



Сувенирная КУХНЯ



ПРАЗДНИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДОБАВЯТ ТВОРЧЕСКОЙ ФАНТАЗИИ, НАСТРОЕНИЯ И АППЕТИТА В ПЕРИОД ДРУЖНЫХ ЗАСТОЛИЙ. МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ ПРИГОТОВИТЬ НЕСКОЛЬКО ЗАМОРСКИХ БЛЮД, НО, КАК ЗАМЕТИЛ КРУПНЕЙШИЙ СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ РУССКОЙ КУЛИНАРИИ: «...ДЛЯ ЗАНЯТИЯ ПОДЛИННО ВЫСОКОЙ КУЛИНАРИЕЙ, КАК И ДЛЯ ВСЯКОГО НАСТОЯЩЕГО ДЕЛА, А ТЕМ БОЛЕЕ ДЛЯ НАСТОЯЩЕГО ИСКУССТВА, НУЖНЫ ПРИЗВАНИЕ, ТАЛАНТ И, КАК МИНИМУМ, ОДАРЕННОСТЬ». В.В. ПОХЛЕБКИН (1923 – 2000), «ТАЙНЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ»



Torta All'Uva!

Привет, друзья! Несомненно, с итальянской кухней у меня уже давно сложились дружеские отношения, так как не влюбиться в итальянские блюда практически нереально! Сегодня мы с вами вновь поговорим о десертах. В одной только Сицилии можно перепробовать столько сладостей, что вкусовые рецепторы явно получают удовлетворение на несколько месяцев вперед =). Но речь сейчас пойдет не о сицилийских вкусняшках, а об итальянских пристрастиях Альпийского региона. Хочу поделиться с вами рецептом пирога с виноградом, по-итальянски Torta All'Uva.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- * 200 г крупного темного винограда
- * 500 г рикотты
- * 180 г муки
- * 100 г сливок
- * 100 г сахарной пудры
- * 90 г сливочного масла
- * 2 желтка
- * цедра 1 лимона

Способ приготовления:

1. Замесить в комбайне тесто из муки, нарезанного кубиками сливочного масла и 1–2 ст. л. холодной воды. Затем месить тесто руками, чтобы оно получилось гладким и эластичным. Взять круглую форму для выпечки диаметром примерно 22 см, раскатать тесто в виде круга немного большего диаметра. Застелить дно и стенки формы тестом.
2. Желтки с сахарной пудрой взбить в пену. Добавить рикотту и перемешать, чтобы получилась однородная масса.
3. Виноградины разрезать пополам, вынуть косточки. Виноград и сливки добавить в крем, перемешать. Лимонную цедру натереть и добавить в крем. Духовку разогреть до 200 °С.
4. Крем с виноградом выложить в форму, завернуть края теста внутрь. Пирог выпекать в духовке около 40 мин. Готовый пирог остудить, посыпать сахарной пудрой и подавать.

Справка:

Рикотта (Ricotta) – итальянский сыр из коровьего или овечьего молока. Рикотту часто путают с творогом. Но между этими двумя продуктами есть разница. Творог получается при нагревании молока и смешивании с сычужным ферментом, в результате чего молоко свертывается и казеин выпадает в осадок. Для приготовления рикотты осадок снова нагревают [ri-cotta], смешивают с ферментом, и верхний слой осадка называется свежим сыром.

Мой совет:

Рикотту сейчас сложно найти в магазине, либо она стоит дорого. Поэтому рикотту можно заменить мягким творогом или творожным сыром (типа «Альметте»).

АНАТОЛИЙ ВЕРЖБИЦКИЙ,
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
«ЭКСПО МИКС ПРОДАКШН», МОСКВА
WWW.EXPOMIXGROUP.RU

Приятного
аппетита!

北京烤鸭

Утка по-пекински

ИЛИ КАК ПОКОРИТЬ СЕРДЦЕ ВАШЕГО САМОГО НЕСГОВОРЧИВОГО КЛИЕНТА...

Здравствуйтесь!

Мои клиенты, получив однажды в подарок на Новый год утку по-пекински, предпочитают ее теперь большинству других, более дорогих и роскошных подарков.

Это блюдо «высокой китайской кухни» вполне по силам даже начинающему кулинару.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- * Херес – 100 мл
 - * Утка – весом 2–2,5 кг
 - * Растительное масло – 1 ст. л.
 - * Мед – 3 ст. л.
 - * Соевый соус – 5 ст. л.
 - * Имбирь – 30 г
 - * Перец черный молотый – 1 ст. л.
 - * Соль – 2 ст. л.
- * Потребуется также противень и подставка, на которой утку будем готовить.

Общие правила выбора утки:

Для приготовления утки по-пекински следует сначала правильно выбрать утку. Нужна чисто выпотрошенная тушка с белой кожей. Мясо плотное, упругое, без посторонних запахов. Идеально нам подходит продукция торговой марки «Утолина».

Техника приготовления:

1. Утку размораживаем, обмываем под струей холодной воды. Удаляем лишний жир.
2. Насаживаем утку на подставку. Ошпариваем двумя литрами крутого кипятка. Даем обтечь. Вытираем насухо бумажными полотенцами.
3. Обмазываем утку хересом. Натираем тушку солью внутри и снаружи. Отправляем на подставке, чтобы сок стекал, на 12 часов в холодильник.
4. Берем 1 ст. л. меда, обмазываем утку со всех сторон и снова отправляем на четыре часа в холодильник.
5. Готовим маринад: молотый черный перец, имбирь, растительное масло, соевый соус, оставшийся мед – взбиваем блендером до пастообразного состояния.
6. Обмазываем большей частью маринада утку внутри и снаружи. Отправляем мариноваться в холодильник на 6 часов.
7. Ставим утку на подставке на сковороду. На дно сковороды наливаем стакан воды. Оборачиваем крылья, ножки и шею фольгой. Помещаем утку в разогретую до 220 °С духовку на 45 минут. Затем температуру убавляем до 200 °С и жарим еще 15 минут. Удаляем с утки фольгу. Обмазываем оставшейся частью маринада утку снаружи и снова отправляем в духовку на 30 минут. Следим, чтобы не подгорела.
8. Готовую утку достаем и охлаждаем. Заворачиваем в фольгу, затем в подарочную бумагу и перевязываем бечевкой. Оформляем подарок без фанатизма. Скромно. Если ваш клиент не вегетарианец, подарок он оценит по достоинству.

С УВАЖЕНИЕМ, ЕЛЕНА КОРОТАЕВА,
ДИРЕКТОР ООО «ФАКТОРИЯ» (ПЕРМЬ)
WWW.FACTORIA59.RU



«Вкус с большой буквы, который должен быть для человека путеводной нитью в его кулинарных скитаниях в течение всей жизни, надо воспитывать с детства, потеря его столь же ненормальное явление, как слепота, глухота, хотя и не столь заметное».

В.В. Похлебкин,
«Тайны хорошей кухни»

