

сувенирная

КУХНЯ



АРТ-ДУЭТ NEZABUDKA-SILK

ЛИМОННЫЙ КЁРД



НЕЖНЕЙШИЙ ДЕСЕРТ ОТ АРТ-ДУЭТА NEZABUDKA-SILK

Этот традиционный английский десерт очень популярен в Англии. И если Мармайт – очень особенный английский продукт – нравится очень немногим людям, то кёрд покоряет сердца раз и навсегда всех без исключения!

Отличное дополнение к утреннему кофе – намазанный на тонкий хрустящий теплый тост, кёрд дарит несколько минут гастрономического наслаждения.

Кисло-сладкий вкус этого нежного десерта подойдет как в качестве самостоятельного блюда, так и в качестве крема в легкие бисквиты.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Лимоны средние или крупные – 4 шт.

Сахарная пудра – 350 гр. (можно уменьшить по вкусу)

Яйца свежие – 4 шт.

Масло сливочное – 100 гр.

Ванилин на кончике ножа или 1 пакетик ванильного сахара (по желанию).

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Лимоны тщательно промыть под горячей водой губкой и вытереть насухо. Натереть цедру (без белой части) на мелкую терку. Выжать сок из всех лимонов в эмалированную миску (кастрюлю или жаропрочную стеклянную кастрюльку). Всыпать всю сахарную пудру, поставить кастрюлю на водяную баню, добавить нарубленные кусочками масло, цедру и нагревать на водяной бане до полного растворения масла и пудры. На этом этапе можно добавить ванилин на кончике ножа или пакетик ванильного сахара.

В это время взбить в отдельной миске до состояния белой высокой пены 4 яйца.

В горячую смесь тонкой струйкой вливать взбитые яйца, постоянно размешивая ложкой или венчиком (лучше если размешивать не по кругу, а «восьмерками»). После того, как все перемешаете, нагреваете смесь, постоянно помешивая, до загустения.

Этот процесс займет примерно 20-25 минут – вот тут как раз неоценима помощь детей на кухне – пока вы убираете на кухне после приготовления, они выполняют самую главную работу – не останавливаясь перемешивают смесь, стоящую на водяной бане! Готовность определить просто – кёрд станет равномерно-желтым, загустевает и главное в этот момент – не начать есть прямо из кастрюльки :)

Горячий кёрд перелить в банку и закрыть крышкой. Поставить в холодильник до полного охлаждения. Если вы готовили это лакомство вечером, то утром самое время купить свежий багет или упаковку круассанов и открыть банку с загустевшим, чуть маслянистым, восхитительным на вкус кёрдом!



НАТАЛЬЯ ЮДНИКОВА,
директор выставочных проектов
ООО "ЭкспоФорум-Интернэшнл", Санкт-Петербург

БЛИННЫЕ РУЛЕТКИ С ГРИБНЫМ ЖЮЛЬЕНОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Блинчики:

Печень куриная — 300 г.
Яйцо — 2 шт.
Мука — 4 ст. л.
Крахмал картофельный — 1 ст. л.
Молоко — 1,5 стакана
Соль — 1 ч. л.
Перец черный (молотый)
Масло растительное

Начинка:

Лук репчатый — 2 шт.
Морковь — 2 шт.
Сыр твердый — 100 г.
Шампиньоны — 200 г.
Майонез — 2 ст. л.
Соль (щепотка)
Перец черный
Масло растительное

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Печень пропускаем через мясорубку или измельчаем блендером. Добавляем к печени яйца, муку, крахмал, молоко, соль и перец – в таком порядке. Взбиваем блендером. Добавляем растительное масло. Перемешиваем.

Жарим тонкие блинчики.

Для начинки нарезаем мелко лук, натираем морковь на средней терке, обжариваем на растительном масле до мягкости. Добавляем нарезанные ломтиками грибы, жарим до выпаривания жидкости (около 10 мин), остужаем.

Добавляем тёртый сыр и майонез. Солим и перчим по вкусу.

Горячие блинчики смазываем начинкой и заворачиваем рулетом. Разрезаем наискосок пополам.



ЛЕО КОСТЫЛЕВ,
Президент МАПП

ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г. щучьего филе, 1 каравай деревенского хлеба
1 дл. сливок, 1/2 дл. семечек подсолнуха
1 долька чеснока, 2 помидора, 1 пучок кориандра
2 яйца, белый перец, черный перец,
1/2 дл. растительного масла, соль
**дл - децилитр*

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Пропустите филе рыбы через мясорубку (комбайн, блендер). Смочите хлеб в сливках. Размочите семечки в холодной воде. Раздавите чеснок плоскостью ножа.

Очистите и порежьте помидоры (если помидоры окатить кипятком, шкурка хорошо снимается) маленькими кубиками. Удалите семена. Порежьте кориандр.

Взбейте яйца и смешайте их с хлебом, а затем с остальными ингредиентами. Добавьте перец, соль, растительное масло.

Сформируйте из полученной массы котлетки и жарьте на смеси рапсового и оливкового масла. Рекомендую сбрызнуть готовые котлетки соусом, оставшимся на сковороде от жарки.

Жареные лисички являются хорошим гарниром для этого блюда.

Приятного аппетита!