

# Черница поспела, брусника, орех...

## ЗА ЛЕСНЫМ УРОЖАЕМ



### РЕЦЕПТ МОЧЕНОЙ МОРОШКИ

Моченую морошку готовят с применением естественных консервантов — перца, гвоздики, поэтому моченая ягода (любая) сохраняется не менее года. В трехлитровую банку засыпают 0,8 — 1 л ягоды и заливают свежим кипяченым маринадом — литр маринада содержит 2 — 3 г лимонной кислоты, 0,5 г черного перца, столько же гвоздики и не более 50 г сахара. Моченая морошка хранится год.



Фото Татьяны ПОЖИДАЕВОЙ

### ЯГОДНЫЙ КВАС

Черная смородина замороженная — 200 г, малина замороженная — 200 г, брусника замороженная — 200 г, черника замороженная — 200 г, сахар — 750 г, вода — 1800 г, дрожжи прессованные — 50 г, мука пшеничная — 20 г, вода (2-й день) — 1500 г.

Ягоды соединить, размять, добавить сахар. Добавить чуть теплую воду с разбавленными в ней дрожжами и мукой. Все перемешать. Накрывать фольгой и поставить в теплое место для брожения. На следующий день добавить вторую порцию воды и процедить. Разлить по бутылкам, добавить по 4 изюминки в каждую и поставить в холодильник. Перед подачей добавить в стакан лед.

## МЫ ПОПРОСИЛИ ПОВАРОВ РЕСТОРАНОВ ЧЕТЫРЕХЗВЕЗДНЫХ ОТЕЛЕЙ ПЕТЕРБУРГА ДМИТРИЯ КОНЕЦКОГО И Артема АНОСОВА СОСТАВИТЬ ДЕСЕРТНОЕ МЕНЮ БЛЮД ИЗ СЕЗОННЫХ ЯГОД

### ТИРАМИСУ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ

Малина — 1 стакан, черника — 1 стакан, ежевика (черная смородина) — 1 стакан, клубника — 1 стакан, сахар — 1 стакан, сок одного лимона, сливки — 1 л, сыр маскарпоне — 240 г, сахарная пудра — 1/2 стакана, коржи бисквитные готовые — 3 шт., ликер Chambord — 1 стакан, малиновое желе — 1/2 стакана.

Для украшения: мята и сахарная пудра.

Все ягоды смешать в одной посуде, добавив сахар и лимонный сок, и дать постоять в течение часа. Часть ягод надо слегка подавить при помощи вилки о стенки миски.

Взбить сливки и половину перемешать с сыром, добавив сахарную пудру, до получения однородной массы. Положить бисквитный корж на тарелку и смочить его ликером, после чего смазать сырной массой и уложить на него часть ягод. Аналогичным образом один на другой уложить следующие коржи. Оставшейся частью взбитых сливок смазать торт сверху. Дать коржам пропитаться в течение часа. Украсить мятой, малиновым желе, целыми ягодами и сахарной пудрой.



### ЧЕРНИЧНОЕ СУФЛЕ

Черника — 300 г, фисташки — 200 г, лимон — 1 шт., желатин — 1 ст. л., творог — 300 г, мягкий сыр (типа адыгейского) — 200 г, мед — 2 ст. л., черничное варенье — 2 ст. л., вода — 1/3 стакана.

Желатин замочить в воде для набухания. С лимона снять цедру, мякоть очистить от пленок и мелко нарезать. Творог, сыр, мед, сироп, цедру, мякоть лимона и 100 г фисташек смешать и взбивать блендером в течение 2 — 3 минут до получения однородной массы. Желатин растопить на водяной бане, добавить в приготовленную смесь и взбивать еще 30 секунд. Полученную массу смешать с ягодами черники, выложить в порционные формочки или в одну большую форму. Поместить в холодильник на 4 — 8 часов. При подаче на стол посыпать измельченными фисташками.



### КЛУБНИЧНЫЙ САЛАТ С БАЗИЛИКОМ

Клубника — 90 г, руккола — 20 г, базилик зеленый — 10 г, уксус бальзамик по вкусу; масло оливковое, черный перец.

Листья салата смешать с разрезанной пополам клубникой, добавить масло и бальзамик. Посыпать черным перцем.

## А ВОТ РЕЦЕПТЫ ОТ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

### НАПИТОК КЕФИРНЫЙ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

На пол-литра кефира — 200 г ягод земляники, 1 ст. ложка измельченной зелени, 1 ст. ложка измельченной мяты, сахар по вкусу.



Фото Валентины КЛИМАНТОВОЙ

### МАЛИНОВОЕ ЖЕЛЕ

Малина — 1 кг, сахарный песок — 1 кг, вода — 1 стакан, лимонный сок — 3 — 4 ст. ложки.

Ягоды промыть, очистить от плодоножек. Сложить землянику и мяту в миксер, добавить половину кефира, сахар. Перемолоть до однородной массы, добавить оставшуюся часть кефира, хорошо перемешать.

Если малина крупная, протереть ее через сито небольшими порциями. Получившееся пюре положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, снять пену и варить еще 5 — 7 минут. Затем процедить через дуршлаг, в который предварительно постелить марлю. В полученный малиновый сок добавить сахар, кипятить на слабом огне около 40 мин. Желе готово, когда проба через 10 мин. застынет на тарелке. За 2 — 3 мин. до окончания варки в желе добавить лимонный сок. Желе разлить в заранее вымытые и обсушенные горячие банки и оставить их открытыми до полного остывания, чтобы сверху образовалась защитная пленка.



### ПАРФЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ЯГОД

Малина — 300 г, черника — 200 г, сливки жирностью 30% — 200 мл, натуральный йогурт — 200 мл, 1 яичный белок, 5 ст. ложек цветочного меда.

Ягоды перебрать, оставить несколько самых красивых для украшения. Малину измельчить в блендере. Получившее пюре протереть через сито, чтобы избавиться от косточек. Мед прогреть на водяной бане. Охлажденные сливки взбить, постепенно добавляя мед и йогурт. Яичный белок взбить в стойкую пену. Соединить малиновое пюре со сливочно-йогуртовой смесью. Осторожно вмешать в смесь взбитый белок. Выложить в креманки малиново-сливочную смесь, пересыпая ее ягодами черники. Разровнять. Поместить парфе в холод не менее чем на 6 часов. Готовое парфе украсить ягодами малины и черники.

### ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

Мука — 300 г, масло или маргарин — 150 г, яйцо — 2 штуки (желток в тесто, белок в начинку), земляника — 500 г, сахарная пудра — 70 г, сливки — 250 г, ванилин — по вкусу, желатин — 1 чайная ложка.

Приготовить песочное тесто: на доске порубить масло с мукой до состояния мелкой крупки, добавить желток, сахарную пудру, 1 ст. ложку холодной воды.

Замесить тесто. Положить в холодильник на полчаса. Главный секрет — хорошо смешать муку и масло, а потом обязательно выдержать тесто на холоде. Если вы делаете это в первый раз, то будьте внимательны, аккуратно следуйте инструкции. Достав из холодильника, тесто раскатать в тонкий пласт. Уложить тесто в форму с бортиками высотой около 3 см. Поместить форму с тестом в разогретую духовку и запечь.

Желатин растворить в воде. Миксером взбить сливки с белком, в конце добавить к ним желатин. Положить полученную массу на испеченный и предварительно охлажденный песочный корж и поставить в холодильник.

Когда сливки застынут, украсить пирог земляникой.

Приготовление пирога требует определенной сноровки. Начинающим кулинарам, наверное, лучше начать с более простых пирогов. А вот тем, кто искусен в кулинарии, приготовление пирога не покажется сложным.