГРЕДИЕНТЫ

Филе палтуса — 400 г

Сок 3 лимонов

Красный лук — 1 шт.

Красный перец чили — 2 шт.

Помидоры черри — 150 г

Авокадо — 2 шт.

Оливковое масло —

4-5 ст. ложек

Коричневый сахар

Соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарезьте филе рыбы кубиками со стороной примерно 1 см.
- Положите нарезанную рыбу в миску, залейте лимонным соком, накройте и поставьте в холодильник мариноваться на 15 мин.
- Нарезьте лук кубиками, мелко порежьте перец чили. Помидоры бланшируйте, снимите кожицу и нарежьте небольшими кубиками. Разрежьте авокадо, удалите косточку, очистите от кожуры и нарежьте крупными ломтиками.
- Выньте рыбу из холодильника и смешайте с луком, перцем, помидорами, авокадо и маслом. Приправьте солью и щепоткой сахара.



ПАЛТУС также называют морским языком. Нежное белое мясо этой рыбы подходит для самых разных видов подачи: палтус и жарят, и варят, и запекают, и едят без термической обработки — в таких блюдах, как севиче или рыбное карпаччо.



ТЕХНИКА чтобы разделить авокадо на половинки, сделайте вдоль плода круговой разрез до косточки, а затем поверните обеими руками половинки в разные стороны. Аккуратно извлечь косточку можно с помощью острого ножа: положите половинку авокадо с косточкой на стол и ударьте по косточке лезвием, чтобы оно вошло примерно на полсантиметра. Теперь поверните нож по принципу часовой стрелки — косточка должна остаться на нем.

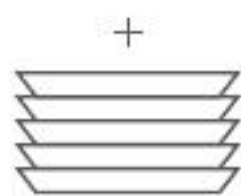


СЕМГА ТЕРИЯКИ

Терияки — японская техника обжарки блюд в сладком соусе до карамельной корочки: название образовалось от японских слов «блестеть» и «жареное». Чтобы добиться этого блестящего эффекта, рыбу или мясо поливают маринадом из соевого соуса, сахара или меда и мирина — сладкого рисового вина, которое в японской кухне используется как приправа. Вместо мирина в рецептах терияки также может выступать рисовый уксус.



45 мин.



4 порции



Рыба



Белое полусухое
или полусладкое
Рислинг

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мед — 16 ст. ложек

Соевый соус — 4 ½ ст. ложки

Рисовый уксус или мирин —
2 ст. ложки

Молотый имбирь — 1 ч. ложка

Филе семги (без кожи) —
600–700 г



СОЕВЫЙ СОУС ПОЛУЧАЮТ В РЕЗУЛЬТАТЕ БРОЖЕНИЯ СОЕВЫХ БОБОВ. ЭТА ТЕМНАЯ ЖИДКОСТЬ С ЯРКИМ ЗАПАХОМ ЗА СЧЕТ СОДЕРЖАНИЯ ПРОИЗВОДНЫХ ГЛУТАМИНОВОЙ КИСЛОТЫ ТАЛАНТЛИВО ПОДЧЕРКИВАЕТ ВКУС БЛЮД. В КИТАЕ СОЕВЫЙ СОУС ПОЯВИЛСЯ В III–V СТОЛЕТИЯХ, А В ЗАПАДНОЙ КУХНЕ ОН ШИРОКО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ С XVIII ВЕКА.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Заранее подготовьте деревянные шпажки: замочите их на 30 мин. в теплой воде, чтобы они не загорелись в духовке.
- Смешайте в миске мед, соевый соус и рисовый уксус (мирин). Перелейте половину смеси в кастрюлю.
- В смеси, оставшейся в миске, размешайте имбирь. С филе семги снимите кожу, нарежьте небольшими ломтиками и положите их в смесь. Оставьте мариноваться на 10 мин.
- Разогрейте духовку в режиме «гриль». Нанижите кусочки семги на шпажки и выложите на противень, застеленный фольгой.
- Сверху вылейте половину смеси из миски и готовьте на высокой или максимальной температуре 2–3 мин. Затем переверните рыбные шашлыки и полейте их оставшейся смесью из миски. Готовьте еще 2–3 мин., пока рыба не карамелизуется.
- В кастрюлю со смесью из 2-го пункта влейте 4 ч. ложки воды и на медленном огне доведите до кипения. Кипятите примерно полминуты, пока соус слегка не загустеет.
- Выложите готовую рыбу на тарелки и подавайте, полив соусом из кастрюли.

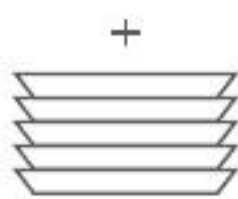


СЛОИСТЫЙ САЛАТ

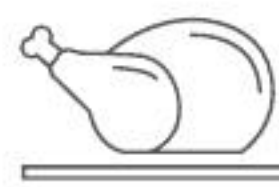
Эта закуска — вольный ремейк американской классики, салата «Кобб», который был впервые приготовлен в 1930-х годах в голливудском ресторане *Brown Derby* и получил свое имя в честь владельца Роберта Кобба. По легенде, однажды Кобб не успел поесть до поздней ночи и, когда окончательно проголодался, смешал по чуть-чуть всего, что оставалось на кухне.



30 мин.



4 порции



Птица



Розовое
сухое

ИНГРЕДИЕНТЫ

Филе индейки — 150 г
Овощной бульон (из кубика) — 125 мл
Салат-латук — 4 листика
Крупная морковь — 1 шт.
Консервированная кукуруза — 1 банка
Зеленый лук — 2 веточки
Желтый болгарский перец — ½ шт.
Лимонный сок
Крупный помидор — 1 шт.
Майонез — 4 ч. ложки
Мелко натертая гауда — 4 ч. ложки
Соль
Белый молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Отварите индейку в овощном бульоне и нарежьте некрупными кубиками.
- Порвите листья салата руками и разложите на дно прозрачных бокалов. Очистите морковь и натрите ее на терке, выложите слоем сверху. Следующим слоем разместите индейку, затем — кукурузу. Лук нарежьте колечками и положите следом, а сверху — болгарский перец, нарезанный кубиками. Каждый слой приправляйте солью, белым перцем и лимонным соком по вкусу.
- Бланшируйте помидор, снимите кожицу и нарежьте кубиками. Выложите его поверх всех слоев салата. На помидор положите по 1 ч. ложке майонеза в каждый бокал и присыпьте сверху тертой гаудой.



ТЕХНИКА МАЙОНЕЗ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО. ДЛЯ ЭТОГО ВЗБЕЙТЕ ВЕНЧИКОМ ИЛИ В КОМБАЙНЕ 2 КРУПНЫХ ЖЕЛТКА ВМЕСТЕ С 1 Ч. ЛОЖКОЙ ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЫ И 4 Ч. ЛОЖКАМИ ЛИМОННОГО СОКА. ПРОДОЛЖАЯ ВЗБИВАТЬ, ВЛЕЙТЕ ТОНКОЙ СТРУЙКОЙ 1 СТАКАН РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА, ПОСОЛИТЕ И ПОПЕРЧИТЕ.

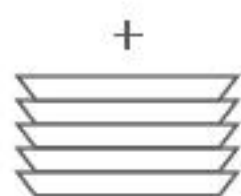


СПРИНГ-РОЛЛЫ С КУРИЦЕЙ

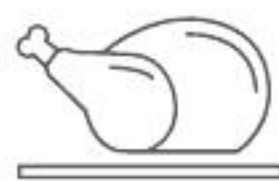
Спринг-роллы — популярная закуска во всей Юго-Восточной Азии, но особое место они занимают в кухне Вьетнама. Вьетнамская версия весенних роллов называется «нэм» и представляет собой рулетики из рисовой бумаги с разными начинками — от фарша, грибов и овощей до стеклянной лапши. Нэмы едят как обжаренными до хрустящей корочки во фритюре, так и свежими.



40 мин.



4 порции



Птица



Белое сухое
тихое или
игристое

ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриное филе — 150 г

Соевый соус — 3 ст. ложки

Стручковая фасоль — 50 г

Рисовая бумага — 8 листов
диаметром 22 см

Крупная морковь — 1 шт.

Огурец — ½ шт.

Проращенный маш* — 1 горсть

Свежий кориандр — 2-3 веточки

Растительное масло (для жарки)

ДЛЯ СОУСА:

Сметана — 200 г

Сок лайма

Измельченный арахис —
1 ст. ложка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Залейте курицу соевым соусом и поставьте мариноваться в холодильник минимум на 30 мин.
- Нарежьте морковь тонкой соломкой, огурец очистите, удалите семена и нарежьте так же. Оборвите листики с веточек кориандра.
- Достаньте курицу, слейте жидкость, нарежьте соломкой и обжаривайте на горячем масле 2–3 мин. вместе с ростками маша (если используете свежепроращенный, а не консервированный). Снимите с огня.
- Бланшируйте стручковую фасоль в кипящей подсоленной воде в течение 2 мин. Слейте кипяток, откиньте фасоль на дуршлаг и обдайте ледяной водой.
- Заполните водой тарелку, чуть большую в диаметре, чем рисовая бумага. Разложите чистое кухонное полотенце на столе и подготовьте второе полотенце. Окунайте рисовую бумагу по одному листу в воду и замачивайте примерно на 1 мин., затем аккуратно выкладывайте на полотенце и промокайте насухо вторым полотенцем.
- Выложите на рисовую бумагу курицу, ростки маша, стручковую фасоль, морковку, огурец и кориандр. Сложите края и скатайте роллы.
- Для соуса смешайте сметану с соком лайма и арахисом.
- Разложите роллы по тарелкам и подавайте с соусом.

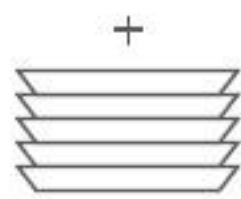
*Проращенный маш можно купить в консервированном виде, а можно прорастить самостоятельно — как это сделать, читайте на стр. 106.



СЫРНОЕ СУФЛЕ



1 ч. 30 мин.



6 порций



Вегетарианское



Белое
полусладкое
Москато-д'асти

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тертый пармезан — 3 ст. ложки

Молоко — 1 стакан

Несоленое сливочное масло —

½ пачки

Мука — 3 ст. ложки

Яичные желтки — 4 шт.

Яичные белки — 5 шт.

**Крупно натертый сыр грюйер
(или эдам)** — 1 стакан

Паприка — ½ ч. ложки

Молотый мускатный орех —
1 щепотка

Соль — ½ ч. ложки



ГРЮЙЕР, твердый сыр с контролируемым происхождением, производится в одноименном округе Швейцарии. Несмотря на свою консистенцию, грюйер хорошо плавится, а потому признан в европейской кухне одним из самых популярных сыров для выпечки, начинок и фондю. Во вкусе этого сыра проступают ореховые ноты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Подогрейте молоко в ковшике на среднем огне. В большой кастрюле с толстым дном растопите 2 ½ ст. ложки сливочного масла. Всыпьте в масло муку и, помешивая, нагревайте примерно 3 мин. — чтобы смесь начала пузыриться, но при этом не подгорела. Снимите масло с мукой с огня и дайте остыть в течение 1 мин. Затем влейте туда горячее молоко и размешайте до однородности. Снова поставьте кастрюлю на плиту и готовьте 2–3 мин., постоянно помешивая, до полного загустения. Снимите с огня, вмешайте паприку, мускатный орех и соль. По одному введите в смесь желтки, каждый раз перемешивая до однородной консистенции. Выложите смесь из кастрюли в миску и оставьте остывать до комнатной температуры.

- Взбейте миксером белки до твердых пиков. Аккуратно введите взбитый белок в остывшую смесь: сначала переложите примерно четверть, затем в два приема — оставшийся объем, постепенно всыпая тертый грюйер и слегка перемешивая.

- Разместите противень в нижней трети духовки и разогрейте духовку до 200 °С. Смажьте формочки для суфле маслом. Насыпьте в каждую форму немного пармезана — так, чтобы он покрыл слоем дно и стенки. Поверх пармезана разлейте по формочкам готовую смесь из предыдущего пункта.

- Поставьте формы на противень в духовку и сразу же убавьте температуру до 190 °С. Выпекайте около 25 мин. — до того момента, когда суфле поднимется и покроется румяной корочкой. При этом не открывайте духовку, чтобы проверить готовность, по меньшей мере в первые 20 мин. выпекания. Подавайте суфле немедленно.



ТЕХНИКА заполняйте смесью формочки только на ¾ объема — суфле нужно пространство, чтобы подняться. Очень важно подавать готовое суфле сразу же — иначе блюдо опадет.

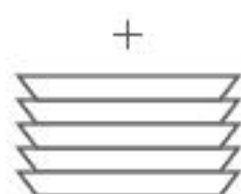


ТАРТАЛЕТКИ С ЯБЛОЧНО-ТОМАТНЫМ ЧАТНИ

Чатни — южноазиатская приправа из пюрированных овощей или фруктов с травами и специями. И хотя история чатни началась еще в V веке до н. э. в Индии, сегодня эти соусы с ярким пряным вкусом популярны во всем англоговорящем мире — как сопровождение к мясу, рыбе или выпечке.



1 ч. 45 мин.



12 шт.



Вегетарианское



Белое полусухое
игристое или
белое сухое тихое

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ТАРТАЛЕТОК:

Мука — 200 г

Сливочное масло — 140 г

+ для смазки формочек

Яйцо — 1 шт.

Измельченные листья

тимьяна — 1 ч. ложка

ДЛЯ ЧАТНИ:

Лук-шалот — 1 шт.

Чеснок — 1 зубчик

Растительное масло —

2 ст. ложки

Яблоки — 2 шт.

Помидоры — 3 шт.

Коричневый сахар — 5 ст. ложек

Молотая гвоздика — 1 щепотка

Красный винный уксус —

3 ст. ложки

Измельченные листья тимьяна —

1 ч. ложка

Мука (для посыпки)

Тимьян — несколько веточек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

• Смешайте все ингредиенты для тарталеток, быстро замесите тесто, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 30 мин.

• Очистите яблоки и помидоры от кожицы (помидоры можно бланшировать), удалите семена и сердцевину, порежьте мелкими кубиками. Лук и чеснок также измельчите и обжарьте на растительном масле. Добавьте к ним яблоки, помидоры, коричневый сахар, молотую гвоздику и уксус и готовьте на медленном огне примерно 20 мин., периодически помешивая и по мере надобности добавляя воды. Пюрируйте приготовленную смесь. Добавьте 1 ч. ложку измельченного тимьяна, посолите, поперчите и дайте остыть.

• Тем временем разогрейте духовку до 180 °C. Раскатайте тесто на поверхности, посыпанной мукой, и вырежьте круги. Смажьте сливочным маслом формочки для тарталеток и положите в них круги теста, слегка прижимая ко дну и стенкам. Сделайте в тесте проколы вилкой и выпекайте примерно 20 мин., пока тарталетки не подрумянятся.

• Достаньте тарталетки из духовки и дайте им остыть несколько минут. Затем аккуратно извлеките из формочек и оставьте до полного остывания.

• Наполните остывшие тарталетки яблочным-томатным чатни, украсьте веточками тимьяна и подавайте.



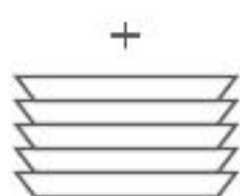
ТЕРРИН ИЗ ЛОСОСЯ

Террин — промежуточная кулинарная форма между паштетом и запеканкой. От паштета его отличает, как правило, более грубая фактура, хотя эта грань довольно тонка.

Приготовить террин можно и из рыбы, и из мяса, и из овощей, но в любом случае эта закуска подается холодной и нарезается ломтиками, как хлебный «кирпичик».



7 ч.



1 террин
объемом 1,5 л



Рыба



Белое сухое
выдержанное
Шенен-блан, пино-гри

ИНГРЕДИЕНТЫ

Филе лосося без кожи — 1 кг
Яичные белки — 2 шт.
Сливки — 250 мл
Хрен — 2 ст. ложки
Сухой вермут — 2 ст. ложки
Лимон — ½ шт.
Измельченный укроп — 2 горсти
Сливочное масло (для смазки формы)
Веточки укропа — несколько штук
Соль
Черный молотый перец



ЛОСОСЬ И ФОРЕЛЬ — СОБИРАТЕЛЬНЫЕ НАЗВАНИЯ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ РЫБ СЕМЕЙСТВА ЛОСОСЕВЫХ, В ТОМ ЧИСЛЕ СЕМГИ, ГОРБУШИ, КЕТЫ. МЯСО ЛОСОСЯ — ОДИН ИЗ ГЛАВНЫХ ПИЩЕВЫХ ИСТОЧНИКОВ ВИТАМИНА D: 225 г ЭТОЙ РЫБЫ СОДЕРЖАТ СУТОЧНУЮ НОРМУ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Отрежьте от филе пласт по размеру формы для террина. Оставшуюся рыбу нарежьте мелкими кубиками и положите в морозилку на 15 мин.
- Пока рыба замораживается, натрите цедру лимона на терке, а сок выжмите. Достаньте из морозилки нарезанное филе и смешайте с яичными белками, добавив немного сливок. Посолите, поперчите и пюрируйте с помощью блендера. Добавьте еще сливок, чтобы получить консистенцию спреда. Вмешайте хрен, вермут, укроп и цедру. Посолите и поперчите, приправьте лимонным соком по вкусу.
- Разогрейте духовку до 170 °C, смажьте маслом форму для террина.
- В форму выложите половину смеси из 2-го пункта, равномерно распределите. Накройте целым куском филе. Сверху выложите оставшуюся смесь. Закройте форму крышкой и поставьте в глубокую форму для выпечки, наполненную водой примерно на 3 см. Готовьте в духовке около 1 ч.
- Достаньте террин из духовки, дайте остыть до комнатной температуры и поставьте в холодильник минимум на 4 ч. Подавайте со свежим укропом и морской солью, аккуратно выложив из формы на блюдо и нарезав ломтиками.



ТЕХНИКА ЧТОБЫ ТЕРРИН НАВЕРНЯКА НЕ ПРИГОРЕЛ, МОЖНО ВЫСТЕЛИТЬ ФОРМУ БУМАГОЙ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ — ПОЛОЖИТЕ ЛИСТ ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ ЕГО КРАЯМИ УДАЛОСЬ НАКРЫТЬ МАССУ СВЕРХУ.

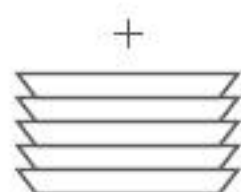


ФАЛАФЕЛЬ С МЯТНЫМ ЙОГУРТОМ

Происхождение нутовых шариков, обжаренных в масле, неясно и противоречиво: есть предположения, что фалафель готовили еще тысячи лет назад — в Древнем Египте. Но самая распространенная версия утверждает, что эту популярную ближневосточную закуску изобрели копты — египетские христиане, которые заменяли бобовыми котлетами мясные во время поста.



2 ч. 40 мин.



4 порции



Вегетарианское



Белое сухое
Совиньон-блан

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ЙОГУРТА:

Натуральный йогурт — 250 г

Измельченная свежая мята —
1 горсть

Чеснок — 1 зубчик

Лимонный сок — 1 ст. ложка

Консервированный нут — 240 г

Небольшая луковица — 1 шт.

Чеснок — 2 зубчика

Измельченный свежий кориандр

(кинза) — 2 ст. ложки

Измельченная свежая

петрушка — 2 ст. ложки

Молотый кориандр — 1 ч. ложка

Зира — 1 ч. ложка

Тертая лимонная цедра —

1 ст. ложка

Мука — 2 ст. ложки

Разрыхлитель — ½ ч. ложки

Молотый перец чили — по вкусу

Соль

Черный молотый перец

Растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Для фалафеля с помощью блендера смешайте нут, измельченный лук, чеснок, кинзу, молотый кориандр, петрушку, зиру и лимонную цедру до консистенции грубого пюре. Всыпьте муку и разрыхлитель и снова перемешайте блендером. Если смесь все еще не стала пластичной, добавьте муки. Накройте и поставьте в холодильник по меньшей мере на 2 ч.
- Чтобы приготовить йогуртовый дип, подавите зубчик чеснока и смешайте его с йогуртом, мятой и лимонным соком. Накройте и поставьте в холодильник минимум на 1 ч.
- Достаньте смесь для фалафеля из холодильника и приправьте ее солью, черным перцем и чили по вкусу, перемешивая руками. Сформируйте из смеси шарики или небольшие котлетки.
- Раскалите на сковороде растительное масло и порциями обжаривайте фалафель примерно по 2–3 мин. с каждой стороны — до золотисто-коричневой корочки. Выложите на салфетку, чтобы впитались излишки масла. Подавайте с мятным йогуртом.



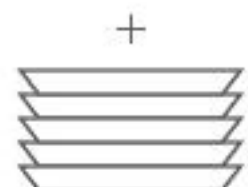
ЗИРА по-другому называется кумином. Эта пряность — важный ингредиент восточной, южноазиатской и латиноамериканской кухонь: например, она входит в рецепт классического плова, приправы карри и мексиканского блюда чили-кон-карне.



ФАРШИРОВАННЫЕ КАЛЬМАРЫ



30 мин.



6 порций



Морепродукты



Белое сухое
Шардоне, вионье

ИНГРЕДИЕНТЫ

Майонез — 120 г
Чеснок — 2 зубчика
Анчоусы — 2 шт.
Розмарин — 1 веточка
Оливковое масло —
3–4 ст. ложки + для жарки
Тушки кальмаров — 12 шт.
Щупальца или кольца
кальмаров — 300 г
Панировочные сухари —
2–3 ст. ложки
Красный лук — 1 шт.
Измельченный свежий
кориандр — 2 ст. ложки
Помидоры — 2 шт.
Лимонный сок — 1–2 ст. ложки
Соль
Черный молотый перец



КАЛЬМАР — отличная основа для кулинарных сочетаний: например, в Италии и Испании он дружит с рисом в пазльях и ризотто, в США — с петрушкой, пармезаном и дипами, а в восточной кухне — с соусом из тахини.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Оборвите с веточки розмарина листики и положите ее вместе с чесноком, анчоусами и 2 ст. ложками масла в ступку. Хорошо измельчите.
- Щупальца (или кольца) кальмара мелко нарежьте и смешайте с массой из ступки и панировочными сухарями.
- Лук нарежьте кубиками, помидоры очистите от кожицы и также нарежьте. Добавьте лук с помидорами к смеси из предыдущего пункта и вмешайте кориандр. Приправьте лимонным соком, посолите и поперчите.
- Нафаршируйте тушки кальмаров полученной смесью и скрепите зубочистками. Смажьте маслом сковороду-гриль и обжаривайте около 5–6 мин., регулярно переворачивая. Разложите по тарелкам, посыпьте солью, молотым черным перцем и подавайте.



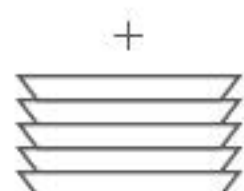
ТЕХНИКА очень важно не передержать кальмары на сковороде — иначе их мясо станет «резиновым». Фаршируя тушки, наполняйте их начинкой примерно на $\frac{2}{3}$.



ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ



55 мин.



8 шт.



Вегетарианское



Красное
сухое

ИНГРЕДИЕНТЫ

Размягченное сливочное

масло — 60 г

Крупные шампиньоны — 8 шт.

Вяленые томаты* — 60 г

Маленькая луковица — 1 шт.

Чеснок — 1 зубчик

Панировочные сухари —

4–5 ст. ложек

Тертая моцарелла

для пиццы — 50 г

Измельченная зелень (петрушка,

тимьян) — 2 ст. ложки

Черные оливки — 8–12 шт.

Соль

Черный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

• Разогрейте духовку до 220 °C и смажьте форму для выпечки сливочным маслом.

• Мелко нарежьте лук, чеснок и ножки грибов и обжарьте все это на 1 ст. ложке сливочного масла в течение 1–2 мин. Переложите в миску и дайте немного остыть. Нарежьте небольшими кусочками вяленые томаты и оливки и смешайте их с полученной массой.

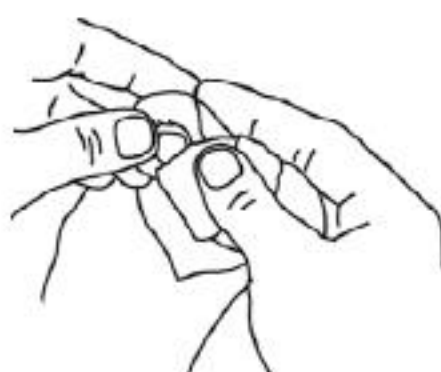
• Добавьте к смеси из предыдущего пункта панировочные сухари, 1 ст. ложку сливочного масла, половину сыра и зелень. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Ложкой нафаршируйте грибы и положите шляпками вниз на форму для выпекания.

• Присыпьте оставшимся сыром и разложите сверху оставшееся масло. Выпекайте в духовке около 20–30 мин. — до золотисто-коричневого цвета.



ШАМПИНЬОНЫ — одни из самых популярных грибов в кулинарии, даже их русское название образовано от французского шампignon — «гриб». Лучшим для фарширования считается сорт портобелло.

*Как самостоятельно приготовить аналог вяленых томатов, сушеные томаты, читайте на стр. 108.



ТЕХНИКА Грибы очень быстро впитывают воду, что может сказаться на их вкусовых качествах, поэтому мыть их рекомендуется очень осторожно. Не держите шампиньоны под струей слишком долго и уж тем более не погружайте их в воду. Ополоснув грибы, сразу же промокните их салфетками или полотенцем.

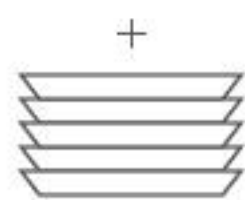


ФИШ-ПАЙ

Несмотря на свое имя, фиш-пай никакой не пирог: это традиционная британская запеканка из рыбы с соусом под корочкой картофельного пюре. Близкий родственник фиш-пая — пастуший пирог — тоже запеканка, где вместо рыбы используется мясо. Впервые прообраз современного фиш-пая был приготовлен во времена правления Генриха I в начале XII века как рождественское угощение.



1 ч. 50 мин.



4 порции



Рыба



Белое сухое
без выдержки
Шардоне, соаве, гави

ИНГРЕДИЕНТЫ

Филе палтуса — 400 г
Картофель — 500 г
Сливочное масло — 4 ст. ложки
+ для смазывания формы
Лук-порей — 1 стебель
Желтый болгарский перец —
1 шт.
Мука — 2 ст. ложки
Молоко — 400 мл
Сметана — 100 г
Филе лосося или трески —
500 г
Очищенные креветки — 250 г
Измельченная свежая
петрушка — 2 ст. ложки
Измельченный свежий
укроп — 2 ст. ложки
Лимонный сок — 2 ст. ложки
Твердый тертый сыр — 50 г
Теплое молоко — 100 мл
Мускатный орех
Соль
Черный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Очистите и сварите картофель в подсоленной воде.
- Разогрейте духовку до 200 °C, смажьте маслом форму для выпечки.
- Лук-порей нарежьте колечками, болгарский перец — кубиками, филе рыбы — небольшими кусочками на один укус.
- Растопите 2 ст. ложки сливочного масла в сотейнике и готовьте лук-порей и перец в течение 2–3 мин., но так, чтобы они не успели зажариться и потемнеть. Вмешайте муку, добавьте молоко. Перемешайте со сметаной, посолите и поперчите.
- Положите рыбу, креветки, петрушку и укроп в форму для выпечки. Сбрызните лимонным соком и полейте соусом из предыдущего пункта.
- Разомните вареную картошку в пюре, вмешайте оставшееся масло, сыр и теплое молоко. Приправьте по вкусу солью, мускатным орехом и равномерно распределите поверх рыбы.
- Выпекайте около 35 мин. до золотисто-коричневого цвета.



ТРЕСКА С ЕЕ УПРУГИМ БЕЛЫМ МЯСОМ ЯВЛЯЕТСЯ КЛАССИЧЕСКИМ ИНГРЕДИЕНТОМ ЕЩЕ ОДНОЙ ИЗВЕСТНОЙ БРИТАНСКОЙ ЗАКУСКИ — ФИШ-ЭНД-ЧИПС (РЫБА, ОБЖАРЕННАЯ ВО ФРИТЮРЕ, С КАРТОШКОЙ ФРИ). 300 Г ТРЕСКИ СОДЕРЖАТ СУТОЧНУЮ НОРМУ ФОСФОРА И ВИТАМИНА В6.

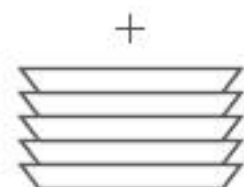


ФОКАЧЧА С БРЫНЗОЙ

Предшественница пиццы, фокачча начала свою историю в Древнем Риме и продолжает исправно появляться на столах итальянцев по сей день. Название этой лепешки образовалось от латинского *focus* — «очаг», а ее главное отличие от пиццы — пышность форм: в тесто, как правило, кладется больше дрожжей, и за счет этого фокачча способна лучше впитывать оливковое масло — обязательный для этой выпечки компонент.



2 ч. 5 мин.



4 порции



Вегетарианское



Красное сухое
без выдержки

ИНГРЕДИЕНТЫ

Свежие дрожжи — 21 г
(или сухие дрожжи — 7 г)
Мука — 400 г + для посыпки
Сахар — ½ ч. ложки
Оливковое масло — 60 мл
Помидоры черри — 200 г
Брынза — 200 г
Измельченный свежий тимьян — 2 ст. ложки
Руккола — 1-2 пучка
Соль



БРЫНЗА — рассольный сыр, который может изготавливаться из коровьего, овечьего и козьего молока или их смеси. Брынза хорошо выступает в качестве начинки для пирогов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Смешайте дрожжи с 200 мл теплой воды и дайте постоять около 10 мин. Положите муку, сахар и ½ ч. ложки соли в миску. Налейте туда же дрожжевую смесь и 2 ст. ложки оливкового масла. Хорошо замесите — лучше всего с помощью миксера с насадкой-крюком. Накройте тесто и оставьте подниматься в теплом месте в течение примерно 45 мин. — пока оно не станет вдвое больше в объеме.
- Разогрейте духовку до 220 °C и простелите противень бумагой для выпечки.
- Вымесите тесто еще раз на посыпанной мукой рабочей поверхности и раскатайте (не слишком тонко) 4 овальных фокаччи. Положите на подготовленный противень, вдавите в тесто помидоры черри, раскрошите сверху брынзу и посыпьте тимьяном. Полейте оставшимся маслом и оставьте подниматься еще на 15 мин.
- Выпекайте около 20 мин. до золотисто-коричневого цвета. Снимите фокаччи с противня и дайте немного остыть. Подавайте теплыми, украсив рукколой.



ТЕХНИКА СВЕЖИЕ ИЛИ СУХИЕ ДРОЖЖИ ПЕРЕД ДОБАВЛЕНИЕМ В ТЕСТО НУЖНО РАЗВЕСТИ НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ТЕПЛОЙ (НО НЕ ГОРЯЧЕЙ!) ВОДЫ С ЩЕПОТКОЙ САХАРА И ДАТЬ ПОСТОЯТЬ 10–15 МИН. СУЩЕСТВУЮТ И БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ В ВИДЕ ГРАНУЛ — ИХ МОЖНО ДОБАВЛЯТЬ В НЕРАЗВЕДЕННОМ ВИДЕ ПРЯМО В МУКУ.

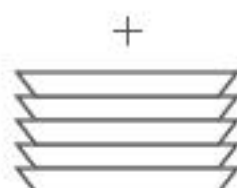


ХУМУС

Предположительно, история хумуса насчитывает тысячелетия: по крайней мере, его главные ингредиенты — нут, кунжут, лимон и чеснок — появлялись на столах жителей Ближнего Востока уже тысячи лет назад. Сегодня же этот нежный дип популярен во всем мире, и в частности — в интернациональной вегетарианской кухне. Хумус составляет отличную пару лепешкам, например пите или лавашу, а также кукурузным чипсам.



20 мин.



4 порции



Вегетарианское



Белое
крепленое
Херес

ИНГРЕДИЕНТЫ

Консервированный нут — 400 г

Тахини* (кунжутная паста) —
4 ч. ложки

Чеснок — 1 зубчик

Соль — ½ ч. ложки

Оливковое масло — 3 ½ ст. ложки

Лимонный сок — 2 ст. ложки

Паприка

Зеленый лук или петрушка

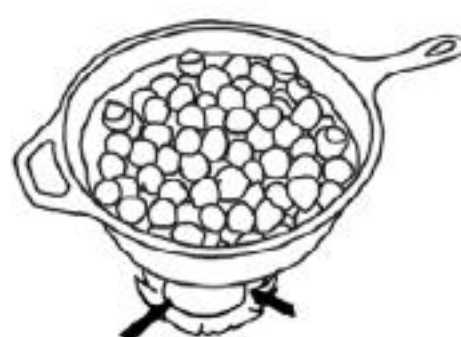


НУТ по-другому называют бараньим горохом, а его арабское название — хумус — дало имя блюду. На Ближнем Востоке его начали выращивать 7500 лет назад. От латинского названия нута (cicer), по-видимому, образовалось имя «ЦИЦЕРОН».

*Как приготовить тахини — читайте на стр. 107.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Слейте жидкость из банки с нутом в отдельную тару. Нут промойте холодной водой и переложите в комбайн или чашу блендера. Добавьте тахини, давленный чеснок, соль, лимонный сок и 3–4 ст. ложки жидкости из-под нута.
- Включите комбайн (блендер) и, пока ингредиенты смешиваются, постепенно влейте 3 ст. ложки масла. Доведите массу до однородности.
- Переложите хумус в миску, полейте оставшимся оливковым маслом, присыпьте паприкой и мелко порубленной зеленью.



ТЕХНИКА приготовить хумус можно и из обычного сухого нута. Для этого нужно замочить бобы в холодной воде на ночь, утром слить воду, промыть, снова залить водой и варить под крышкой не менее 1,5 ч., пока нут хорошенько не разварится.

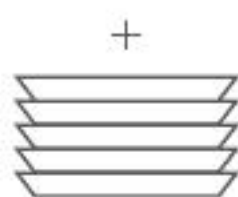


ШВЕДСКИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ

Именно такие фрикадельки — маленькие, румяные, сочные — с аппетитом уплетал Карлсон. В Швеции это интернациональное блюдо имеет свои особенности подачи: фрикадельки часто выступают в трио со сливочным соусом и брусничным джемом.



1 ч. 45 мин.



4 порции



Мясо



Красное сухое
Неро-д'авола, санджовезе,
темпранильо

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ФРИКАДЕЛЕК:

Измельченная свежая зелень
(петрушка и укроп) — 1 горсть

Свиной фарш — 300 г

Говяжий фарш — 300 г

Яйцо — 1 шт.

Молоко — 100 мл

Панировочные сухари — 75 г

Молотый душистый перец —

½ ч. ложки

Соль

Черный молотый перец

Оливковое масло

ДЛЯ СОУСА:

Сливочное масло — 2 ст. ложки

Мука — 2 ст. ложки (без горки)

Говяжий бульон (из бульонного кубика) — 2 стакана

Молоко — ⅔ стакана

Брусничное варенье с ягодами
или брусничный джем

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Отложите немного зелени, а остальную бросьте в большую миску. Добавьте туда фарш, яйцо, молоко, панировочные сухари и душистый перец. Посолите, поперчите и хорошо промесите смесь руками. Разделите получившийся фарш на 2 части и раскатайте их в 2 колбаски. Каждую колбаску разрежьте примерно на 15 кусочков.

- Смочите руки водой и скатайте 30 фрикаделек, периодически увлажняя руки, чтобы шарики получались ровными. Выложите фрикадельки на противень, смазанный маслом, накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 1 ч.

- Тем временем приготовьте соус. В кастрюле на среднем огне растопите сливочное масло. Всыпьте муку и готовьте, помешивая, примерно 1 мин., не давая пригорать. Аккуратно влейте молоко и бульон, доведите до кипения. Уменьшите огонь и готовьте еще 2–3 мин., пока соус слегка не загустеет.

- Когда фрикадельки охладятся, поставьте большую сковороду на средний огонь, плесните на нее оливкового масла и обжаривайте мясные шарики примерно 10–15 мин. до румяной корочки, периодически встряхивая и переворачивая.

- Выложите фрикадельки на блюдо, полейте соусом и подавайте с брусникой или брусничным джемом.



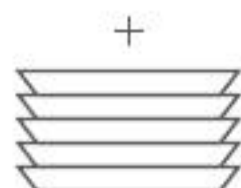
ШТРУДЕЛЬ С ГРИБАМИ

Штрудель считается классическим австрийским десертом, однако он давно прижился в кухнях разных стран мира, а его начинки не ограничиваются сладкой палитрой.

Так, в состав могут входить колбаса, мясо, грибы, шпинат, квашеная капуста, тыква и другие овощи. Тесто же должно в любом варианте раскатываться максимально тонко: по легенде, один повар-австриец как-то сказал, что пласт должен получаться таким, чтобы сквозь него можно было прочитать любовное письмо.



2 ч.



4 порции



Вегетарианское



Красное сухое
выдержанное
Неббиоло

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 200 г + для рабочей поверхности

Соль — ½ ч. ложки

Подсолнечное масло — 2 ч. ложки

Яблочный уксус — 1 ч. ложка

Топленое сливочное масло — 40 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Лук — 2 шт.

Чеснок — 1 зубчик

Шампиньоны — 400 г

Сливочное масло — 2 ст. ложки

Красный болгарский перец — 2 шт.

Петрушка — 3-4 веточки

Свежий майоран — 2 веточки

Вустерширский соус

Соль

Черный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

• Смешайте муку, соль и подсолнечное масло. Постепенно влейте уксус и 70–80 мл теплой воды и замесите достаточно густое тесто миксером с насадкой-крюком.

• Промесите тесто руками на посыпанном мукой столе 5–10 мин. Слегка смажьте сливочным маслом, положите в миску, накройте и оставьте на 30 мин.

• Нарежьте лук, чеснок и грибы и обжарьте их на сливочном масле. Нарежьте перец кубиками, добавьте к смеси на сковороде и жарьте еще 1 мин., затем снимите с огня. С веточек петрушки и майорана оборвите листики и мелко нарежьте. Перемешайте зелень со смесью на сковороде, посолите, поперчите и сбрызните вустерширским соусом.

• Разогрейте духовку до 200 °С и простелите противень бумагой для выпечки.

• Раскатайте тесто на столе, присыпанном мукой. Переложите на посыпанное мукой полотенце и сформируйте из теста прямоугольник примерно 40х60 см.

• Смажьте тесто 2 ст. ложками топленого сливочного масла и выложите на него начинку, оставляя свободными по 5 см с каждого края. Заверните края внутрь и скатайте рулет.

• Положите штрудель на противень швом вниз и еще раз смажьте маслом. Выпекайте около 40 мин., время от времени смазывая сливочным маслом.

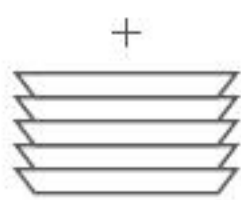


ЭМПАНАДА С ФАРШЕМ

Безумно популярные на Пиренейском полуострове и в Латинской Америке пирожки эмпанада со всевозможными начинками — родственники более привычных нам чебуреков и самсы, а также итальянских кальцоне. Их название произошло от испанского глагола *empañar* — «заворачивать в тесто», а первые опубликованные рецепты относятся к началу XVI века.



3 ч. 30 мин.



4 порции



Мясо



Красное сухое
Карменер

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло — 30 г
Свиное сало — 20 г
Белое вино — 75 мл
Мука — 300 г + для
вымешивания теста
Растительное масло
Оливковое масло —
1-2 ст. ложки
Лук — 1 шт.
Красный лук — 1 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Красный болгарский перец —
1 шт.
Перец халапеньо — 3-4 шт.
Свино-говяжий фарш — 400 г
Сметана — 2 ст. ложки
Томатное пюре — 1-2 ч. ложки
Измельченная свежая
петрушка — 1-2 ст. ложки
Панировочные сухари —
1-2 ст. ложки
Помидоры — 500 г
Лимонный сок
Коричневый сахар
Соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Для теста смешайте масло с салом, влейте вино и 75 мл воды. Нагрейте, но не кипятите. Снимите с огня, вмешайте муку и добавьте немного соли. Хорошо замесите, накройте и поставьте в холодильник на 2 ч.
- Для сальсы измельчите красный лук, 2 перца халапеньо (удалите семена) и 1 зубчик чеснока, помидоры очистите от кожуры и нарежьте кубиками. Разогрейте на сковороде 1-2 ст. ложки оливкового масла и быстро обжарьте на нем лук и чеснок. Добавьте помидоры и халапеньо. Готовьте на медленном огне около 10 мин., пока смесь слегка не загустеет. Добавьте по вкусу лимонный сок, по щепотке коричневого сахара и соли и оставьте остывать.
- Для начинки измельчите лук и 1 зубчик чеснока. Мелко нарежьте болгарский перец и 1-2 халапеньо, выскоблив семена. Разогрейте 1 ст. ложку оливкового масла и обжарьте лук и чеснок. Добавьте болгарский перец и халапеньо, быстро обжарьте вместе с ними. Затем положите в сковороду фарш и жарьте, пока мясо не дойдет до консистенции крошки. Посолите и поперчите, вмешайте сметану, томатное пюре и петрушку. Если смесь слишком жидкая, добавьте панировочных сухарей.
- Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности и вырежьте круги диаметром около 10 см. Разложите начинку из предыдущего пункта на половинках каждого круга и сверните круги пополам, зацепив края. Разогрейте растительное масло в сотейнике и обжаривайте пирожки до золотисто-коричневого цвета, выкладывая на бумажные салфетки, чтобы стекло лишнее масло. Подавайте с соусом сальса.

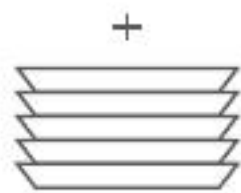


ЭНЧИЛАДА С КУРИЦЕЙ

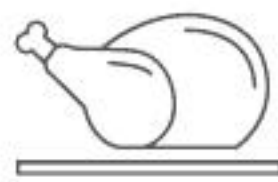
Энчилада — тонкая мексиканская лепешка тортилья, в которую завернута начинка с соусом из перца чили. Эту нехитрую, но безумно популярную в Мексике закуску готовили еще майя: в те времена обычно в тортилью клали рыбу, выловленную в озерах. Сегодня начинки для энчилады составляют из огромной палитры продуктов — мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, овощей, сыра, бобов, картошки и их бесчисленных сочетаний.



1 ч.



4 порции



Птица



Красное сухое
Сира, темпранильо, карменер

ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриные грудки — 4 шт. (около 120 г каждая)

Оливковое масло — 4 ст. ложки

Измельченный кориандр — 2 горсти

Красный лук — 1 шт.

Красный перец чили — 1 шт.

Зеленый перец чили — 4–5 шт.

Чеснок — 2 зубчика

Сок 1 лайма

Коричневый сахар — 1 ч. ложка

Тортильи* — 8 шт.

Моцарелла — 250 г

Тертый пармезан — 60 г

Кориандр (для украшения)

Соль

Черный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Куриные грудки нарежьте кусочками, посолите и обжаривайте в сковороде в 2 ст. ложках масла 2–3 мин. до золотистого цвета. Держите на среднем огне до полной готовности.
- Чтобы приготовить соус, нарежьте лук тонкими кольцами, перец чили и чеснок измельчите и смешайте все эти ингредиенты с кориандром, соком лайма, сахаром и оставшимся маслом. Приправьте солью и черным перцем.
- Разогрейте духовку до 200 °С и смажьте противень (или несколько).
- Разложите курицу на тортильи и полейте 1–2 ст. ложками соуса. Моцареллу нарежьте кубиками и добавьте туда же. Сверните тортильи в рулеты, выложите на противни, посыпьте пармезаном и выпекайте около 10 мин. Подавайте, украсив кориандром.



ПЕРЕЦ ЧИЛИ назван вовсе не в честь страны: его название произошло от индейского *chilli* — «красный». При этом чили бывает как красного, так и желтого или зеленого цвета. 100 г красного чили содержат почти две суточных нормы витамина С. Зеленый перец чили — это незрелый красный, но его так же активно используют в кулинарии. Перед тем как добавлять этот жгучий плод в блюдо, нужно хорошо очистить его от семечек.

*Как приготовить домашние тортильи — читайте на стр. 108.



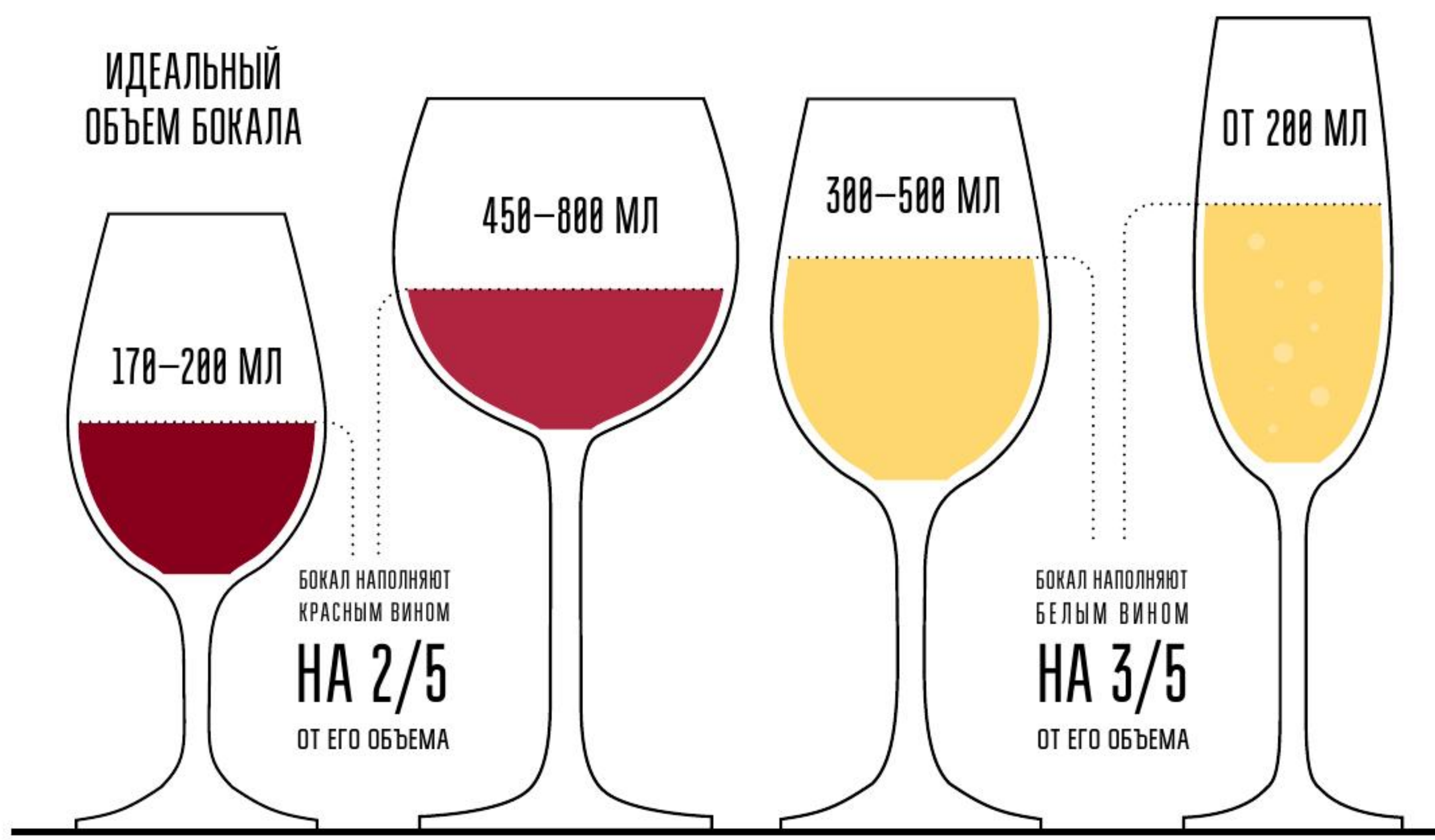
Рекомендации по подаче вина

Бокалы

Бокалы для любого вина должны слегка сужаться кверху. Для выдержанных вин лучше подбирать бокалы с более выраженным сужением: аромат старых вин тоньше, и такая форма поможет уловить все оттенки букета.

Бокалы для вина должны быть идеально вымыты и протерты: любые инородные частицы могут повлиять на букет.

ЛУЧШЕ ВСЕГО ВКУС ВИНА РАСКРЫВАЕТСЯ В БОКАЛАХ С ТОНКИМИ СТЕНКАМИ ВЕРХНЕГО ОБОДКА.



КРЕПЛЕННОЕ ВИНО

Для крепленого вина подходят тюльпанообразные бокалы, сходные по форме со стандартными винными бокалами, но меньшие по объему.

КРАСНОЕ ВИНО

Бокалы для красного вина должны быть чуть больше, чем для белого, так как красное вино обладает более интенсивным ароматом.

БЕЛОЕ ВИНО

Бокалы для белого отличаются меньшим объемом и, как правило, более суженной формой.

ИГРИСТОЕ ВИНО

Игристое пьют из узкого бокала-флейты: в нем лучше прослеживается игра пузырьков. Также для шампанского и игристых вин можно использовать бокал для белого.

Температура подачи

Белые вина подаются более холодными, чем красные.

6–10 °C



Игристые вина

10–12 °C



Белые, розовые вина

14–16 °C



Легкие красные вина

16–18 °C



Насыщенные красные вина, крепленые вина

При небольшом переохлаждении вино лучше демонстрирует свою кислотность, при нагревании — алкогольную составляющую.

Чтобы быстро охладить вино, которое хранилось при комнатной температуре, поставьте бутылку в ведро со смесью льда, холодной воды и соли (один лишь лед охлаждает медленнее из-за меньшей площади соприкосновения).

Чтобы быстро согреть вино, перелейте его в декантер, поставленный в емкость с горячей водой, или ненадолго поместите бутылку в ведро с теплой водой.



ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ
БУТЫЛКИ В ВЕДЕРКЕ
СО ЛЬДОМ



5–10 МИН.



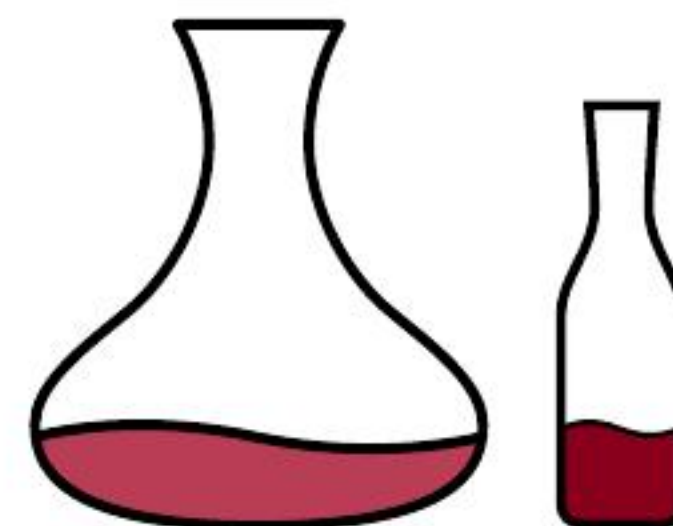
15–30 МИН.



30 МИН.

Декантирование

Выдержанные, а также сложные красные молодые вина перед подачей рекомендуется декантировать — то есть переливать в декантер, стеклянный графин с широким дном. Для взрослых вин (15–20 лет и более) желательно использовать узкий декантер.



ДЕКАНТИРОВАНИЕ ПОМОГАЕТ РЕШИТЬ ДВЕ ЗАДАЧИ:

– избавиться от осадка, который может образовываться в винах старше 5–10 лет;

– насытить напиток кислородом и дать его аромату раскрыться полнее.



ВРЕМЯ
ДЕКАНТИРОВАНИЯ



30–60 МИН.
для большинства
красных вин



1 Ч. И БОЛЕЕ
для сложных, танин-
ных вин с мощной
структурой

В идеале перед декантированием оставьте бутылку в покое на несколько часов, чтобы осадок осел на дно. Чтобы случайно не перелить осадок в декантер, при наливании подсвечивайте свечой или фонариком горлышко бутылки: когда в нем появятся крупинцы и муть, остановитесь.

Перед декантированием следует ополоснуть декантер небольшим количеством вина (20–30 мл), дабы устранить возможные побочные запахи.

Если времени на декантирование нет, просто дайте вину несколько минут постоять в бокале и насытиться воздухом. Чтобы полностью прочувствовать ароматику вина, немного поворачивайте бокал.

Рецепты базовых ингредиентов

НУТОВАЯ МУКА

Нутовую муку можно приготовить и из сырого нута, но именно из вареного получается мука, которая абсолютно не отдает горохом.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нут промойте и замочите на 12 ч. (соотношение нута и воды — 1:2,5) с добавлением соды (1 ч. ложка на 1 л воды). После замачивания промойте. Затем залейте свежей водой и варите до готовности, снимая пену. Когда пена перестанет образовываться, слейте воду, промойте нут, снова залейте свежей водой. Верните на плиту и варите под крышкой до готовности: нут должен стать мягким, но не развариться. Слейте воду и разложите нут на полотенце тонким слоем, чтобы он полностью остыл, а затем перемелите в блендере или комбайне. Разложите на противне и сушите в духовке при 100 °С с конвекцией примерно 2 ч. с приоткрытой дверцей (ее можно подпереть лопаткой), периодически помешивая. Затем еще раз измельчите нуттовую муку в кофемолке и просейте через сито.

ПРОРАЩЕННЫЙ МАШ

Ростки маша — популярный ингредиент азиатской кухни: с ними можно готовить спринг-роллы, салаты, бланшировать или слегка обжаривать с чесноком и имбирем.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тщательно промойте маш под проточной водой. Наполните машем примерно $\frac{1}{5}$ банки и залейте водой комнатной температуры. Горлышко банки закройте марлей, зафиксировав ее резинкой, и поставьте банку в затененное место (но не в плотно закрытый ящик или шкаф!) на 8–12 ч. Затем слейте воду, снимите марлю, налейте свежей воды, снова накройте марлей и слейте. Отправьте банку обратно в темное место. Промывайте маш таким же образом каждые 8–12 ч. в течение 4–6 дней — пока ростки не станут нужной вам длины.

ЛУКОВЫЙ МАРМЕЛАД

Карамелизованный лук с вином, сахаром и пряностями — приправа, способная отлично дополнить вкус мяса, сыров, паштетов, терринов и других закусок. Сам же лук в таком виде утрачивает свою резкую составляющую.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Красный лук — 1 кг
Красное сухое вино — 100 мл
Сахар — 60 г
Мед — 70 г
Бальзамический уксус — 2 ст. ложки
Пряные травы (тимьян, розмарин, лавровый лист) — 1 пучок
Оливковое масло
Соль
Черный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук очистите и нарежьте толстыми полукольцами. В сковороде на умеренном огне разогрейте оливковое масло и слегка обжарьте лук — так, чтобы он стал прозрачным, размягчился, но не подгорел. Затем всыпьте сахар, добавьте мед, положите пучок трав и залейте вином и уксусом. Посолите, поперчите и перемешайте. Накройте сковородку крышкой с отверстием для выхода пара и убавьте огонь до минимального. Тушите 2–3 ч., регулярно помешивая, до консистенции густого джема. Остывший луковый мармелад можно хранить в холодильнике.

ТАХИНИ

Паста из семян кунжута и масла — основа для многих ближневосточных блюд и соусов. А если ее приправить лимонным соком и специями, тахини можно подавать и самостоятельно — например, к пите.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Кунжут — 1 стакан
Оливковое масло — ¼ стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте духовку до 175 °С, застелите противень бумагой для выпечки. Распределите кунжут по противню и поставьте в духовку подсушиваться примерно на 5 мин. — семена должны стать прозрачными и слегка окраситься, но не потемнеть. Пару раз в процессе подсушивания перемешайте. Затем выложите на большое блюдо и дайте полностью остыть. После этого пересыпьте кунжут в чашу блендера или кухонный комбайн и измельчайте в течение 2–3 мин. Добавьте к кунжуту 2 ст. ложки масла и перемалывайте еще 1–2 мин. Затем при необходимости добавьте еще 1–2 ст. ложки масла и снова измельчите — до консистенции густой однородной пасты. Переложите в банку и закройте. Тахини хранится в холодильнике 1 месяц и более. Со временем паста расслаивается на кунжут и масло — в этом случае перед использованием ее надо просто перемешать.

СУШЕНЫЕ ТОМАТЫ

Вяленые томаты в рецептах можно заменить сушеными, а такие очень легко приготовить дома в духовке.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Томаты сорта «плам» («сливка») — 6 шт.
Свежий розмарин — 3–4 веточки
Свежий тимьян — 4–6 веточек
Измельченный свежий майоран — 2 ч. ложки
Измельченный свежий тимьян — 1 ч. ложка
Оливковое масло
Соль
Черный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте духовку до 120 °С, выстелите противень бумагой для выпечки. Нарежьте томаты ломтиками толщиной около 6–7 мм. Сбрызните помидоры оливковым маслом, посолите, поперчите и посыпьте измельченной зеленью. Разложите ломтики на противне и выпекайте 1 ч., затем уменьшите температуру до 100 °С и томите еще 2 ч. Готовым помидорам дайте остыть, затем уложите их слоями в банку с плотно закрывающейся крышкой, хорошо утрамбовывая лопаткой и прокладывая веточками тимьяна и розмарина. Полностью залейте оливковым маслом и закройте крышку — в таком виде томаты можно хранить до 1 месяца.

ТОРТИЛЬИ

Эти мексиканские лепешки исторически готовились из кукурузной муки, но затем в рецептах появилась и пшеничная.

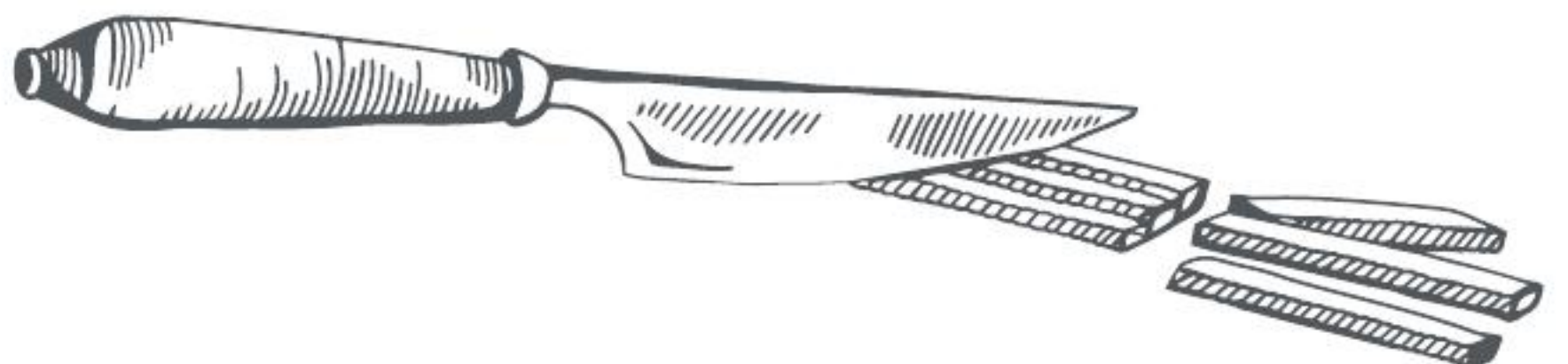
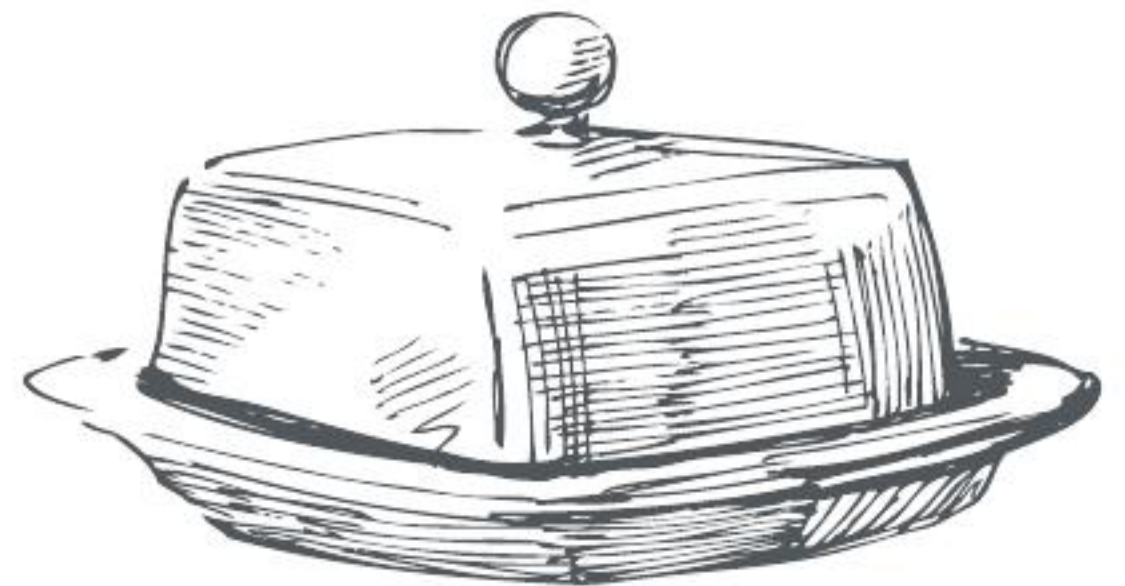
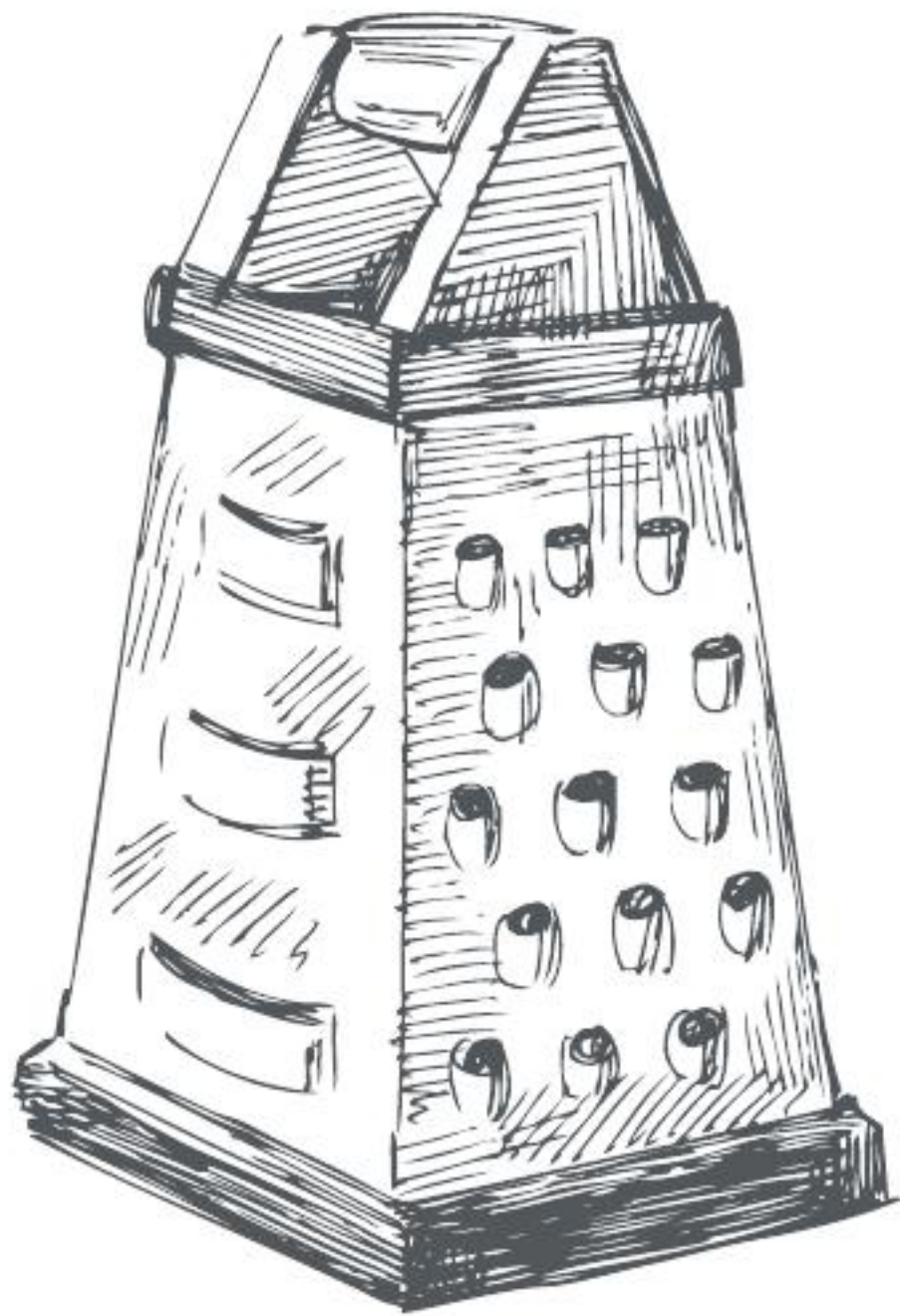
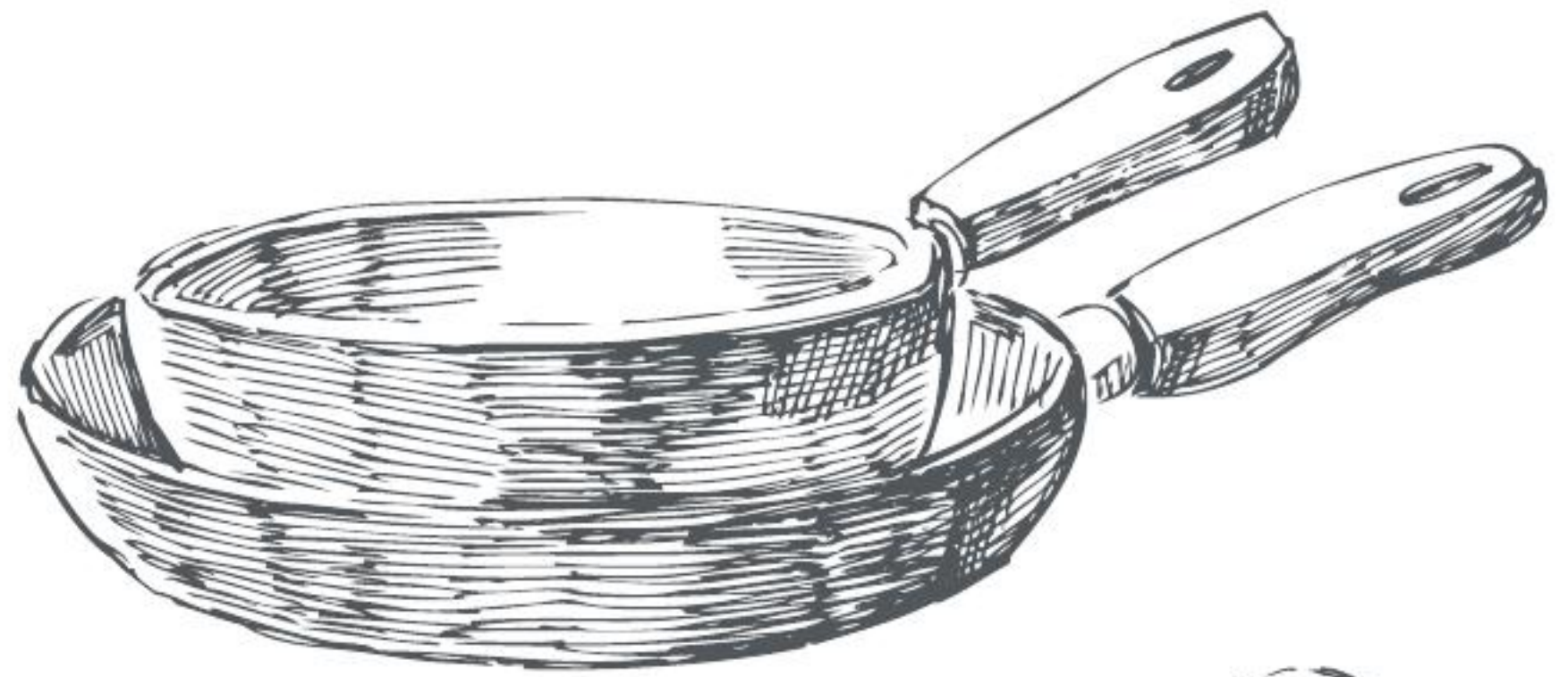


ИНГРЕДИЕНТЫ (НА 16 ШТ.)

Мука — 3 стакана
Соль — 1 ч. ложка
Разрыхлитель — 1 ч. ложка
Растительное масло — ½ стакана
Теплая вода — 1 стакан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соедините муку, соль и разрыхлитель и промешайте миксером с насадкой-крюком. Работая миксером на средней скорости, влейте масло и воду и месите около 1 мин., пока тесто не станет держать форму. Убавьте скорость до низкой и мешайте еще 1 мин. до полной однородности. Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и разделите на 16 равных частей. Скатайте из них шары и расплющите ладонями до максимально тонких лепешек, затем накройте и оставьте на 15 мин. Раскалите большую сковороду (без масла) на умеренно-сильном огне. Раскатайте каждую лепешку обсыпанной мукой скалкой в круг диаметром 15–18 см. Положите на сковородку и жарьте около 1 мин., пока на нижней стороне лепешки не появятся светло-коричневые подпалины, а на поверхности — пузыри. Переверните и жарьте еще около 30 сек. Готовые тортильи складывайте на блюдо и накрывайте.





РОСТА®
ФАБРИКА ХЛЕБНОЙ ГРУППА