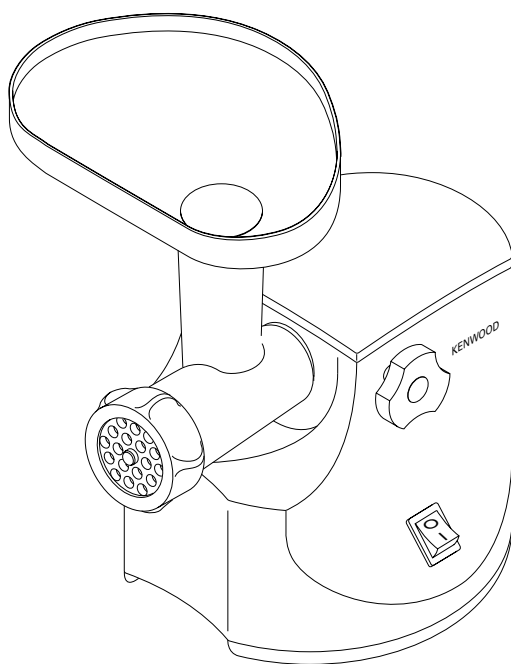
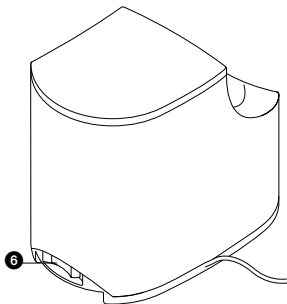
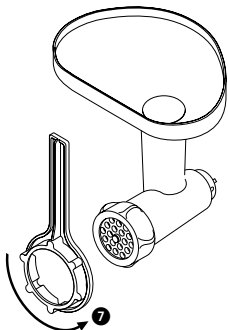
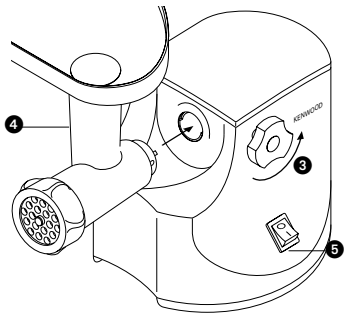
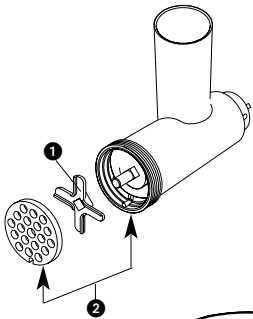
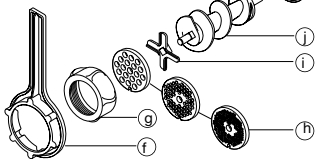
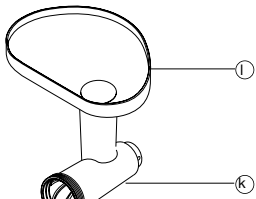
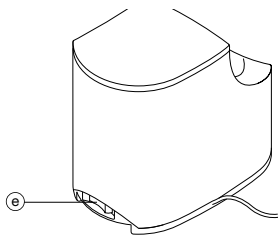
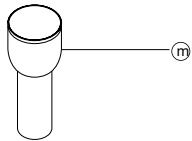
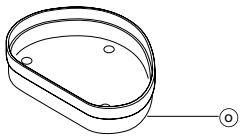
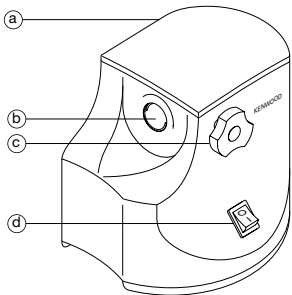
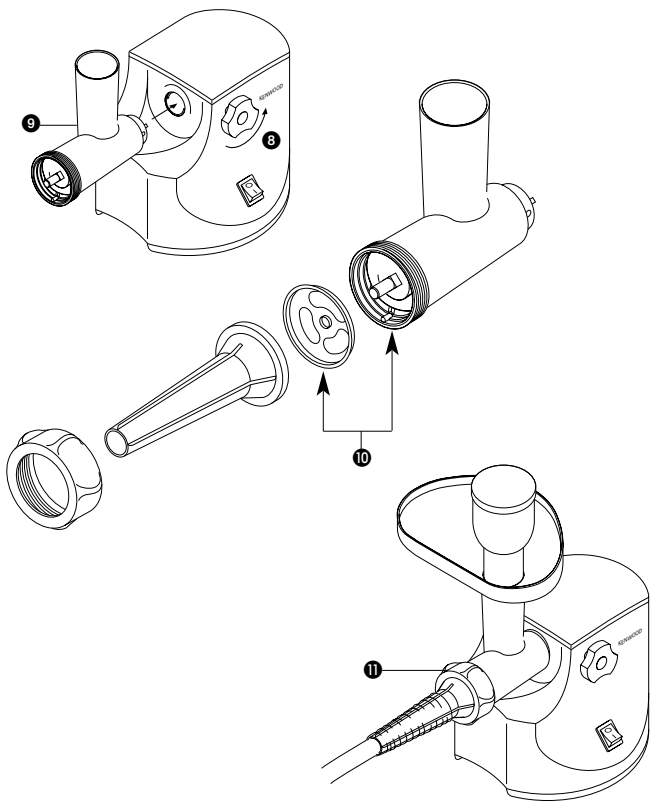
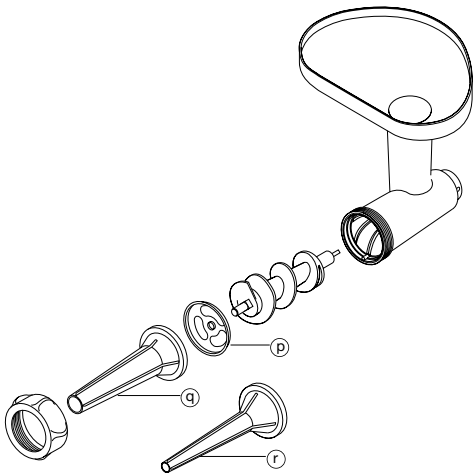


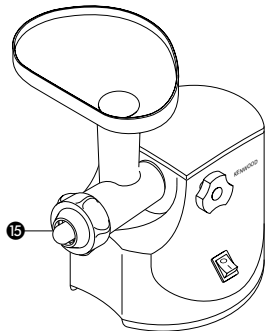
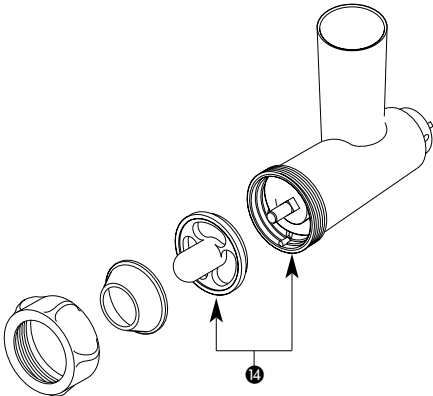
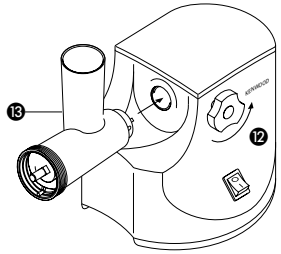
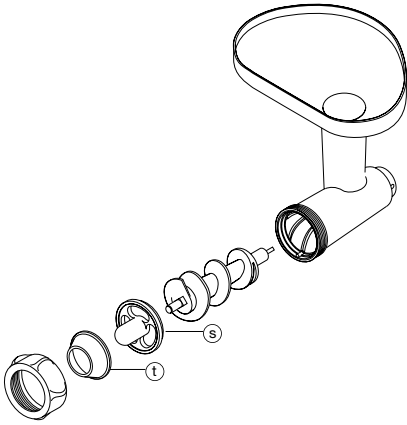
KENWOOD



MG515







См. иллюстрации на передней странице

Меры предосторожности

- Перед провертыванием необходимо удалить из мяса все кости и срезать пленки.
- Провертывая орехи, закладывайте их в мясорубку порциями по несколько штук. Очередная порция закладывается только после провертывания предыдущей.
- Вилка сетевого шнура в обязательном порядке отсоединяется от розетки в следующих случаях:
 - перед установкой или снятием деталей
 - после применения
 - перед мойкой.
- Обрабатываемый продукт разрешается продвигать по подающей трубке только с помощью специального толкателя. Использовать для этой цели пальцы или посторонние предметы строго запрещается.
- Внимание: Режущие кромки ножей остро заточены! При работе и мойке соблюдайте осторожность.
- Насадка должна быть надежно установлена на мясорубке до включения.
- Во избежание поражения электрическим током не допускайте попадания влаги в моторный блок, на сетевой шнур и на вилку.
- Пользоваться неисправной мясорубкой запрещается. См. информацию о проверке и ремонте в разделе «Обслуживание»
- Использовать не рекомендованные изготовителем насадки запрещается.
- Не допускайте свисания сетевого шнура там, где ребенок может дотянуться до него.
- Для уменьшения длины шнура он

частично наматывается на специальную скобу в задней части мясорубки.

- Детям и ослабленным людям самостоятельно пользоваться мясорубкой запрещается.
- Не позволяйте маленьким детям играть с электроприбором.
- Данный электроприбор предназначен только для бытового применения.

Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Данный электроприбор соответствует требованиям Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЭС.

Перед первым использованием

- 1 Удалите упаковку.
- 2 Промойте детали мясорубки (см. раздел «Уход и обслуживание»)

Мясорубка

- а) моторный блок
- б) насадка
- с) зажимной винт
- д) выключатель
- е) переключатель обратного хода
- ф) гаечный ключ
- г) кольцевая гайка
- h) решетки мясорубки: для мелкой, средней и крупной рубки
- и) нож
- j) шнек
- к) корпус мясорубки
- l) лоток
- m) толкатель
- n) крышка толкателя
- o) миска/крышка

Сборка

- 1 Вставьте шнек в корпус мясорубки.
- 2 Установите нож - режущей кромкой наружу **1**. **Проверьте, что нож установлен правильно - иначе вы можете повредить свою мясорубку.**
- 3 Установите решетку мясорубки **2**. Выступ должен войти в паз.
 - Решетку для мелкой рубки следует использовать для рубки сырого мяса, рыбы, мелких орехов и вареного мяса для пастушьей запеканки или мясного хлеба.
 - Решетку для средней и грубой рубки следует использовать для рубки сырого мяса, рыбы, орехов, овощей, твердого сыра, а также очищенных от кожуры или сушеных фруктов для приготовления пудингов и мармелада.
- 4 Установите кольцевую гайку (не затягивайте).

Как пользоваться мясорубкой

- 1 Ослабьте зажимной винт поворотом против часовой стрелки **3** и вставьте насадку в гнездо **4**.
- 2 Последовательно поворачивая насадку в противоположных направлениях, добейтесь ее установки в рабочее положение (до щелчка). Затяните зажимной винт.
- 3 Заверните рукой кольцевую гайку.
- 4 Установите лоток. Подставьте под мясорубку миску/крышку, чтобы собирать в нее порубленные продукты.
- 5 **Замороженные продукты перед рубкой должны быть полностью разморожены.** Нарезьте мясо полосками шириной 2,5 см.

- 6 Включите мясорубку **5**. Обрабатываемый продукт продвигается по подающей трубке с помощью толкателя. **Излишние усилия при подаче продукта могут стать причиной повреждения мясорубки.**
 - В случае остановки или заедания мясорубки во время работы ее необходимо выключить. Нажмите переключатель обратного хода **6** на несколько секунд для вывода из механизма застрявших частей продукта. Откройте насадку и удалите продукт, ставший причиной остановки.

Насадка для набивки колбас

- ⓐ Основание*
- ⓑ Большая воронка* (для толстых колбас)
- ⓒ Малая воронка* (для тонких колбас)

* Хранится в выталкивателе

Используйте свиную оболочку для большой воронки и овечью оболочку для маленькой воронки. Или, если вы не используете оболочку, перед приготовлением колбасы обваляйте ее в панировочных сухарях или в муке со специями.

Как пользоваться насадкой для набивки колбас

- 1 Если вы используете оболочку, то сначала отмочите ее в холодной воде в течение 30 минут.
- 2 Ослабьте зажимной винт поворотом против часовой стрелки **8** и вставьте насадку в гнездо **9**.
- 3 Последовательно поворачивая насадку в противоположных направлениях, добейтесь ее

установки в рабочее положение (до щелчка). Затяните зажимной винт.

- 4 Вставьте в корпус мясорубки шнек.
- 5 Установите основание ⑩ - выступ должен войти в паз.
- 6 Если вы используете оболочку для набивки колбас, откройте ее с помощью струи воды. Затем установите нужную воронку под струю воды и натяните на воронку оболочку.
- 7 Установите воронку на мясорубку и заверните кольцевую гайку ⑪.
- 8 Установите лоток.
- 9 Включите мясорубку. Обрабатываемый продукт продвигается по подающей трубке с помощью толкателя.
Излишние усилия при подаче продукта могут стать причиной повреждения мясорубки. По мере наполнения оболочки постепенно снимайте ее с насадки. Не перегружайте мясорубку.
- 10 Скрутите оболочку, чтобы получить колбасу.

Рецепт приготовления свиной колбасы

100 г сухого хлеба
600 г свинины, нежирной и жирной, нарезанной полосками
1 яйцо, взбитое
5 мл (1 чайная ложка) кухонных трав
соль и перец

- 1 Замочите хлеб в воде, а затем отожмите.
- 2 Пропустите мясо через мясорубку в чашу.
- 3 Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.
- 4 Сделайте колбасы (см. выше).
- 5 Обжарьте на сковороде, гриле или в духовке до золотисто-коричневого цвета.

Насадка для приготовления «кебе»

- ⑤ Формовочная деталь*
- ① Конус*

* Хранится в выталкивателе

«Кебе» это национальное блюдо, которое готовят на Среднем Востоке, оно представляет из себя обжаренную во фритюре оболочку из молодой баранины и вареной, высушенной пшеничной крупы с начинкой из мясного фарша.

Как пользоваться насадкой для приготовления «кебе»

- 1 Ослабьте зажимной винт поворотом против часовой стрелки ⑫ и вставьте насадку в гнездо ⑬.
- 2 Последовательно поворачивая насадку в противоположных направлениях, добейтесь ее установки в рабочее положение (до щелчка). Затяните зажимной винт.
- 3 Вставьте в корпус мясорубки шнек.
- 4 Установите формовочную деталь ⑭ - выступ должен войти в паз.
- 5 Установите конус ⑮.
- 6 Наверните кольцевую гайку.
- 7 Установите лоток.
- 8 Включите мясорубку. Для подачи смеси используйте толкатель. Нарезьте на порции.

Рецепт приготовления фаршированного «кебе»

Внешняя оболочка
500 г молодой или нежирной баранины, порезанной на полоски
500 г и вареной и высушенной

пшеничной крупы, промытой и отжатой

1 маленькая луковица

- 1 Используя решетку для мелкой рубки, порубите в мясорубке попеременно отдельными порциями мясо и крупу, добавив лук перед последней порцией.
- 2 Перемешайте, а затем порубите еще два раза.
- 3 Протолкните через насадку для приготовления «кебе» (см. выше).

Фарш

400 г молодой баранины,

порезанной на полоски

15 мл (1 столовая ложка) масла

2 средних луковицы, мелко порубленных

5-10 мл (1-2 чайных ложки)

молотого душистого перца

15 мл (1 столовая ложка)

пшеничной муки

соль и перец

- 1 Используя решетку для мелкой рубки, порубите молодую баранину.
- 2 Поджарьте лук до золотисто-коричневого цвета. Добавьте молодую баранину.
- 3 Добавьте остальные ингредиенты и варите в течение 1-2 минут.
- 4 Дайте стечь лишнему жиру и остыть.

Как приготовить «кебе»

- 1 Пропустите смесь для оболочки через насадку для приготовления «кебе»
- 2 Порежьте на куски длиной 8 см.
- 3 Сожмите один конец трубки, чтобы запечатать ее. Заложите фарш (не слишком много) с другого конца трубки и запечатайте этот конец.
- 4 Обжарьте во фритюрнице с горячим (190°C) маслом в течение 6 минут или до золотисто-коричневого цвета.

Уход и очистка

Моторный блок

Протереть влажной тряпкой и просушить.

Насадка мясорубки

- 1 Отверните кольцевую гайку рукой или гаечным ключом **7** и снимите ее. Вымойте все детали горячей мыльной водой, а затем высушите. Не рекомендуется мыть детали в посудомоечной машине. Никогда не пользуйтесь раствором соды.
- 2 Соберите мясорубку.
- 3 Протрите решетку растительным маслом, а затем оберните ее жиронепроницаемой бумагой, чтобы предотвратить обесцвечивание/ржавление.
- 4 Если вы храните насадку-измельчитель на блоке электродвигателя, используйте миску/крышку в качестве пылезащитной крышки, надев ее на лоток.
- 5 Вы можете снять с толкателя крышку и использовать его как футляр для хранения насадок для набивки колбас и приготовления «кебе».

- Поврежденный шнур питания электроприбора в целях безопасности подлежит замене на предприятии фирмы Kenwood или в фирменном сервисном центре Kenwood. Если вам необходима консультация по поводу:
- использования электроприбора, а также
- обслуживания, приобретения запасных частей или ремонта (как гарантийного, так и послегарантийного), свяжитесь с магазином, в котором вы приобрели электроприбор.



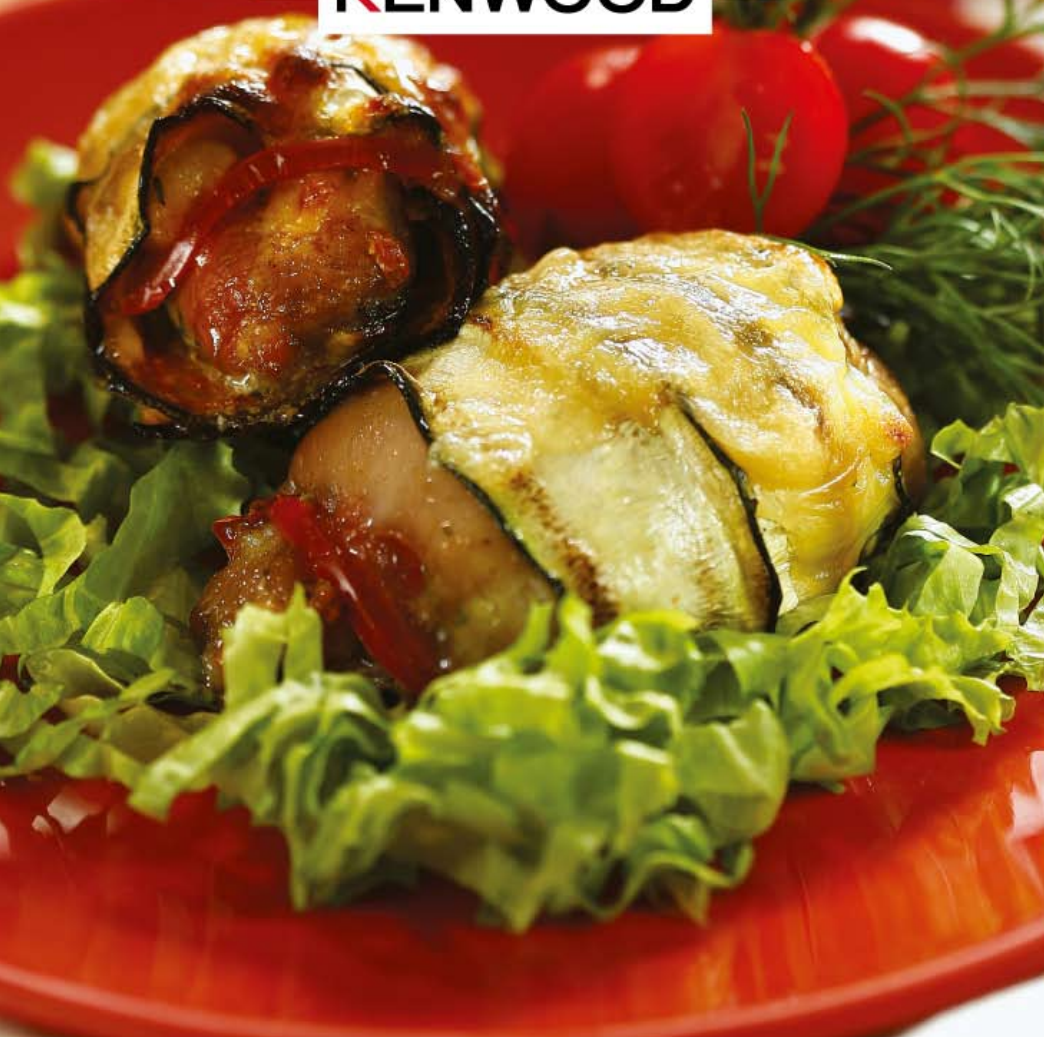
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

www.kenwood.co.uk

56117/2

ИДЕАЛЬНЫЙ
ОБЕД
С ИДЕАЛЬНОЙ
МЯСОРУБКОЙ

KENWOOD



KENWOOD
CREATE MORE



ИДЕАЛЬНЫЙ ОБЕД
С ИДЕАЛЬНОЙ
МЯСОРУБКОЙ
KENWOOD



Содержание

7	Вступительное слово
8	История компании
10	Информация о мясорубках
14	Информация о насадках
22	Канедерли из хлеба, колбас в бульоне
24	Воскресные котлетки
25	Кебаб по домашнему
26	Котлетки с паприкой
28	Котлеты, запеченные с луком и йогуртом
29	Колбаса домашняя
30	Куриные тефтели
32	Мусс из курицы
33	Морбиделле из курицы
34	Паштет «Мон Блан»
36	Тесто яичное
38	Конкильонни с рикоттой и соусом песто
40	Тортеллини с базиликом в помидорном соусе
41	Лазанья
42	Паста торкино с ragu из ягненка
44	Ризотто в соусе-креме из цуккини с креветками
46	Тортеллини с начинкой из телятины и грибами
47	Салат из осьминога и зеленой фасоли
48	Странгола прети по-третински со шпинатом
50	Паста Sua
52	Равиоли с сырным соусом
54	Турнедос из лосося и окунь с горчицей и шпинатом
55	Рыбный рулет-суфле
56	Грудка индейки в соусе из тунца
58	Телячья печенка с яблочным шоре и бриошем
60	Кролик в шампанском с перцем и спаржей
62	Тартар из говядины
64	Цветное заливное из курицы
65	Курица, фаршированная мясом и грибами
66	Долма
68	Диетический овощной суп
69	Хлебный суп
70	Суп с фрикадельками
72	Фаршированные кабачки
73	Фаршированные баклажаны
74	Фаршированные помидоры с соусом песто
76	Фокачча с картофелем и розмарином
78	Некрасивое, но вкусное печенье с орешками
79	Штрудель картофельно-шпинатный
80	Соус болоньезе
82	Соус из сладких перцев
83	Томатный соус по-тоскански
84	Варенье из помидоров и лимона
86	Технические характеристики мясорубок
88	Таблица калорийности продуктов



Поздравляем с покупкой!

Теперь вы стали владельцем
мясорубки KENWOOD!

Мясорубка – это самый незаменимый предмет на кухне. Еще наши бабушки часами крутили металлическую ручку прикрученного к столу тяжеленного агрегата, чтобы накормить семью вкусными котлетками. Сочные домашние голубцы, ароматная лазанья, нежные котлетки – ни одно из этих блюд вы не приготовите без использования мясорубки.

Мясорубка KENWOOD с легкостью справится не только с мясом, но и с другими продуктами: рыба, хлеб, овощи, орехи. И обязательно приготовьте с помощью дополнительных насадок домашние колбасы и кебаб – теперь они легко станут вашим фирменным блюдом.

Чтобы сделать вашу кулинарную жизнь вкуснее и ярче, в этой книге мы разместили рецепты, которые были разработаны специально для мясорубки KENWOOD. Все они были опробованы на технике KENWOOD лучшими шеф-поварами мира и усовершенствованы, чтобы стать еще вкуснее!

Не ограничивайте свою фантазию, экспериментируйте, придумывайте свои фирменные блюда. А наша техника сделает этот процесс быстрым и легким.

Мясорубка KENWOOD справится практически с любой задачей.

Готовить – это удовольствие!

История компании

1947

Все началось с тостера

В 1947 году Кеннет Вуд основал фирму KENWOOD Manufacturing Company, превратив свой гараж в городе Уокинг в производственное помещение. Первым устройством, выпущенным компанией KENWOOD, стал тостер A100 Turnover Toaster. Тостер от KENWOOD поставил обжаренный хлеб в один ряд с такими утренними традициями, как чашка кофе и свежая газета.

1950

Первая версия

Кеннет Вуд совершил революцию в области приготовления пищи, создав кухонную машину «кенвуд Шеф» (KENWOOD Chef). Этот инновационный прибор представлял собой необычную и единственную в своем роде систему: четыре независимых привода для насадок, каждый из которых обладал собственной скоростью вращения, позволяли готовить самые изысканные блюда за рекордно короткое время.

2001

De'Longhi Group

В 2001 году компания KENWOOD вошла в состав De'Longhi Group, тем самым усилив свое присутствие на международном рынке. на сегодняшний день KENWOOD — известная марка техники для дома более чем в 80 странах и крупный производитель бытовых приборов в Великобритании, Италии и Китае, а с недавних пор и в России.

2009

Миссия компании

Основные «киты», на которых стоит KENWOOD, — это качество, инновации, дизайн.

- Качество — для создания продукции KENWOOD выбираются самые высококачественные материалы, гарантирующие долгий срок службы изделий.
- Инновации — создавая свою продукцию, KENWOOD использует передовые технологии
- Дизайн — продукция KENWOOD не подвержена кратковременным течениям моды и отличается классическим британским дизайном

Мясорубки KENWOOD серии MG 7XX, не имеющие аналогов, сделают утомительную и тяжелую работу действительно легкой и простой

Самые мощные мясорубки для домашнего использования позволят быстро приготовить однородный фарш за считанные минуты: их усовершенствованная конструкция позволяет перерабатывать 3 килограмма мяса в 1 минуту. А выбрав нужную скорость, в зависимости от используемого продукта, Вы сможете оптимизировать работу мясорубок.

- Целнометаллический корпус
- Максимальная мощность при блокировке мотора 2000 Вт
- 2 скорости, реверс
- 3 решетки увеличенного диаметра: для мелкой, средней и крупной рубки
- Целнометаллическое жерло, шнек и нож
- Пониженный уровень шума при работе
- Крышка для защиты от пыли, которую можно использовать как емкость для фарша
- Аксессуары для приготовления колбасных изделий и кебабов
- Отсек для хранения сменных решеток и шнура
- Ключ для сборки / разборки мясорубки
- В комплекте мясорубки MG720 насадка с 5 барабанами для терки и шинковки

В зависимости от Ваших предпочтений и блюда Вы можете выбрать подходящий диаметр решетки (крупный, средний, мелкий) для рубки фарша или овощей. В комплекте есть насадки для колбас и кебабов. Теперь Вы сможете порадовать своих домашних вкусными колбасными изделиями, приготовленными в домашних условиях без неизвестных и ненужных добавок. Выполненные полностью из металла, мясорубки KENWOOD серии MG7xx не имеют пластиковых деталей, что делает их надежными и долговечными. Специально разработанный ключ для гайки облегчит сборку и разборку мясорубок без применения физических усилий.

Сенсационные новинки! Мясорубки, которым нет равных! В мясорубках серии MG7xx на 50% увеличены все возможности обычных мясорубок



5 барабанов для терки и шинковки

* в модели MG720

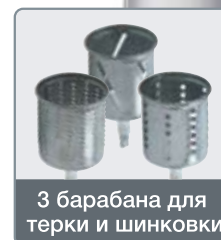
Компактные и мощные мясорубки KENWOOD серии MG 5XX без сложностей приготовят за 1 минуту высококачественный фарш из 2 килограмм мяса. Три решетки разного диаметра позволят варьировать консистенцию приготавливаемого блюда по Вашему вкусу. Быстро поменять решетки, разобрать и собрать мясорубки Вам поможет специально разработанный ключ для гайки.

В комплект входят насадки для приготовления колбас и кебабов. С их помощью Вы можете приготовить домашние сосиски и колбасы по собственному рецепту и с любыми добавками.

- Целнометаллический корпус
- Максимальная мощность при блокировке мотора 1600 Вт
- Кнопки включения и выключения, реверс
- 3 решетки: для мелкой, средней и крупной рубки
- Целнометаллическое жерло, шнек и нож
- Крышка для защиты от пыли, которую можно использовать как емкость для фарша
- Аксессуары для приготовления колбасных изделий и кебабов
- Отсек для хранения сменных решеток и шнура
- Ключ для сборки/разборки мясорубки
- В комплекте мясорубки MG520 насадка с 3 барабанами для терки и шинковки.

Ничего не потеряется – все насадки решетки хранятся в толкателе! Выполненные полностью из металла, мясорубки KENWOOD серии MG 5XX не имеют пластиковых деталей, что делает их надежными и долговечными.

Мясорубки KENWOOD серии MG 5XX сделают утомительную и тяжелую работу действительно лёгкой



3 барабана для терки и шинковки*

* в модели MG520



3 мм

Решетка с мелкой перфорацией идеально подойдет для приготовления мягкой однородной текстуры, для паштетов. Также ее используют для приготовления начинок для закусок (рыбные шарики, пельмени, макароны фило) из рыбы, утки, говядины или баранины. С помощью этой решетки Вы сможете быстро приготовить паштет из копченого лосося. Для этого прокрученный в мясорубке копченый лосось смешайте с небольшим количеством сливок, топленным маслом, лимонным соком и приправами. Затем поставьте в холодильник на 30 минут – вы получите великолепное блюдо из лосося!



4,5 мм

Эта насадка подходит для измельчения говядины и приготовления бургеров, чили кон карне, фаршировки, мясного хлеба и начинки для тако. Она идеальна для приготовления мясной запеканки из баранины и фрикаделек. Вы можете использовать куриное мясо для котлет в качестве альтернативы говядине. Эту сетку также можно использовать при измельчении овощей, сыра и твердых орехов.



8 мм

С помощью этой насадки легко можно приготовить фаршированные колбасы. Ее также можно использовать для приготовления больших котлет из свинины, печенки и лука, для приготовления макарон или мясного паштета. Вы можете прокрутить сушеные фрукты, а потом использовать их при приготовлении пудингов и тортов, а также мармелада. С помощью этой решетки можно порезать жесткий сыр перед тем, как добавить его в запеканку, фондю или соус.



Насадки барабанного типа для крупной и мелкой терки, резки и шинковки



НАСАДКА ДЛЯ МЕЛКОЙ ТЕРКИ

Мелкая терка барабан предназначена для терки абсолютно любых продуктов. С помощью этой насадки можно приготовить кокосовую стружку, натереть шоколад, орехи, печенье для украшения тортов и пирожных, любые сорта сыра для приготовления различных соусов, салатов и горячих блюд.



НАСАДКА ДЛЯ КРУПНОЙ ТЕРКИ

Крупная терка барабан позволяет натереть овощи для начинки мясных рулетов, биточков, мясных и картофельных зраз, различных видов пирогов, и других видов блюд с начинкой. Так же насадку можно использовать для приготовления различных видов салатов и супов.



НАСАДКА ДЛЯ ТЕРКИ СЫРА

Крупная терка барабан для терки сыра. При помощи этой насадки можно натереть все виды твердого сыра за считанные секунды.



НАСАДКИ ДЛЯ РЕЗКИ И ШИНКОВКИ

Барабаны для крупной и мелкой шинковки предназначены для шинковки овощей для салатов, картофельных и морковных чипсов.





Теперь секрет аппетитных домашних колбас известен и вам!

С помощью дополнительных насадок для мясорубки вы легко сможете приготовить и классические блюда, и фирменную колбасу по собственному рецепту. В комплект мясорубки входят насадки разного диаметра. С насадкой малого диаметра легко начиняются домашние сосиски или сардельки, с насадкой крупного диаметра готовится домашняя колбаса. А воспользовавшись насадкой кебе, вы приготовите мясо с внутренним отверстием, которое начиняется любой начинкой, начиная от зелени и заканчивая овощами.

ПОДГОТОВКА НАЧИНКИ

Для начинки комбинируйте постное и жирное мясо, рекомендуем на одну часть жирного мяса две части постного. Очистите мясо от прожилок, порежьте его на небольшие куски и пропустите через мясорубку. Перемешайте готовый фарш с солью, перцем и приправами: смесью сушеных трав, мускатным орехом, толченой гвоздикой.

НАПОЛНЕНИЕ ОБОЛОЧКИ

Установите на мясорубку насадку. Наденьте оболочку на насадку, оставив свободный конец длиной в палец. Наполните мясорубку начинкой. Когда оболочка начнет наполняться начинкой, завяжите на ее конце узел и продолжайте наполнять, равномерно спуская ее с насадки. По вашему желанию можно варьировать: состав фарша, количество и сочетаемость приправ, размеры оболочек в плане длины и диаметра. Воспользуйтесь всеми предоставленными вам возможностями и экспериментируйте по вашему вкусу.



ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ
KENWOOD



Канедерли из хлеба и колбас в бульоне

6 порций

ингредиенты

500 г черствого белого хлеба без корки
 2 яйца
 2 стакана молока
 1 зубчик чеснока
 200 г копченых мясных изделий
 1 луковица
 1 ст. л. муки
 2 ст. л. томатного соуса
 1 веточка петрушки
 горсть пармезана
 соль, перец
 бульон овощной или куриный
 сливочное масло



1 Хлеб нарезать кусочками, замочить в молоке. Мясные изделия провернуть через мясорубку. Лук, чеснок и петрушку измельчить и обжарить на растопленном сливочном масле, 4 мин. Снять с огня, добавить размоченный хлеб, яйца, ложку муки и приготовленный мясной фарш. Попробовать на вкус и, если надо, добавить соль, перец и пармезан. Тщательно перемешать.



2 Скатать из получившейся массы шарики размером с бильярдный шар. Выложить на поднос, накрыть пленкой и поместить их на 1 ч в холодильник.



3 Бульон довести до кипения, канедерли положить из расчета 2 шт. на человека и готовить на медленном огне 10–15 мин. Разложить по тарелкам, залить бульоном и украсить ложкой томатного соуса.



Воскресные котлетки

6 порций

ингредиенты

250 г свинины
 250 г говядины
 8 кусочков грудинки
 350 гр шпината
 8 кусочков сыра эдаммер
 4 ст.ложки панировочных сухарей
 2 яйца
 1 долька чеснока
 1 веточка тимьяна
 Соль, перец
 50 г пармезана
 2 листа пергамента
 2 листа фольги

- 1 Отварить шпинат и просушить его.
- 2 Пропустить через мясорубку свинину, говядину и дольку чеснока. В полученную массу добавить яйца, сухари, пармезан, тимьян, перец и соль. Все как следует перемешать до получения однородной массы.
- 3 На листе пергамента раскатать фарш толщиной 1 см. Сверху равномерно положить шпинат, кусочки грудинки и кусочки сыра. Все это завернуть в рулетик. Обернуть рулет фольгой поверх пергамента.
- 4 Готовить на пару 35–40 мин. Достать рулет из бульона, удалить фольгу и пергамент. Порезать на дольки.

Кебаб по-домашнему

4 порции

ингредиенты

400 гр жирной баранины
 1 луковица
 кинза, черный перец,
 соль по вкусу

- 1 Пропустить баранину через мясорубку вместе с репчатым луком.
- 2 Фарш посолить, поперчить по вкусу, добавить мелко нарезанной кинзы, хорошо перемешать.
- 3 Сформировать из фарша люля-кебаб в форме сарделек и нанизать на шпажки.
- 4 Жарить над раскаленными углями. Подавать обязательно со свежим зеленым луком, овощами и лавашом.



Говяжьи котлетки с паприкой и соусом из бальзамического уксуса

4 порции

ингредиенты

400 г говядины

1 красный сладкий перец

1 веточка петрушки

2 зубчика чеснока

щепотка молотой паприки

60 г сливочного масла

2 белка

20 г сливочного масла

оливковое масло

для соуса:

5 ст. л. майонеза

30 мл бальзамического уксуса

0,5 луковицы шалот

1 веточка тимьяна

оливковое масло

соль, перец

1 Говядину очистить от прожилок и жира, нарезать на кубики. Провернуть через мясорубку мясо, петрушку, сладкий перец и чеснок. Приправить паприкой, солью, перцем. Добавить белки и тщательно перемешать.

2 Вылепить из фарша небольшие круглые котлетки. Слегка обвалять их в муке и обжаривать в оливковом масле, смешанном со сливочным.

3 Приготовить соус. Взбить бальзамический уксус и 2 ст. л. оливкового масла, приправить солью и перцем. Добавить майонез, тимьян и измельченный шалот.



Котлеты, запеченные в духовке с луком и йогуртом

8 порций

ингредиенты

250 г говядины
500 г свинины
2 луковицы
3 кусочка белого хлеба
0,5 стакана молока
30 мл белого сухого вина
200 мл жирного натурального йогурта
2 яйца
2 лавровых листа
1 веточка орегано
горсть кедровых орешков
соль, перец

1 Хлеб размочить в молоке. Пропустить через мясорубку свинину, говядину, хлеб и орегано. Переложить получившуюся массу в миску, приправить солью и перцем. Сформировать круглые плоские котлетки.

2 Лук отварить на пару до мягкости, нарезать колечками. Выложить лук в кастрюлю, поперчить, добавить лавровый лист, сверху положить котлетки для сэндвича. Готовить в разогретой до 180 °С духовке, периодически переворачивая котлетки, 15 мин. Сбрызнуть вином и готовить еще 5 мин.

3 Взбить яйца с йогуртом. Полить каждую котлетку 1 ст. л. полученного соуса. Готовить еще 10 мин., пока соус не загустеет.

Колбаса домашняя

6 порций

ингредиенты

1 кг свинины
1 кг говядины
3 луковицы
свиные или бараньи кишки
2 дольки чеснока
соль, перец, майоран, мускат по вкусу

1 Нарезать мясо кусочками, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить раздавленные дольки чеснока, специи по вкусу. Тщательно перемешать полученный фарш.

2 Кишки хорошо вымыть и вычистить. Очень важно, чтобы после этого они остались целыми и неповрежденными. Целостность можно проверить, налив в кишки воды.

3 Туго набить кишки фаршем, перевязать ниткой концы и проколоть полученную колбасу в нескольких местах иголкой: выпустить оставшийся воздух, чтобы она не лопнула в духовке.

4 Колбасу запечь в духовке, изредка переворачивая и поливая выделившимся соком.



Куриные тефтели

8 порций

ингредиенты

500 г куриного фарша
 100 г свежих хлебных крошек
 400 г помидоров черри
 250 г куриного бульона
 75 г бекона
 4 ст. л. растительного масла
 1 ч. л. кориандра
 3 зубчика чеснока
 1 острый перец
 1 луковица
 пучок укропа
 соль по вкусу

1 Лук, острый перец, чеснок и укроп измельчить, бекон нарезать мелкими кубиками.

2 Лук, чеснок и острый перец обжарить в 1 ст. л. масла 5 мин.

3 В фарш добавить хлебные крошки, бекон, укроп, кориандр, обжаренные овощи, перемешать.

4 Влажными руками скатать из фарша небольшие шарики, выложить на поднос и убрать в холодильник на 30 минут.

5 Помидоры выложить на противень, сбрызнуть 1 ст. л. масла, присыпать солью и запекать в духовке 10 минут.

6 Тефтели обжаривать по 5–7 минут с каждой стороны, слить масло, добавить помидоры и куриный бульон, тушить на медленном огне 10 мин.

Совет от шеф-повара

В качестве гарнира к нежнейшим тефтелям подайте рассыпчатый рис с приностями.



Мусс из курицы

4 порции

ингредиенты

1 цыпленок
1 куриное яйцо
50 мл сливок
30–40 г сливочного масла
50 г сыра твердых сортов
зелень, соль, перец по вкусу

- 1 Мясо вареного цыпленка пропустить два-три раза через мясорубку.
- 2 В полученный фарш добавить соль, желток, взбитый белок, сливки. Все аккуратно перемешать.
- 3 Смазать сливочным маслом форму для запекания, выложить в нее получившуюся массу и запекать в духовке до готовности.
- 4 За 5 мин. до готовности посыпать суфле натертым на крупной терке сыром. Подавать горячим.

Морбиделле из курицы с шампиньонами и горохом

4 порции

ингредиенты

5 куриных грудок по 120 г каждая
2 белка
4 ст. л. томатного соуса
0,5 стакана сливок 35%
10 шампиньонов
200 г свежего горошка
1 веточка шалфея
2 пера зеленого лука
0,5 стакана белого сухого вина
1 ч. л. сливочного масла
20 г муки
соль, перец
оливковое масло

- 1 Дважды провернуть через мясорубку куриные грудки. Посолить, поперчить, добавить сливки и измельченный зеленый лук. Перемешать.
- 2 Белки взбить венчиком и добавить в фарш. Перемешать легкими движениями снизу вверх, чтобы белки не осели. Вылепить небольшие котлетки.
- 3 Присыпать котлетки мукой и обжарить на смеси оливкового и сливочного масла, добавив в сковороду веточку шалфея, по 4 мин. с каждой стороны. Слить из сковороды масло, добавить вино и готовить, пока оно не выпарится. Положить нарезанные грибы и горошек, готовить, пока не выпарится вся жидкость. Затем положить помидоры и влить немного овощного бульона. Оставить под крышкой еще на несколько минут.



Паштет «Монблан»

12 порций

ингредиенты

500 г куриной печенки
 10 мл сливок жирностью 33%
 150 г сливочного масла
 90 г белого хлеба
 1 ст. л. коньяка
 3 яйца
 1 зубчик чеснока
 соль, специи по вкусу

1 Мякиш белого хлеба раскрошить, добавить 100 мл воды, прогреть, довести до кремообразного состояния. Печенку измельчить в блендере, затем добавить сливочное масло, массу с белым хлебом взбить. Добавить яйца, сливки, измельченный чеснок, коньяк, соль, специи, взбить.

2 Форму застелить бумагой для выпечки, выложить смесь и плотно закрыть фольгой. Запекать в духовке, разогретой до 200 °С, 1 ч.

3 Полностью остудить, не вынимая из формы, затем поставить в холодильник на 8 ч. За час до подачи вынуть из формы и нарезать. Подавать с чесночными гренками.

Совет от шеф-повара

Чем мельче и тщательнее вы измельчите печенку и другие продукты, тем лучше будет результат.



Тесто яичное для тальоллини, тальятелле, папарделле

6 порций

ингредиенты

1 кг муки
8 яиц
2 желтка
20 мл оливкового масла
20 мл белого сухого вина
щепотка соли



1 Муку просеять горкой, сделать сверху углубление, добавить яйца, желтки, оливковое масло, вино и соль. Вымесить тесто. Если тесто будет слишком крутым, влить немного воды.



2 Сформовать из теста шарик, завернуть во влажное полотенце и оставить в холодильнике на 30 мин. Для замешивания теста проще использовать машинку для замешивания пасты (по-итальянски — «хвостик поросенка» — т.к. замешивается спиралью), установить на машинке минимальную скорость.



3 Можно сделать пасту «аль торкио», провернув тесто через мясорубку, или фарфалле (бабочки, бантики), раскатав готовое тесто до толщины 2 мм, нарезав его квадратиками со стороной 3 см и прижав пальцами посередине.



Конкильони с рикоттой и соусом песто

6 порций

ингредиенты

400 г конкильони
500 г рикотты
400 г резаных помидоров в собственном соку
70 г пармезана
3–4 зубчика чеснока
60 г руколы
30 г кедровых и грецких орехов
2 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. натурального йогурта



1 Приготовить соус песто. Руколу вымыть, обсушить и измельчить в мясорубке вместе с петрушкой, пармезаном, кедровыми и грецкими орехами, влить оливковое масло. Добавить готовый соус в рикотту, положить йогурт, перемешать до однородности.



2 Конкильони отварить в соленой воде «аль денте», промыть и охладить. Начинить ракушки сырной начинкой с помощью ложки.



3 Помидоры выложить в жаропрочную посуду, выдавить чеснок, добавить немного оливкового масла. Готовые ракушки поместить в полученный томатный соус и присыпать оставшимся пармезаном. Запекать в духовке 30 мин. при температуре 190 °С.



Совет от шеф-повара

Соус песто может храниться в холодильнике 6–7 дней. Для этого его надо переложить в стеклянную баночку и залить оливковым маслом.

Тортеллини с базиликом в бодрящем помидорном соусе

4 порции

ингредиенты

500 г яичного теста
для свежей пасты

250 г рикотты

4 вяленых помидора

50 г пармезана

базилик

соль, перец

для бульона:

300 г говядины

1 морковь

1 черешок сельдерея

1 луковица

2 ст. л. томатной пасты

3 белка

соль, перец, гвоздика,
лавровый лист

1 Приготовить фарш. Взбить рикотту, пармезан, базилик и измельченные вяленые помидоры. Посолить и поперчить.

2 Приготовить тесто для пасты, раскатать его в пласт толщиной 1 мм, смазать взбитым белком и нарезать на квадратики со стороной 5 см. Разложить по квадратикам фарш и слепить тортеллини. Положить тортеллини в холодильник (можно в морозильную камеру).

3 Приготовить бульон. Провернуть через мясорубку мясо и овощи. Переложить в миску, добавить томатную пасту, посолить, поперчить, добавить белок. Положить получившуюся массу в кастрюлю с 3 л теплой воды, поставить на огонь, перемешать деревянной лопаткой, 1 мин., чтобы мясо как следует перемешалось с водой. Оставить на медленном огне на 1 ч. Когда мясо всплывет на поверхность, процедить бульон через сито.

Отварить в процеженном бульоне тортеллини. Подавать со свежими листиками базилика.

Лазанья

6 порций

ингредиенты

300 г яичного
макаронного теста

400 г соуса болоньезе

1 л цельного молока

80 г сливочного масла

70 г муки

50 г сыра эрдаммер

100 г сыра пармезан

щепотка мускатного ореха

1 Приготовить тесто для свежей домашней пасты. Раскатать до толщины 1 мм. Порезать на квадраты со стороной 15 см.

2 Приготовить соус болоньезе (см. стр. 78).

3 Для приготовления соуса бешамель растопить сливочное масло, постепенно добавлять в него муку и помешивать. Следить чтобы масло не подгорело.

4 Довести до кипения молоко (немного его посолить и добавить мускатный орех). Как только закипит молоко — вылить его в масло с мукой, перемешать, чтобы не было комочков. Получился соус бешамель. Оставить его кипеть на огне на пару минут.

5 Отварить листы свежей пасты и просушить их (выложив на полотенце кухонное). На противень, предварительно смазанный сливочным маслом, выложить слой соуса бешамель и слой соуса болоньезе, далее — листы свежей пасты с кусочками сыра. Сделать как минимум 4 слоя. Последний слой посыпать сыром пармезан. Запекать в духовке 30 мин. при 180 °С.



Паста торкио с рагу из ягненка и сладким перцем

6 порций

ингредиенты

1,6 кг бескостной ягнатины
1 луковица
1 морковь
1 черешок сельдерея
1 зубчик чеснока
2 сладких красных перца
100 мл белого сухого вина
80 мл оливкового масла
500 г яичного теста для тальятелле
120 г сыра пекорино
250 г очищенных томатов в собственном соку
по 1 веточке орегано, розмарина, петрушки и шалфея
2 лавровых листа
50 г сливочного масла
соль, перец

1 Приготовить тесто для пасты (см.рецепт пасты для тальятелле). Пропустить его через мясорубку с насадкой с мелкой перфорацией. Получатся спагетти. Посыпать их мукой и оставить в прохладном месте.

2 Мясо нарезать на кубики и пропустить через мясорубку с насадкой с крупной перфорацией.

3 Разогреть сливочное и оливковое масло, положить лавровые листики, чеснок, розмарин и шалфей. Обжарить, примерно 1 мин., добавить нарезанные кубиками морковь, сельдерея, лук. Готовить 4 мин., добавить мясо, посолить и поперчить. Влить вино. Готовить, пока оно не выпарится, и добавить нарезанный сладкий перец. Перемешать, добавить свежий орегано и помидоры. Оставить на медленном огне на 40 мин. Если соус будет быстро выпариваться, влить овощной бульон или воду.

4 Отварить спагетти в соленой воде до состояния «аль денте». Выложить пасту в рагу, посыпать сверху мелко порезанной петрушкой и тертым сыром пекорино.

Совет от шеф-повара

Свежая паста варится очень быстро, не более 3 минут. Поэтому очень важно не переварить ее.



Ризотто в соусе-креме из цукини с креветками

2 порции

ингредиенты

150 г риса карнароли иди арборио
1 небольшая луковича
50 г сливочного масла
60 г тертого пармезана
1 л овощного бульона
2 цукини
1 стебель лука-порей (белая часть)
6 креветок
20 мл белого сухого вина
20 мл бренди
оливковое масло
соль, перец

1 Приготовить крем-соус из цукини. Лук-порей измельчить и слегка обжарить в оливковом масле, добавить нарезанные кубиками цукини, посолить, поперчить, добавить 0,5 половника овощного бульона. Готовить, пока цукини не станут мягкими. Пропустить дважды через мясорубку.

2 Приготовить ризотто. Лук измельчить, обжарить на оливковом масле до янтарного цвета. Всыпать рис, слегка его обжарить, помешивая, примерно 1 мин. Влить вино, дать выпариться.

3 Добавить овощной бульон так, чтобы рис был полностью покрыт жидкостью. Варить примерно 18 мин. на медленном огне, периодически помешивая. Добавить сливочное масло и пармезан, тщательно перемешать.

4 Креветки очистить от панциря и обжарить на разогретом оливковом масле, добавив раздавленный зубчик чеснока и стебелек петрушки, 4 мин. Посолить и поперчить, сбрызнуть бренди. Разложить ризотто по тарелкам, сверху выложить крем-соус и креветки.

Совет от шеф-повара

Не переваривайте рис для ризотто. Лучше, если он будет сварен «аль денте».



Тортеллони с начинкой из телятины и белых грибов с черным маслом и шалфеем

6 порций

ингредиенты

2 морковки
 1 стебель сельдерея
 1 луковица
 2 зубчика чеснока
 500 г телятины
 50 г сливочного масла
 оливковое масло
 500 мл белого вина
 250 г белых грибов
 веточка тимьяна
 200 мл овощного или куриного бульона
 100 г сыра пармезан
 1 кг яичного теста (для пасты с начинкой)
 соль, перец, шалфей
 1 половник томатного соуса (или консервированные очищенные томаты)

1 Порезать на кусочки морковь, сельдерей, лук и чеснок, обжарить в смеси оливкового и сливочного масел. Добавить телятину, порезанную на квадратiki, посолить и поперчить, слегка обжарить, сбрызнуть белым вином. Когда выпарится вино, добавить тимьян и порезанные белые грибы. Через пару минут добавить томатный соус и бульон — жидкость должна полностью покрыть мясо.

2 Готовить минимум 1 ч на медленном огне (при закрытой крышке), помешивать, по необходимости добавляя овощной бульон.

3 Когда мясо станет мягким — все пропустить через мясорубку (вместе с соусом). Добавить пармезан. Дать остыть.

4 Раскатать тесто для тортеллони (толщиной 1 мм), смазать тесто сливочным маслом с помощью кисточки (или водой), разложить кучками фарш. Положить сверху лист пасты и порезать на «пельмешки» (тортеллони).

5 Отваривать в соленой воде (кипятке). Посыпать сверху пармезаном. Полить сливочным маслом (растопленным кремообразным) с шалфеем.

Салат из осьминога и зеленой фасоли с соусом песто по-генуэзски

2 порции

ингредиенты

1 осьминог весом 600 г
 150 г стручковой фасоли
 6 помидоров черри
 0,5 красной луковицы
 1 морковь
 1 черешок сельдерея
 1 репчатая луковица
 1 зубчик чеснока
 2 лавровых листа
 3–4 веточки петрушки

для соуса песто:

100 г базилика
 20 г кедровых орешков
 1 зубчик чеснока
 100 г пармезана
 оливковое масло
 соль, перец

1 Приготовить соус песто. Измельчить в мясорубке кедровые орехи, чеснок и пармезан. Добавить соль, перец и оливковое масло.

2 Вскипятить 2 л воды, посолить, поперчить. Добавить лавровый лист, морковь, сельдерей и лук. Положить осьминога и готовить, периодически протыкая его зубочисткой, пока он не станет мягким.

3 Снять с огня и оставить осьминога остывать в воде. Затем промыть осьминога теплой водой, снять с него кожу. Мясо нарезать кружками.

4 Фасоль отварить в соленой воде, выложить в миску. Добавить нарезанного осьминога, красный лук, петрушку, чеснок, помидоры черри, полить все оливковым маслом. Подавать с соусом песто.



Странгола прети по-трентински со шпинатом

6 порций

ингредиенты

350 г свежего шпината
6 кусочков черствого белого хлеба
450 мл молока
20 г муки
2 яйца
1 луковица
20 мл белого сухого вина
150 г пармезана
20 г сливочного масла
щепотка молотого мускатного ореха
1 веточка шалфея
соль, перец
оливковое масло



1 Хлеб нарезать кусочками, замочить в молоке и оставить на ночь в холодильнике. Шпинат отварить в кипящей подсоленной воде, 1 мин. Отбросить на дуршлаг и дать обсохнуть. Лук измельчить и слегка обжарить на оливковом масле, 4 мин. Влить вино и готовить, пока оно не выпарится.



2 Провернуть 2 раза через мясорубку шпинат, лук и хлеб. Добавить к фаршу яйца, мускатный орех, соль, перец, горсть пармезана. Все перемешать и с помощью ложки сформировать ньокки размером с грецкий орех.



3 Выложить ньокки на поднос, присыпать мукой, чтобы не слипались. Отваривать ньокки в подсоленной воде, пока не всплывут. Выкладывать шумовкой на тарелки, сверху посыпать пармезаном. В кастрюльке растопить сливочное масло, добавить веточку шалфея. Как только масло запенится, полить им ньокки.



Совет от шеф-повара

Ньокки можно приготовить и с помощью мясорубки, убрав из нее насадку с перфорацией. Паста будет выходить в виде широкой трубочки, которую надо нарезать кусочками, размером с грецкий орех.

Паста Sua

4 порции

ингредиенты

200 г пасты фарфалле (бантики)

125 г коричневого сыра
гудбрандсдален

500 г цукини

3 ст. л. грецких орехов

по 150 г свинины и говядины

½ луковицы

1 яйцо

2 ст. л. муки

½ ч. л. мускатного ореха

½ ч. л. кайенского перца

3 ст. л. соевого соуса

1 ч. л. меда

30 мл оливкового масла

соль, черный перец по вкусу

1 Мясо пропустить через мясорубку, лук мелко нарезать и обжарить в оливковом масле до прозрачности. В фарш добавить жареный лук, яйцо, муку, соль и черный перец. Хорошо перемешать и оставить на несколько минут. Поставить на огонь кастрюлю с водой, дождаться, пока вода закипит, посолить, всыпать бантики, варить до состояния «аль денте» — готовности.

2 Цукини очистить от кожицы и семян, нарезать мелкими кубиками. В сковороде нагреть оливковое масло и обжаривать цукини на сильном огне, постоянно помешивая, 1 мин.

3 К цукини и тефтелям добавить мед, соевый соус, измельченные грецкие орехи, все перемешать и тушить еще полминуты. Затем выложить в соус пасту, перемешать: бантики должны хорошо пропитаться.

4 Гудбрандсдален натереть на крупной терке, для этого он должен быть холодным. Пасту выложить на тарелки, посыпать сыром и подать.



Раaviоли с сырным соусом

4 порции

ингредиенты

600 г муки
1 яйцо
1 стакан воды
1 ч. л. соли
500 г мяса (свинина пополам с говядиной)
2–3 луковицы
150–200 г твердого сыра
соль, перец по вкусу
для сырного соуса
1 стакан сливок или молока
250 г плавленого сыра
1 ст. л. лимона
черный перец

1 Замесить пластичное тесто, как на пельмени, накрыть пленкой, дать постоять минут 30. Тесто раскатать очень тонко и сформировать равиоли. Если формочки нет, можно сделать фигурки вручную. Отварить в подсоленной воде до мягкости.

2 Приготовить фарш, прокрутив мясо и лук в мясорубке. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с фаршем. Посолить, поперчить по вкусу. Солить фарш нужно аккуратно, так как сыр соленый. Фарш поджарить на растительном масле до готовности.

3 Для приготовления сырного соуса молоко или сливки довести до кипения и постепенно всыпать в них тертый плавленый сыр. Соус постоянно помешивать, чтобы не пригорел. Мешать до тех пор, пока сыр не расплавится.

4 В конце добавить лимонный сок и поперчить по вкусу. Сервировать равиоли, посыпав фаршем и полив соусом.



Турнедос из лосося и окунь с горчицей и шпинатом

4 порции

ингредиенты

200 г филе лосося
350 г филе окуня
200 г шпината
1 луковица шалота
2 пера зеленого лука
2 веточки тимьяна
1 ч. л. горчицы
щепотка порошка карри
1 белок
25 г белого портвейна
соль, перец

1 Пропустить через мясорубку лук-шалот и филе окуня. Приправить солью, перцем и карри. Добавить в подучившуюся массу горчицу, измельченный тимьян, зеленый лук и белок. Все тщательно перемешать и слепить небольшие котлетки.

2 Филе лосося нарезать полосками. Обернуть вокруг каждой котлеты полоску лосося и скрепить зубочисткой. Получится турнедос.

3 Обжарить турнедос на оливковом масле с 2 сторон, по 2 мин., сбрызнуть портвейном, добавить немного рыбного бульона и переставить в разогретую до 180 °С духовку на 6–8 мин.

4 Шпинат приготовить на пару, добавить сливочное масло и подать как гарнир.

Рыбный рулет-суфле с перечно-грибной начинкой

4 порции

ингредиенты

700 г филе морской рыбы
2 красных сладких перца
300 г шампиньонов
½ стакана сливок жирностью 10%
1 луковица
1 стебель лука-порея
2 яйца
20 г сливочного масла
соль, куркума

1 Филе рыбы нарезать, пропустить через мясорубку с очищенной луковицей. Фарш посолить, добавить яйца, куркуму и хорошо перемешать. Лук-порей нарезать, спассеровать на сливочном масле, добавить к нему нарезанные грибы, перец. Все обжарить, залить сливками, посолить и тушить до выпаривания сливок.

2 На смазанный растительным маслом лист фольги выложить половину рыбного фарша и разровнять. Затем положить начинку из овощей и грибов, а сверху распределить оставшийся фарш. Свернуть с помощью фольги рулет.

3 Положить рулет в форму, залить водой и поместить в духовку на 40 мин. Готовый рулет освободить от фольги, нарезать ломтиками.



Грудка индейки в соусе из тунца

6 порций

ингредиенты

800 г филе индейки
1 морковь
1 черешок сельдерея
1 луковица
1 лавровый лист
400 г консервированного в масле тунца
4 филе анчоусов
20 г каперсов
100 мл белого сухого вина
20 мл винного уксуса
5–6 ч. л. майонеза
соль, перец

1 Морковь, сельдерей нарезать, положить в кастрюлю с 3 л воды. Добавить щепотку крупной соли, уксус и лавровый лист, довести до кипения.

2 Грудку индейки перевязать бечевкой, как колбасу, и положить в бульон. Варить на медленном огне примерно 1 ч. Завернуть грудку в фольгу и оставить охлаждаться.

3 Приготовить соус. Взбить в блендере тунца, каперсы, анчоусы. Выложить массу в миску, добавить вино и майонез и взбить венчиком. Если масса получится слишком густой, влить немного бульона.

4 Грудку индейки нарезать кусочками. Полить соусом. Украсить каперсами или кетчупом.

Совет от шеф-повара

Почему-то в России не любят смешивать в одном блюде рыбу с мясом или птицей. А вот одно из самых известных итальянских блюд – Вителло Тонато – прославилось на весь мир именно благодаря этому сочетанию. Соус из тунца прекрасно сочетается со многими продуктами. Попробуйте!



Телячья печенка с яблочным пюре и бриошем

4 порции

ингредиенты

600 г телячьей печенки
30 г мягкого сливочного масла
2 белые луковицы
1 зубчик чеснока
1 веточка шалфея
100 мл бренди
1 зеленое яблоко
1 гранат
сок 1 лимона
корица
бриошь
соль, перец, оливковое масло



1 Печенку очистить от пленки и прожилков и нарезать тонкими кусочками. Лук измельчить и обжарить на оливковом масле, 6 мин. Разогреть немного сливочного масла. Как только оно начнет пениться, обжарить печенку с листиком шалфея и зубчиком чеснока, посолить и поперчить. Влить бренди. Готовить, пока бренди не выпарится.



2 Пропустить через мясорубку печенку и лук. Добавить в полученную массу мягкое сливочное масло кусочками, взбить миксером. Если масса будет очень густой, добавить немного овощного бульона. Протереть паштет через сито, положить в миску, накрыть пленкой и поставить в холодильник минимум на 2 ч.



3 Приготовить яблочное пюре. Очистить яблоки от кожуры и сердцевин, порезать на дольки, отварить в небольшом количестве воды с лимонным соком и палочкой корицы. Удалить корицу и слить часть отвара, оставшееся взбить в пюре. Если пюре получится слишком жидким, поставить его на огонь и выпарить лишнюю жидкость. Поставить в холодильник до подачи на стол.



Кролик в шампанском с перцем и спаржей

6 порций

ингредиенты

1 кролик
200 г (4 кусочка) нежирной копченой грудинки или сала
1 веточка розмарина
200 г (10 шт.) спаржи
1 сладкий перец желтого цвета
1 луковица шалота
1 стакан сладкого шампанского
оливковое масло
20 г сливочного масла
1 веточка тимьяна
1 зубчик чеснока
овощной бульон



1 Порезать кролика на кусочки (отдельно отложить почки и печенку). Залить холодной водой на 20 мин. Пропустить через мясорубку шалот и грудинку (или сало), чеснок, тимьян и розмарин.



2 В высокую кастрюлю на дно положить сливочное масло и влить оливковое масло, добавить массу из п. 1 и немного обжарить все на медленном огне. Достать кролика из воды, просушить, положить его в кастрюлю, посолить и поперчить, обжаривать на медленном огне с обеих сторон.



3 В кастрюлю влить стакан шампанского, половник овощного бульона и поставить в духовку, разогретую до 180 °С. По необходимости добавлять бульон, чтобы мясо было постоянно покрыто. Верхушки спаржи и перец, порезанные на дольки, отварить, 2 мин., добавить к кролику в конце приготовления. Тушится кролик в среднем 45 мин. — 1 ч.



Тартар из говядины

8 порций

ингредиенты

600 г филе говядины
 4 маринованных огурца
 10 маринованных каперсов
 4 филе анчоусов
 1 зубчик чеснока
 1 небольшая луковича
 1 ст. л. сладкой горчицы
 3 желтка
 80 мл оливкового масла
 1 лимон
 1 веточка петрушки
 2 пера зеленого лука
 соль, перец, молотая паприка
 12 кусочков хлеба для тостов

1 Говядину очистить от прожилок и жира. Пропустить ее через мясорубку, посолить, поперчить.

2 Измельчить чеснок, лук, каперсы, маринованные огурцы и анчоусы.

3 Перемешивая, добавлять к фаршу по очереди все измельченные ингредиенты, потом добавить горчицу, желтки, щепотку паприки, лимонный сок, петрушку и перышки лука. Влить оливковое масло. Все перемешать и подать к столу с гренками из хлеба.

Совет от шеф-повара

Для остроты в тартар можно также добавить несколько капель соуса табаско.



Цветное заливное из курицы

4 порции

ингредиенты

350 г отварного куриного мяса
90 г сливочного масла
90 г сыра
40 мл сухого вина
90 г майонеза
мускатный орех
клюква
зелень
для желе:
650 мл куриного бульона
20 г желатина
30 г майонеза

1 Мясо курицы дважды пропустить через мясорубку, смешать с размягченным сливочным маслом, тертым сыром, мускатным орехом, майонезом и сухим вином, взбить.

2 Приготовить желе: залить желатин небольшим количеством бульона, нагреть на слабом огне, помешивая. Когда желатин растворится, снять с огня и смешать с остальным бульоном. 1/4 часть бульона отлить и смешать с майонезом.

3 Когда желе начнет застывать, налить небольшой слой прозрачного желе в формочки для заливного, охладить, на него уложить украшения из клюквы и зелени, залить слой желе с майонезом, дать ему застыть и снова налить слой прозрачного желе. Когда желе хорошо застынет, выложить на него подготовленную куриную массу и снова залить прозрачным желе. Поставить в холодильник.

4 Перед подачей опустить формочку с заливным на несколько секунд в горячую воду и тут же опрокинуть на тарелку. Украсить зеленью.

Курица, фаршированная мясом и грибами

6 порций

ингредиенты

1 курица
1/2 стакана сметаны
150 г сливочного масла
5–6 картофелин
соль, перец по вкусу
для фарша
350 г говядины
2 морковки
200 г маринованных грибов
150 г панировочных сухарей
1/2 стакана сливок
соль, черный перец по вкусу

1 Подготовленную курицу натереть солью и сметаной.

2 Пропустить говядину через мясорубку, морковь натереть на терке, добавить сухари, сливки, соль, перец, мелко порубленные грибы, все хорошо перемешать.

3 Нафаршировать курицу, зашить ее и положить на противень с растопленным маслом спинкой вниз. Чтобы курица не развалилась, обложить ее разрезанными на половинки картофелинами.

4 Жарить курицу в духовке, поливая выделяющимся соком. Готовую птицу освободить от ниток и фарша, уложить на блюдо. Обложить запеченным картофелем, фаршем, полить соком, в котором она жарилась.



Долма

4 порции

ингредиенты

500 г говядины

2 ст. л. длиннозерного
пропаренного риса

1 луковица

40 свежих листиков винограда

200 г майонеза

2 зубчика чеснока

приправы

1 Для начинки пропустить говядину через мясорубку, в фарш добавить мелко нарезанный лук, затем рис и тщательно перемешать. Приправить по вкусу и вновь тщательно перемешать.

2 Вымыть листья винограда, выложить на каждый листик порцию фарша и завернуть. Из такого количества фарша в среднем получается 36 конвертиков.

3 Для соуса майонез разбавить водой до полужидкого состояния, чеснок пропустить через чеснокодавилку. Перемешать.

4 Уложить конвертики в кастрюлю, залить соусом, поставить под гнет и отправить на плиту. Готовить на среднем огне 35–40 мин.



Диетический овощной суп

4 порции

ингредиенты

3 белые луковицы
 3 стебля лука-порея
 (белая часть)
 800 г белокочанной капусты
 400 г сладкого зеленого перца
 400 г черешков сельдерея
 300 г свежего шпината
 200 г репы
 0,5 мясного бульонного кубика
 оливковое масло
 3 л воды

1 Все овощи очистить и пропустить через мясорубку. Переложить в кастрюлю, добавить воду, поставить на огонь и довести до кипения. Варить 10 мин., добавить бульонный кубик, перемешать и варить на медленном огне 15 мин.

2 Сбрызнуть суп оливковым маслом, посолить и поперчить. Можно добавить несколько капель соуса табаско или щепотку порошка карри.

Совет от шеф-повара

Этот суп можно использовать в различных диетах. Однако не стоит ограничиваться только одним супом — организму будет не хватать важных питательных веществ

Хлебный суп

4 порции

ингредиенты

100 г пармезана
 50 г батона
 1 яйцо
 400 мл куриного бульона
 щепотка молотого мускатного ореха
 пшеничные сухарики
 зелень петрушки
 белый молотый перец
 соль

1 Кусочки батона подсушить в духовке и пропустить через мясорубку. Зелень петрушки перебрать, промыть, стряхнуть остатки влаги и разделить листочки. Пармезан натереть на мелкой терке. Яйцо взбить, ввести в него, не прекращая взбивать, хлебные крошки и сыр.

2 Бульон влить в кастрюлю, поставить на огонь, довести до кипения, но не кипятить, огонь убавить. Ввести в горячий бульон при непрерывном помешивании взбитую смесь и, не переставая мешать, прогреть до расплавления сыра.

3 Добавить в суп тертый мускатный орех, посолить и поперчить. Горячий суп разлить по тарелкам и положить в каждую немного сухариков.



Суп с фрикадельками

4 порции

ингредиенты

300 г свинины
100 г вареного риса
1 ст. л. растительного масла
2 л бульона
2 зубчика чеснока
1 яйцо
1 луковица
1 морковь
1 помидор
пучок петрушки
соль, перец

1 Лук и морковь нарезать полукольцами, пассеровать на растительном масле.

2 Свинину пропустить через мясорубку, смешать рис, фарш и яйцо, добавить соль и перец. Слепить фрикадельки.

3 Помидор нарезать полукольцами, чеснок – ломтиками, петрушку измельчить.

4 В кипящий бульон положить пассерованные овощи, через 5 мин. добавить помидор, чеснок и фрикадельки и варить 10 мин.



Фаршированные кабачки

8 порций

ингредиенты

3–4 кабачка
200 г говядины
200 г свинины
150 г репчатого лука
100 г отваренного риса
60 мл растительного масла
300 г помидоров
соль, перец по вкусу
60 г сметаны

1 Очистить кабачки, вынуть сердцевину с семенами.

2 Пропустить через мясорубку говядину, свинину, лук, посолить, поперчить, добавить отваренный рис. Все перемешать. Нафаршировать полученным фаршем кабачки. Смочить дно кастрюли водой и уложить в нее фаршированные кабачки.

3 Обжарить в растительном масле лук, добавить протертые помидоры (можно вместо помидоров взять томатную пасту), развести кипяченым бульоном, добавить соль и перец. Полученным соусом залить кабачки и тушить до готовности.

4 Выложить на тарелки и полить сметаной. Украсить свежей зеленью.

Фаршированные баклажаны

4 порции

ингредиенты

4 баклажана
400 г говядины
1 луковица
100 г сыра
100 г помидоров черри
1 ст. л. растительного масла
говяжий бульон
зелень петрушки
соль, черный перец по вкусу

1 Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Мясо вымыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком. Фарш посолить, поперчить, перемешать.

2 Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть семена и часть мякоти. Посолить. Помидоры вымыть, разрезать на половинки.

3 Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть. Половинки баклажанов наполнить фаршем, выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, влить бульон. Тушить под крышкой 40–50 мин.

4 Половинки баклажанов выложить на блюдо, посыпать сыром, украсить листиками петрушки и половинками помидоров.



Фаршированные помидоры с соусом песто

4 порции

ингредиенты

4 помидора
8 ст. л. сыра рикотта
4 ч. л. тертого пармезана
по 4 листика мяты и базилика
соль, перец
для соуса песто:
по 75 г петрушки и базилика
2 зубчика чеснока
горсть фундука
2 ст. л. тертого пармезана
200 мл оливкового масла



1 Приготовить соус песто. Дважды пропустить через мясорубку петрушку, базилик, чеснок фундук и пармезан. Переложить в миску, влить оливковое масло, посолить, поперчить по вкусу.



2 Сделать на помидорах крестообразный надрез. Класть каждый плод на столовую ложку и опускать в кипящую воду на 15 сек. Сразу же перекладывать в воду со льдом.



3 Очистить помидоры от кожицы. Срезать верхушку и ложкой удалить сердцевину. Посолить, поперчить. Смешать рикотту с тертым пармезаном и измельченными листочками мяты и базилика. Поставить на несколько минут в холодильник. Нафаршировать помидоры приготовленной начинкой, украсить мятой. Полить соусом песто.



Совет от шеф-повара

Вместо рикотты можно использовать нежирную и несладкую творожную массу.

Фокачча с картофелем и розмарином

4 порции

ингредиенты

500 г очищенного
отварного картофеля

200 г муки

20 г свежих дрожжей

2 ст. л. оливкового масла

2 веточки розмарина

10 г сахара

соль крупная морская

соль обычная



1 Растворить в 250 мл воды дрожжи и сахар. Картофель пропустить через мясорубку и смешать с просеянной мукой.



2 Раскатать тесто в круг, положить на смазанный 1 ст. л. оливкового масла противень, посыпать крупной солью, сбрызнуть оставшимся оливковым маслом, посыпать листиками розмарина. Оставить отдыхать еще на 30 мин. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 мин. Тесто можно приготовить и с помощью миксера.



3 На столе сделать горку из смеси муки и картофеля, влить оливковое масло, замесить тесто, постепенно добавляя воду с дрожжами. Придать тесту форму шара, завернуть во влажное кухонное полотенце и оставить при комнатной температуре. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.



Совет от шеф-повара

Фокаччу можно сделать очень нарядной, утопив в тесто, перед тем как поставить в духовку, несколько помидоров черри.

Некрасивое, но вкусное печенье с орешками

6 порций

ингредиенты

500 г фундука
500 г сахара
6 белков

- 1 Фундук измельчить в мясорубке.
- 2 Взбить белки с сахаром до полного растворения сахара. Добавить измельченный фундук. Поставить смесь на медленный огонь и готовить 10 мин., постоянно помешивая деревянной лопаткой. Смесь должна приобрести ореховый цвет. Снять с огня.
- 3 Вылить тесто на смазанный маслом противень и дать постоять 30 мин. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке 20 мин. После выпекания остудить.

Штрудель картофельно-шпинатный

6 порций

ингредиенты

1 кг картофеля
2 яйца
8 кусочков вареной ветчины
7–8 кусочков сыра эрдаммер
300 г шпината
250 г пшеничной муки
соль, перец, мускатный орех
пармезан
80 г сливочного масла
шалфей

- 1 Очистить картофель, отварить в соленой воде (можно добавить в воду лавровый лист или дольку чеснока), измельчить в мясорубке. Посолить, поперчить, добавить муку и яйца, щепотку мускатного ореха.
- 2 Замесить тесто, раскатать в пласт толщиной 1 см. На кухонное тканное полотенце разложить тесто, поверх него — ветчину, отваренный шпинат, кусочки сыра.
- 3 Свернуть рулет, чтобы он не развернулся, закрепить его с двух концов шпагатом и положить в кипяток на 20 мин. Вынуть рулет из воды, снять кухонное полотенце, порезать кусочками. Посыпать пармезаном.



Соус болоньезе

6 порций

ингредиенты

500 г нежирной говядины
1 морковь
2 черешка сельдерея
1 луковица
2 зубчика чеснока
1 веточка шалфея или тимьяна
1 веточка розмарина
2 ст. л. оливкового масла
100 мл красного сухого вина
250 г очищенных томатов в собственном соку
овощной бульон
1 лавровый лист, соль, перец
50 г сливочного масла



1 Измельчить морковь, сельдерей, лук и чеснок. Мясо пропустить через мясорубку. Разогреть в кастрюле оливковое и сливочное масло, добавить лавровый лист, шалфей или тимьян и измельченные овощи. Слегка обжарить на среднем огне, 6 мин.



2 Добавить мясной фарш, посолить, поперчить и готовить, помешивая и разминая мясные комки, пока не выпарится вся жидкость. Влить красное вино. Готовить, пока оно не выпарится.



3 Добавить помидоры, пару половинок овощного бульона и веточку розмарина. Тушить 40 мин. на медленном огне под неплотно закрытой крышкой.



Совет от шеф-повара

Вы поймете, что соус болоньезе готов, когда с розмарина полностью опадут все листики, останется только ветка. Соус используется для пасты разных видов и для лазаньи.

Соус из сладких перцев

4 порции

ингредиенты

500 г сладкого перца

2 луковицы

2 ст. л. оливкового масла

2 зубчика чеснока

1 ст. л. 6%-ного уксуса

соль, черный перец, свежий базилик по вкусу

- 1 Почистить и пропустить через мясорубку перец.
- 2 Пропустить через мясорубку лук и чеснок.
- 3 Выложить полученную массу в сотейник с оливковым маслом. Тушить 15 мин.
- 4 Добавить специи, мелко порезанный базилик. Перемешать.

Томатный соус по-тоскански

6 порций

ингредиенты

500 г очищенных томатов в собственном соку

1 зубчик чеснока

1 морковь

1 репчатая луковица

1 стебель лука-порей (белая часть)

100 мл оливкового масла

щепотка сахара

соль

черный свежемолотый перец

1 веточка сельдерея

1 веточка розмарина

1 веточка базилика

несколько листиков шалфея

- 1 Морковь, сельдерей, чеснок, лук и лук-порей измельчить и слегка обжарить на разогретом оливковом масле вместе с шалфеем. Добавить помидоры. Влить в банку на половину ее объема воду, добавить к овощам.
- 2 Посолить, поперчить и готовить на медленном огне под неплотно закрытой крышкой 20–30 мин. Попробовать соус на вкус и, если он слегка кисловат, добавить немного сахара.
- 3 Пропустить все через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить розмарин и базилик для аромата. Дать остыть. Удалить веточки розмарина и базилика. Переложить в герметически закрывающуюся банку. Хранить в холодильнике 4–5 дней.



Варенье из помидоров и лимона

6 порций (1 л готового варенья)

ингредиенты

1 кг 200 г помидоров
200 мл свежевыжатого яблочного сока (яблоки зеленые, гренни)
40 г лимонного сока
1 лимон
850 г сахара

1 Очистить помидоры от кожицы. Для этого надо сделать сверху каждого плода небольшой крестообразный надрез и поместить помидоры на несколько секунд в кипяток, после чего сразу переложить в холодную воду со льдом. После этой операции кожица снимется очень легко. Разрезать помидоры на 4 части и удалить семена, оставив только мякоть. Лимон нарезать вместе с цедрой на небольшие кусочки.

2 В большой кастрюле смешать мякоть помидора, яблочный и лимонный сок, сахар и нарезанный лимон. Поставить на огонь и довести до кипения (идеально – 104 °С), после чего оставить на среднем огне, постоянно помешивая и снимая пенку, на 40 мин.

3 Снять с огня, перелить варенье в стеклянную тару, плотно закрыть пищевой пленкой и оставить при комнатной температуре на сутки.

4 На следующий день добавить в варенье 15 мл лимонного сока и снова довести на среднем огне до кипения. Вместе с лимонным соком можно добавить в варенье веточку розмарина.

5 Снять с огня, пропустить через мясорубку и разлить по баночкам. Простерилизовать баночки на пару в течение 10 мин. или в духовке на водяной бане при температуре 100 °С, также в течение 10 мин. Затем поставить на хранение в прохладное темное место.

Совет от шеф-повара

Это варенье идеально сочетается с хлебом и сырами, а также с копченым мясом и мясом, приготовленным на гриле.



Мясорубка KENWOOD: мастер нежного фарша

Технические характеристики мясорубок KENWOOD

Общее описание	KENWOOD MG 720	KENWOOD MG 700	KENWOOD MG 520	KENWOOD MG 515
Максимальная мощность	2000 Вт	2000 Вт	1600 Вт	1600 Вт
Номинальная мощность	800 Вт	800 Вт	500 Вт	500 Вт
Количество скоростей	2	2	1	1
Производительность	3 кг/мин	3 кг/мин	2 кг/мин	2 кг/мин
Материал корпуса	металл	металл	металл	металл
Материал поддона для мяса	металл	металл	металл	металл
Материал шнека	металл	металл	металл	металл
Материал внутренних креплений	металл	металл	металл	металл
Решетки для перемалывания	3	3	3	3
Нож	литой	литой	литой	литой
Функция реверс	*	*	*	*
Насадки для колбас	*	*	*	*
Насадка для кебаба	*	*	*	*
Насадки для терки и шинковки	5		3	
Отдельное хранение насадок	*	*	*	*
Пластиковый ключ для замены насадок	*	*	*	*
Габариты	30*22*38	30*22*36	30*22*28	30*22*28
Вес	8,9 кг	7,3 кг	5,3 кг.	6,35 кг.
Цвет	серебро	серебро	серебро	серебро

Общее описание	KENWOOD MG 510	KENWOOD MG 480	KENWOOD MG 470	KENWOOD MG 450
Максимальная мощность	1600 Вт	1600 Вт	1500 Вт	1400 Вт
Номинальная мощность	500 Вт	450 Вт.	440 Вт	440 Вт
Количество скоростей	1	1	1	1
Производительность	2 кг/мин	1,5 кг/мин	1,5 кг/мин	1,5 кг/мин
Материал корпуса	металл	пластик	пластик	пластик
Материал поддона для мяса	металл	металл	металл	пластик
Материал шнека	металл	металл	металл	металл
Материал внутренних креплений	металл	металл	металл	металл
Решетки для перемалывания	3	3	3	3
Нож	литой	литой	литой	литой
Функция реверс	*	*	*	*
Насадки для колбас	*	*	*	*
Насадка для кебаба	*	*	*	*
Насадки для терки и шинковки				
Отдельное хранение насадок	*	*	*	*
Пластиковый ключ для замены насадок	*	*	*	*
Габариты	30*37*29	27*37*29	27*37*29	21*26*33
Вес	5 кг	4,89 кг.	4,64 кг	3,8 кг
Цвет	серебро	белый	белый	белый

Таблица калорийности

наименование продуктов	количество калорий в 100 г продукта	наименование продуктов	количество калорий в 100 г продукта
Абрикосы	47	Йогурт (1,5%)	51
Авокадо	100	Кабачки	18
Айва	30	Кальмар	75
Алыча	38	Капуста белокочанная	23
Ананас	44	Капуста брюссельская	12
Апельсин	45	Капуста квашеная	28
Арбуз	40	Капуста краснокочанная	27
Баклажаны	28	Капуста цветная	18
Бананы	90	Картофель отварной	60
Баранина	320	Кефир обезжиренный	30
Брусника	45	Киви	50
Брынза	270	Кизил	41
Ветчина	360	Клюква	33
Виноград	70	Колбаса вареная	200
Вишня	25	Колбаса полукопченая	380
Говядина тушеная	180	Крабы	80
Говядина жареная	170	Креветки	85
Грейпфут	30	Крольчатина	120
Грибы (в среднем)	40	Крыжовник	48
Груша	42	Кукуруза	57
Гусь	300	Курица вареная	135
Дыня	45	Курица жареная	200
Ежевика	32	Курага	290
Зеленый горошек	75	Лимон	30
Земляника	38	Лук зеленый	18
Изюм	270	Лук репчатый	43
Икра красная	230	Лук-порей	40
Инжир	290	Мед	320
Индейка	150	Майонез	600

Таблица калорийности

наименование продуктов	количество калорий в 100 г продукта	наименование продуктов	количество калорий в 100 г продукта
Макароны	300	Сгущенное молоко 10% жирности	50
Манго	45	Сгущенное молоко 3% жирности	40
Мандарин	41	Смородина	43
Малина	45	Соя	395
Масло сливочное	700	Сыр Ламбер	377
Масло оливковое	820	Сыр Пармезан	330
Масло соевое	900	Сыр Российский	371
Масло подсолнечное	900	Телятина	90
Мидии	75	Треска	59
Миндаль	600	Тыква	20
Морковь	33	Укроп	30
Мороженое сливочное	220	Фасоль	300
Огурцы свежие	15	Фисташки	620
Окунь	90	Фундук	670
Орехи грецкие	650	Финики	290
Орехи кедровые	620	Фенхель	24
Персик	45	Хрен	49
Перец болгарский	19	Черешня	53
Петрушка	23	Чернослив	220
Печенка говяжья	100	Чеснок	60
Помидоры	20	Чечевица	300
Раки	70	Шпинат	16
Ревень	16	Щавель	27
Редис	16	Яблоки	44
Редька	25	Яичный порошок	540
Репа	23	Яйцо куриное	65
Салат	11		
Свекла	40		
Слива	44		

KENWOOD