



Ингредиенты: печенье, сыр, яйца, сахар, лимон, шоколад.

ЧИЗКЕЙК ПО-ПЕТЕРБУРГСКИ

от редактора отдела информации Ирины ПАНКРАТОВОЙ

Для американцев ЧИЗКЕЙК — это как торт «Наполеон» для русских. Слюнки у всех текут, но готовить-то сложно! Я же разработала свой, русифицированный рецепт чизкейка. Поверьте, это самый простой из возможных способов его приготовления. Причем в любом ресторанчике кусочек такого пирога будет стоить не меньше 300 рублей, а здесь можно самостоятельно сделать такую вкуснотищу порций на 20 всего за 500 рублей.

Если у вас есть разъемная форма, это очень хорошо, потому что так будет намного удобнее. Нужен еще и противень большого размера. В него потом нужно будет залить воду и поставить форму с пирогом выпекаться на так называемой водяной бане. Но обо всем по порядку.

Итак, приступим. Для начала форму щедро смазываем сливочным маслом. В какой-нибудь мисочке готовим основу для пирога: 200 граммов песочного печенья измельчаем в крошку и заливаем туда 100 граммов растопленного сливочного масла. Смешиваем все и выкладываем на дно формы. Теперь нужно как следует примять крошку, чтобы получить эту самую основу. Я это делаю обычным стаканчиком. Форму на 10 минут отправляем в духовку, разогретую примерно до 150 градусов. Затем вытаскиваем и охлаждаем.

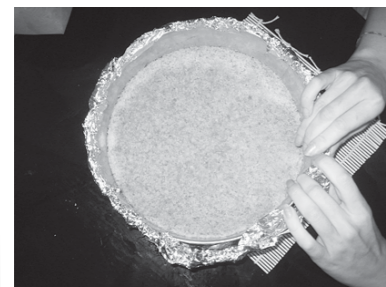
Теперь самое главное — крем, из которого практически весь пирог и состоит. Главное, строго следовать моим инструкциям, и все будет отлично! Берем около 800 граммов сливочного сыра. У нас в российских супермаркетах его выбор невелик. Самый дорогой вариант — сыр «Филадельфия», он вам обойдется в 800 рублей. Его эконом-заменитель сыр «Вико» будет стоить уже около 550 рублей. Я же беру «Cream Cheese» за 400 рублей. Он отлично подходит для чизкейка, собственно, на упаковке кусочек этого пирога и нарисован. Можно, конечно, совсем сэкономить и купить любой недорогой сливочный сыр стоимостью около 200 рублей, но тогда уже божественного вкуса не обещаю.

И вот с этими 800 граммами сливочного сыра нужно обращаться очень нежно. Для начала добавим в них 20 граммов ванильного сахара (один стандартный пакетик) и 2 — 3 стакана сахара (но если вы любите послаще, можно и 4 — 5 стаканов). Как следует перемешаем ложкой. Никаких миксеров! Иначе масса наполнится воздухом и пирог при выпечке покроется некрасивыми трещинами. Разбиваем в массу яйца и снова перемешиваем ложкой до однородности. Затем также по одному добавляем еще три яйца. Теперь вливаем около 100 граммов сливок 35-процентной жирности и снова перемешиваем. И наконец, добавляем цедру одного лимона. Вот теперь можно слегка, очень аккуратно перемешать все миксером.

Финальный этап. Остывшую форму с основой оборачиваем фольгой так, чтобы края фольги были чуть выше и не позволили воде, если что, попасть в пирог. В форму вливаем крем и разравниваем его. В противень наливаем воду так, чтобы она по высоте была до середины формы с чизкейком. Всю эту конструкцию на час ставим в духовку, разогретую примерно до 200 градусов. Потом еще на час оставляем при комнатной температуре и на ночь ставим в холодильник.



Утрамбовываем основу.



Оборачиваем форму фольгой.



Вливаем крем на основу.



Ставим в духовку на водяную баню.



Посыпаем шоколадной крошкой.



А утром 31 декабря — наслаждаемся!



Ингредиенты: мясо, лук, чеснок, соль, специи.

АППЕТИТНЫЕ МЯСНЫЕ КОЛБАСКИ

от редактора отдела «Город» Аллы РЕПИНОЙ

В бывших западных губерниях России (на Украине и в Белоруссии) эти колбаски называют «пальцем пиханые». Пальцем туда фарш, конечно, не утрамбовывают. Это делают с помощью специального конуса-насадки для домашних колбасок, он входит сейчас в комплект многих мясорубок. Отдельно купить его можно в интернет-магазинах. В Интернете также легко отыскать продавцов колбасных оболочек: бараньих и свиных кишок, или «черев». Пук этих просоленных черев необъятной длины стоит максимум 500 рублей. Я купила такой весной, в канун интенсивного сезона барбекю — потратить за лето не смогла. Колбаски, что на картинке, из тех самых весенних свиных черев. Они так крепко просолены, что в холодильнике не портятся более полугода.

Теперь о фарше. На картинке: 800 граммов окорока, лук, чеснок, соль, специи. Вместе с оболочками стоимость набора — чуть более 200 рублей. На выходе будут 7 отменных аппетитных колбасок, которые с триумфом заменят те миниатюрные кусочки молочного поросенка, что достанутся всей компании из семи человек, сделай они традиционное поросячье жертвоприношение в канун Рождества.

Количество или длину колбасок можно увеличить, добавив еще лука, еще какого-нибудь наполнителя вроде белых сухариков. В старых поваренных книгах фигурирует даже замоченный разбухший рис, но мы не будем скардничать в праздник и сделаем колбаски натуральными — мясными.

Мясо и лук-чеснок надо пропустить через мясорубку с котлетной крупной решеткой. Затем вволю заправить специями (при этом исключить те, на которые у гостей может быть аллергия: одни плохо реагируют на белый перец или мускатный орех, другие на дух не переносят некоторые травы, и так далее). Посолить или полить соевым соусом. Перемешать руками, втирая специи в мясо. Оставить на полчаса — час.

Затем поставить конус-насадку на мясорубку, исключив решетку, — фарш должен попадать в черева крупными фрагментами, имитируя ту самую «пиханность пальцем». Набивать не очень плотно, используя школьные познания по физике: при нагревании масса будет расширяться, и колбаски могут неэстетично полопаться.

Далее отправляйте колбаски в гриль или на сковородку, отваривайте, если нутро не жалует жареного. Вкусны они по-любому и каждому.



Такие колбаски понравятся каждому.

ПИРОГ С КАПУСТОЙ

(достался в наследство от мамы и бабушки)

Развести полпалочки дрожжей в стакане молока, влить молоко в муку (муки примерно три стакана), перемешать, добавить щепотку соли. Растопить пачку маргарина, влить, хорошо вымесить, поставить на час в холодильник.

Нашинковать примерно 700 г капусты, отварить, дать остыть, отжать. Раскатать половину теста, положить на него капусту, 3 мелко нарезанных яйца, кусочки сливочного масла. Раскатать вторую половину теста, накрыть, сформировать пирог, смазать поверхность яичным желтком, разведенным с водой, дать отстояться минут 20, выпекать до готовности.



И САЛАТ С ЛОСОСЕМ

(сама придумала)

от редактора приложения «Плюс ТВ» Татьяны КИРИЛЛИНОЙ

Горшочек салата, банку маслин без косточек, помидоры, огурцы, авокадо, репчатый лук, зелень нарезать и перемешать. Добавить банку консервированного лосося. Для заправки: 4 — 5 столовых ложек воды, немного соли, сахара, горчицы, 2 — 3 столовые ложки растительного масла.

