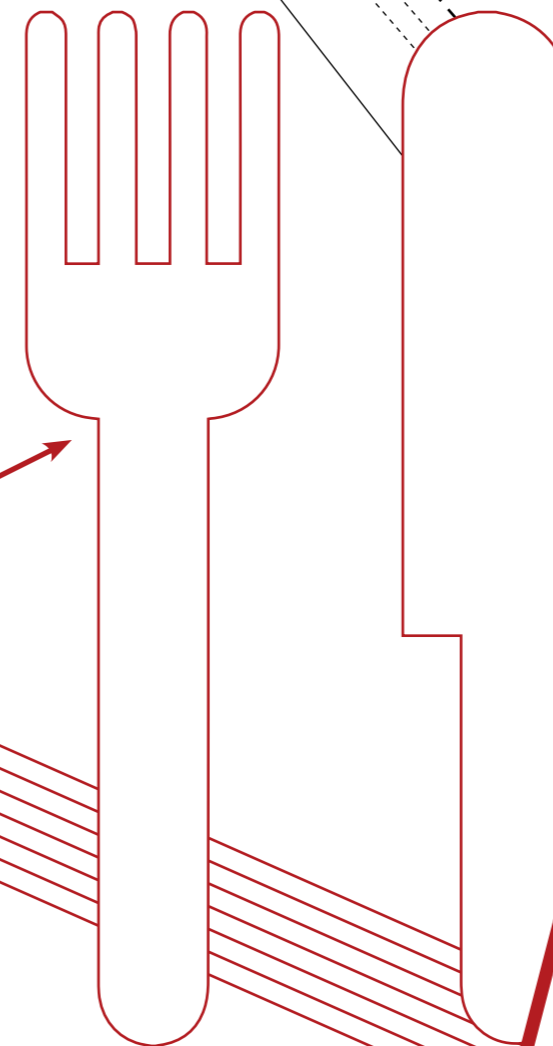
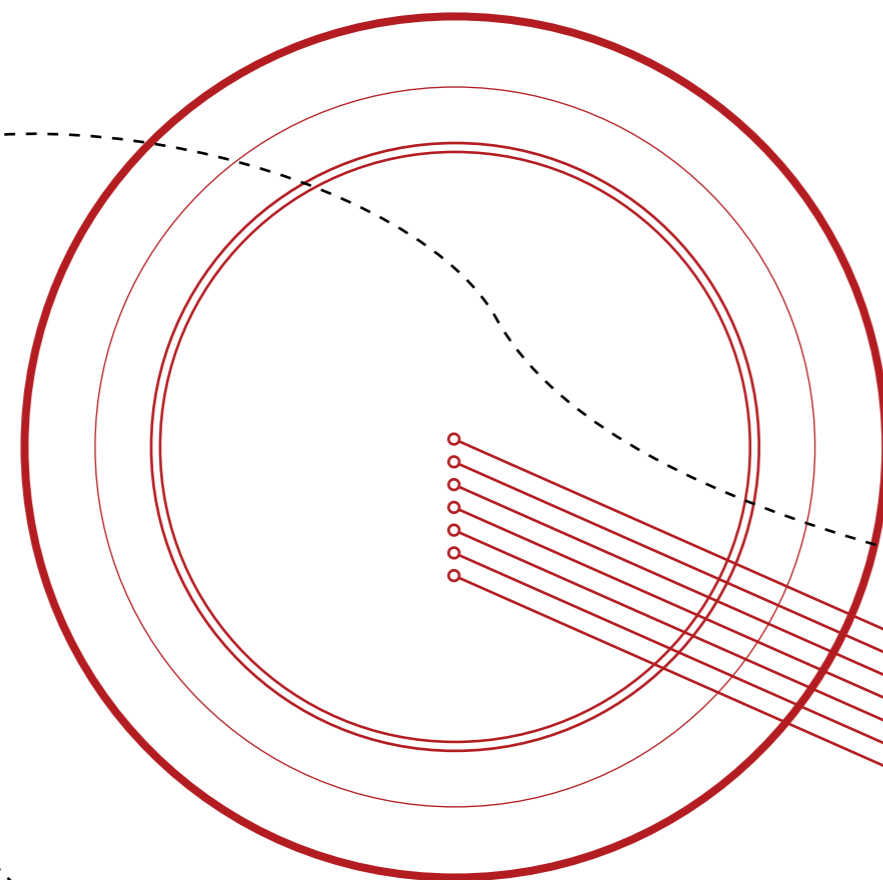




1 ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С БЕЛЫМ ЛУКОМ, СЕЛЬДЕРЕЕМ, БАЛКАЖАНАМИ И ВЕШЕНКАМИ ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ БАРА DUA GASTROPUB ДМИТРИЯ БЛИНОВА И РЕНАТА МАЛИКОВА. 2 КРЕМ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ С СЕЛЕДКОЙ И ЯБЛОКАМИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА АНТОНА ИСАКОВА ИЗ РЕСТОРАНА «ГАСТРОНОМИКА». 3 ГУРЬЕВСКАЯ КАША В РАПТЕ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА ОТ ШЕФ-ПОВАРА ИГОРЯ ГРИШЕЧКИНА ИЗ РЕСТОРАНА «КОКОКО» И ЕЩЕ МНОГО ДРУГИХ ЧИСТО ДАЧНЫХ РЕЦЕПТОВ ЧИТАЙТЕ В НАШЕМ РАЗДЕЛЕ И СМОТРИТЕ НА САЙТЕ HONKA.RU.



«НЕТ, ПРОЧЬ ИЗ ГОРОДА! В ДЕРЕВНЮ, В ЛЕС, В ТЕТЮШИ, ГДЕ НЕТ НИ СКЕПТИКОВ, НИ ДУМЫ, НИ ГАЗЕТ, ГДЕ МОЖНО ВСЮ ВЕСНУ И ЛЕТО БИТЬ БАКЛУШИ, ВАЛЯТЬСЯ НА ТРАВЕ, ГЛАЗЕТЬ НА БОЖИЙ СВЕТ, УХАЖИВАТЬ, ЕСТЬ БОРЩ, ПИТЬ МОЛОКО И СПАТЬ! АХ, ЧЕРТ ВОЗЬМИ, КАКАЯ БЛАГОДАТЬ!»
НИКОЛАЙ АГНИВЦЕВ



РЕЦЕПТЫ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
КРЕМ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ
СУП С БАКЛАЖАНАМИ
РАССОЛЬНИК
ТРЕСКА СО ШПИНАТОМ
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ
ГУРЬЕВСКАЯ КАША
ТАРТАЛЕТКИ СО СЛИВОЙ



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЛУКОМ, БРУСНИКОЙ И БАСТУРМОЙ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА ЕВГЕНИЯ ВИКЕНТЬЕВА ИЗ ГАСТРОПАБА «ВИННЫЙ ШКАФ».

СОСТАВ (1 ПОРЦИЯ)

80 Г ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
6 Г БАСТУРМЫ
8 Г МЕДА
4 Г ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЫ
14 Г БЕЛОГО ЛУКА
8 МЛ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
4 Г БРУСНИКИ
13 Г ЛУКА-ПОРЕЯ
10 Г МУКИ
 СОЛЬ, ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ

ГАСТРОПАБ «ВИННЫЙ ШКАФ»

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ,
 УЛ. РУБИНШТЕЙНА, Д. 9/3
 ТЕЛ.: +7 (812) 932 90 74
WWW.ALLDAYWINE.RU

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лук-порей запекаем в духовке до черноты; белый лук нарезаем тонкими кружками и замачиваем в холодной воде. Затем дважды запанировываем в муке и жарим во фритюре при 140 градусах. Лук не должен сильно изменить цвет. Говядину нарезаем кубиками, заправляем оливковым маслом, солью, перцем, горчицей и медом. Потом выкладываем на тарелку, добавляем хрустящий лук, ягоды брусники и засыпаем сверху предварительно замороженной бастурмой и обжаренным пореем.



КРЕМ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ С СЕЛЕДКОЙ И ЯБЛОКАМИ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА АНТОНА ИСАКОВА ИЗ РЕСТОРАНА «ГАСТРОНОМИКА».

СОСТАВ (1 ПОРЦИЯ)

1 ШТ. СВЕКЛЫ БУРОЙ
4 Г ОЧИЩЕННОГО КОРНЯ ХРЕНА
75 Г ЛЬДА
20 МЛ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
5 МЛ СТОЛОВОГО УКСУСА
1/2 КГ ДЕРЕВЕНСКИХ ЯБЛОК
75 Г СЕЛЬДИ
10 Г ДОМАШНЕГО МАЙОНЕЗА
1/4 ЛИМОНА
 СОЛЬ ПО ВКУСУ

РЕСТОРАН «ГАСТРОНОМИКА»

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ,
 УЛ. СТРЕМЯННАЯ, Д. 21/5, ЛИТЕР А
 ТЕЛ.: +7 (812) 640 16 16
WWW.GINZA.RU/SPB/RESTAURANT/GASTRONOMIKA

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки кладем на ночь в морозильник. Свеклу запекаем в фольге и в духовке при температуре 180 градусов около пятидесяти минут, затем охлаждаем, чистим и помещаем в стакан для блендера вместе со льдом, очищенным корнем хрена, уксусом и солью. Затем интенсивно взбиваем пять-десять минут до состояния густого крема, тонкой струйкой постепенно вливая масло. Очищаем и мелко рубим сельдь, заправляем домашним майонезом и сбрызгиваем лимонным соком. Подмораживаем суповые тарелки, выкладываем крем из свеклы, селедку, а сверху трем замороженные яблоки на мелкой терке. Подаем с поджаренными тостами из бородинского хлеба.



СУП С БАКЛАЖАНАМИ ИЗ ПЕЧИ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА МИХАИЛА ГЕРАЩЕНКО ИЗ РЕСТОРАНА LESARTISTS

СОСТАВ (4 ПОРЦИИ)

3 КГ БАКЛАЖАН
20 Г ЧЕСНОКА
30 Г ТИМЬЯНА
100 МЛ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
1 КГ ЛУКА
500 Г КАРТОФЕЛЯ
12 Г ГАРАМ-МАССАЛА
12 Г КОРИАНДРА В ЗЕРНАХ
700 МЛ 33%-НЫХ СЛИВОК
1 Л КУРИНОГО БУЛЬОНА
160 Г РИКОТТЫ
80 Г ТОМАТОВ КОНФИ
4 Г ПЕТРУШКИ
12 МЛ ГОРЧИЧНОГО МАСЛА С ЧЕСНОКОМ
320 МЛ СМЕТАНЫ
СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ

РЕСТОРАН LESARTISTS

МОСКВА, УЛ. НЕГЛИННАЯ, Д. 15
+7 (915) 105 15 01

WWW.FACEBOOK.COM/LESARTISTSMOSCOW

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Баклажаны (целые) солим, перчим, добавляем чеснок и тимьян, запекаем в печи, а потом остужаем и снимаем кожу. Лук нарезаем соломкой, картофель чистим и нарезаем кубиками, затем обжариваем на масле. Добавляем кориандр, гарам-массалу, баклажаны и варим до готовности. Вливаем куриный бульон и 500 мл сливок и варим десять минут, в конце варки добавляем сметану, пробиваем ручным блендером, протираем через сито и прогреваем. Наливаем в глубокую тарелку 200 мл супа, затем в тарелку кладем 50 мл сливок, 3 мл горчичного масла, 40 г рикотты, посыпаем 20 г томатов конфи и рубленой петрушкой.



РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА МАКСИМА ТАРУСИНА ИЗ ГРАНД-КАФЕ «DR. ЖИВАГО»

СОСТАВ (4 ПОРЦИИ)

300 Г Телячьих щечек
600 Г ГОВЯДИНЫ
300 Г РУЛЬКИ
200 Г СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ
3 ШТ. МОРКОВИ
3 ШТ. РЕПЧАТОГО ЛУКА
350 Г КАРТОФЕЛЯ
50 Г ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ
60 Г ЗАЯЧЬЕЙ ПОЧКИ
20 Г ПЕТРУШКИ
15 Г УКРОПА
20 Г КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ
СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ

ГРАНД-КАФЕ «DR. ЖИВАГО»

МОСКВА,
УЛ. МОХОВАЯ, 15/1,
1-Й ЭТАЖ ГОСТИНИЦЫ «НАЦИОНАЛЬ».
+7 (499) 922 01 00

WWW.DRZHIVAGO.RU

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо (кроме почек) промываем и заливаем тремя литрами холодной воды, добавляем две моркови и две луковицы. Доводим до кипения, снимаем пену и варим на медленном огне два часа. Соленые огурцы режем соломкой, заливаем небольшим количеством воды и припускаем на сковороде на медленном огне. Чистим оставшиеся лук и морковь, нарезаем соломкой и пассируем на медленном огне до золотистого цвета. Очищаем картофель, режем брусочками, отвариваем перловую крупу до готовности. Отдельно варим заячьи почки в слегка подсоленной воде один час. Процеживаем бульон, на три минуты в бульон кладем стебель сельдерея, петрушку и укроп для аромата. Потом в бульон добавляем лук, морковь, картофель, огурцы и доводим до готовности. При подаче кладем на блюдо мясо, перловку, заячьи почки и украшаем зеленью.



ТРЕСКА СО ШПИНАТОМ ПОД СОУСОМ БЕР-БЛАН

ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДМИТРИЯ ШУРШАКОВА ИЗ ГАСТРОБАРА «НИКУДА НЕ ЕДЕМ»

СОСТАВ (1 ПОРЦИЯ)

150 Г ФИЛЕ ТРЕСКИ
40 Г СВЕЖЕГО ШПИНАТА
65 Г ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
10 Г ПАРМЕЗАНА
3 Г ПЕТРУШКИ
10 Г МУКИ
3 Г КАРРИ
20 МЛ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
ДЛЯ СОУСА БЕР-БЛАН:
60 МЛ СЛИВОК
100 МЛ БЕЛОГО ВИНА
3 Г ТИМЬЯНА
20 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
15 Г ЛУКА-ШАЛОТА
СОЛЬ И САХАР ПО ВКУСУ

ГАСТРОБАР «НИКУДА НЕ ЕДЕМ»

МОСКВА,
УЛ. РОЧДЕЛЬСКАЯ, Д. 15, СТР. 8
ТЕЛ.: +7 (495) 926 23 22

WWW.FACEBOOK.COM/NNEDEM

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Треску панируем в смеси муки и карри, обжариваем на растительном масле до золотистого цвета с двух сторон, затем доводим до готовности в духовом шкафу при температуре 160 градусов.

На отдельной сковороде нагреваем растительное масло, добавляем шпинат на тридцать секунд, солим, убираем с плиты, накрываем крышкой.

Для соуса бер-блан выпариваем из белого вина алкоголь, добавляем измельченные тимьян и лук-шалот, процеживаем и вливаем сливки. Затем ставим на маленький огонь, добавляем сливочное масло, соль и сахар, томим до густоты. Снимаем с плиты, взбиваем в пену.

Цветную капусту разбираем на соцветия, нарезаем пять слайсов и откладываем в сторону. Оставшуюся капусту слегка подрумяниваем на растительном масле, отвариваем, затем пробиваем в блендере.

На тарелку выкладываем пюре из цветной капусты, обжаренный шпинат, треску, посыпаем тертым пармезаном, декорируем слайсами цветной капусты и веточкой петрушки, добавляем соус бер-блан.



ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ ДМИТРИЯ БЛИНОВА И РЕНАТА МАЛИКОВА ИЗ БАРА DUO GASTROBAR

СОСТАВ (1 ПОРЦИЯ)

200 Г ТЕЛЯЧИХ ЩЕЧЕК
30 Г БЕЛОГО ЛУКА
30 Г СЕЛЬДЕРЕЯ
30 Г МОРКОВИ
30 Г БАКЛАЖАН
5 Г КИНЗЫ
20 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
15 МЛ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
2 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА
75 Г ВЕШЕНОК
СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ

BAR DUO GASTROBAR

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ,
УЛ. КИРОЧНАЯ, Д. 8А
+7 (812) 994 54 43

WWW.DUOBAR.RU

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Щечки солим, перчим, складываем в глубокий жаропрочный противень. Лук, морковь, сельдерей и чеснок мелко режем, обжариваем на среднем огне в течение одной минуты на сливочном масле, затем перекладываем к мясу, заливаем водой, накрываем фольгой и ставим на медленный огонь на пять часов.

На гриле запекаем баклажан около часа. Когда он остынет, очищаем мякоть ложкой и кладем в сито под пресс, чтобы ушла лишняя влага, на два часа. Затем рубим мякоть, чеснок и кинзу, добавляем соль, нерафинированное масло и убираем в холодильник.

Щечки вынимаем, получившийся бульон процеживаем и увариваем на медленном огне, пока он не загустеет до консистенции легкого соуса,правляем солью, перцем по вкусу. Вешенки разбираем на отдельные грибы и обжариваем.

Выкладываем на тарелку икру, сверху нее щеки, декорируем грибами, поливаем соусом.



ГУРЬЕВСКАЯ КАША В РАНТЕ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

ОТ ШЕФ-ПОВАРА ИГОРЯ ГРИШЕЧКИНА ИЗ РЕСТОРАНА «КОКОКО»

СОСТАВ (4 ПОРЦИИ)

250 Г СЛОЕНОГО ТЕСТА
50 Г МАННОЙ КРУПЫ
500 МЛ ТОПЛЕННОГО МОЛОКА
50 МЛ СЛИВОК
80 Г САХАРА
50 Г ФУНДУКА
2 Г СОДЫ
50 Г СВЕЖИХ СЕЗОННЫХ ЯГОД

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

«КОКОКО»
 САНКТ-ПЕТЕРБУРГ,
 УЛ. НЕКРАСОВА, Д. 8,
 +7 (812) 579 00 16
WWW.KOKOKO.SPB.RU

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Слоеное тесто вырезаем кругами с помощью специального кондитерского кольца или обычного стакана. Половину заготовок оставляем без изменений, у второй вырезаем сердцевину, чтобы получилась форма бублика. На целый кружок теста, смазав края водой, выкладываем кружок теста с дыркой. Выкладываем все на пергамент и выпекаем при температуре 150 градусов в течение десяти минут (пока тесто не поднимется), потом увеличиваем температуру до 170 градусов и допекаем тесто до румяной корочки. Остужаем и вырезаем сердцевину, придавая форму валоуана.

50 г сахара томим на огне до состояния золотистой карамели, добавляем соду и, размешивая лопаткой, быстро всыпаем в смесь орехи и перемешиваем. Аккуратно разравниваем по силиконовому коврику, остужаем и нарезаем крупными кусочками.

Кипятим молоко, снимаем с огня, всыпаем стружкой манку и оставшийся сахар, непрерывно помешивая около пяти минут, пока смесь не загустеет. Накрываем крышкой и настаиваем десять минут, затем пробиваем блендером и заправляем в сифон.

Прогреваем валоуан в духовке и выкладываем в него орехи и ягоды, а сверху — слой каши.



ТАРТАЛЕТКИ СО СЛИВОЙ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА ЕЛЕНЫ ЧЕКАЛОВОЙ ИЗ РЕСТОРАНА «ПОЕХАЛИ»

СОСТАВ (4 ПОРЦИИ)

ДЛЯ ТЕСТА: **200 Г** МУКИ
50 Г МОЛОТОГО МИНДАЛЯ
125 Г ЛЕДЯНОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА
50 Г САХАРА
1 ЯЙЦО
ДЛЯ ОРЕХОВОГО КРЕМА: **1** ЯЙЦО
130 Г МУКИ ИЗ МОЛОТОГО ФУНДУКА
100 Г КРЕМ-СЫРА
20 Г МЯГКОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА
15 Г КУКУРУЗНОГО КРАХМАЛА
5 Г КОРИЦЫ
ДЛЯ НАЧИНКИ: **900 Г** СЛИВ
30 Г КОРИЧНЕВОГО САХАРА
5 Г ТАРХУНА
15 МЛ КОНЬЯКА

РЕСТОРАН «ПОЕХАЛИ»

МОСКВА,
 УЛ. ПЕТРОВКА, Д. 30/7
 +7 (495) 419 00 88
WWW.POEKALI.RU

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Муку, соль, холодное масло и сахар рубим и смешиваем до состояния крошки, добавляем яйцо и быстро размешиваем. Кладем на пятнадцать-двадцать минут в холодильник.

Готовим крем. Для него взбиваем яйца с просеянной сахарной пудрой, затем добавляем сыр и масло, все перемешиваем. Добавляем перемолотый фундук (оставляем немного для присыпки формочек), корицу, крахмал и еще раз перемешиваем.

Сливы нарезаем на восемь частей. Перемешиваем с мелко порубленным тархуном и коричневым сахаром. Делаем из картона круглый трафарет диаметром чуть больше формочек для тарталеток. Раскатываем холодное тесто пластом толщиной около 5 мм. Накладывая трафарет, ножом вырезаем из теста кружки.

Выкладываем кружки теста в формочки, обрезаем и закрепляем по краям. Слегка присыпаем дно мукой из фундука и выкладываем крем. На крем кладем сливы так, чтобы получился «пион», затем посыпаем тархуном с сахаром. Сверху слегка поливаем коньяком и выпекаем в духовке при 180 градусах тридцать-сорок минут.