



Сувенирная КУХНЯ



В ЭТОЙ РУБРИКЕ МЫ ПРОДОЛЖАЕМ ПУБЛИКОВАТЬ НЕ ПРОСТО РЕЦЕПТЫ, ДАВНО УЖЕ ВСЕМ ЗНАКОМЫЕ, НО ИМЕННО ТЕ БЛЮДА, КОТОРЫЕ НАУЧИЛИСЬ СТЯПАТЬ СУВЕНИРЩИКИ. ЭТОТ ФАКТ ДОКАЗЫВАЕТ, ЧТО В НАШЕЙ ОТРАСЛИ РАБОТАЕТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ТВОРЧЕСКИХ ЛЮДЕЙ, А ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ МОЖЕТ БЫТЬ НАСТОЯЩИМ ИСКУССТВОМ!



СуперШоколадные маффины

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 12 маффинов):

- * 2 яйца
- * 150 г сахара

Крупнейший специалист в области русской кулинарии – В.В. Похлебкин (1923–2000) считал, что «... горячий стол в большинстве случаев обеспечивается при наличии очень прочной и дружной семьи. Но далеко не у всех таковая имеется...».



- * 100 г растопленного сливочного масла
- * 200 мл кефира
- * 250 г муки
- * 5-10 г разрыхлителя
- * 30 г какао
- * 100 г черного шоколада
- * 90-100 г белого шоколада
- * 1 банан

Время приготовления: 15 минут

Время выпекания: 18-20 минут

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Духовку разогреваем до 180°C. Заранее готовим противень для маффинов и специальные бумажные формочки.

Просеиваем, смешивая вместе, муку, какао и разрыхлитель. Шоколад измельчаем на маленькие кусочки (не в крошку!) ножом или руками. С помощью миксера взбиваем яйца и сахар до получения светлой, однородной и воздушной массы, добавляем банан. Добавляем растопленное сливочное масло (можно растопить его в духовке или на водяной бане). Немного перемешав, добавляем кефир (он должен быть комнатной температуры). Снова все перемешав, добавляем сухие ингредиенты, которые заранее смешали и просеяли. Снова всё хорошо смешиваем. Добавляем кусочки шоколада, опять перемешиваем.

Раскладываем тесто по формочкам для маффинов и отправляем в духовку. Выпекаем 18-20 минут. Готовность можно проверить с помощью зубочистки – воткнуть и вытащить: если останется почти сухой – значит готово. Прежде чем вынимать маффины с противня, дайте им совсем немного остыть. Приятного аппетита! И вкусных маффинов!:-)

СИМОНА БОГОМАЗ,
РУКОВОДИТЕЛЬ
PR-НАПРАВЛЕНИЯ
"PR-STUDIO", МОСКВА
WWW.PR-STUDIO.COM





Жареная корюшка

В этом году со мной случилось одно из самых ярких событий в жизни. Мне удалось поучаствовать в ловле корюшки на реке Свирь. В составе рыбацкой бригады мы поймали неводом более тонны корюшки за день. Будучи истинной петербурженкой, я решила предложить в качестве майского рецепта именно эту рыбу.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- * корюшка
- * мука
- * набор любимых специй для рыбы
- * соль
- * лимонный сок

Корюшка в приготовлении очень проста: достаточно помыть рыбу, отделить голову от туловища с внутренностями и окунуть в заранее подготовленную муку со специями. После всех указанных манипуляций просто поджарьте корюшку на сковородке и, по желанию, сбрызните лимонным соком.

АЛЕНА СЕКАРОВА,
ДИРЕКТОР БЮРО ПРОЕКТОВ «МОХИТО»,
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
WWW.MOJITO-SPB.RU



«Мясо под шубой»

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час 30 минут

Все порции ингредиентов зависят от размера сковороды.

Я ОБЫЧНО БЕРУ:

- * 800 г куриного филе;
- * 2 луковицы;
- * 10 крупных шампиньонов;
- * 10 средних картофелин;
- * 6 средних томатов;
- * 250 г твёрдого сыра;
- * майонез по вкусу;
- * любимые специи.

Берем сковороду или блюдо для запекания в духовке, смазываем маслом подсолнечным или оливковым (по вкусу). Куриное филе режем на кусочки и слегка отбиваем. Выкладываем куриные отбивные на дно сковороды, солим, перчим, добавляем любимые приправы. Лук нарезаем полукольцами (я люблю белый или красный лук) и слоем выкладываем его поверх куриных отбивных. Шампиньоны режем тоненькими ломтиками, затем выкладываем их поверх слоя лука и снова добавляем соль, перец и любимую приправу. Очищенный картофель нарезаем дольками, выкладываем поверх грибов, добавляем немного приправ (соль, перец). Томаты нарезаем полукольцами, выкладываем поверх картофеля. Сыр трём на крупной тёрке, посыпаем им слой помидоров так, чтобы он все закрыл, затем поверх сыра смазываем майонезом (любим, на ваше усмотрение). Запекаем в духовке, разогретой до 200 градусов, примерно 1 час (нужно смотреть, чтобы майонез стал слегка коричневым, а мясо полностью прожарилось).

АННА АТАМАСЬ,
ДИРЕКТОР ООО «ФУСЬКА РУ»,
РОСТОВ-НА-ДОНУ
WWW.FUSKA.RU



Приятного аппетита!