

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№3 (255) 2020

Коллекция рецептов

– Масленица на любой вкус –



РЕКЛАМА

12+

20003

ISSN 1819-9488



9 771819 948005



Село
Зелёное



Село Зелёное



ПОЛЕЗНЫЙ ЗАВТРАК КАЖДЫЙ ДЕНЬ!

4



Дорогие друзья!

Близится Масленица, и мы с нашим партнером и другом «Село Зелёное» решили подготовить для вас номер «Коллекции рецептов», посвященный масленичным угощениям: блинам, оладушкам, пирогам, запеканкам, тортам и даже каннеллони, маффинов и сэндвичей из блинов! Здесь вы найдете много небанальных рецептов – как блинов, так и начинок и соусов к ним, – с использованием разной муки, сыра, творога, грибов, фруктов и ягод. Пусть ваша масленичная неделя пройдет весело, празднично, интересно и очень вкусно!

Ваша редакция

8



Содержание

34



38



Масленичный завтрак с блинчиками, сыром, колбасой и яйцом-пашот.....	2
«Сэндвичи» из блинов с сыром.....	4
Творожные дрожжевые блины.....	6
Крахмальные блинчики с начинкой из творога с ягодами.....	8
Традиционные русские «красные» блины с вареньем.....	10
Мини-блинчики с икорным соусом.....	12
Блины с мясом.....	14
Блинные «каннылони» с ветчиной и сыром.....	16
Пшеничные блины с изюмом.....	18
Гречневые блинчики с грибами.....	20
Овсяные блины на козьем молоке.....	22
Яблочно-грушевые оладьи.....	24
Шоколадные творожные оладушки.....	26
Нежные оладушки на кефире.....	28
Оладьи с творожным соусом с голубикой...30	30
Блинный пирог с семгой и сыром.....	32
Блинный рулет с сыром на козьем молоке и зеленым.....	34
Праздничная кулебяка с курицей и ветчиной.....	36
Блинные «маффины» с икрой и сметаной...38	38
Блинные «фунтики» с фруктами.....	40
Блинный торт со смородиновым кремом...42	42
Творожные блинчики-пончики с шоколадом.....	44
Блинчики «3 мороженых».....	46



Село
Зелёное



НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

Масленичный завтрак с блинчиками, сыром, колбасой и яйцом-пашот

Что нужно:

- 300 мл молока жирностью 3,2% «Село Зелёное»
- 2 яйца «Элитных» «Село Зелёное»
- 150 г муки «Село Зелёное»
- 60 г сливочного масла жирностью 82,5% «Село Зелёное»
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- растительное или сливочное масло для жарения

Для подачи:

- 1 упаковка (250 г) сыра мягкого «Фермерский завтрак» «Село Зелёное»
- 200–300 г колбасы вареной «Докторская» «Село Зелёное»
- 4 яйца «Элитных» «Село Зелёное»

Что делать:

1 Для блинчиков взбейте яйца с половиной молока, солью и сахаром до пышности. Всыпьте смешанную с разрыхлителем муку, перемешайте, влейте оставшееся молоко. Дайте тесту постоять 15–20 мин.

2 Растопите масло, влейте в тесто. Жарьте на смазанной маслом сковороде тонкие блинчики. Готовые блинчики складывайте в миску или кастрюлю под крышку, сохраняйте теплыми.

3 Для пашота смажьте центр 4 кусков пленки размером примерно 30х30 см маслом, посолите. Уложите пленку в чашку маслом вверх, аккуратно разбейте по 1 яйцу на каждый кусок пленки, поднимите концы, закрутите, удалив воздух, завяжите «хвостик» пленки узелком.

4 Доведите воду в небольшой кастрюльке до минимального кипения, опустите яйца в пленке, оставьте томиться на самом слабом огне на 4–5 мин.

5 Обжарьте ломтики колбасы в смазанной маслом сковороде. Подавайте блинчики с сыром, колбасой и яйцами-пашот.



Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4



Село
Зелёное



«Сэндвичи» из блинов с сыром

Что нужно:

- 150 г сыра «Российский молодой» «Село Зелёное»
- 100 г творога «Альпийский» жирностью 5% «Село Зелёное»
- 2–3 ст. л. песто из базилика или из вяленых помидоров
- 400 мл молока отборного «Село Зелёное»
- 2 яйца «Деревенских отборных» «Село Зелёное»
- 150 г муки «Село Зелёное»
- 1 ч. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- 2 ст. л. растительного масла + еще немного для жарения

Что делать:

1 Для блинчиков смешайте яйца, 350 мл молока, соль, сахар и муку в стакане блендера до однородности. Влейте растительное масло, перемешайте, дайте постоять 20–30 мин.

2 Оставшееся молоко смешайте с творогом и песто, взбейте блендером до однородности.

3 Смажьте маслом сковороду диаметром 20 см, нагрейте, влейте небольшой половничек теста (должен получиться слой толщиной примерно 4 мм) и жарьте на среднем огне примерно по 2 мин. с каждой стороны.

4 Горячий блин промажьте творожной массой, на половину блина выложите тонкие ломтики сыра, закройте второй половиной.

5 Когда все блины будут готовы, их можно еще раз быстро обжарить с двух сторон. Подавайте горячими.

КСТАТИ

Если любите острое, вместо песто можно использовать абхазскую аджику или пасту карри (зеленую или красную).

Время приготовления: 45 мин.

Порций: 4





Село
Зелёное



Творожные дрожжевые блины

Что нужно:

- 500 г творога жирностью 9% «Село Зелёное»
- 600 мл молока жирностью 3,2% «Село Зелёное»
- 4 яйца «Деревенских отборных» «Село Зелёное»
- 220 г муки «Село Зелёное»
- 50 г сливочного масла жирностью 82,5% «Село Зелёное»
- 2 ст. л. ванильного сахара
- 7 г сухих дрожжей
- 1 ч. л. соли
- мед и корица для подачи
- растительное или сливочное масло для жарения

Что делать:

1 Смешайте муку с дрожжами. Подогрейте молоко до 45–50 °С, добавьте масло и творог, взбейте блендером до однородности.

2 Взбейте яйца с солью и ванильным сахаром до пышности. Смешайте творожно-молочную массу и муку с дрожжами, добавьте яйца, вымесите до однородности.

3 Накройте тесто пленкой, поставьте в теплое место без сквозняков (удобно использовать разогретую до 50 °С и выключенную духовку) на 1 ч.

4 Смазывая маслом хорошо разогретую сковороду с толстым дном, выпекайте толстенькие небольшие блины. Готовые блины складывайте в миску или кастрюлю под крышку, сохраняйте теплыми. Подавайте с медом и корицей.

Кстати

Такие блины хорошо делать с припеком – кусочками фруктов или ягодами: выкладывайте их на сковородку и заливайте тестом.

Время приготовления: 1 ч 25 мин.

Порций: 6–8





Село
Зелёное



Крахмальные блинчики с начинкой из творога с ягодами

Что нужно:

- 2 упаковки (по 130 г) обезжиренного творога с малиной и черной смородиной «Село Зелёное»
- 2 яйца «Элитных» «Село Зелёное»
- 400 мл молока отборного «Село Зелёное»
- 200 г крахмала
- 2 ст. л. мелкого сахара
- 0,5 ч. л. соли
- растительное масло

Что делать:

1 Взбейте яйца с молоком, солью и сахаром до однородности.

2 Добавьте в получившуюся смесь крахмал, перемешайте до однородности и добавьте 2 ст. л. растительного масла. Тесто будет очень жидким – так и нужно.

3 Разогрейте сковороду для блинов, слегка смажьте маслом. Выпекайте очень тонкие румяные блинчики, примерно по 40 сек. с каждой стороны. Готовые блинчики складывайте в миску или кастрюлю под крышку, сохраняйте теплыми.

4 Когда все блинчики готовы, смажьте каждый творогом с малиной и черной смородиной, сверните в трубочку и сразу же подавайте.

КСТАТИ

Вы можете выбрать любой тип крахмала по вашему вкусу: картофельный, кукурузный или даже рисовый.

Время приготовления: 20 мин.

Порций: 4





Село
Зелёное



Традиционные русские «красные» блины с вареньем

Что нужно:

- 350 г муки «Село Зелёное»
- 150 мл сливок жирностью 20% «Село Зелёное»
- 180 г сметаны жирностью 20% «Село Зелёное»
- 2 яйца «Деревенских отборных» «Село Зелёное»
- 2 ст. л. сливочного масла жирностью 82,5% «Село Зелёное»
- 7 г сухих дрожжей
- 1 ст. л. сахара
- 1,5 ч. л. соли
- растительное или сливочное масло для жарения
- варенье для подачи

Что делать:

1 Для опары дрожжи разведите в 150 мл теплой воды, всыпьте, размешивая, 50 г муки и поставьте в теплое место на 20 мин.

2 У яиц отделите желтки от белков. Белки посолите, желтки разотрите с сахаром до бела. Растопите и немного остудите сливочное масло.

3 Когда опара подойдет, добавьте в нее яичные желтки с сахаром и растопленное сливочное масло, тщательно размешайте.

4 Чуть подогрейте сливки. Помешивая, чтобы не образовывались комочки, всыпайте в опару через сито немного муки, затем подливайте немного сливок – у вас должно получиться тесто консистенции густой сметаны.

5 Когда тесто поднимется, размешайте его, чтобы осело, добавьте сметану и поставьте в теплое место на 1 ч.

6 Добавьте в тесто взбитые в густую пену белки, аккуратно перемешайте лопаточкой снизу вверх. Выпекайте толстенькие блины, каждый раз смазывая сковороду маслом. Готовые блины складывайте в миску или кастрюлю под крышку, сохраняйте теплыми. Подавайте с вареньем.

Время приготовления: 1 ч 55 мин.

Порций: 6–8





Село
Зелёное



На правах рекламы

Мини-блинчики с икорным соусом

Что нужно:

- 600 г ряженки жирностью 2,5% «Село Зелёное»
- 3 яйца «Элитных» «Село Зелёное»
- 4 ст. л. сливочного масла жирностью 82,5% «Село Зелёное»
- 300 г муки «Село Зелёное»
- 2 ст. л. сахара
- 1 ст. л. разрыхлителя
- 0,5 ч. л. соли
- растительное или сливочное масло для жарения

Для соуса:

- 180 г ряженки термостатной 4% «Село Зелёное»
- 100 г любой икры на ваш вкус

Что делать:

- 1** Для теста взбейте яйца с солью и сахаром до однородности. Добавьте ряженку и перемешайте.
- 2** Смешайте муку с разрыхлителем и, перемешивая, добавьте в ряженку с яйцами. Дайте постоять 15–20 мин.
- 3** Растопите масло, немного остудите, влейте в тесто, перемешайте.
- 4** Выпекайте маленькие толстенькие блинчики, смазывая сковороду маслом, примерно по 40 сек. с каждой стороны. Готовые блинчики складывайте в миску или кастрюлю под крышку, сохраняйте теплыми.
- 5** Для соуса смешайте ряженку с икрой. Подавайте холодным, к горячим блинчикам.

Кстати

Не ограничивайтесь красной икрой! Пробуйте другие виды: икру щуки, палтуса, сельди, трески, сига, мойвы...

Время приготовления: 50 мин.

Порций: 6





Село
Зелёное



Блины с мясом

Что нужно:

- 500 мл сливок жирностью 20% «Село Зелёное»
- 4 яйца «Деревенских отборных» «Село Зелёное»
- 250 г муки «Село Зелёное»
- 5 г сухих дрожжей
- 1 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- растительное или сливочное масло для жарения

Для начинки:

- 400 г свиной шейки
- 2 средние луковицы
- 50 г сливочного масла жирностью 82,5% «Село Зелёное»
- соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

1 Для блинчиков муку смешайте с солью, сахаром и дрожжами, сделайте углубление, разбейте в него яйца, влейте подогретые до 37–38 °С сливки, миксером замесите однородное тесто. Накройте пленкой и оставьте в теплом месте на 1 ч.

2 Для начинки сварите шейку или запеките в фольге при 160 °С, 30 мин. Затем крупно нарежьте и пропустите через мясорубку.

3 Лук очистите, мелко нарежьте, обжарьте в масле, 10 мин. Затем смешайте с мясом, посолите и поперчите.

4 Из поднявшегося теста выпекайте тонкие блины, слегка не допекая вторую сторону. Готовые блины складывайте в миску или кастрюлю под крышку.

5 Когда все блины готовы, начините их мясом с луком, выкладывая начинку на хорошо поджаренную сторону и сворачивая «конвертом».

6 Готовые блины с мясом обжарьте в небольшом количестве масла с обеих сторон, подавайте горячими.

Время приготовления: 1 ч 40 мин.

Порций: 4–6

1



3



5



6





Село
Зелёное



Блинные «каннеллони» с ветчиной и сыром

Что нужно:

- 12 больших бездрожжевых блинчиков
- 300–350 г сыра «Тильзитэр» «Село Зелёное»
- 300–350 г ветчины вареной «Село Зелёное»
- 2 л молока жирностью 3,2% «Село Зелёное»
- 1 яйцо «Элитное» «Село Зелёное»
- 3 ст. л. сливочного масла жирностью 82,5% «Село Зелёное» + еще 2 ст. л. для смазывания
- 3 ст. л. муки «Село Зелёное»
- соль, свежемолотый белый перец

Что делать:

1 Для соуса в небольшом сотейнике обжарьте муку с маслом, все время помешивая, 3 мин.

2 Снимите с огня, влейте молоко, тщательно размешайте венчиком, чтобы не было комочков, посолите, поперчите, верните на средний огонь и варите, продолжая помешивать, до загустения, 5–6 мин.

3 Разогрейте духовку до 180 °С. Взбейте яйцо со щепоткой соли до однородности. Щедро мажьте маслом большую глубокую форму для запекания.

4 На каждый блинчик выложите по тонкому ломтику ветчины, на него натертый или тонко нарезанный сыр. Сверните в трубочку и выложите в форму рядами в один слой.

5 Залейте «каннеллони» соусом и поставьте в духовку. Запекайте до румяной корочки, примерно 20 мин. Подавайте горячими.

Кстати

Это блюдо отлично переносит замораживание: разложите его сразу по порционным контейнерам и размораживайте в духовке.

Время приготовления: 35 мин.

Порций: 6





Село
Зелёное



Пшениные блины

с изюмом

Что нужно:

- 100 г пшенки
- 100 г муки «Село Зелёное»
- 100 г изюма
- 500 г творога жирностью 9% «Село Зелёное»
- 1 стаканчик (120 г) термостатного йогурта жирностью 4% «Село Зелёное»
- 3 яйца «Элитных» «Село Зелёное»
- 100 г сливочного масла жирностью 82,5% «Село Зелёное»
- 2 ст. л. меда
- 2 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- растительное или сливочное масло для жарения

Что делать:

1 Залейте изюм 1 л горячей воды и оставьте, пока готовится все остальное.

2 Тщательно промойте пшенку в нескольких водах, залейте 500 мл горячей воды, посолите, доведите до кипения, варите под крышкой, пока пшенка не разварится, примерно 25 мин.

3 Снимите кашу с огня, добавьте сахар и сливочное масло кусочками, перемешайте до растворения. Всыпьте муку и размешайте очень тщательно венчиком. Остудите.

4 Для начинки смешайте творог, мед и йогурт, взбейте погружным блендером до однородности. Откиньте изюм на сито, обсушите, вмешайте в начинку.

5 Взбейте яйца в пену, добавьте в остывшее тесто, перемешайте до однородности. Выпекайте на сковороде с толстым дном, смазывая ее маслом, небольшие блинчики. Готовые блинчики складывайте в миску или кастрюлю под крышку, сохраняйте теплыми. На блинчики горкой выложите начинку, сразу же подавайте.

Время приготовления: 1 ч 10 мин.

Порций: 4–6

2



3



4



5





Село
Зелёное



Гречневые блинчики с грибами

Что нужно:

- 500 мл сливок жирностью 20% «Село Зелёное»
- 3 яйца «Деревенских отборных» «Село Зелёное»
- 50 г сливочного масла жирностью 82,5% «Село Зелёное»
- 100 г пшеничной муки
- 100 г гречневой муки
- 1 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- растительное или сливочное масло для жарения
- сметана для подачи

Для начинки:

- 2 яйца «Деревенских отборных» «Село Зелёное»
- 300 г шампиньонов или вешенок
- 2 средние луковицы
- соль
- сливочное масло для жарения

Что делать:

1 Для блинчиков сложите все ингредиенты вместе с растопленным маслом в блендер и взбейте до однородности. Оставьте тесто постоять на 30–40 мин.

2 Для начинки яйца сварите вкрутую, очистите и разомните вилкой. Грибы протрите салфеткой и нарежьте небольшими кусочками. Лук очистите и мелко нарежьте.

3 Растопите масло в сковороде, положите лук с солью, обжаривайте на сильном огне 5 мин. Положите грибы, обжаривайте 5 мин. Снимите с огня, добавьте яйца.

4 Выпекайте тонкие блинчики на смазанной маслом сковороде – слегка не дожаривая вторую сторону. Готовые блинчики складывайте в миску или кастрюлю под крышку.

5 Когда все блинчики готовы, начините их грибами, выкладывая начинку на хорошо поджаренную сторону и сворачивая каждый блинчик «конвертом».

Время приготовления: 1 ч 20 мин.

Порций: 4–6

6 Слегка обжарьте блинчики с грибами в сковороде с маслом и подавайте очень горячими, со сметаной.

Кстати

Вместо культивированных грибов можете взять лесные: белые, подосиновики, лисички или их смесь.





Село
Зелёное



НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

Овсяные блины

на козьем молоке

Что нужно:

- 1 упаковка (500 мл) козьего молока «Село Зелёное»
- 3 яйца «Деревенских отборных» «Село Зелёное»
- 300 г овсяных хлопьев длительного приготовления или овсяной муки
- 2 ст. л. кукурузного крахмала
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. соли
- растительное масло для жарения

Что делать:

1 Взбейте яйца с солью и сахаром в пышную пену. Влейте молоко, перемешайте.

2 Смешайте овсяную муку с крахмалом и разрыхлителем, помешивая, всыпьте в яично-молочную смесь. Перемешайте до однородности.

3 Оставьте тесто постоять, закрыв миску пленкой, 1–1,5 ч.

4 Разогрейте сковороду, смажьте маслом, выпекайте небольшие толстенькие блины, по 1 мин. с каждой стороны. Готовые блины складывайте в миску или кастрюлю под крышку, подавайте теплыми.

Кстати

Такие блины хорошо подавать с козьим сыром и зеленью: зеленым луком, тархуном, базиликом.

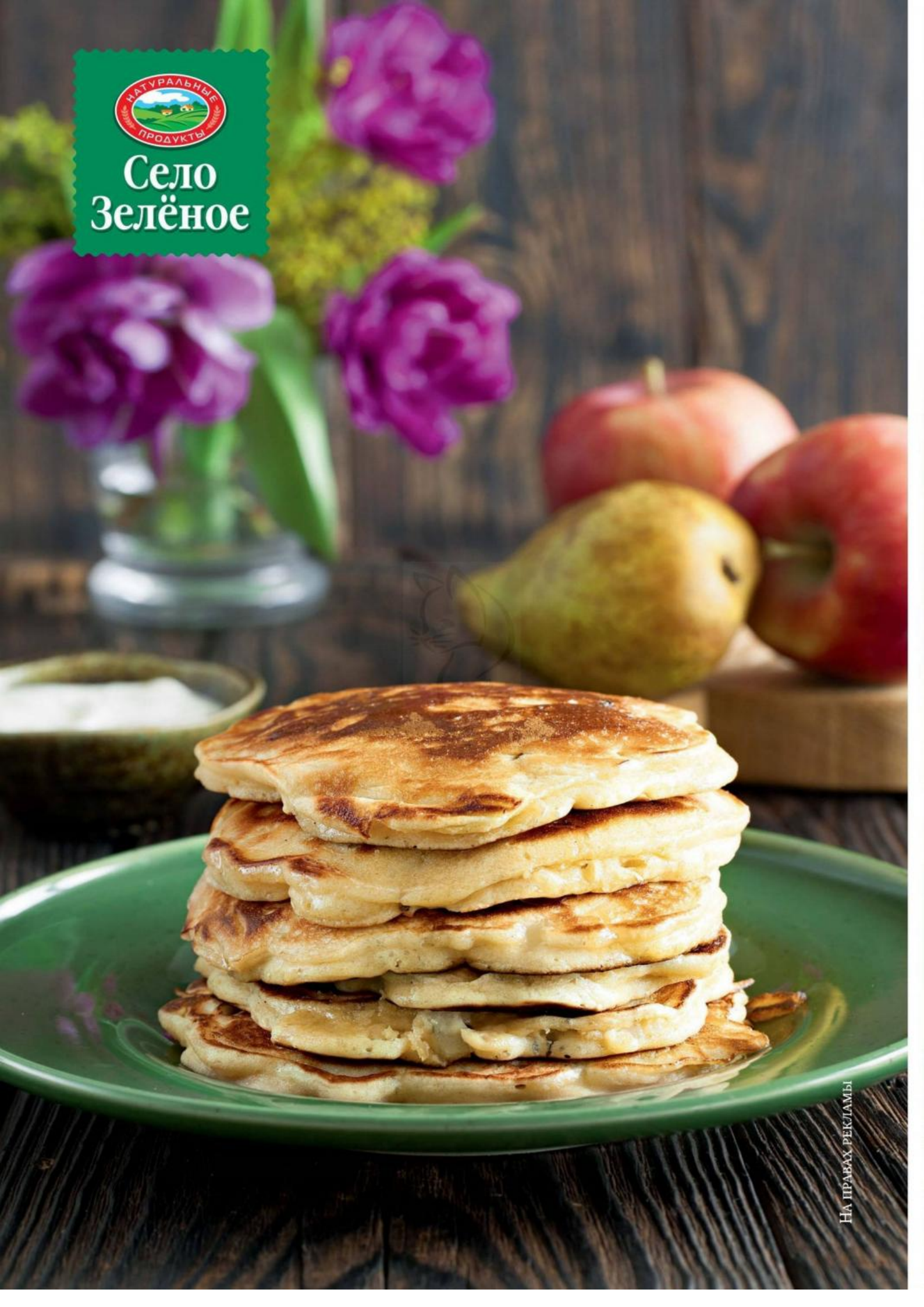
Время приготовления: 30 мин. + 1–1,5 ч

Порций: 4–6





Село
Зелёное



Яблочно-грушевые оладьи

Что нужно:

- 300 г сметаны жирностью 20% «Село Зелёное»
- 50 г сливочного масла жирностью 82,5% «Село Зелёное»
- 3 яйца «Элитных» «Село Зелёное»
- 250 г муки «Село Зелёное»
- 1 большое яблоко
- 1 большая груша
- сок и цедра половины лимона
- 3 ст. л. коричневого сахара
- по 0,5 ч. л. соды и соли
- растительное и сливочное масло для жарения

Что делать:

1 Очистите яблоко и грушу от кожуры и сердцевин, нарежьте очень мелкими (4–5 мм) кубиками. Полейте соком лимона, посыпьте цедрой.

2 Для теста взбейте яйца с сахаром, сметаной и растопленным сливочным маслом.

3 Муку смешайте с содой, всыпьте в яично-сметанную смесь, перемешайте до однородности, добавьте яблоки и груши вместе с соком и снова перемешайте.

4 Влейте в тесто немного кипятка, чтобы оно стало чуть более жидким, перемешайте и сразу начинайте выпекать оладьи в смеси сливочного и растительного масла, под крышкой, переворачивая через 1 мин.

5 Готовые оладьи складывайте в миску или кастрюлю под крышку, подавайте теплыми.

Кстати

Подавайте такие оладьи со смесью сметаны и варенья или сгущенного молока в соотношении 1:1.

Время приготовления: 40 мин.

Порций: 4–6

1



2



3



4





Село
Зелёное



Шоколадные творожные оладушки

Что нужно:

- 180 г творога «Альпийского» жирностью 5% «Село Зелёное»
- 250 мл молока отборного «Село Зелёное»
- 2 яйца «Элитных» «Село Зелёное»
- 200 г муки «Село Зелёное»
- 3–4 ст. л. какао-порошка
- 3 ст. л. коричневого сахара
- 1 ст. л. разрыхлителя
- 0,5 ч. л. соли
- шоколад для подачи
- растительное или сливочное масло для жарения

Что делать:

- 1** При помощи погружного блендера смешайте молоко и творог до гладкости.
- 2** Продолжая взбивать, по одному введите яйца, сахар и соль.
- 3** Смешайте муку с разрыхлителем и какао-порошком. Аккуратно введите получившуюся смесь в яично-творожную массу, перемешайте до однородности.
- 4** Хорошо разогрейте сковороду с маслом, выпекайте небольшие оладушки под крышкой, перевернув через 1 мин.
- 5** Готовые оладушки складывайте в миску или кастрюлю под крышку, подавайте горячими, с растопленным шоколадом.

Кстати

При желании вместо какао-порошка вы можете добавить в тесто растопленный темный шоколад (60–70% содержания какао).

Время приготовления: 30 мин.

Порций: 4





Село
Зелёное



Нежные оладушки на кефире

Что нужно:

- 500 мл кефира жирностью 2,5% «Село Зелёное»
- 3 яйца «Элитных» «Село Зелёное»
- 160 г муки «Село Зелёное»
- 150 г манки
- 2 ст. л. сахара
- по 0,5 ч. л. соды и соли
- растительное или сливочное масло для жарения

Что делать:

- 1** Взбейте яйца с сахаром и солью. Добавьте кефир, перемешайте до однородности.
- 2** Смешайте муку с манкой и содой, добавьте в яично-кефирную смесь, перемешайте.
- 3** Накройте пленкой и оставьте на 1 ч. Разогрейте сковородку с антипригарным покрытием. Смажьте маслом.
- 4** Аккуратно зачерпывайте тесто ложкой сбоку, у стенки миски, и выпекайте небольшие оладушки по 40 сек. с каждой стороны, без крышки.
- 5** Готовые оладушки складывайте в миску или кастрюлю под крышку, подавайте горячими или теплыми.

Кстати

Не заменяйте соду разрыхлителем в этом рецепте. Сода вместе с кефиром отлично работают в тесте.

Время приготовления: 1 ч 30 мин.
Порций: 6





Село
Зелёное



НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

Оладьи

с творожным соусом с голубикой

Что нужно:

- 3 яйца «Деревенских отборных» «Село Зелёное»
- 50 г сливочного масла жирностью 82,5% «Село Зелёное»
- 4–5 ст. л. вареного сгущенного молока
- 220 г муки «Село Зелёное»
- по 0,5 ч. л. соли, соды и разрыхлителя
- растительное или сливочное масло для жарения

Для соуса:

- 200 г творога жирностью 5% «Село Зелёное»
- 1 стаканчик (120 г) йогурта термостатного жирностью 4% «Село Зелёное»
- 200 г голубики
- 1–2 ст. л. сахарной пудры

Что делать:

1 Для соуса смешайте творог с йогуртом, сахарной пудрой и голубикой (ягоды можно разрезать пополам или оставить целыми, по вашему вкусу). Поставьте в холодильник до использования.

2 Для оладушек взбейте яйца с растопленным маслом и солью. Муку смешайте с разрыхлителем и содой.

3 Добавьте к сгущенке 300 мл кипящей воды и тщательно перемешайте.

4 Смешайте яйца с третью муки до однородности. Затем влейте немного разведенной сгущенки, потом немного муки и потом снова сгущенку. Дайте тесту постоять 15 мин.

5 Хорошо разогрейте сковороду с маслом, выпекайте небольшие оладушки под крышкой, перевернув через 1 мин. Готовые оладушки складывайте в миску или кастрюлю под крышку, подавайте горячими или теплыми, с холодным соусом.

Время приготовления: 50 мин.

Порций: 4

1



2



4



5





Село
Зелёное



Блинный пирог с семгой и сыром

Что нужно:

- 4 яйца «Деревенских отборных» «Село Зелёное»
- 500 мл сливок жирностью 20% «Село Зелёное»
- 60 г сливочного масла жирностью 82,5% «Село Зелёное»
- 3 ст. л. сметаны жирностью 20% «Село Зелёное»
- 200 г муки «Село Зелёное»
- 2/3 ч. л. соды
- щепотка лимонной кислоты
- 2 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли

Для подачи:

- 200 г сыра мягкого «Фермерский завтрак»
- 2 ст. л. сметаны жирностью 20% «Село Зелёное»
- 200 г ломтиков малосолевого лосося
- укроп для украшения
- растительное или сливочное масло для жарения

Что делать:

1 Взбейте сливки и 3 яйца до однородности. Постепенно, помешивая, всыпьте муку, соль и сахар, чтобы получилось однородное гладкое тесто.

2 Растопите сливочное масло, влейте в тесто. Смешайте соду с лимонной кислотой, добавьте в тесто, вымешайте. Дайте тесту постоять 30 мин.

3 Разогрейте духовку до 160 °С. Взбейте оставшееся яйцо со сметаной. Начните выпекать тонкие блины на хорошо разогретой, смазанной маслом сковороде.

4 Складывайте блины друг на друга в форму для запекания, смазывая каждый блин яично-сметанной смесью. Поставьте в разогретую духовку на 10 мин.

5 Промажьте верх пирога смешанным со сметаной сыром и выложите ломтики малосолевого лосося. Украсьте укропом, подавайте горячим.

Время приготовления: 1 ч 10 мин.

Порций: 6





Село
Зелёное



Блинный рулет с сыром из козьего молока и зеленью

Что нужно:

- 1 упаковка (500 мл) козьего молока «Село Зелёное»
- 350–400 г сыра из козьего молока «Село Зелёное»
- 4 яйца «Деревенских отборных» «Село Зелёное»
- 100 г сливочного масла «Село Зелёное» + еще немного для жарения и смазывания
- 220 г муки «Село Зелёное»
- 1 большой пучок смешанной зелени (зеленый лук, укроп, петрушка)
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя
- соль

Что делать:

1 Растопите масло, разделите пополам, остудите. С одной половиной сливочного масла смешайте взбитое с щепоткой соли яйцо.

2 Для блинчиков взбейте 3 яйца с сахаром, оставшимся маслом и козьим молоком. Смешайте муку с разрыхлителем и солью, добавьте в яичную смесь, перемешайте до однородности и дайте постоять 20–30 мин.

3 Выпекайте тонкие блинчики диаметром 24–26 см только с одной стороны. Готовые блинчики складывайте в миску под крышку.

4 Когда все блины готовы, смажьте маслом большой лист пергамента (примерно 30x40 см). Выложите на него блинчики нежареной стороной вниз внахлест так, чтобы получился прямоугольник. Смажьте блинчики сливочным маслом с яйцом.

5 На блинчики выложите сыр, посыпьте рубленой зеленью, полейте оставшимся маслом с яйцом. Аккуратно, помогая себе пергаментом, сверните конструкцию в рулет и переложите в форму для запекания.

6 Смажьте рулет маслом, запекайте в разогретой до 170 °С духовке примерно 20 мин. Подавайте горячим.



Время приготовления: 1 ч 10 мин.
Порций: 6



Село
Зелёное



На правах рекламы

Праздничная кулебяка с курицей и ветчиной

Что нужно:

- 400 г мякоти курицы-гриль
- 300 г ветчины вареной «Село Зелёное»
- 150 г сыра «Сметанковый» «Село Зелёное»
- 120 г зеленого лука
- 300 мл сливок жирностью 20% «Село Зелёное»
- 2 яйца «Деревенских отборных» «Село Зелёное» + 1 желток
- 70 г сливочного масла жирностью 82,5% «Село Зелёное»
- 640 г муки «Село Зелёное»
- 7 г дрожжей
- 40 г сахара
- 10 г соли

Для блинчиков:

- 1 л кефира жирностью 2,5% «Село Зелёное»
- 3 яйца «Деревенских отборных» «Село Зелёное»
- 300 г муки «Село Зелёное»
- 2 ст. л. сахара
- по 0,5 ч. л. соды и соли
- растительное или сливочное масло для жарения

Что делать:

1 Для блинчиков взбейте яйца с сахаром и солью. Добавьте кефир, перемешайте до однородности. Вмешайте муку с содой, накройте пленкой и оставьте на 1 ч.

2 Для теста смешайте муку с дрожжами, солью, сахаром, растопленным маслом, яйцами и чуть подогретыми сливками. Вымесите эластичное тесто, оставьте подниматься в теплом месте на 1 ч.

3 Выпекайте тонкие блинчики на сковороде с антипригарным покрытием, смазывая маслом.

4 Разберите курицу на волокна; натрите сыр на мелкой терке; тонко нарежьте зеленый лук; все перемешайте.

5 Раскатайте 2/3 теста, выложите в форму, чтобы края свисали. Затем выложите слоями курицу с луком и сыром, блинчики и ломтики ветчины. Закройте оставшимся раскатан-

ным тестом, сделайте дырочки для выхода пара. Смажьте желтком. Выпекайте при 180 °С 35 мин.

Время приготовления: 2 ч

Порций: 8





Село
Зелёное



Блинные «маффины» с икрой и сметаной

Что нужно:

- 3 яйца «Элитных» «Село Зелёное»
- 100 мл сливок жирностью 20% «Село Зелёное»
- 300 г сметаны жирностью 20% «Село Зелёное»
- 50 г растопленного сливочного масла жирностью 82,5% «Село Зелёное»
- 150 г муки «Село Зелёное»
- по 1 ч. л. разрыхлителя, соли и сахара
- растительное масло для жарения
- 100 г красной икры для подачи

Что делать:

1 Отложите икру и 150 г сметаны для подачи. Остальные ингредиенты смешайте до однородности. Удобнее перелить тесто в кувшин с носиком или бутылку.

2 Разогрейте духовку до 220 °С, поставив в нее форму для 12 больших маффинов или 2 формы для 6 маффинов. В каждую формочку влейте немного растительного масла. Прогревайте не меньше 15 мин. – масло должно начать дымиться.

3 Половником аккуратно, но очень быстро влейте в раскаленные формочки тесто и верните форму в духовку на 12–15 мин.

4 Блинные «маффины» поднимутся в духовке, а потом опадут. Выложите в каждый опавший «маффин» по центру по ложке сметаны и по ложечке икры. Сразу же подавайте.

Кстати

Чтобы маффины меньше опадали, замените часть муки крахмалом – можно картофельным, но кукурузный эффективнее.

Время приготовления: 30 мин.

Порций: 12





Село
Зелёное



Блинные «фунтики» с фруктами

Что нужно:

- 1 стаканчик (220 г) обезжиренного творога «Село Зелёное»
- 2 яйца «Элитных» «Село Зелёное»
- 400 мл молока отборного «Село Зелёное»
- 50 г сливочного масла жирностью 82,5% «Село Зелёное» + масло для жарения
- 150 г муки «Село Зелёное»
- по 1 ч. л. сахара и разрыхлителя
- 0,5 ч. л. соли

Для начинки:

- 2 средних банана
- 200 г клубники
- 150–200 г мякоти ананаса (свежей или консервированной)
- карамельный сироп

Что делать:

1 Сложите творог, молоко, яйца, растопленное масло, соль и сахар в стакан блендера и взбейте до однородности.

2 Смешайте муку с разрыхлителем и всыпьте в блендер порциями при работающем моторе. Дайте тесту постоять 20 мин.

3 Выпекайте небольшие блинчики средней толщины, хорошенько их подрумянив. Готовые блинчики складывайте в миску или кастрюлю под крышку, сохраняйте теплыми.

4 Для начинки очистите банан, нарежьте средними кусочками. Смешайте с кусочками ананасов и клубники.

5 Сверните каждый блинчик в «фунтик» (треугольный конвертик), наполните фруктами, полейте карамельным сиропом и сразу же подавайте.

Время приготовления: 1 ч

Порций: 4





Село
Зелёное



НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

Блинный торт со смородиновым кремом

Что нужно:

- 4 яйца «Деревенских отборных» «Село Зелёное»
- 500 мл молока отборного «Село Зелёное»
- 300 г сметаны жирностью 20% «Село Зелёное»
- 4 ст. л. сливочного масла жирностью 82,5% «Село Зелёное»
- 400 мл сливок для взбивания жирностью 33% «Село Зелёное»
- 180 г муки «Село Зелёное»
- 170 г джема из черной смородины
- 2 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 0,5 ч. л. соды
- растительное или сливочное масло для жарения
- свежие ягоды и мята для украшения

Что делать:

1 Для блинчиков взбейте яйца с сахаром и солью до однородности. Продолжая взбивать, добавьте сметану и треть молока.

2 Перемешайте муку с содой и всыпьте в ячно-сметанную массу. Вымесите до однородности. Нагрейте оставшееся молоко со сливочным маслом до кипения и влейте в тесто. Перемешайте. Можно сразу выпекать.

3 Выпекайте тонкие блинчики на смазанной маслом разогретой сковороде диаметром 24 см. Готовые блинчики складывайте в миску или кастрюлю под крышку.

4 Для крема очень холодные сливки взбейте миксером на малых оборотах, постепенно увеличивая скорость, в стойкую пену, не падающую с венчика. Отложите примерно 5 ст. л. взбитых сливок, в оставшиеся сливки аккуратно вмешайте смородиновый джем.

5 Соберите торт, промазывая блинчики сливочно-смородиновым джемом и укладывая друг на друга. На последний верхний блинчик выложите сливки без джема, украсьте ягодами и мятой. Поставьте в холодильник примерно на 20–30 мин., после чего подавайте.

Время приготовления: 1 ч 20 мин.

Порций: 8–10



Чтобы сливки взбились в пышную нежную пену, они должны быть очень холодными. Начинайте взбивать миксером на небольшой скорости, постепенно увеличивая обороты.



Село
Зелёное



На правах рекламы

Творожные блинчики-пончики с шоколадом

Что нужно:

- 1 упаковка «Творога для сырников и запеканок» жирностью 5% «Село Зелёное»
- 300 мл сливок жирностью 20% «Село Зелёное»
- 2 яйца «Деревенских отборных» «Село Зелёное»
- 2 ст. л. сливочного масла жирностью 82,5% «Село Зелёное»
- 280 г муки «Село Зелёное»
- 50 г шоколада
- 7 г сухих дрожжей
- 3 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- растительное или сливочное масло для жарения
- сахарная пудра для подачи

Что делать:

1 Смешайте дрожжи с мукой. Взбейте яйца с сахаром и солью до однородности. Продолжая взбивать, добавьте сливки. Соедините сливочно-яичную и мучную смеси, вымесите до однородности.

2 Мелко порубите шоколад. Растопите и остудите сливочное масло. Добавьте в тесто масло, творог и шоколад, перемешайте, оставьте под пленкой в теплом месте на 1 ч.

3 Разогрейте в большой глубокой сковороде на среднем огне растительное масло слоем 1 см. Для удобства можно переложить тесто в кондитерский мешок или кувшин с носиком, хотя можно выкладывать и ложкой.

4 Выкладывайте тесто в горячее масло в виде пончиков с отверстием посередине. Жарьте по 30–40 сек. с каждой стороны. Готовые блинчики-пончики выкладывайте в миску или в кастрюлю под крышку на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло. Подавайте горячими, посыпав сахарной пудрой.

Время приготовления: 1 ч 30 мин.

Порций: 4–6





Село
Зелёное



Блинчики «3 мороженных»

Что нужно:

- 3 яйца «Элитных» «Село Зелёное»
- 560 г ванильного пломбира «Село Зелёное»
- 220 г муки «Село Зелёное»
- 1 ст. л. разрыхлителя
- 0,5 ч. л. соли
- растительное или сливочное масло для жарения

Для подачи:

- шоколадный пломбир «Село Зелёное»
- пломбир «С грецкий орехом и кленовым сиропом» «Село Зелёное»

Что делать:

1 Выньте ванильный пломбир из холодильника за час до приготовления – он должен полностью растаять.

2 Взбейте яйца с солью в пышную пену. Продолжая взбивать, добавьте растаявший пломбир.

3 Смешайте муку с разрыхлителем и добавьте в массу из яиц с пломбиром. Аккуратно перемешайте до однородности. Дайте тесту постоять 20–30 мин.

4 Разогрейте сковороду с антипригарным покрытием, смажьте маслом и выпекайте небольшие блинчики по 30–40 сек. с каждой стороны, стараясь не перемешивать тесто. Готовые блинчики складывайте в миску или кастрюлю под крышку, сохраняйте теплыми.

5 Подавайте блинчики теплыми, с шоколадным и ореховым пломбиром.

Время приготовления: 50 мин.

Порций: 4–6



Быстрые ужины



следующий номер
в продаже с 16 марта

ШКОЛА ГАСТРОНОМА Коллекция рецептов №3 (255) 2020

Учредитель и Издатель: ООО «Издательский дом «Гастроном»

Адрес редакции и Издателя:
125080, Москва, Волоколамское шоссе, 2, эт. 25, комн. 22
тел. (495) 725-1070,
www.gastronom.ru
e-mail: mail@gastronom.ru

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

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Евгения Леонова
ответственный секретарь Татьяна Бобкова
редактор Марианна Орликова
дизайнер Юлия Сидорова
повара-консультанты: Алексей Афонин, Михаил Петров
фотографы: Любовь Алиева, Екатерина Моргунова, Елена Абрамова
корректор Любовь Никифорова
PR-директор Анна Куклина

Директор по консолидированным продажам рекламы Марина Мамина

Отдел рекламы: Татьяна Ломакина, Марина Зуева,
Антонина Качалова, Надежда Поликарпова, тел. (495) 725-1070
Руководитель отдела продаж Лариса Машгалер

Отдел продаж: Наталья Мищенко

Руководитель интернет-проектов Галина Гончарова

Менеджер по документообороту Татьяна Петрова

Отдел дистрибуции: Сергей Татаркин (директор),
Наталья Писклина, тел. (495) 725-1070

Подписка тел. (495) 792-5562, podpiska@gastronom.ru.
Подписные индексы по каталогу «Подписные издания» –
журнал «Школа гастронома. Коллекция рецептов» – П5283, П5635.
Подписное агентство «Урал-Пресс», РФ www.ural-press.ru

Заместитель генерального директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: «Свет Компьютерс», тел. (495) 795-0295

Сканирование и обработка иллюстраций: Олег Шифрин, Светлана Кузина

Типография ООО «Первый полиграфический комбинат»
Адрес типографии: 143405, Московская обл., Красногорский р-н,
п/о «Красногорск-5», Ильинское ш., 4-й км

Дата выхода 17.02.2020

Тираж 200 000 экз. Цена свободная

Автор макета Екатерина Травникова

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере связи,
информационных технологий и массовых коммуникаций. Свидетельство
о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-60606 от 20.01.2015

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.
Перепечатка материалов и использование их в любой форме, в том числе
и в электронных СМИ, возможны только с письменного разрешения редакции.
© ООО «Издательский дом «Гастроном», дизайн, фото, текст, 2020 г.



Село Зелёное



РЕКЛАМА

ЗЕЛЁНЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ



Село Зелёное



ЗЕЛЁНЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ