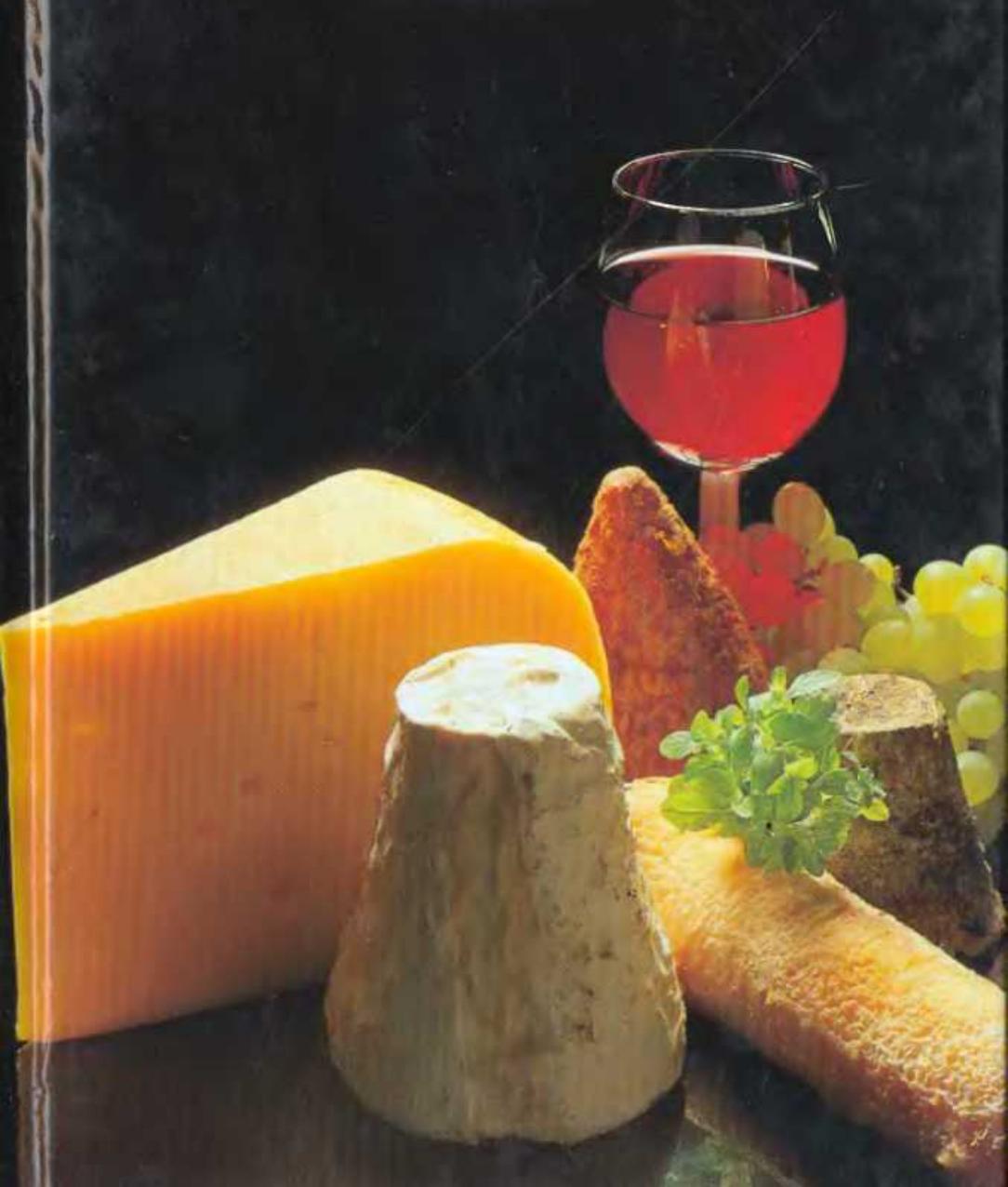
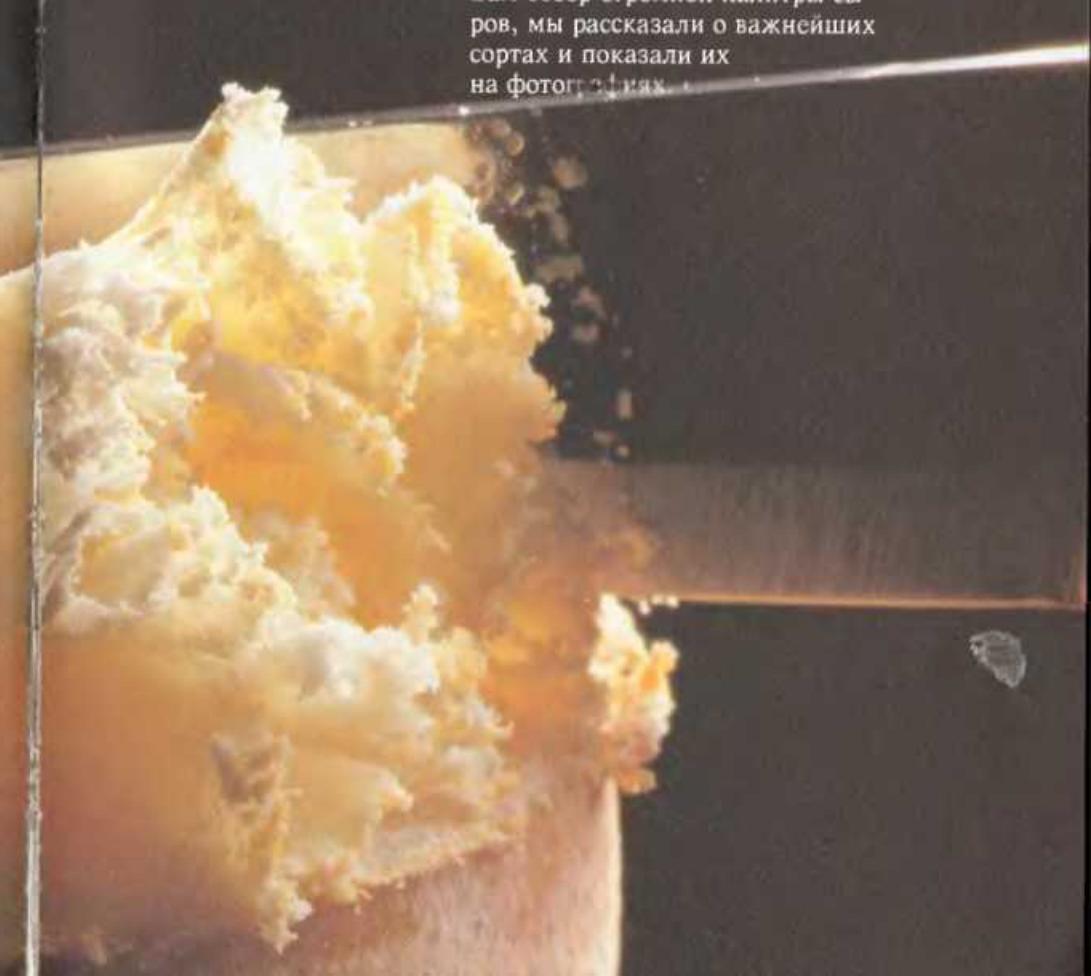


Д-Р ЭТКЕР

СЫР





Невозможно передать словами, как вкусен бутерброд с сыром. Но сыр не только приложение к хлебу. Скрытые в нем возможности раскрывает эта книга с остроумными рецептами варки и жарки: начните с возбуждающей аппетит легкой закуски, отдайте должное вкусному супчику, и закончите питательной пиццей. А чтобы дать Вам обзор огромной палитры сыров, мы рассказали о важнейших сортах и показали их на фотографиях.

Домашний сыр или Cottage Cheese. Место рождения: США. Крупнотчатый свежий сыр. Приятный кисловатый вкус. Для питательных паст, а также для приготовления сладких блюд.



Сыр с перцем
Плавленый сыр из Франции.
Маленькие низкие
цилиндры, покрытые
черным перцем. Благодаря
этому умеренно острый. Для
соусов, супов и начинок.

Моццарелла
Свежий сыр из Италии.
Имеет круглую форму.
Поставляется в рассоле.
Нежный свежий вкус. Для
запекания, а также как
закуска.

Проволоне. Твердый сыр из Италии. Особенность — его грушевидная форма. Молодой сыр имеет умеренно пикантный вкус. Выдержанного сыра пряный, более твердый. Для запекания и как десерт.

Пармезанский сыр
Твердый сыр из Италии.
Большие цилиндры. Разные
стадии созревания.
Пряно-пикантный.
Натерты на терке — для
паст и для запекания.



Бри
Французский мягкий сыр.
Большие круги, имеющие
форму торта, с белым
съедобным налетом. Очень
сильный вкус сливок. Для
салатов, начинок и паст.

Баварский голубой
Сыр с благородной плесенью
из Баварии. Пронизан
голубыми прожилками.
Небольшие цилиндры.
Мягкий пикантный вкус.

Горгонзола
Пронизанный голубыми
прожилками сыр с благород-
ной плесенью из Италии.
Цилиндрическая форма. Вкус
пикантный, маслянистый.
Для соусов, начинок, суфле.

Лердамский сыр
Голландский твердый сыр с «глазками» разного размера и пикантным вкусом. Большие цилиндры. Для салатов и запеканок.

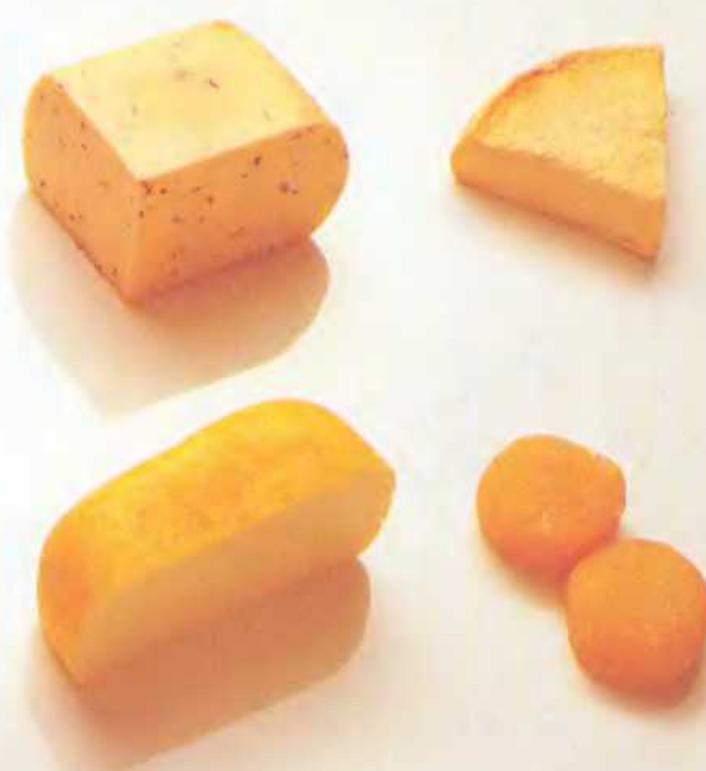


Эмментальский сыр
Швейцарский твердый сыр с крупными «глазками». Очень большие круги. Вкус пикантно-ореховый. Для салатов, соусов и для запекания.

Гуда
Твердый сыр из Голландии. Большие цилиндры. Вкус, в зависимости от зрелости, от мягкого до сильного и очень острого. Для салатов, для запекания.

Сыр с тмином
Твердый сыр с тмином. Из Скандинавии, Голландии, Германии. В зависимости от сорта вкус умеренно пикантный или сильный. Для салатов или легких закусок.

Мюнстерский сыр
Французский мягкий сыр. Маленькие цилиндры, часто с слегка влажной желтоватой корочкой. Очень пикантный. Как закуска к вину.



Чеддер
Твердый сыр без «глазков». Место рождения: Англия. Чаще всего маленькие цилиндры. Вкус от слабого до очень пряного. Для соусов, запеканок и тостов.

Бонбель
Мягкий сыр из Франции. Маленькие низкие цилиндры с желтоватой коркой. Умеренный вкус. Для тостов, запеканок и салатов.

Гарцкий сыр
Немецкий сыр из кислого молока. Низкая жирность. Небольшие цилиндры. Вкус в зависимости от зрелости от пикантного до острого. Для легких закусок и салатов.



Разнообразные рецепты:
супы и закуски с сыром

Супы из рокфора со сливками и раковыми шейками (фото на стр. 10–11)

- 1 луковицу
лука-шалота очистить, разрезать пополам,
- 1 веточку укропа,
2 веточки зелени петрушки положить в
- 1 лавровым листом, несколько горошинами черного перца
- 500 мл ($\frac{1}{2}$ л) воды, 100 мл ($\frac{1}{10}$ л) сухого белого вина,
- 3 раков 150 г валерьянцы
- 1 мелкую луковицу 50 г сливочного масла
- 250 мл ($\frac{1}{4}$ л) ракового отвара, 125 мл ($\frac{1}{8}$ л) сливок, 50 г рокфора солью, белым перцем, натертным мускатным орехом,
- 1 луковицу укрона, 2 веточки зелени петрушки вымыть, вместе с луком-шалотом,
- положить в
- 1 лавровым листом, несколько горошинами черного перца
- 500 мл ($\frac{1}{2}$ л) воды, 100 мл ($\frac{1}{10}$ л) сухого белого вина,
- 3 раков довести до кипения.
- целиком положить в кипящую воду, довести до кипения, варить 5–8 минут до готовности, время варки зависит от размеров рака, раков вынуть, вынуть раковые шейки из скорлупы, раковый отвар еще немного прокипятить, процедить через сито, взять 250 мл ($\frac{1}{4}$ л) этого отвара, перебрать, тщательно вымыть.
- очистить, нарезать мелкими кубиками.
- растопить, тушить в нем нарезанный кубиками лук, положить туда же валерьянцу (несколько листиков оставить для украшения блюда), тушить все вместе около 5 минут, влить
- довести до кипения, немного остудить, затем протереть через сито в пюре.
- искрошить, положить в суп.
- Суп снова довести до кипения, приправить положить в суп раковые шейки, при необходимости немного разогреть, украсить суп листиками валерьянцы, подать к столу.

Суп из лимбургского сыра

- 60 г проросшего мясом свиного сала
- 3 луковицы средних размеров 250 мл ($\frac{1}{4}$ л) яблочного вина, 250 мл ($\frac{1}{4}$ л) мясного бульона, 200 г лимбургского сыра солью, перцем, натертным мускатным орехом, нарубленным тмином.
- 1 пучок зелени петрушки 125 мл ($\frac{1}{8}$ л) сливок довести до кипения,
- нарезать кубиками, положить в отвар, растворить при перемешивании. Суп приправить
- вымыть, обсушить, мелко нарубить, вместе с добавить в суп, перемешать.

Суп из сыра по-крестьянски

- 300 г шпината перебрать, отрезать черешки листьев, листья тщательно вымыть, нарезать полосками. Взять
- 250 мл ($\frac{1}{4}$ л) мясного бульона, 250 мл ($\frac{1}{4}$ л) молока, 200 г копченого плавленого сыра 1 пучок кервеля
- 4 ст. ложки сметаны, солью, перцем, натертным мускатным орехом.
- Примечание:
- влить довести до кипения.
- растопить в этом бульоне при перемешивании, прибавить шпинат, немного прогреть все вместе, вымыть, обсушить, мелко порубить, положить в суп, добавить
- перемешать, приправить суп
- подать к столу вместе с чесночными крутонаами.

Голландский суп с моллюсками

1½ кг мидий

положить в большое количество воды и оставить на несколько часов, воду время от времени менять, затем тщательно очистить моллюсков щеткой, удалить нарости, мыть до тех пор, пока промывная вода не станет совершенно прозрачной.

Нельзя употреблять в пищу моллюсков, которые раскрылись во время мытья.

2 луковицы средних размеров

1 пучок прянной зелени для супа

500 мл (½ л) воды,
250 мл (¼ л)

сухого белого вина,

солью,
свежесмолотым
белым перцем,

очистить, нарезать мелкими кубиками.

очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками.

Взять

влить в нее

довести до кипения, положить туда нарезанные лук и зелень, приправить

варить около 3 минут, положить туда моллюсков, довести до кипения, закрыть кастрюлю крышкой, варить около 10 минут, пока не раскроются ракушки (ракушки, которые во время припускания не раскрылись, нельзя употреблять в пищу).

В решето вложить кухонную салфетку и процедить через нее отвар от моллюсков, отвар собрать, моллюсков извлечь из ракушек.

2-й пучок зелени
петрушки

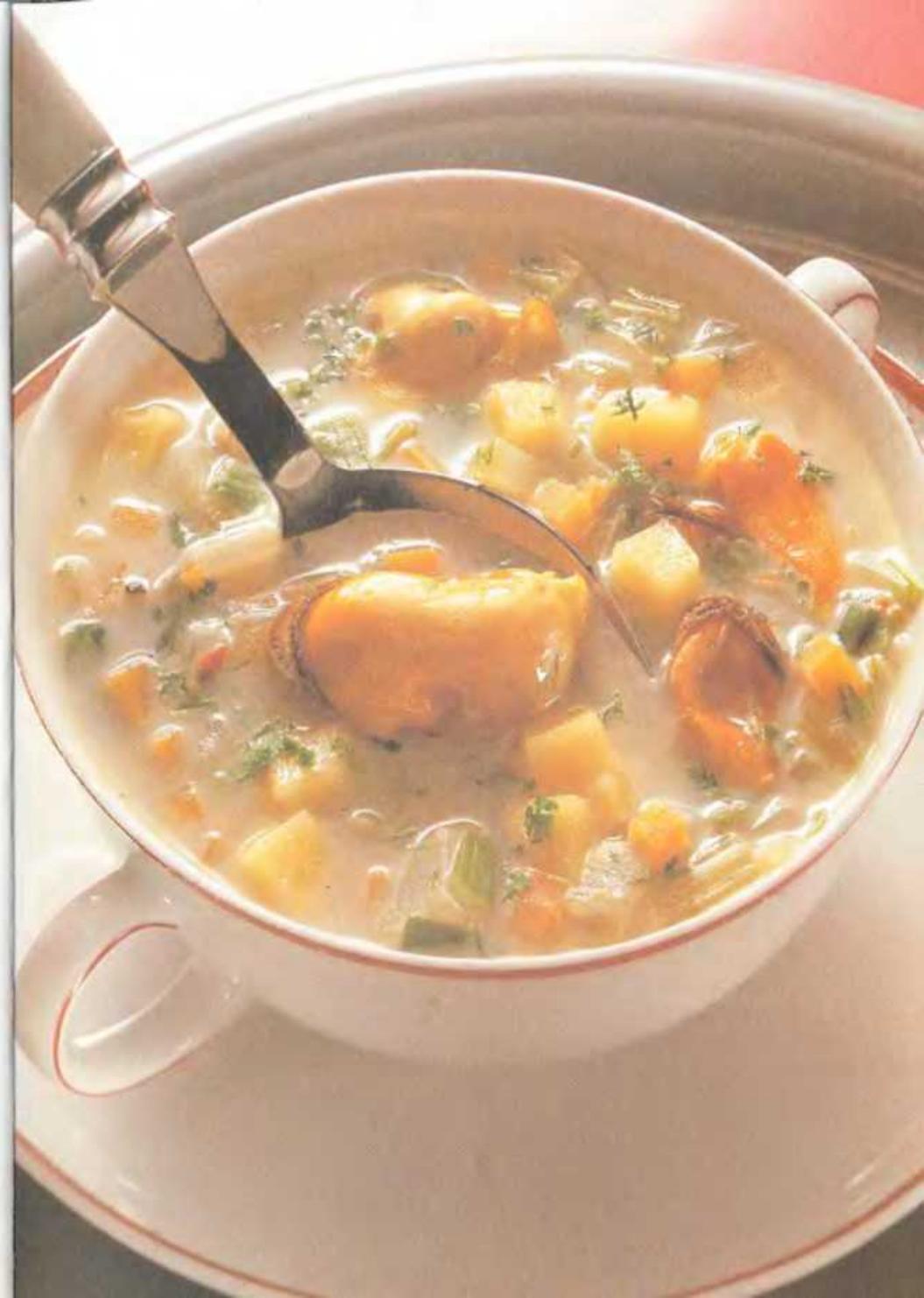
вымыть, обсушить, мелко порубить,
положить в отвар,
туда влить

перемешать.

нарезать небольшими кубиками,
вместе с моллюсками положить в суп.

Суп немного прогреть (не кипятить), приправить солью, свежесмолотым белым перцем, сразу же подать к столу.

Совет: к супу подать ломтики свежиспеченного длинного батона.



Картофельный суп

(2-3 порции)

350 г

разваривающегося

картофеля

1 стебель лука-порея

80 г сливочного

масла

250 мл ($\frac{1}{4}$ л)

мясного бульона,

100 г сыра,

4 ст. ложками

сметаны

солью,

свежесмолотым

белым перцем,

натертый

мускатным орехом,

нарезанным

мелкими кусочками

шнитт-луком

Совет:

очистить, нарезать маленькими кубиками.

очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками.

растопить, обжарить в нем картофель и лук-порей, влить

довести до кипения, варить 10-15 минут до готовности, протереть через сито.

Взять

срезать корочку, размять, вместе с

прибавить к супу, варить 2-3 минуты при постоянном перемешивании и слабом нагревании, приправить

посыпать

и сразу же подать к столу.

к этому супу подать поджаренный в тостере белый хлеб.

Суп с огурцами и сыром (фото)

1 салатный огурец

средней величины

(около 600 г)

очистить, разрезать пополам, вынуть семена, нарезать кусочками.

вымыть, обсушить, нарезать крупными кусками.

очистить, разрезать на четыре части.

нарезать кусочками.

Огурец, укроп, чеснок и сыр вместе с

растереть в пюре, приправить

украсить суп

и сразу же подать к столу.

к этому супу подать нарезанный ломтиками длинный батон или ржаные хлебцы со сливочным маслом.



Фаршированный кокосовый орех

65 г слив. масла

75 г пшеничной

муки

250 мл мясного

бульона, 500 мл ($\frac{1}{2}$ л)

молока,

1 луковицу

1 лавровым листом,

2 штуками гвоздики,

100 г натертого

эмментальского

сыра,

2 желтка

4 ст. ложками

сливок,

2 кокосовых ореха

80 г кочанчиков

фенхеля,

80 г моркови

50 г сливочного

масла

1 веточку эстрагона

16 раковыми шейками

(без скорлупы)

200 г мяса креветок

200 мл ($\frac{1}{5}$ л)

сухого вермута,

80 г лердамского сыра

Для соуса «Морнэй»

растопить, обжарить в нем при перемешивании

до светло-желтого цвета, влить

перемешать веничком в однородную массу,

довести до кипения.

очистить, нашпиговать

положить в соус, варить 15–20 минут,

процедить через сито, добавить

перемешать,

смешать с

осветлить этой смесью соус,

поставить в теплое место.

Для фаршированных кокосовых орехов

распилить пополам, вылить молоко.

очистить, вымыть, нарезать соломкой.

растопить, туширить в нем овощи в течение 3 минут.

вымыть, вместе с

и

добавить к овощам, потушить, влить

туширить еще около 3 минут. Овощи, раковые шейки и мясо креветок поместить в половинки кокосовых орехов. Отвар, в котором тушилась начинка, вскипятить, перемешать с соусом «Морнэй», положить поверх начинки в фаршированные кокосовые орехи.

натереть на терке, посыпать им фаршированные орехи. Поместить половинки орехов с начинкой в форму для запеканки, форму поставить на решетку в предварительно нагретую духовку, около 250°, газовая плита: около 6–7 минут.

Электроплита:

Запекать нужно



Суфле из сыра

250 мл ($\frac{1}{4}$ л) пива вместе с

75 г сливочного
масла

довести до кипения, при интенсивном
перемешивании положить в эту жидкость

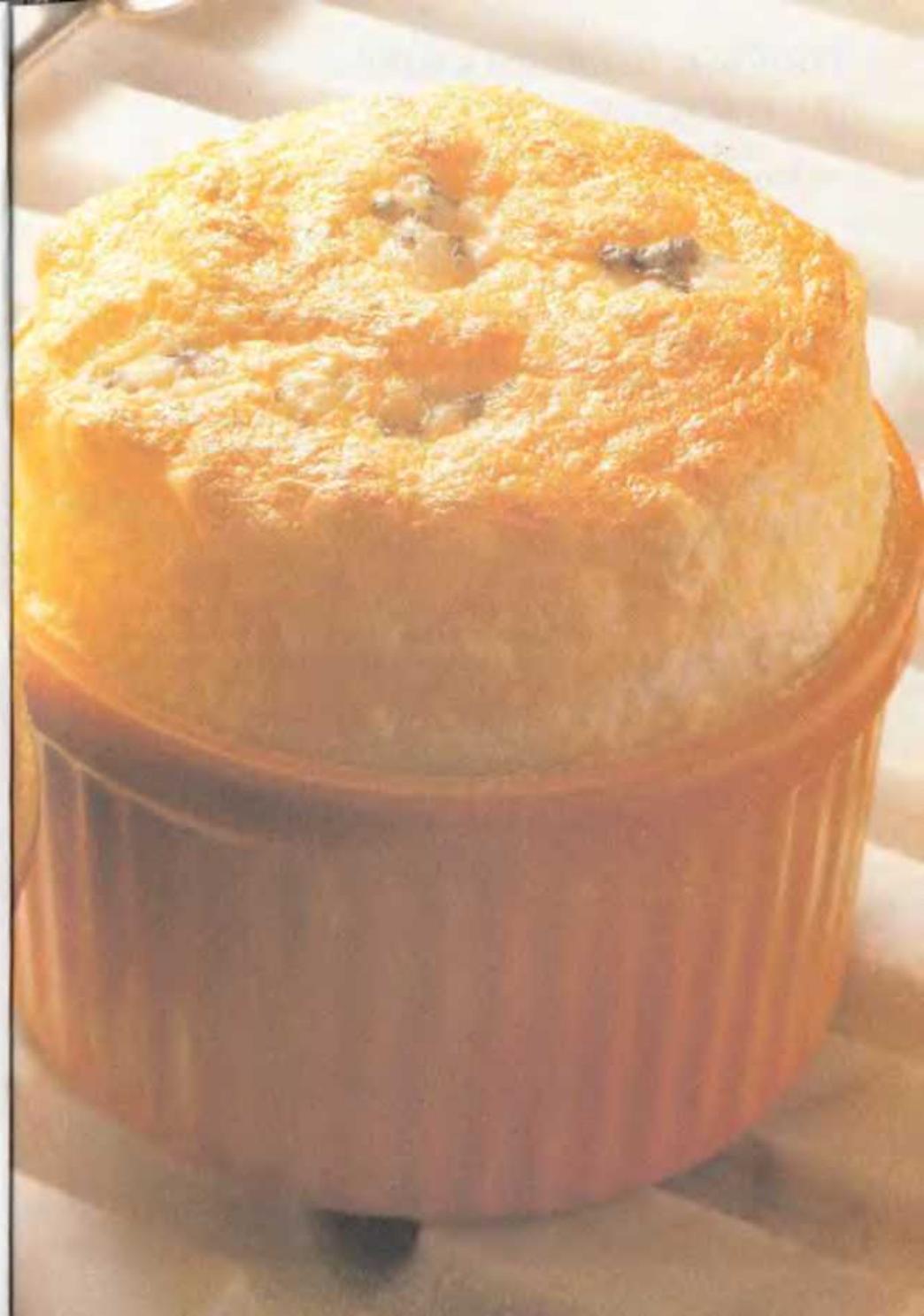
100 г просеянного
крахмала,
75 г только что
натертого
пармезанского сыра,
6 желтков,
6 белков

остудить, прибавить к этой массе
взбить,
взбить вкрученую пену,
осторожно размешать с полученной массой.
Массу выложить в смазанную жиром форму
для запеканки, форму поставить на решетку
в предварительно нагретую духовку.

около 200°

Газовая плита:
около 4

Запекать нужно
около 25 минут.



Суфле из рокфора (фото)

1½ л молока вместе с

110 г сливочного
масла, солью,
перцем, натертым
мускатным орехом

довести до кипения,
при перемешивании всыпать

140 г просеянной
пшеничной муки,

перемешивать, пока масса не начнет
отделяться от дна кастрюли, к массе прибавить
взбить,

4 яйца, 4 желтка,
140 г рокфора

протереть через сито,
хорошо перемешать с массой.

взбить в крутую пену,
осторожно размешать с полученной массой.
Массу разложить по маленьkim формочкам
для запеканки, формочки поставить на
решетку в предварительно нагретую духовку.

Электроплита:
около 225°

Газовая плита:
около 5

Запекать нужно
около 20 минут.

Пирог с овечьим сыром по-гречески

Для теста

350 г пшеничной муки

просеять через сито в миску, перемешать со

150 г пшеничной муки грубого помола,

30 г свежих дрожжей

200 мл ($\frac{1}{5}$ л) теплой воды,

в середине сделать углубление.

искрошить и положить в углубление в муке, залить дрожжи

размять дрожжи в воде, посыпать небольшим количеством муки. Это тесто поставить примерно на 10 минут в теплое место для брожения. К тесту прибавить

1 яйцо, 3 ст. ложки растительного масла, 1 чайную ложку соли

и все содержимое миски замесить в круглое однородное тесто, поставить его примерно на 30 минут в теплое место для брожения.

Для начинки

перебрать, обрезать толстые черешки листьев, листья вымыть, дать стечь воде, листья нарезать крупными кусками, очистить, нарезать мелкими кубиками, очистить, раздавить.

1 кг шпината

разогреть, туширь в нем нарезанный кубиками лук, добавить шпинат и чеснок, немного потушить все вместе, приправить

перцем, натертым мускатным орехом,

2 пучка укропа

вымыть, обсушить, мелко порубить, раскрошить. Сыр и укроп смешать со шпинатом. $\frac{2}{3}$ дрожжевого теста раскатать на посыпанном мукой столе в круглую лепешку. Эту лепешку положить в плоскую, смазанную жиром форму для пирога, края теста должны быть примерно на 1 см выше бортиков формы. Дно пирога несколько раз наколоть вилкой. Равномерно нанести начинку. Загнуть внутрь края теста, смазать их небольшим количеством

збитого желтка.

Остаток теста тонко раскатать и вырезать из него верхнюю лепешку для пирога, положить ее на пирог, края хорошо соединить.

В середине верхней лепешки выемкой вырезать круглое отверстие диаметром 2 см, по краю отверстия прилепить тонкую колбаску из теста. Из обрезков теста сделать листья, поверхность пирога смазать яичным желтком, прилепить к ней листья, листья тоже смазать желтком. Пирог оставить на 15–20 минут, чтобы поднялся.

Форму поставить на решетку в предварительно нагретую духовку, пирог печь до образования золотисто-коричневой корочки.

около 200°

около 4

около 40 минут.

К столу этот пирог подают теплым.



Пирог с сыром по-швейцарски

375 мл (3/8 л) молока,
60 г сливочного масла,
170 г пшеничной муки

5 желтков,
150 г натертого швейцарского сыра,
150 г натертого пармезанского сыра,
5 белков

250 г замороженного слоеного теста

Электроплита:
Газовая плита:
Пирог нужно печь

Взять
положить в него

довести до кипения, снять с плиты.

просеять через сито, всыпать в молоко, размешать до получения однородной массы, нагревать в течение 1 минуты, затем дать немного остыть, прибавив

перемешать.
взбить в крутую пену, прибавить к полученной массе.

разморозить, отдельные пласти теста положить друг рядом с другом и раскатать их по размеру формы для пирога (диаметр 26 см). Форму для пирога ополоснуть холодной водой, положить в нее тесто, края теста прижать к стенкам формы, нанести начинку, разровнять. Форму поставить на решетку в предварительно нагретую духовку.

около 175°

около 3

около 45 минут.

80 г холодного сливочного масла,

250 г творога
1 ст. ложкой сметаны, 1 яйцом,
3 ст. ложками рубленой пряной зелени,

взбитым яйцом,

Электроплита:

Газовая плита:

Пирожки нужно печь

засыпать мукой. Начиная с середины, быстро замесить из всех ингредиентов однородное тесто, завернуть его в пергаментную бумагу, оставить на 45 минут.

Для начинки хорошо отслить от сыворотки, смешать с

приправить солью. Тесто раскатать в пласт толщиной 2–3 см, круглой выемкой (диаметр 10 см) вырезать кружочки, смазать их начинку, сложить кружки пополам, края слепить, поверхность смазать яйцом, при желании можно украсить кусочками теста. Пирожки положить на смазанный жиром противень, противень поставить в предварительно нагретую духовку.

около 200°

около 4

около 25 минут.



Пирожки с начинкой из творога, приправленного пряной зеленью (фото)

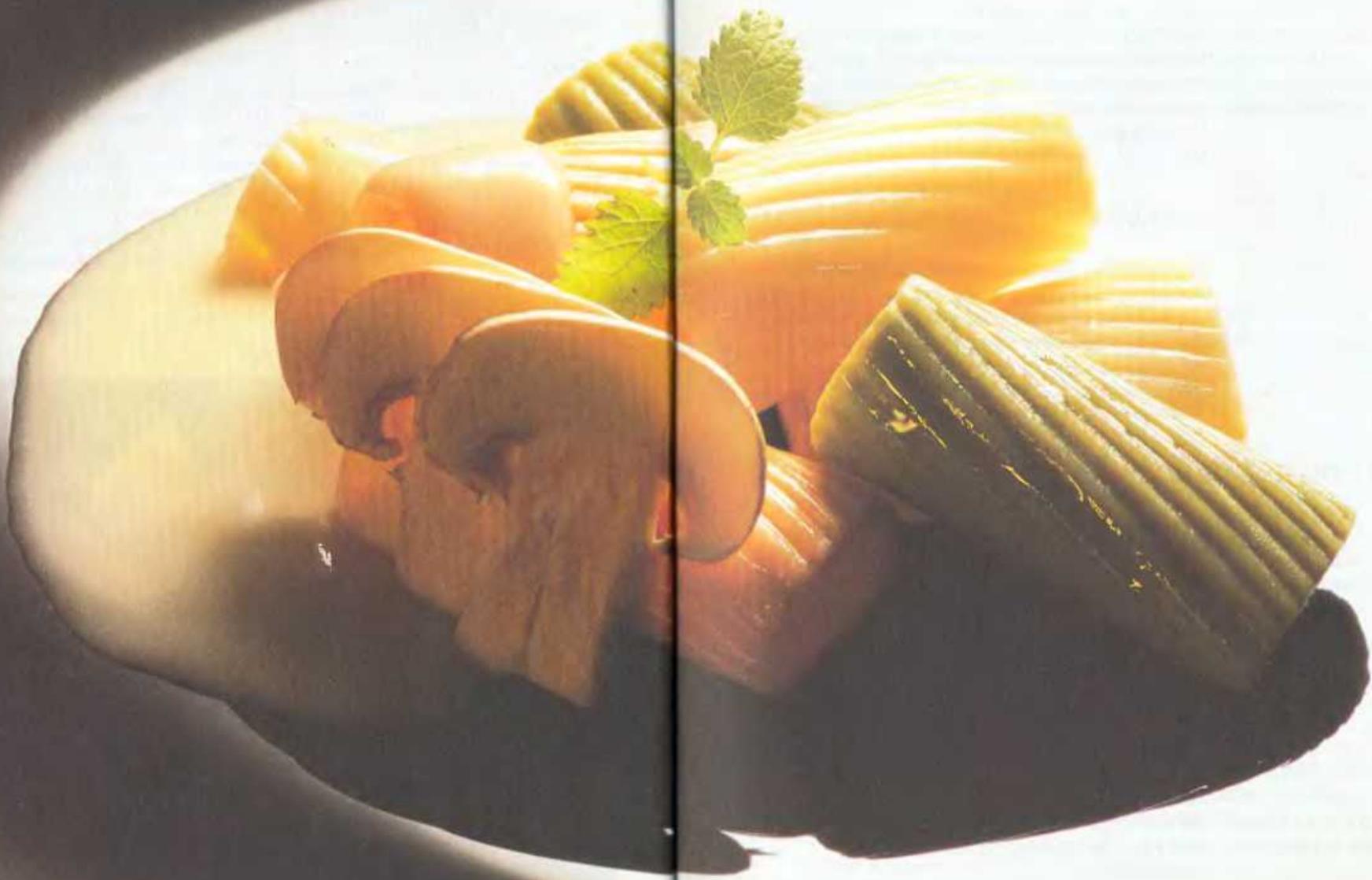
Для теста

300 г пшеничной муки
1/2 чайной ложки пекарского порошка,
1 яйцо, соль, 125 мл (1/8 л) сливок,

смешать с

просеять через сито в миску, в середине сделать углубление, в это углубление поместить перемешать с частью муки в жидкую массу, сверху положить в виде кусочков

улучшает вкус
салатов, паст и соусов



Ригатони с соусом из рокфора

(фото на стр. 26–27)

200 г рокфора

500 мл (½ л)

сливок,

солью,

свежесмолотым

белым перцем,

250 г шампиньонов

60 г сливочного масла

400 г трехцветных

ригатони

(сорт макарон)

кипящую

соленую воду,

раскрошить, положить в

довести до кипения, приправить

уваривать до консистенции крема.

очистить, промыть, обсушить,

нарезать тонкими дольками.

растопить, немного потушить в нем грибы,

приправить солью, перцем,

оставить в теплое место.

положить в

перемешать, довести до кипения, варить около 10 минут так, чтобы макароны не разварились, слить воду, смешать макароны с шампиньонами, прибавить соус из рокфора и сливок, перемешать, при необходимости немного нагреть, сразу же подать к столу.

Разноцветные тортеллини

1 небольшую

луковицу

100 г шампиньонов

2 мясистых помидора

без кожицы

200 г вареного

окорока

50 г сливочного

масла

400 мл сливок,

2 зубчика чеснока

1 щепоткой соли,

очистить, нарезать мелкими кубиками.

очистить, вымыть, нарезать тонкими дольками.

разрезать пополам, вырезать несъедобные сердцевинки, мякоть нарезать кубиками.

нарезать недлинными полосками.

растопить, обжарить в нем полоски ветчины, положить туда же нарезанные ломтиками шампиньоны, а затем помидоры и ветчину, немного потушить все вместе, влить вскипятить.

очистить, раздавить, положить в соус, приправить

свежесмолотым
белым перцем,
листиками душицы.

400 г трехцветных
тортеллини
(вид пельменей)

кипящую воду,

свежесмолотым
пармезанским сыром,

Вариант:

положить в

довести до кипения, варить около 15 минут до готовности, слить воду и дать ей хорошо стечь, смешать с соусом, посыпать

сразу же подать к столу.

Тортеллини обильно посыпать пармезанским сыром и запечь в духовке до золотисто-коричневого цвета.

Макароны по-милански

350 г макарон

кипящую

соленую воду,

60 г сливочного

масла,

солью,

свежесмолотым

белым перцем,

натертым

мускатным орехом.

1 мелкую луковицу

100 г шампиньонов

80 г вареного
окорока,

80 г соленого языка

положить в

довести до кипения, варить около 10 минут так, чтобы макароны не разварились, слить воду, добавить

перемешать, приправить

очистить, нарезать,
очистить, вымыть, нарезать,

нарезать полосками, все смешать с макаронами, положить в смазанную жиром форму для запеканки.

100 г мягкого
итальянского сыра
«Bel Paese»

Электроплитка:

Газовая плита:

Запекать нужно

нарезать кусочками, посыпать этими кусочками макароны. Форму поставить на решетку в предварительно нагретую духовку.

около 250°

около 6

около 10 минут.

Рулетики из зеленого пресного теста

Для теста

100 г свежезамороженного

пюре из шпината

300 г пшеничной

муки

3 яйца, 3 желтка,

1 щепотку соли

200 г отваренной

куриной грудки

2 мясистых помидора

300 г грибов лисичек

4 ст. ложки

оливкового масла

солью, «Кройтерн

дер Прованс» или

нарубленной

зеленью петрушки.

кипящей

соленой воды,

200 г сыра с высоким

содержанием жира

Электроплиты:

Запекать нужно

разморозить, хорошо отжать.

просеять через сито на стол горкой, в середине горки сделать углубление.

перемешать со шпинатом, эту массу положить в углубление, сделанное в муке, смешать с частью муки в жидкую массу, начиная с середины, замесить из всех ингредиентов однородное тесто. Тесто раскатать, разрезать на 4 прямоугольника размером 15×12 см.

Для начинки

нарезать мелкими кубиками.

разрезать пополам, выдавить семена, мякоть нарезать кубиками.

очистить, промыть, обсушить, при необходимости разрезать пополам.

разогреть, обжарить в нем куриную грудку, помидоры и грибы, приправить их

Прямоугольники из теста положить в большое количество

варить 5–8 минут до готовности, вынуть, разложить на кухонной салфетке, промокнуть, положить начинку, прямоугольники свернуть в рулетики, начиная с узкой стороны, края хорошо склеить. Рулетики положить в смазанную жиром плоскую форму для запеканки или в чугунную форму.

натереть на терке, посыпать им рулетики. Форму поставить на решетку в предварительно нагретую духовку, запечь рулетики до образования золотисто-коричневой корочки, около 250°, газовая плита: около 6 около 15 минут.



Черешковый сельдерей с говяжьими мозгами

4 черешковых сельдерея
(около 800 г)

очистить, удалить грубые волокна с наружных
сторон черешков, черешки вымыть, при необходимости
разрезать вдоль на две части, положить в

1 л кипящего
мясного бульона,

довести до кипения, варить 8–10 минут, слить
воду, положить в смазанную жиром форму для
запеканки, посыпать

солью, перцем.
200 г говяжьих

мозгов

400 г сыра бри

промыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками.
нарезать кубиками.

Нарезанный ломтиками говяжьи мозги разложить
поверх сельдерея и посыпать кубиками
сыра бри.

Форму поставить на решетку в предварительно
нагретую духовку.

225–250°

5–6

около 15 минут.
свежий длинный батон, вареный окорок.

Электроплита:
Газовая плита:
Запекать нужно
К блюду подать

Фаршированные рулетики из ветчины (фото)

12 стеблей
отваренной
зеленой спаржи,
4 больших ломтика
вареного окорока.

В каждый ломтик окорока завернуть по три
стебля спаржи, положить в смазанную жиром
форму для запеканки.

4 мелких помидора

вымыть, обсушить, вырезать несъедобные сердцевинки,
помидоры нарезать дольками, положить их на рулетики из ветчины.

250 г сыра «Бонбель»

нарезать кубиками, посыпать им рулетки и
помидоры, форму поставить на решетку
в предварительно нагретую духовку.

около 225°

около 5

около 15 минут.

Электроплита:
Газовая плита:
Запекать нужно



Запеченные кабачки-цуккини

2 крупных
кабачка-цуккини

небольшое
количество кипящей
соленой воды,

2 мелких луковицы
репчатого лука или
лук-шалота
1 красный стручок
сладкого перца

80 г черных оливок
2 ст. ложки
сливочного масла

солью,
свежесмолотым
белым перцем,
3 ст. ложки
нарубленной
пряной зелени
(базилик, душица,
розмарин, кервель),

200 г натертого
пармезанского сыра,
маленькие кусочки
сливочного масла.

Электроплитка:
Запекать нужно
К блюду подать

вымыть, обсушить, разрезать вдоль на две части, высстригти ложкой мякоть так, чтобы остался тонкий слой около кожуры, мякоть нарезать мелкими кубиками, подготовленные половинки цуккини положить в

довести до кипения, варить около 5 минут почти до готовности, вынуть, дать хорошо стечь воде.

очистить, нарезать мелкими кубиками.

разрезать пополам, удалить стержень, вынуть семена, удалить белые перегородки, стручки вымыть, нарезать кубиками. Взять извлечь косточки, нарезать крупными кусочками.

разогреть, потушить в нем нарезанные кубиками лук, сладкий перец и мякоть кабачков цуккини, положить туда же оливки, тушить все вместе, приправить

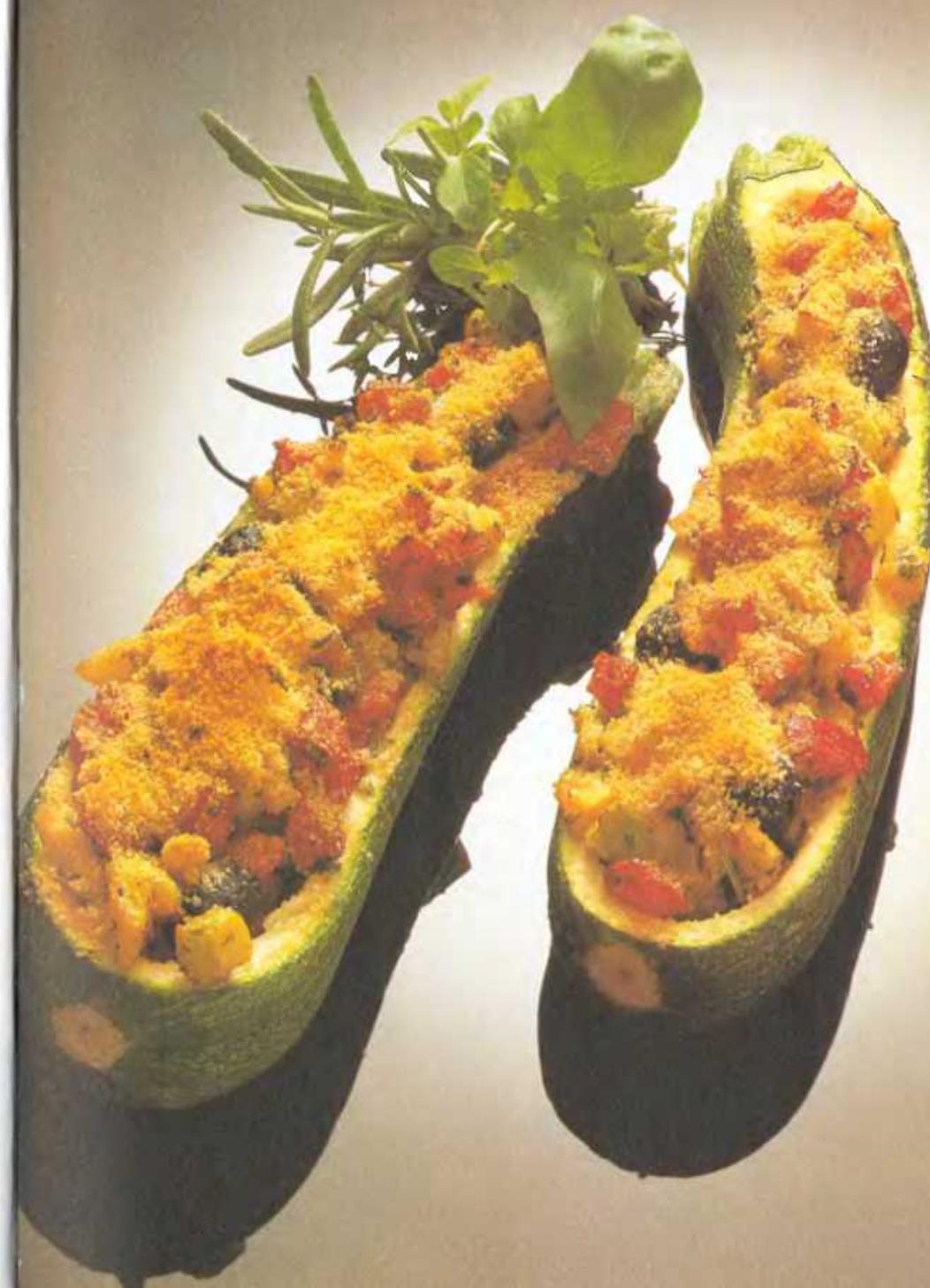
прибавить

перемешать. Полученной массой начинить отваренные половинки цуккини, посыпать их

при желании сверху можно положить

Половинки цуккини положить в один слой в продолговатую, смазанную жиром форму для запеканки, форму поставить на решетку в предварительно нагретую духовку, запекать цуккини до золотисто-коричневого цвета.

225–250°, газовая плита: 5–6
20–25 минут.
теплый длинный батон.



Соус из овечьего сыра с эстрагоном

2 луковицы
лука-шалота
2 ст. ложки
оливкового масла
125 мл ($\frac{1}{8}$ л)
белого вина, 250 мл
($\frac{1}{4}$ л) сливок,
125 мл ($\frac{1}{8}$ л)
мясного бульона,
100 г овечьего сыра
 $\frac{1}{2}$ пучка эстрагона

солью, перцем.

очистить, нарезать мелкими кубиками.
разогреть, потушить в нем лук, влить
нагреть почти до кипения, процедить через сите.
накрошить.
вымыть, обсушить, листики мелко порубить.
Сыр и эстрагон положить в соус,
соус разогреть, приправить
соус подавать к жареному бараньему седлу.

Примечание:

Соус из сыра с базиликом (фото)

20 г листиков
базилика (с 2–3
пучков базилика)
4 зубчика чеснока
100 г выдержанного
эмментальского
сыра из Альгейя

1 чайной ложкой
соли,
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки
свежесмолотого
черного перца,
2 ст. ложками
семян пинии
или ядер
грецкого ореха

Примечание:

вымыть, обсушить, порубить крупными
кусочками.
очистить, порубить.
натереть на терке.
Базилик, чеснок и сыр вместе с
растираять в миксере до образования массы с
консистенцией жидкого крема, при необходимости
немного разбавить водой.
соус подать к макаронным изделиям.



Соус из сырной пены

150 г жирного творога
125 мл ($\frac{1}{8}$ л) сливок

2–3 пучка пряной зелени,
30 г кервеля, кress-салата, зелени петрушки, эстрагона

50 г натертого пармезанского сыра, солью, перцем, лимонным соком, ворчестерским соусом.

хорошо перемешать, взбить вместе со сливками.

вымыть, обсушить, мелко порубить, смешать с творогом и сливками, прибавить

перемешать, приправить

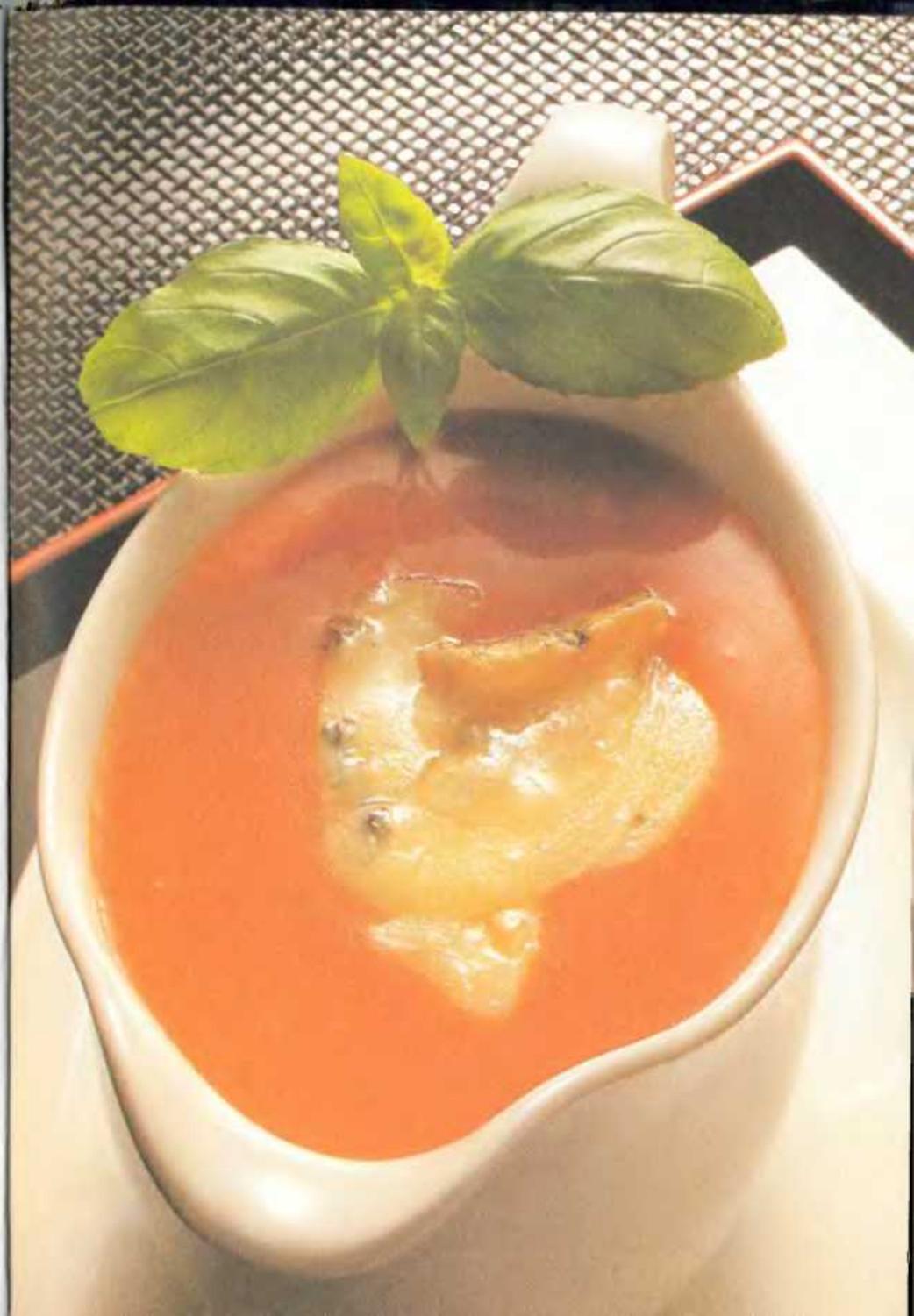
Томатный соус с сыром «Горгонзола» (фото)

400 г помидор опустить недолго в кипящую воду не кипятить, обдать холодной водой, снять кожицу, вырезать несъедобные сердцевинки, выдавить семена, мякоть нарезать маленькими кубиками.

2 луковицы лука шалота
4–5 ст. ложек оливкового масла очистить, нарезать мелкими кубиками. разогреть, обжарить в нем нарезанный кубиками лук, пока он не станет прозрачным, положить туда же помидоры, немного потушить, влить

125 мл ($\frac{1}{8}$ л) сухого вермута, 250 мл ($\frac{1}{4}$ л) сливок, солью, перцем. довести до кипения, приправить Соус протереть через сито, разогреть, растопить в нем

100 г сыра «Горгонзола». листиками базилика. Перед подачей на стол соус украсить



Паста из домашнего сыра (на фото вверху)

100 г черешкового сельдерея
1 пучок шиннитт-лука

150 г домашнего сыра, 75 г кефира,
2 ст. ложками шерри медиум.
солью,
свежесмолотым белым перцем,

нарезанным мелкими кусочками черешковым сельдереем, колечками шиннитт-лука.

Примечание: подать к сваренному в мундирах и очищенному картофелю.

очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками.

вымыть, обсушить, нарезать мелкими кусочками. Сельдерей и лук смешать с

Пасту приправить

посыпать

Паста из сыра «Стилтон» (на фото внизу)

2–3 луковицы с зелеными перьями
1 черешок черешкового сельдерея

очистить, вымыть.
очистить, вымыть, удалить грубые волокна.
Лук и сельдерей нарезать крупными кусками, истолочь в пюре, смешать с

3 ст. ложками портвейна,
100 г сметаны,

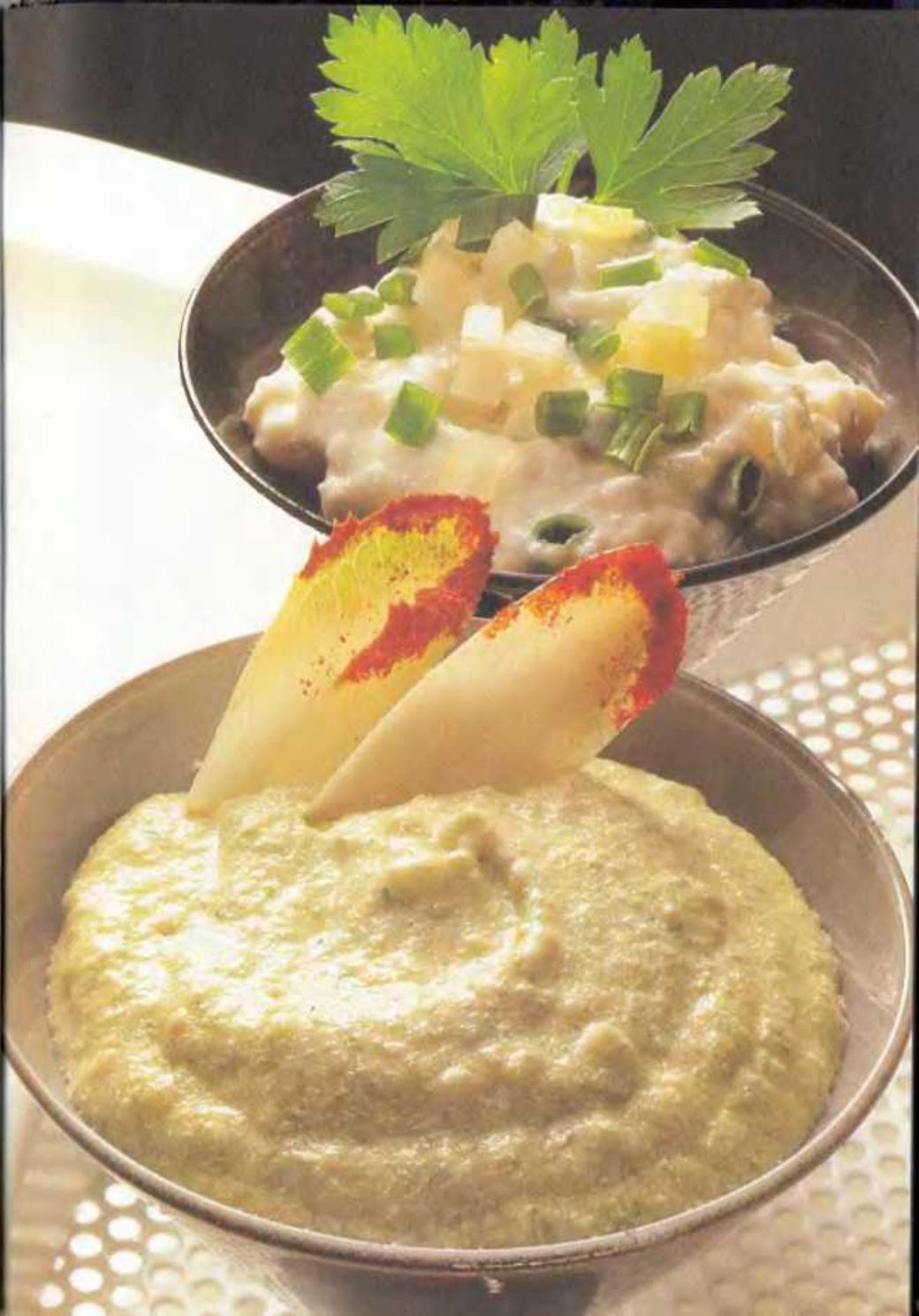
125 г ($\frac{1}{8}$ л) сливок.
100 г сыра «Стилтон»

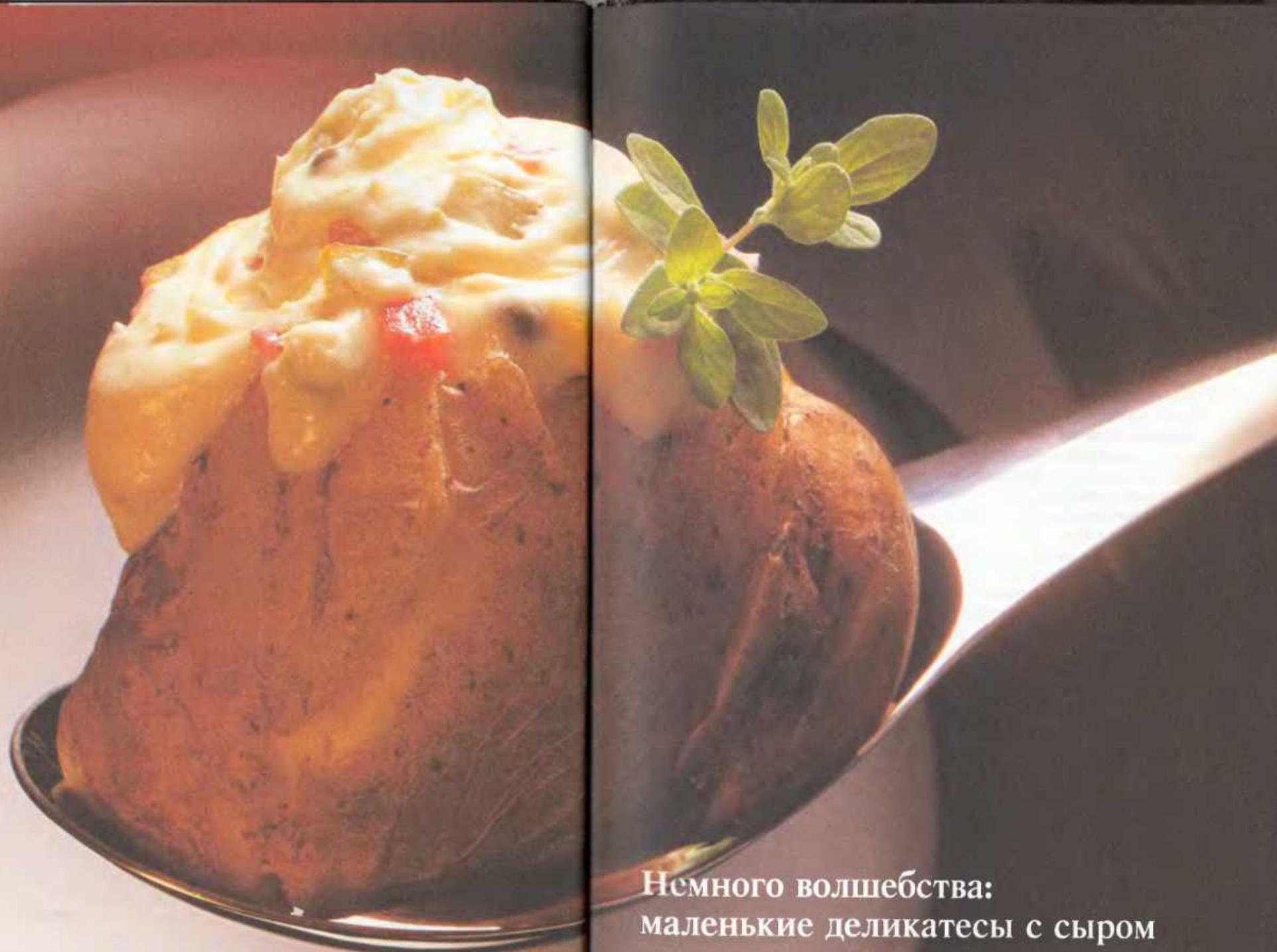
размять, прибавить к полученной смеси, перемешать.

Пасту приправить

солью,
свежесмолотым белым перцем.

Примечание: подавать к листовому салату и свежим овоцам.





Немного волшебства:
маленькие деликатесы с сыром

Печенный в фольге картофель с сырным соусом (фото на стр. 42–43)

8 крупных картофелин

вымыть, не очищая, завернуть в подходящий по размерам лист алюминиевой фольги, положить на противень и поместить в предварительно нагретую духовку, около 200°, газовая плита: около 4 1–1 ½ часа.

Электроплита:
Картофель печь

400 г свежего сливочного сыра
125 мл (⅛ л) молока
1 красный стручок сладкого перца

1 луковицу средних размеров

1 маринованный огурец

1 ст. ложкой консервированного зеленого перца
4 ст. ложками смеси нарубленной пряной зелени солью.

Для сырного соуса

смешать с

удалить стержень, вынуть семена, удалить белые перегородки, стручок вымыть.

очистить.

Сладкий перец, лук и маринованный огурец нарезать мелкими кубиками, вместе с

и

перемешать с сырным соусом, приправить. Готовые картофелины надрезать крест-накрест; немного раздвинуть надрез, вложить в него часть соуса, остаток соуса подать отдельно.

Пикантные фаршированные мясистые помидоры

Для начинки из пряной зелени

смешать с

до густоты крема, приправить прибавить

250 г свежего сыра
3 ст. ложками молока
солью, перцем,
6 ст. ложек нарубленной пряной зелени (петрушка, кервель, укроп),

перемешать.

250 г свежего сыра
4 ст. ложками молока

1–2 чайных ложки сладкого красного перца, солью, свежесмолотым белым перцем.

Около 50 г анчоусов хамсы

250 г свежего сыра, свежесмолотым черным перцем.

12 крупных мясистых помидоров

и

листьями салата.

Примечание:

Для начинки с красным перцем смешать с

до густоты крема, прибавить

перемешать, приправить

Для начинки с анчоусами

вынуть из консервной банки, дать стечь рассолу, нарубить мелкими кусочками, смешать с приправить

вымыть, обсушить, срезать верхнюю треть в виде крышечки, извлечь из помидоров семена и внутренние перегородки. Четыре помидора заполнить начинкой из пряной зелени, четыре помидора — начинкой с красным перцем и четыре помидора — начинкой с анчоусами. Помидоры положить на блюдо, выложенное

к этому блюду подать хлеб из муки грубого помола и сливочное масло.

Фаршированные финики

250 г свежего сыра

125 мл (⅛ л) сливок

4–5 ст. ложек

острой приправы

«Mango-Chutney»,

1 чайную ложку

порошка карри,

около 500 г

фиников свежих

или сушеных,

Примечание:

смешать со

до густоты крема, прибавить

перемешать. Взять

извлечь косточки, финики сполоснуть. Начинку из сыра поместить в кулинарный шприц с наконечником в виде звезды или с круглым наконечником, начинить финики. Финики подать как гарнир к жаркому и салату из риса на стол с холодными закусками.

Омлет с сыром «Моццарелла»

(2 порции)

2 помидора

вымыть, очистить, вырезать несъедобные сердцевинки, помидоры нарезать тонкими дольками, очистить, раздавить, положить на дольки помидоров. Взять

1 зубчик чеснока

150 г сыра
«Моццарелла»,

6 яиц
солью, перцем.
сливочное масло,

нарубленными
листиками базилика,

Примечание:

дать стечь сыворотке, нарезать ломтиками.

Для приготовления омлета

хорошо взбить, приправить

В сковородке растопить

положить половину взбитых яиц, зажарить при слабом нагреве. Готовый омлет положить на нагретую тарелку, сверху положить половину нарезанных ломтиками помидоров и сыра «Моццарелла», посыпать

поставить в теплое место.

Из остальных ингредиентов приготовить

второй омлет, сразу же подать к столу.

к омлету подать жареный картофель с луком.

Вафли из сыра

300 г пшеничной

муки

8 ст. ложек

натертого сыра
(зрелый сыр «Гуда»),

4 желтка, соль, 250 г

сметаны, сладкий

красный перец,

4 белка

натертым
пармезанским сыром

Примечание:

просеять через сито в миску, в середине сделать углубление, в это углубление положить

начиная с середины, перемешать все ингредиенты до образования однородного теста с консистенцией сметаны средней густоты.

взбить в крутую пену, смешать с тестом.

Тесто по порциям наливать в хорошо нагретую смазанную жиром вафельницу, сразу же разравнивать, печь вафли до золотисто-коричневого цвета, посыпать

и подавать к столу.

к вафлям подать сыр и бруснику.

Слойки с лангустами (фото)

600 г замороженного
слоеного теста

12-15 шампиньонов
20 фаршированных

оливок

500 г мороженых
лангустов
около 180 г
швейцарского сыра,
сладким красным
перцем. 1 яйцо,
3 ст. ложки молока

Электроплиты:

Печь нужно

Листиками кервеля

разморозить, раскатать, разрезать на 18 квадратов размером 8×8 см, затем каждый квадрат разрезать по диагонали на два треугольника. очистить, вымыть, нарезать ломтиками.

нарезать кружочками.

разморозить. Взять

срезать корочку, натереть, смешать со

взбить, смазать треугольники, на каждый положить по 3 лангуста, 1 ломтику шампиньона, 3 кружочка оливок, посыпать сыром, положить на холодный смоченный водой противень, поставить на решетку в нагретую духовку. около 200°, газовая плита: около 4

около 10 минут.

посыпать и сразу же подавать к столу.



Галеты из сыра

750 г пшеничной муки

просеять через сито в миску, в середине сделать углубление, поместить в него

250 мл (1/4 л) сливок, 1 яйцо,

перемешать с частью муки в жидкую массу, сверху насыпать

125 г натертого пармезанского сыра

250 г сливочного масла

в виде маленьких кусочков, засыпать все мукою, начиная с середины, быстро замесить из всех ингредиентов однородное тесто, тесто раскатать в пласт толщиной около 1/2 см круглой выемкой диаметром 3–5 см вырезать галеты, положить их на смазанный жиром противень, поставить в предварительно нагретую духовку, печь галеты до полуготовности.

175–200°

около 3–4

примерно 5–8 минут.

Для начинки

очистить от корочки, сыр протереть через сито. Половину галет посыпать сыром, накрыть остальными галетами.

взбить вместе с

смазать этой смесью галеты, посыпать их

1/2 желтка

1 ст. ложкой молока, натертым пармезанским сыром.

Галеты опять поставить в духовку, печь еще 5–8 минут.

Рогалики с лососем (фото)

1 салатный цикорий

очистить, вымыть, нарезать тонкими полосками.

4 рогалика разрезать вдоль.

размять, смешать с

смазать этой смесью нижние половинки рогаликов, сверху положить полоски цикория.

свернуть в рулетики, на каждую половинку рогалика положить по три рулетика.

2 ст. ложки

сметаны

солью, перцем,

1 ст. ложкой

рубленого укропа,

приправить

смешать с

разложить сметану на кусочки лосося порциями размером с горошину, накрыть верхней половиной рогалика.



Гренки с сыром по-английски

150 г натертого сыра «Честер» смешать со
100 г крупчатки, перемешать с
2 желтками,
100 г размягченного сливочного масла,
1 чайной ложкой английской горчицы,
20 мл портвейна,
солью, кайенским перцем.
8 тонких ломтиков белого хлеба обжарить в духовке, нанести на них приготовленную массу, гренки положить на алюминиевую фольгу и вместе с фольгой положить на противень, противень поставить в предварительно нагретую духовку, сначала около 175°, затем около 250°
сначала около 3, затем около 6 сначала 10 минут, затем 5–6 минут.
подать как закуску к пиву.

Электроплита:
Газовая плита:
Запекать нужно
Примечание:

Горячие хлебцы с сыром (фото)

50 г сливочного масла растопить в сковороде,
12 нюрибергских сосисок. обжарить в нем со всех сторон в течение примерно 5 минут до золотисто-коричневого цвета, надрезать, намазать
4 ржаных хлебца 80 г зеленого сливочного масла. В каждый хлебец вложить по три сосиски.
80 г натертого сыра («Сбринц», зрелый «Гуда», пармезанский сыр) смешать со сладким красным перцем, этой смесью посыпать хлебцы, запекать их в предварительно нагретой духовке до золотисто-коричневого цвета.
около 225 около 225
около 5 около 5
около 5 минут.

Электроплита:
Газовая плита:
Запекать нужно



Булочки с сардинами

1 небольшой кочан
салатного цикория
 $\frac{1}{2}$ салатного огурца
Около 180 г сардин
4 длинных булочки
сливочным маслом,
ароматизированным
чесноком,

8 продолговатых
ломтей свежего
сыра «Гуда»,
Фаршированные
зелеными оливками
огурчики пряного
посола

очистить, обрвать листья, вымыть, обсушить.
вымыть, обсушить, нарезать дольками.
вынуть из консервной банки, дать стечь маслу.
надрезать, смазать

обжарить в предварительно нагретой духовке
(электрическая плита: около 200, газовая пли-
та: примерно 4) в течение 5–6 минут.
В разрез каждой булочки положить сначала
листья салатного цикория, затем дольки
огурца, сардины и по два из

булочки сложить.

и

насадить на четыре шпажки, украсить этими
шпажками булочки.

Гренки с рокфором и яблоками

4 нежных яблока
(сорт боскоп)
Около 200 г рокфора
8 ломтей белого
хлеба
сливочным маслом,

100 г натертого
пармезанского сыра.
Электроплита:
Газовая плита:
Запекать нужно

очистить, вырезать семенные камеры,
яблоки нарезать тонкими колечками.
нарезать тонкими ломтиками.

обжарить, смазать
положить на них сначала яблоки, нарезанные
колечками, затем ломтики рокфора,
посыпать

Гренки запекать в предварительно нагретой
духовке до золотисто-желтого цвета.
около 200°
около 4.
10–15 минут.

Гренки с авокадо и крабами (фото)

1 спелый плод
авокадо
лимонным соком.
8 ломтей белого
хлеба
80 г очищенных
крабов или креветок
солью,
черным перцем,
нарубленными
листиками тимьяна,
сыра «Monchskopf»
виноградом,
редиской, листиками
валерьянцы.

разрезать пополам, извлечь косточку, авокадо
очистить, мякоть нарезать ломтиками,
сбрызнуть

обжарить, положить на них ломтики авокадо.
приправить лимонным соком,
вместе со стружками
нанести на гренки, украсить

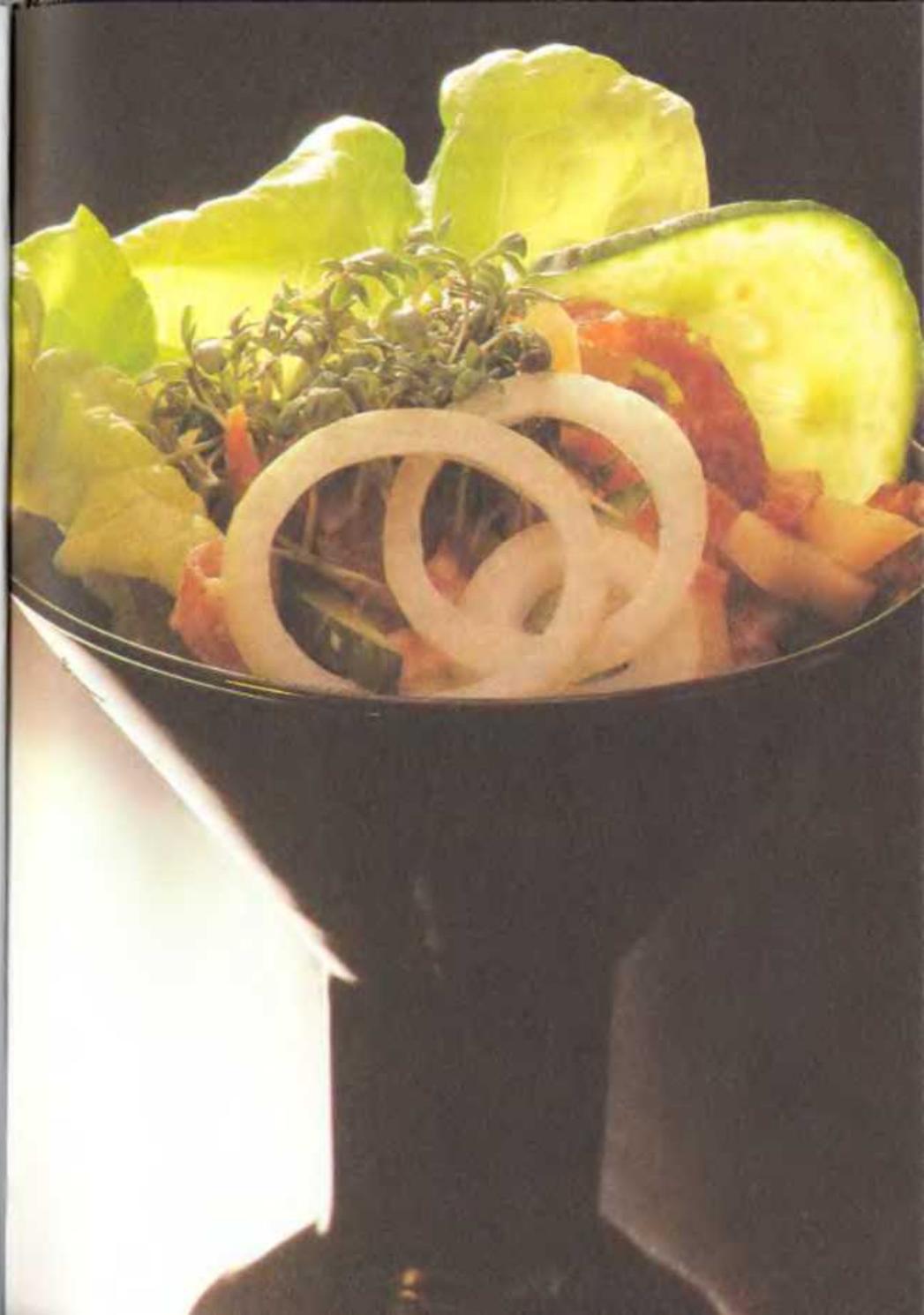


Крестьянский салат с копченым сыром

- 2 стручка сладкого перца разрезать пополам, удалить стержни, вынуть семена, удалить внутренние перегородки, стручки вымыть, нарезать тонкими полосками, очистить, нарезать тонкими кружочками.
- 2 луковицы очистить от оболочки, нарезать полосками, нарезать кубиками.
- 150 г вареной колбасы нарезать полосками.
- 400 г копченого сыра Для соуса
- 150 г огурцов очистить, раздавить, перемешать с горчичного посола
- 2 зубчика чеснока приправить
- 10 ст. ложками оливкового масла,
- 6 ст. ложками уксуса,
- 1 ст. ложкой умеренно острой горчицы,
- солью, перцем,
- листиками душицы,
- соус смешать с ингредиентами салата, дать салату пропитаться примерно в течение 1 часа.

Эльзасский сырный салат (фото)

- 2-3 луковицы очистить, разрезать пополам.
- (около 100 г)
- 150 г салатных огурцов вымыть.
- 100 г салями очистить от оболочки.
- 100 г сыра «Гуда». Лук, огурцы, салями и сыр нарезать тонкими полосками.
- Для соуса
- 4-5 ст. ложек смешать с оливкового масла
- 3 ст. ложками винного уксуса.
- 1 зубчик чеснока очистить, раздавить, прибавить к маслу и уксусу, приправить смесь
- солью, перцем,
- листья салата, смешать ее с ингредиентами салата, оставить для салата
- дольками огурца, на 1 час, чтобы он пропитался
- колечками лука, соусом. Салат выложить на кресс-салатом.
- украсить



Салат по-восточному

100 г крупы для
уксуса
кипящую воду,

500 г стручков
зеленой фасоли

небольшое
количество кипящей
соленой воды,

2 красных стручка
сладкого перца

1 небольшой
стебель лука порея

1 пучок зелени
петрушки

3 мясистых помидора

200 г сыра бри

6 ст. ложек
оливкового масла
3–4 ст. ложками

уксуса,
солью, перцем,

2 ст. ложки рубленых
листиков мяты,

Примечание:

всыпать в
варить около двух минут до готовности, откинуть
на сите, дать воде хорошо стечь, кашу остудить.

освободить от грубых волокон,
нарезать кусочками, положить в

довести до кипения, тушить 12–15 минут,
слить воду, остудить.

удалить стрекзни, вынуть семена, удалить
белые перегородки, стручки вымыть.

очистить, разрезать пополам, тщательно
вымыть. Сладкий перец и лук-порей нарезать
тонкими полосками.

вымыть, обсушить, мелко порубить.
вымыть, вырезать несъедобные сердцевинки,
помидоры разрезать пополам, выдавить
семена, мякоть нарезать кубиками.

нарезать мелкими кубиками.

Для салата

перемешать с

приправить
прибавить

перемешать, соус смешать с ингредиентами
салата, дать салату немного пропитаться.
к этому салату подать натуральную котлету
из баранины и лепешку.

Весенний салат (фото)

500 г молодой моркови
небольшое
количество кипящей

соленой воды,

1 пучок редиски

очистить, вымыть, положить в

довести до кипения, тушить 5–8 минут,
слить воду, остудить.
и

250 г шампиньонов

1 кг картофеля

в мундире

1 пучок шинтт-лука

2 коробки кress-салата

500 г сыра с тмином

6 ст. ложек

оливкового масла

4 ст. ложками уксуса,

ароматизированного

эстрагоном, 1 чайной

ложкой умеренно

острой горчицы,

солью, молотым

белым перцем,

листья салата,

редисом, листиками

кress-салата.

Примечание:

очистить, вымыть.

очистить. Морковь, редис, шампиньоны

и картофель нарезать тонкими ломтиками.

вымыть, обсушить, нарезать мелкими кусочками.

вымыть, обсушить, обрезать листики.

нарезать тонкими полосками.

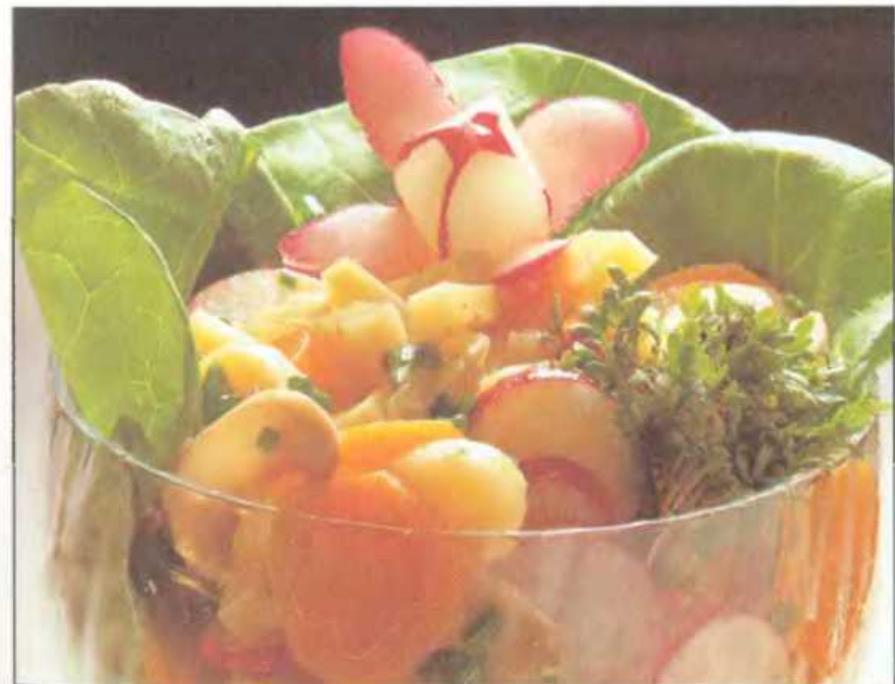
Для соуса

смешать с

приправить

смешать с ингредиентами салата, дать немного
пропитаться, выложить на
украсить

к этому салату подать длинный батон.



Салат «Рашель»

1 черешковый
сельдерей
200 г донышек
артишоков

500 г картофеля
в мундире

250 г козьего сыра
200 г тушеной
брюссельской
капусты,
200 г отваренных
стеблей спаржи.

100 г майонеза
4 ст. ложками
белого вина,
1 чайной ложкой
дижонской горчицы,
солью, перцем,
уксусом,
2 ст. ложки
нарубленных
листиков майорана,

перемешать, смешать соус с ингредиентами
салата и дать немного пропитаться.

Для соуса
перемешать с

приправить

прибавить

перемешать, смешать соус с ингредиентами
салата и дать немного пропитаться.

Ваза из дыни (фото)

2 небольших дыни,
3 плода киви
150 г ядер грецких
орехов

250 г сыра «Geheimrats»
вишневой наливкой,
лимонным соком,
апельсиновым соком,
8 ломтей
копченого мяса

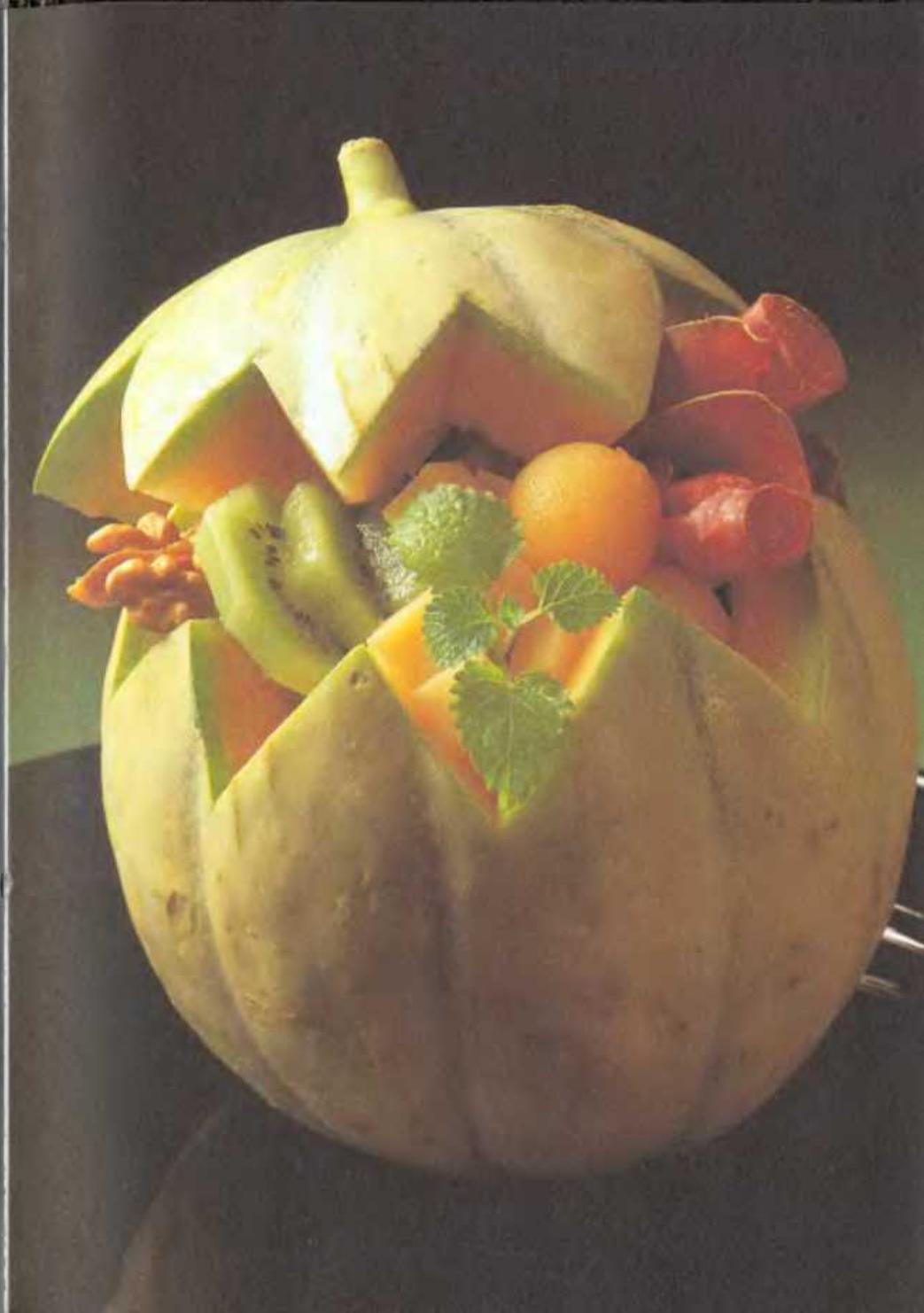
мелиссой

резать ближнюю к плодоножке часть зигзагом,
вынуть семена, из мякоти вырезать шарики.
очистить, нарвать кружочками.

порубить крупными кусками.
нарезать кубиками, все смешать, приправить

дать немного пропитаться, положить
в подготовленные дыни.

свернуть в рулетики, положить на начинку в
дыни, дыни накрыть отрезанными частями как
крышками. Дыни украсить
и подать к столу.



Венок из сыра и пряной зелени с грибным салатом (8 порций)

Для венка из сыра и пряной зелени смешать с

1 кг свежего сыра

250 мл ($\frac{1}{4}$ л) сливок,

200 г растопленного
сливочного масла.

1 пучок петрушки,

1 пучок укропа,

1 пучок шинт-лука,

1 пучок базилика

солью, перцем,
оливковым маслом,

вымыть, обсушить, мелко порубить, смешать с массой, полученной из сыра, приправить. Форму для изготовления венка смазать, заполнить ее полученной массой из сыра и пряной зелени, разровнять поверхность массы, поставить в холодильник примерно на 1 час.

Для приготовления грибного салата

100 г шампиньонов,

100 г лисичек,

100 г белых грибов,

100 г польских грибов

3 ст. ложки
орехового или
оливкового масла

очистить, промыть, обсушить, крупные грибы разрезать пополам или нарезать ломтиками.

разогреть, туширь в нем грибы в течение 10 минут, затем немного остудить.

смешать с

4 ст. ложки
орехового масла

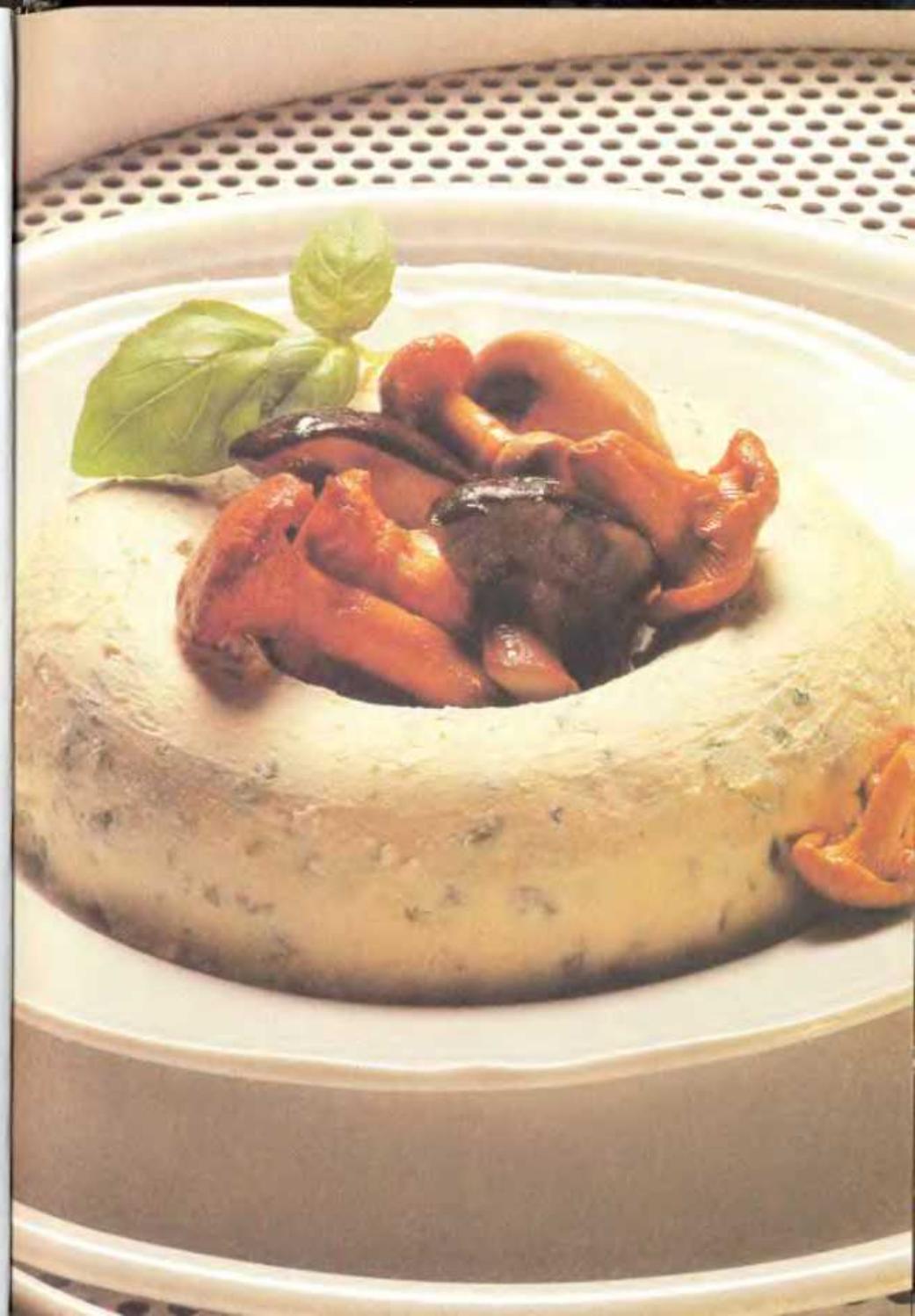
4 ст. ложками
ароматизированного
эстрагоном уксуса,
солью, перцем,

осторожно перемешать с грибами,
дать им немного пропитаться.

Венок из сыра и пряной зелени вытряхнуть из формы на тарелку, в середину положить грибной салат. Блюдо украсить

листиками
базилика

и подать к столу.



Обазтер

1 луковицу средней величины

1 пучок шиннит-луга
400 г зрелого

французского сыра
камамбер

75 г размягченного
сливочного масла,

1 чайной ложкой
тмина,

красным перцем.

Примечание:

очистить, нарезать мелкими кубиками.
вымыть, обсушить, нарезать мелкими кусочками.

раздавить вилкой, смешать с нарезанными
шиннит-луком, репчатым луком,

приправить

к этому блюду подать хлеб с тмином.

Сыр «Липтау» с овощами и пряностями (фото)

2 ст. ложки каперсов порубить.

1 маринованный
огурец

1 луковицу

1–2 пучка зелени
петрушки

600 г сыра «Липтау»

125 мл ($\frac{1}{8}$ л)
молока,

солью, черным
перцем, сладким

красным перцем.
листьях салата

дольках огурца,
каперсами, кусочками

маринованного
огурца,

дольками помидоров,
зеленью петрушки,

стручками
консервированного

перца.

Примечание:

нарезать мелкими кубиками.
очистить, нарезать кубиками.

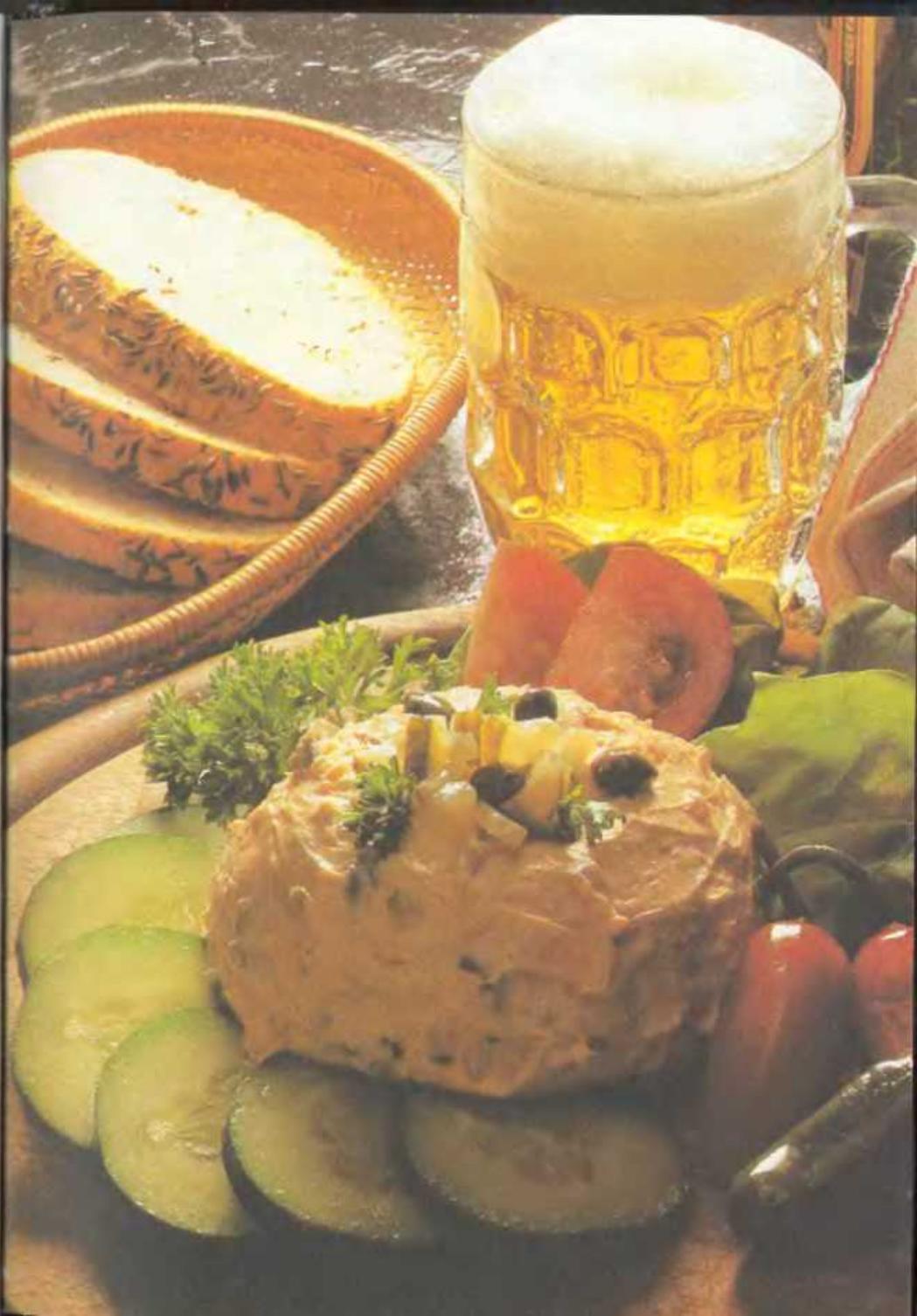
вымыть, обсушить, мелко порубить.
смешать с каперсами, огурцом, луком,
зеленью петрушки и

приправить

Полученную массу разложить на
и
посыпать

украсить

к этому блюду подать хлеб с тмином
или семенами кунжута.



Консервированные шарики из сыра

С помощью фигурного ножа для овощей вырезать маленькие шарики из и

200 г эдамского сыра
200 г сыра «Гуда».

100 г мелких
шампиньонов

100 г тушеной
капусты брокколи
80 г кружочков

моркови

500 мл ($\frac{1}{2}$ л)
белого вина

250 мл ($\frac{1}{4}$ л)
оливкового масла,

2 ст. ложками
горошин черного
перца, 2 лавровыми
листами,

очистить, вымыть, обсушить.
Шарики сыра, грибы, а также

и

положить слоями в большую бутылку.

смешать с

приправить

заливать этим маринадом сыр, грибы и овощи,
бутылку надежно закупорить, поставить на
24 часа в холодильник, чтобы все ингредиенты
пропитались маринадом.

Маринованный козий сыр (фото)

250 мл ($\frac{1}{4}$ л)
оливкового масла
смешать с

200 мл ($\frac{1}{5}$ л)
белого вина.

10 шампиньонов

3 зубчика чеснока
2 небольших

веточки розмарина
1 красный стручок

сладкого перца
10 зеленых оливок,

4 маленьких
козьих сыра.

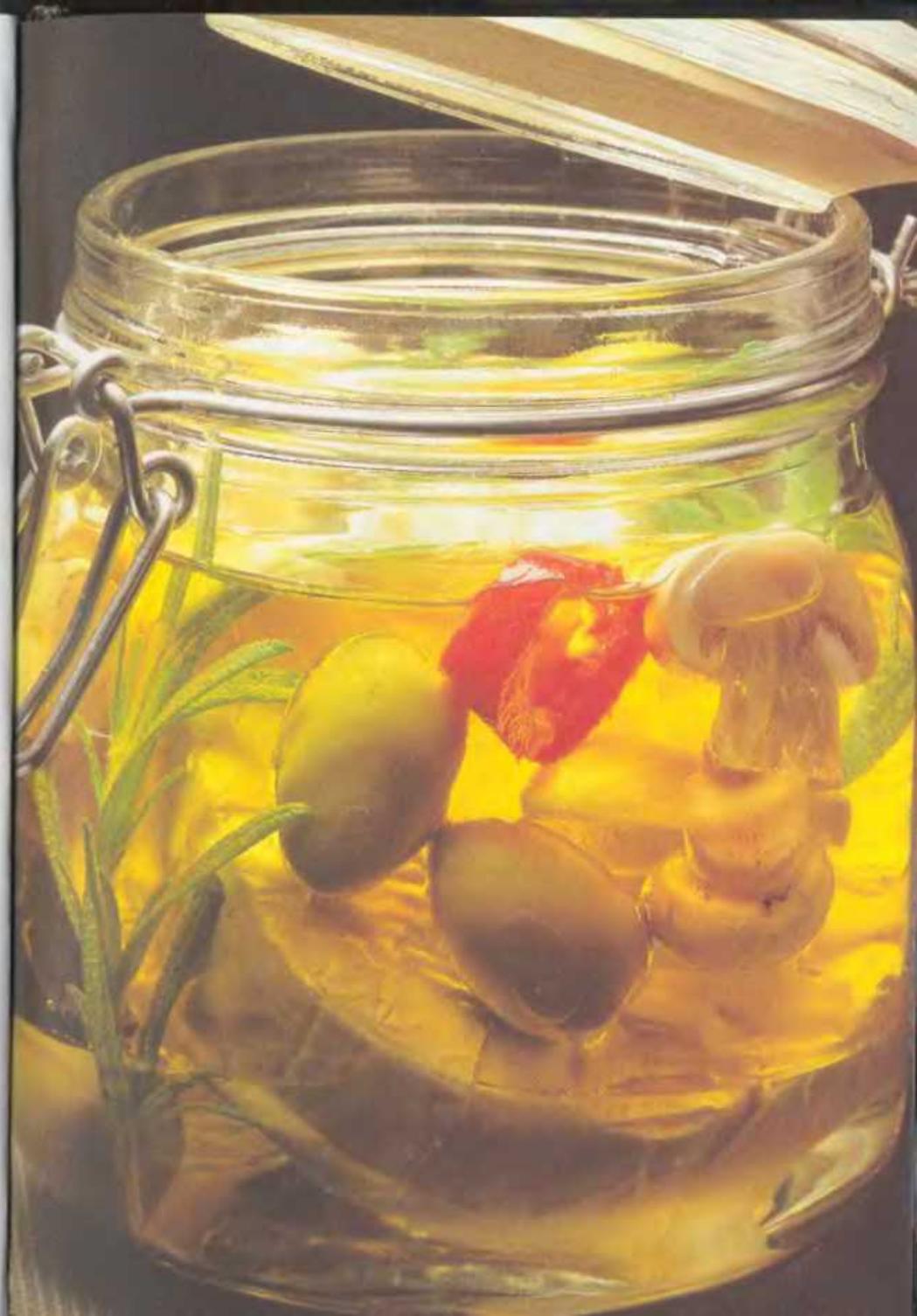
очистить, промыть, обсушить.

очистить, при необходимости разрезать пополам.

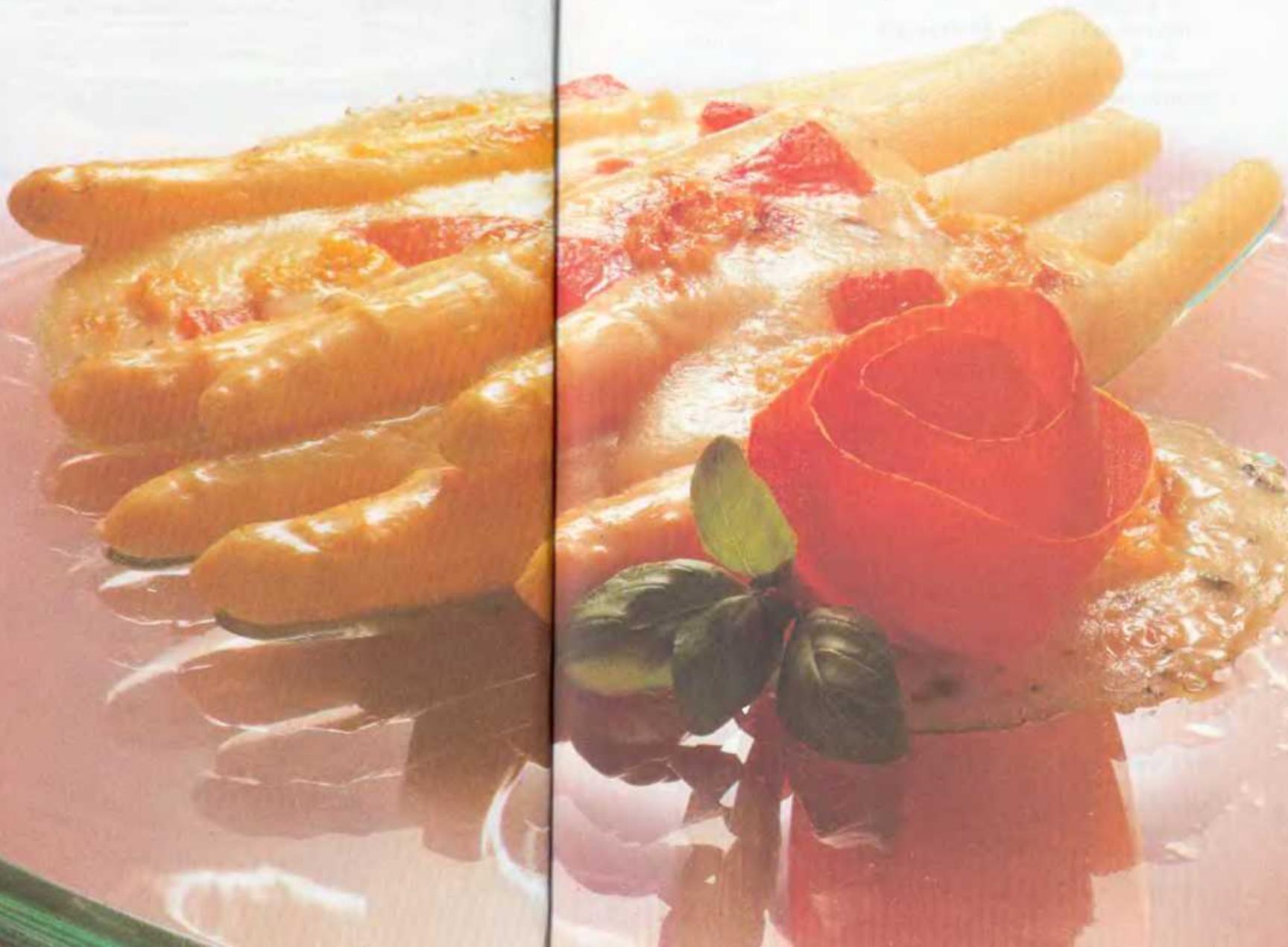
вымыть, обсушить.

освободить от семян, нарезать колечками.

Сыр, грибы и овощи положить в банки, залить
маринадом из оливкового масла и белого вина,
банки хорошо закрыть, поставить на 24 часа,
чтобы все ингредиенты пропитались маринадом.



Вторые блюда:
благодаря сыру –
утонченный вкус



Запеченная спаржа (фото на стр. 66–67)

2 кг спаржи

очистить сверху донизу, кончики обрезать, побеги вымыть, связать нитками в четыре пучка, положить в

2 л кипящей

соленой воды,

2 ст. ложки

сливочного масла

1 щепотку сахара,

4 крупных

мясистых

помидора без кожицы

4 луковицы

лука-шалота

50 г сливочного

масла

3 ст. ложки мелко

порубленных

листиков базилика,

свежесмолотым

белым перцем,

160 г сыра

«Баварский голубой»

40 г сметаны,

Примечание:

Запеченные натуральные котлеты из телятины

200 г картофеля

в мундире

200 г натертого

эмментальского

сыра из Альгейя,

1 желтком.

1 пучок шиннит-лука,

очистить, натереть на терке, смешать с

1 пучок кервеля

солью,
свежесмолотым
белым перцем.

4 натуральных
котлеты из
телятины (каждая
примерно по 200 г)

100 мл оливкового
масла

вымыть, обсушить, нарезать мелкими кусочками, прибавить к смеси картофеля и сыра, приправить

туда же положить

и

довести до кипения, варить 15–20 минут до готовности, слить воду, снять нитки, спаржу положить в смазанное жиром термостойкое блюдо.

разрезать пополам, выдавить семена, мякоть нарезать кубиками.

очистить, нарезать мелкими кубиками.

растопить, обжарить в нем лук-шалот, прибавить порезанные кубиками помидоры,

немного потушить все вместе, приправить

выложить на спаржу.

натереть на терке, смешать с
покрыть этой смесью помидоры.

Блюдо поставить в предварительно нагретый гриль, запекать около 5 минут.

к запеченному спарже подать молодой картофель.

Электроплита:

Газовая плита:

Запекать нужно

разогреть, обжарить в нем котлеты с обеих сторон, посолить, поперчить. Котлеты положить на смазанный жиром противень, равномерно смазать их смесью картофеля и сыра. Противень поставить в предварительно нагретую духовку, запечь котлеты до золотисто-коричневого цвета. 150–175°

2–3

около 25 минут.

Примечание:

к котлетам подать стручковую фасоль с зеленым маслом.

Филе щуки в оболочке из сыра

600 г филе щуки

лимонным соком,

ворчестерским

соусом,

солью,

свежесмолотым

белым перцем,

150 г эмментальского

сыра из Альгейя

3 яйца

пшеничной муке,

100 г растопленного

сливочного масла,

промыть, обсушить, сбрызнуть

посыпать

дать немного пропитаться.

натереть на мелкой терке.

перемешать с сыром. Филе щуки обсушить салфеткой, обвалять сначала в затем в смеси сыра с яйцами, залить в

обжаривать около 5 минут с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета, сразу же подать к столу.

Примечание:

к щуке подать овощи с рисом и томатный соус.

Медальоны из телятины с соусом «Горгонзола»

Около 320 г сыра

«Горгонзола»

500 мл (½ л) сливок:

солью, белым перцем,

800 г телячьей

вырезки

листиками душицы

или майорана.

Топленое масло

К этому подать

накрошить, смешать с довести до кипения, уваривать, пока соус не приобретет консистенцию крема, приправить поставить в теплое место.

при необходимости очистить от кожи и сухожилий, промыть, нарезать ломтями толщиной 2–3 см, посыпать солью, перцем,

разогреть, жарить в нем «медальоны» из телятины с обеих сторон около 10 минут, положить в нагретые тарелки, полить соусом «Горгонзола», сразу же подать к столу. рис со сливочным маслом и спаржу.

Жареная свинина с пармезанским сыром (фото)

Около 800 г

свиной вырезки

солью, белым перцем.

2 яйца

50 г натертого

пармезанского сыра.

пшеничной муки,

100 г сливочного

масла

при необходимости освободить от жира и сухожилий, промыть, обсушить, нарезать ломтями толщиной 1½–2 см, немного отбить, посыпать

взбить вместе с

Обваливать ломти свинины сначала в небольшом количестве а затем в яйцах, взбитых вместе с пармезанским сыром.

растопить в сковороде с тефлоновым покрытием, жарить в нем ломти мяса с обеих сторон 6–8 минут до золотисто-желтого цвета.

Примечание:

подавать к столу с гарниром из зеленой лапши с креветками.



Натуральные котлеты из баранины с КОЗЬИМ СЫРОМ

4 котлеты из баранины (каждая примерно по 150 г)

перцем.

4 луковицы лука-шалота
100 г сливочного масла

150 г козьего сыра

3 ст. ложками белого вина,
125 мл ($\frac{1}{8}$ л) сливок,

солью, 3–4 ст. ложки нарезанной зелени эстрагона,

Примечание:

промыть, просушить, немного срезать жир с краев, котлеты натереть

очистить, нарезать кубиками.

растопить, обжарить в нем котлеты, прибавить нарезанный кубиками лук, мясо жарить около 5 минут до готовности, положить в теплое место. нарезать кубиками, немного растопить в масле, в котором жарились котлеты, залить

вскипятить, прилить уваривать до густоты крема. Соус приправить перцем и немного прибавить

перемешать, подать вместе с котлетами из баранины.

К этому блюду подать листовой шпинат и жареный картофель или донышки артишоков, черные оливки и плоский хлеб.

Жареная баранина на картофеле, запеченном с сыром (фото)

1 луковицу
500 мл ($\frac{1}{2}$ л) сливок

солью, перцем.
1½ кг картофеля в мундире,

150 г сыра «Грюйер»

очистить, нарезать ломтиками, разложить равномерным слоем в форме для запеканки, смазанной жиром, залить сливками с тушеным луком. натереть на терке, посыпать им картофель, форму поставить на решетку в предварительно нагретую духовку, запекать картофель до золотисто-коричневого цвета.

Электроплита:
Запекать нужно

600 г бараньей вырезки

нарезанными листиками майорана, тимьяна.

Топленое масло

около 225°, газовая плита: около 4 30–35 минут.

Для приготовления жареной баранины

освободить от кожи и сухожилий, промыть, обсушить, посыпать солью, перцем,

растопить, жарить в нем баранину со всех сторон в течение 5–8 минут до коричневого цвета, положить на картофель и подать к столу.



Запеченное филе макрели

Около 500 г шпината
8 кусков филе
макрели
лимонным соком,
ворчестерским
соусом,
солью, перцем,
2 лука-шалота
100 г проросшего
мясом свиного сала
80 г слив. масла

50 г слив. масла
мускатным орехом,

200 г сыра
«Blauschimmel»

перебрать, вымыть, бланшировать.
промыть, обсушить, смазать
приправить
дать немного пропитаться, обсушить салфеткой.
очистить, нарезать мелкими кубиками.
нарезать мелкими кубиками.
растопить, обжарить в нем филе макрели с обеих
сторон около 5 минут, положить в теплое место.
Лук-шалот и свиное сало потушить в жире,
в котором жарилось филе.
растопить, немного разогреть в нем шпинат,
приправить солью, перцем,
разложить на четыре термостойких тарелки,
на каждую тарелку положить по 2 филе,
сверху положить свиное сало и лук-шалот.
нарезать ломтиками, положить их на тарелки
поверх сала и лука, запекать в гриле 5–8 минут.

Грудка пульярки, фаршированная рокфором (фото)

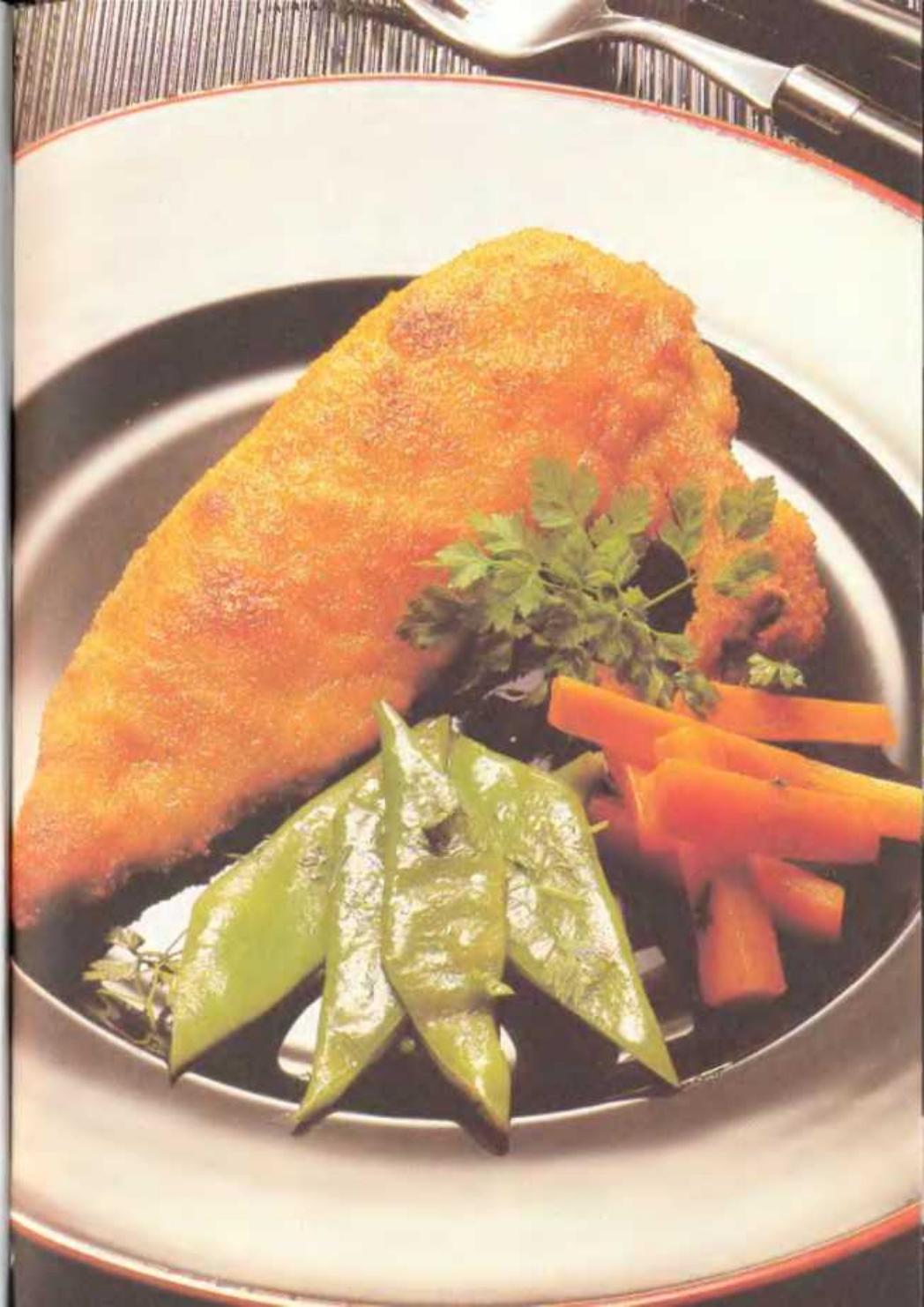
4 грудки пульярки
(без кожи и костей)
солью, перцем.
120 г рокфора
40 г размягченного
сливочного масла,
80 мл коньяка
«Арманьяк»,

пшеничной муке,
1 взбитом яйце
крупчатке,
Жир для
фритюрования

промыть, обсушить, немного отбить, посыпать
размягчить, перемешать с

положить эту смесь на мясо, грудки пульярки
сложить, хорошо сдавить. Фаршированные
грудки пульярки обвалять сначала в
затем в
и наконец в
панировку хорошо прижать.

разогреть во фритюрнице до 160°, жарить груд-
ки 10 минут до золотисто-коричневого цвета.



Запеканка из баклажанов

2 кг баклажанов

300 мл оливкового масла

2 луковицы

1 кг бараньего фарша,

2–3 ст. ложки нарезанных листиков тимьяна,

1 чайную ложку раздавленных ягод можжевельника,

75 мл белого вина,

400 г помидоров без кожицы

солью.

150 г натертого эмментальского сыра.

4 яйца

125 мл ($\frac{1}{8}$ л) сливок,
125 ($\frac{1}{8}$ л) молока,

Электроплита:

Газовая плита:

Запекать нужно

вымыть, обсушить, обрезать плодоножки, баклажаны нарезать дольками. Немного из

разогреть, обжарить в нем по порциям дольки баклажанов, при этом по мере необходимости подливать понемногу оливковое масло, обжаренные дольки выкладывать на салфетку, чтобы стек избыток масла.

очистить, нарезать кубиками, потушить в оставшемся масле, в этом же масле обжарить при перемешивании

прибавить

перемешать, влить довести до кипения.

разрезать пополам, выдавить семена, мякоть разрезать кубиками, прибавить к фаршу, потушить все вместе, приправить. Дольки баклажанов уложить в смазанную жиром плоскую форму для запеканки, сверху расположить часть фарша, посыпать частью из

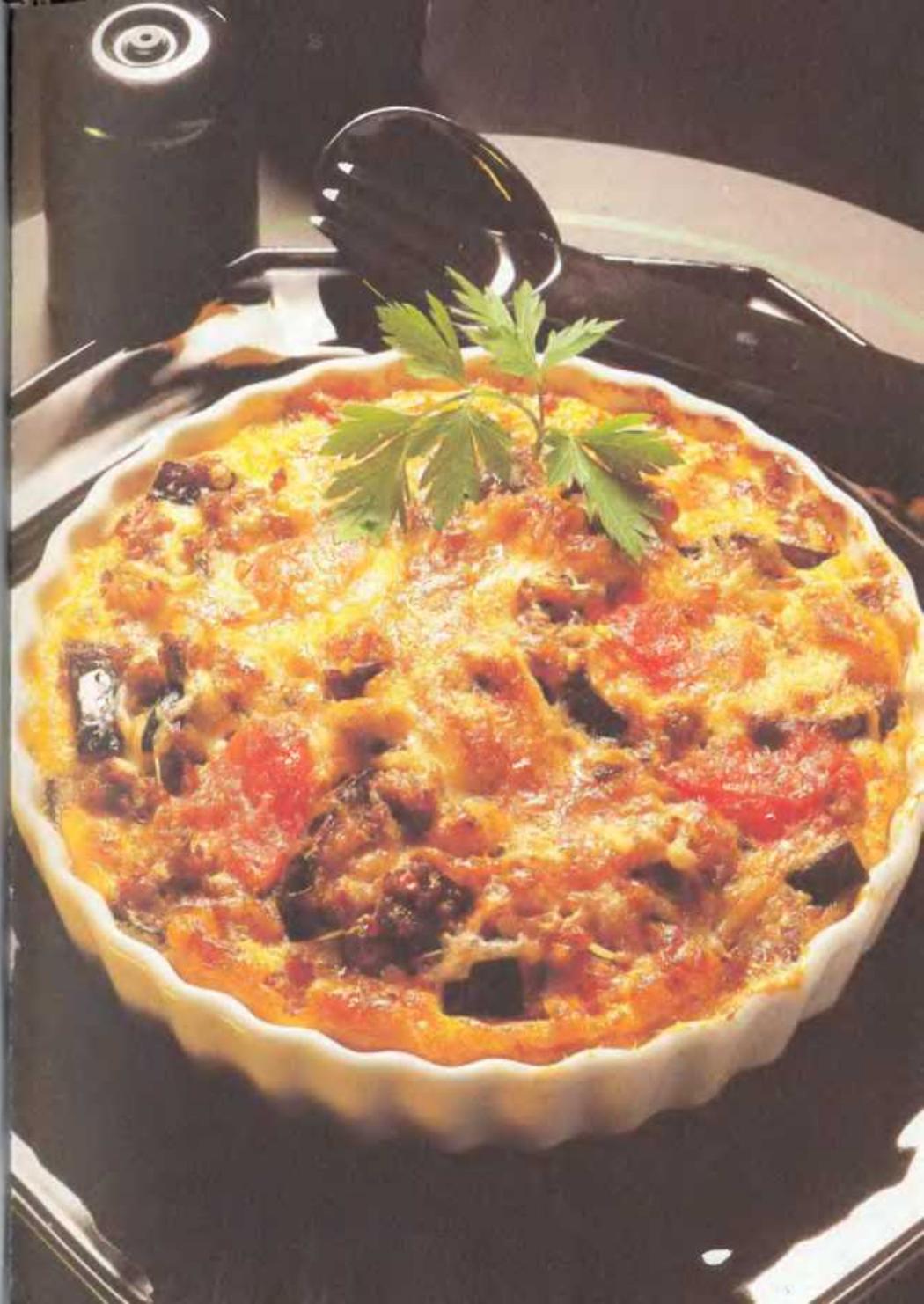
Продолжать выкладывать ингредиенты в форму слоями, последний слой должен состоять из сыра. взбить вместе с

полить этой смесью запеканку, форму поставить на решетку в предварительно нагретую духовку.

сначала около 225°, затем 150°

сначала около 5, затем 2

сначала около 15 минут, затем 45 минут, через 15 минут запеканку накрыть алюминиевой фольгой, незадолго до готовности фольгу снять, запеканку запекать до золотисто-желтого цвета.



Запеканка из тыквы с овечьим сыром

750 г мякоти

тыквы очистить, выскести зерна.

500 г картофеля

солью,
500 г бараньего фарша
перцем.

1 зубчик чеснока

4–5 ст. ложек
подсолнечного
масла

2 луковицы

пшеничной муке.
Подсолнечное масло

400 г овечьего сыра

2 яйца

125 мл (1/8 л) сливок,

солью, перцем,

натертым

мускатным орехом.

1 пучок петрушки

Электроплита:

Газовая плита:

Запекать нужно

очистить, вымыть. Мякоть тыквы и картофель нарезать ломтиками, посыпать

накрыть крышкой и дать постоять.

приправить солью,

очистить, раздавить, смешать с фаршем.

разогреть, обжарить в нем при перемешивании бараний фарш.

очистить, нарезать кубиками, прибавить к фаршу, потушить все вместе. Нарезанные ломтиками тыкву и картофель обвалять в

разогреть, обжарить в нем быстро по порциям с обеих сторон ломтики картофеля и тыквы.

разломать на кусочки. Половину ломтиков картофеля и тыквы уложить в смазанную жиром форму для запеканки, сверху положить фарш, а на него — половинку сыра, затем выложить остатки картофеля и тыквы, а на них высыпать оставшийся сыр.

взбить вместе со

приправить

вымыть, обсушить, мелко порубить, прибавить к взбитым яйцам, перемешать,

полить этой массой запеканку,

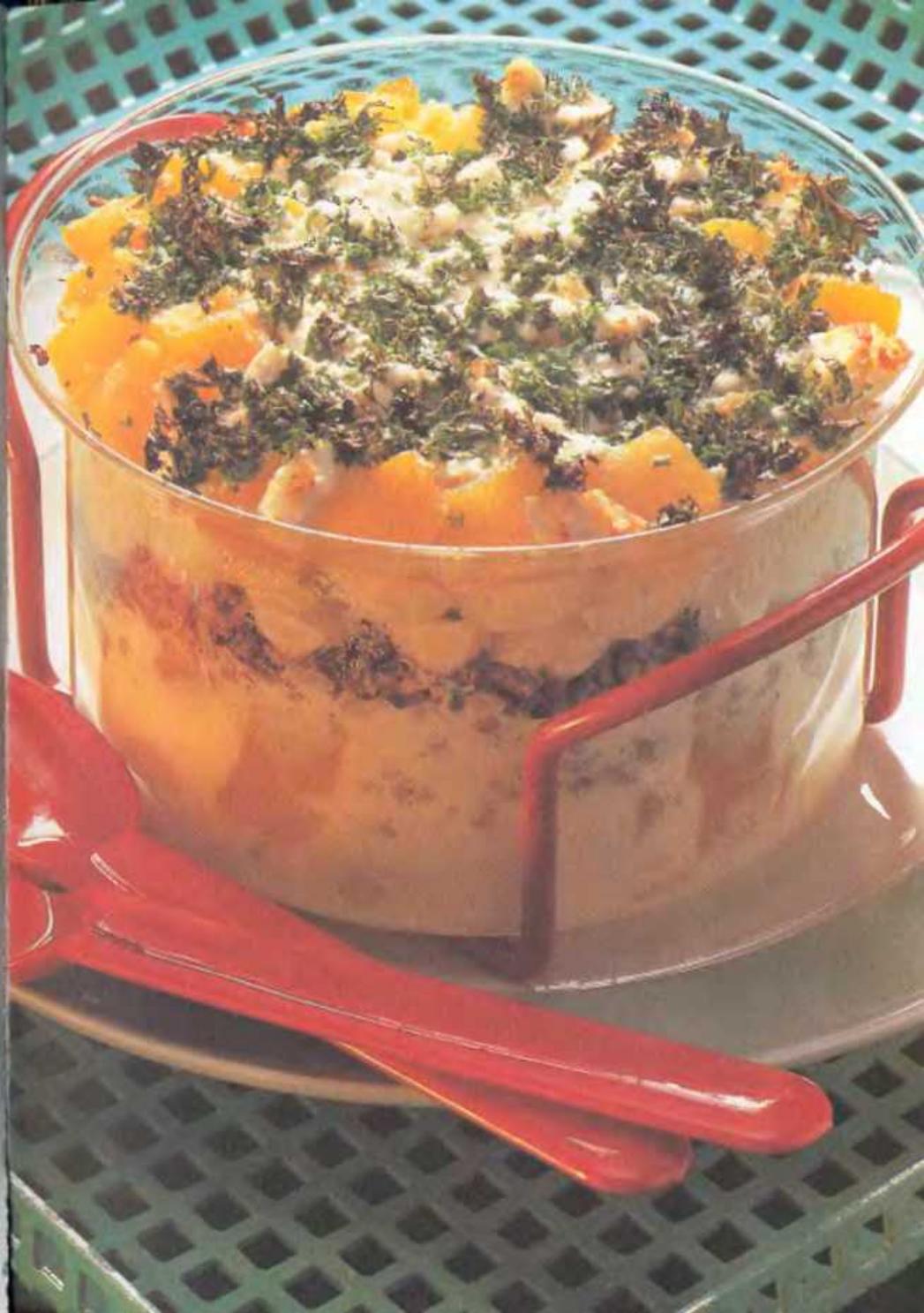
форму поставить на решетку

в предварительно нагретую духовку.

около 225°

около 5

около 40 минут.



Блинчики с сыром

300 г пшеничной
муки

просеять через сито в миску,
в середине сделать углубление.
взбить вместе с

4 яйца, соль

225 мл молока,
белым перцем,
80 г натертого
сыра «Стилтон»,

часть этой массы положить в углубление,
сделанное в муке, начиная с середины,
перемешать все содержимое миски до
получения однородного теста для блинчиков.

500 г кукурузы
(консервированной)

вынуть из консервной банки, дать стечь
рассолу, перемешать с тестом.

Сливочное масло

растопить, влить в него немного теста,
обжарить блинчик с обеих сторон до золотисто-
коричневого цвета. Из остального теста также
испечь маленькие блинчики.

Рагу из картофеля и сыра (фото)

8 крупных
картофелин

очистить, вымыть, нарезать кубиками.
и

1/2 салатного огурца

вымыть, разрезать пополам, вынуть семена,
нарезать крупными кубиками.

3 мясистых помидора

очистить, нарезать кубиками.

1 луковицу

50 г сливочного
масла

растопить в плоской форме для запеканки, обжарить в нем нарезанный кубиками лук, положить туда же сначала картофель, а затем огурец и помидоры, нарезанные кубиками, тушить так, чтобы овощи и картофель не разварились, жидкость немного уварить, рагу приправить

солью, перцем,
листиками

майорана,

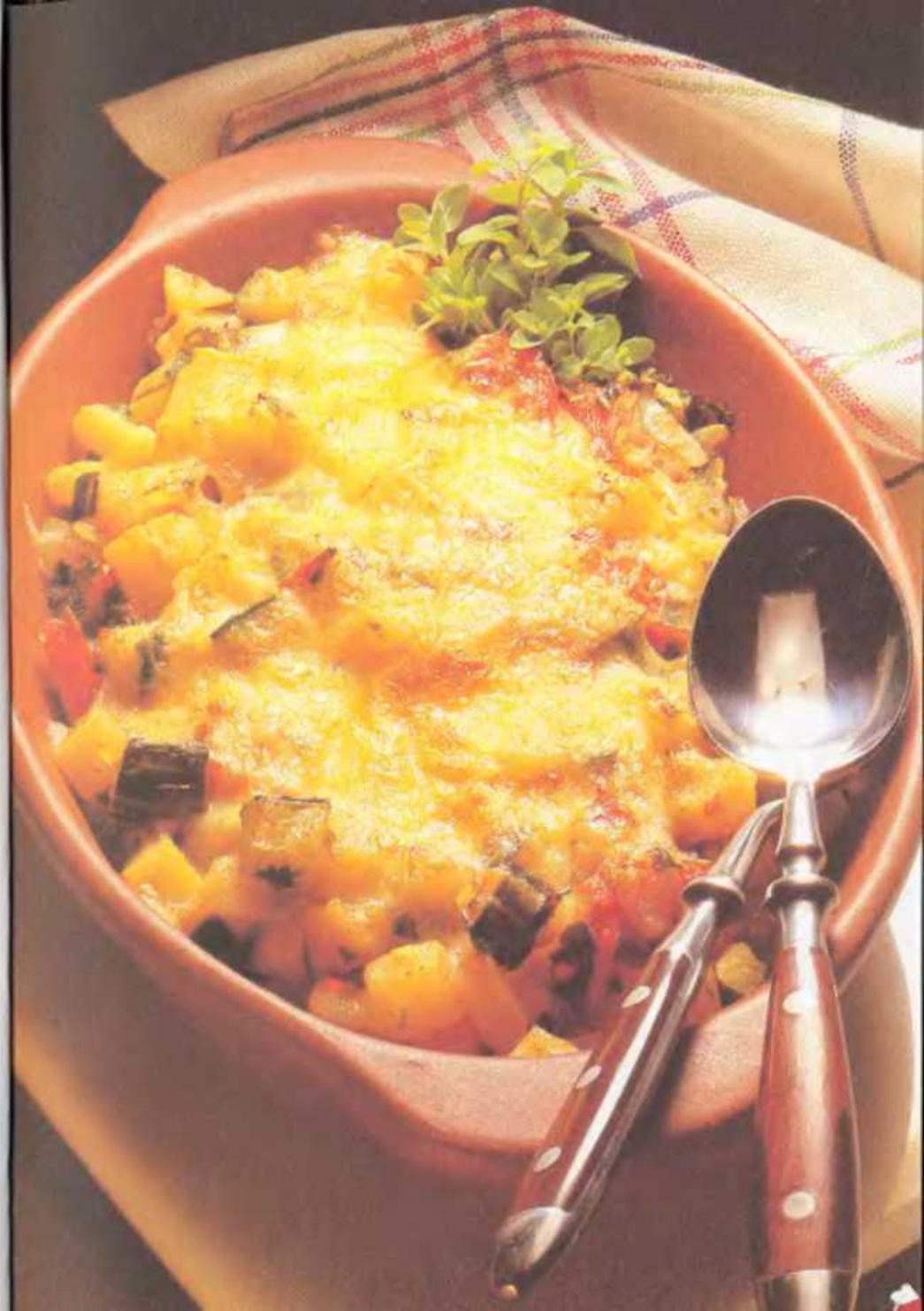
петрушки. 320 г

тильзитского сыра

натереть на терке, посыпать им рагу, форму поставить на решетку в предварительно нагретую духовку, рагу запекать до золотисто-коричневого цвета.

Электроплитка:
Запекать нужно

около 225°, газовая плита: около 5
около 15 минут.



Запеканка из сыра со свиным салом

10 черствых булочек

400 г сыра

1 пучок петрушки

3 луковицы

100 г проросшего

мясом свиного сала

3 ст. ложки

сливочного масла

2 яйца

500 мл ($\frac{1}{2}$ л) сливок,

солью, перцем,

натертым

мускатным орехом,

Электроплита:

Газовая плита:

Запекать нужно

разрезать на мелкие кусочки.

нарезать кубиками.

вымыть, обсушить, мелко изрубить.

очистить, нарезать кубиками.

нарезать кубиками.

растопить, обжарить в нем лук и свиное сало,

прибавить туда же петрушку, кусочки

булочек, сыр.

взбить вместе с

приправить

смешать с массой, в которой содержатся кусочки

булочек, выложить все в форму для запеканки, запекать до золотисто-желтого цвета.

около 200°

около 4

около 30 минут.

Запеканка из картофеля с сыром

(фото)

750 г картофеля

в мундире,

300 г

кабачков-цуккини

200 г эмментальского

сыра из Альгейя

солью, перцем.

1 луковицу

2 ст. ложки

сливочного масла

1 яйцо

375 мл ($\frac{3}{8}$ л) молока,

Электроплита:

Газовая плита:

Запекать нужно

очистить, нарезать ломтиками.

вымыть, нарезать ломтиками.

натереть на терке. Ломтики картофеля и кабачков

слоями уложить в смазанную жиром форму

для запеканки, при этом каждый слой посыпать

небольшим количеством сыра и приправлять

очистить, нарезать мелкими кубиками.

растопить, потушить в нем лук.

взбить вместе с

перемешать с нарезанным кубиками и

тушеным луком, этой смесью залить картофель

и цуккини, посыпать остальным сыром.

около 200°

около 4

около 45 минут.



Пицца с зобной железой теленка и белыми грибами

Для теста

250 г пшеничной муки
солью,
20 г свежих дрожжей,
125 мл (1/8 л)
теплой воды,
1/2 чайной ложки оливкового масла,

пшеничной муки,

1 кг зобной железы теленка
соленой воде,

4–5 ст. ложек оливкового масла

2 ст. ложками рубленой зелени петрушки.
2 баклажана

100 г слив. масла
400 г белых грибов
50 г слив. масла
800 г помидоров без кожицы

просеять через сито в миску, перемешать с в середине сделать углубление, в него положить разломанных на мелкие кусочки, влить

развести в этой воде дрожжи, засыпать мукой. Эту опару оставить примерно на 10 минут в теплом месте для брожения. Затем, начиная с середины, замесить руками из всех ингредиентов рыхлое однородное тесто, скатать его в шар, надрезать крест-накрест, припудрить небольшим количеством накрыть и поставить примерно на 1 час в теплое место, чтобы подошло.

Для начинки

положить на несколько часов в холодную воду, затем довести до кипения варить 3 минуты при слабом нагреве, положить в холодную воду, воду слить. Снять пленку, железу разделить на части величиной с грецкий орех, эти части разрезать на ломтики.

разогреть, обжарить в нем нарезанную ломтиками зобную железу вместе с

вымыть, обсушить, вырезать плодоножку, баклажаны нарезать кружочками. растопить, обжарить в нем кружочки баклажанов. очистить, обсушить, нарезать ломтиками. растопить, обжарить в нем грибы.

разрезать пополам, нарезать на кубики. Тесто для пиццы раскатать в круглый пласт диаметром около 28 см, положить на обычный противень или специальный противень для пиццы, немного смазанный

оливковым маслом,

400 г сыра «Моццарелла»,

Электроплитка:
Газовая плита:
Печь нужно

смазать им тесто, положить на него сначала помидоры, нарезанные кубиками, затем баклажаны, грибы и зобную железу. Взять

дать стечь сыворотке, нарезать на маленькие кубики, посыпать ими начинку пиццы. Поставить пиццу в предварительно нагретую духовку. около 225°
около 5
около 20 минут.



Пицца с налимом и черешковым сельдереем

Для теста

250 г пшеничной муки
солью,
20 г свежих дрожжей,
125 мл (1/8 л)
теплой воды,
1/2 чайной ложки оливкового масла,

пшеничной муки,

400 г филе налима

200 г помидоров

200 г черешкового сельдерея

4 мелких лука-шалота
4 ст. ложки оливкового масла

солью, перцем.
1 зубчик чеснока
5 листиков базилика

просеять через сито в миску, перемешать с в середине сделать углубление, в него положить разломанных на мелкие кусочки, влить

развести в этой воде дрожжи, засыпать мукой. Эту опару оставить примерно на 10 минут в теплом месте для брожения. Затем, начиная с середины, замесить руками из всех ингредиентов рыхлое однородное тесто, скатать его в шар, надрезать крест-накрест, приподнять небольшим количеством, накрыть и поставить примерно на 1 час в теплое место, чтобы поднялось.

Для начинки

промыть, обсушить, нарезать кусками размером около 1 см. разрезать пополам, выдавить семена, мякоть нарезать кубиками.

очистить, удалить грубые волокна, черешки вымыть, нарезать тонкими дольками.

очистить, нарезать мелкими кубиками.

разогреть, потушить в нем нарезанный кубиками лук, прибавить сельдерей, потушить их вместе, положить туда же сначала кусочки рыбы, а затем нарезанные кубиками помидоры, тушир все вместе, приправить

очистить, нарезать мелкими кубиками. вымыть, мелко порубить. Чеснок и базилик прибавить к рыбе и овощам.

Тесто для пиццы раскатать в круглый пласт диаметром около 28 см, положить на обычный противень или специальный противень для пиццы, немного смазанный

оливковым маслом,

400 г сыра «Моццарелла»

Электроплиты:

Газовая плита:

Печь нужно

тесто смазать оливковым маслом, равномерно нанести на него начинку. Взять

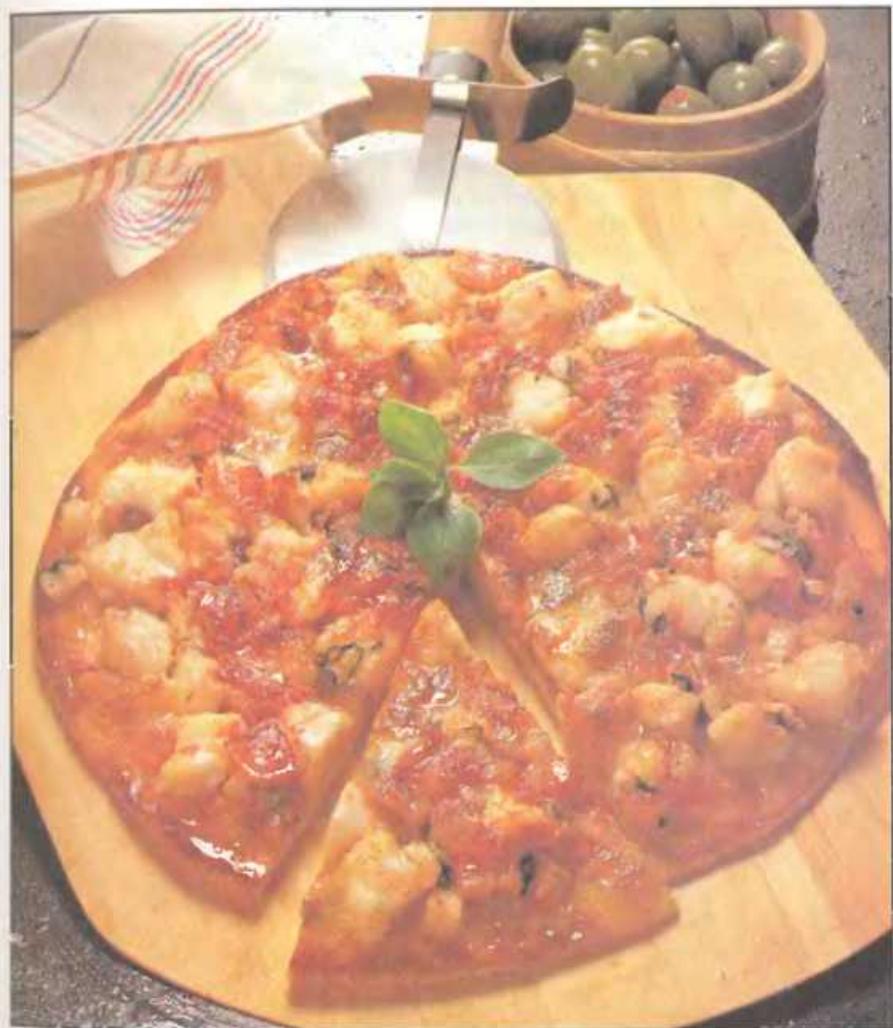
дать стечь сыворотке, нарезать сыр на маленькие кубики, посыпать этими кубиками начинку пиццы.

Поставить пиццу в предварительно нагретую духовку.

около 225°

около 5

около 20 минут.



Пицца с грибами трех сортов

Для теста

250 г пшеничной муки солью,
20 г свежих дрожжей,
125 мл (1/8 л) теплой воды,
 $\frac{1}{2}$ чайной ложки оливкового масла,

пшеничной муки,

по 200 г лисичек, белых грибов и шампиньонов,
4 лука-шалота
100 г сливочного масла

1 зубчик чеснока
3 ст. ложками мелко нарезанного шиннитт-лука, 3 ст. ложками рубленой зеленью петрушки, солью, перцем.

оливковым маслом,

400 г натертого сыра «Грюйер». Электроплиты:
Печь нужно

просеять через сито в миску, перемешать с в середине сделать углубление, в него положить разломанных на мелкие кусочки, влить

развести в этой воде дрожжи, засыпать мукой. Эту опару оставить примерно на 10 минут в теплом месте для брожения. Затем, начиная с середины, замесить руками из всех ингредиентов рыхлое однородное тесто, скатать его в шар, надрезать крест-накрест, припудрить небольшим количеством

накрыть и поставить примерно на 1 час в теплое место, чтобы поднялось.

Для начинки

Взять

очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками.
очистить, нарезать мелкими кубиками.

растопить, потушить в нем нарезанный лук, положить туда же грибы, тушить все вместе.
очистить, подавить, прибавить к грибам вместе с

приправить,
Тесто для пиццы раскатать в круглый пласт диаметром около 28 см, положить на обычный противень или специальный противень для пиццы, немного смазанный на тесто равномерно нанести начинку, посыпать ее

Поставить в предварительно нагретую духовку, около 225°, газовая плита: около 5
около 20 минут.

Торт из сливочного сырка и черники (фото)

500 г сливочного сырка

80 г сахара,

соком 1 лимона

500 г черники

2 маленьких или 1 большой бисквит для фруктового торта,

перемешать с

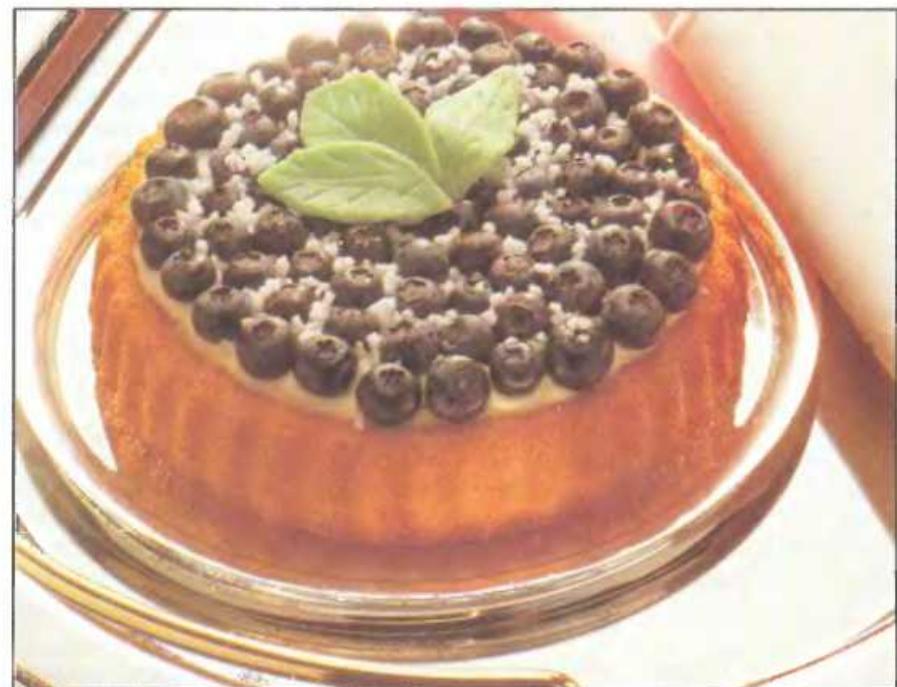
в однородный крем.

перебрать, вымыть, дать хорошо стечь воде.
Крем нанести на

на крем равномерно разложить чернику, посыпать цветным мелким сахаром для украшения торта.

Примечание:

смешать немного сырой марципановой массы с сахарной пудрой или несколькими каплями зеленого пищевого красителя, тонко раскатать, вырезать маленькие листики, деревянной палочкой провести линии на месте прожилок листьев, украсить этими листиками торт.



Торт из сыра и апельсинов

Для теста

1 упаковку (175 г)

печенья

125 г размягченного
сливочного масла

200 г свежего сыра
из цельного молока
50–75 г сахара,
1 упаковкой
ванильного сахара,
3 ст. ложками
лимонного сока.
250 мл (1/4 л) сливок

1 апельсин

2–3 апельсина

125 мл (1/8 л) сливок
небольшим
количество
сахара,

поджаренные ядра
миндаля

Совет: этот торт лучше подавать к столу охлажденным.

положить в пластиковый пакет, пакет закрыть, печенье раздавить скалкой для теста, затем размешать со

в однородную массу.

Разборную круглую форму диаметром 24 см поставить на блюдо для торта, положить в нее полученную массу, массу немного уплотнить.

Для начинки

перемешать с

взбить в крутую пену, смешать с массой, приготовленной из сыра.

очистить, снять кожицу с каждой дольки, удалить семена, мякоть нарезать мелкими кусочками, тоже смешать с массой, приготовленной из сыра. Массу нанести на основу, приготовленную из печенья и сливочного масла, разровнять, накрыть и поставить на 2–3 часа в холодное место, снять разъемную форму.

очистить, снять кожицу с каждой дольки, удалить семена, мякоть разложить

на поверхности торта.

подсластить

взбить в крутую пену, поместить в кулинарный шприц с насадкой в форме звезды, украсить взбитыми сливками поверхность торта.

В край торта вдавить

и поместить мелкие украшения из взбитых сливок.

Содержание

Разнообразные рецепты: супы и закуски с сыром	10
Супы из рокфора со сливками и раковыми шейками	12
Суп из лимбургского сыра	13
Суп из сыра по-крестьянски	13
Голландский суп с моллюсками	14
Картофельный суп	16
Суп с огурцами и сыром	16
Фаршированный кокосовый орех	18
Суфле из сыра	20
Суфле из рокфора	20
Пирог с овечьим сыром по-гречески	22
Пирог с сыром по-швейцарски	24
Пирожки с начинкой из творога, приправленного пряной зеленью	24
Сыр улучшает вкус салатов, паст и соусов	27
Ригатони с соусом из рокфора	28
Разноцветные тортэллини	28
Макароны по-милански	29
Рулетики из зеленого пресного теста	30
Черешковый сельдерей с говяжьими мозгами	32
Фаршированные рулетики из ветчины	32
Запеченные кабачки-цуккини	34
Соус из овечьего сыра с эстрагоном	36
Соус из сыра с базиликом	36
Соус из сырной пены	38
Томатный соус с сыром «Горгонзола»	38
Паста из домашнего сыра	40
Паста из сыра «Стилтон»	40
Немного волшебства: маленькие деликатесы с сыром	43
Печеный в фольге картофель с сырным соусом	44
Пикантные фаршированные мясистые помидоры	44
Фаршированные финики	45
Омлет с сыром «Моццарелла»	46
Вафли из сыра	46
Слойки с лангустами	47
Галеты из сыра	48

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Рогалики с лососем	48
Гренки с сыром по-английски	50
Горячие хлебцы с сыром	50
Булочки с сардинами	52
Гренки с рокфором и яблоками	52
Гренки с авокадо и крабами	53
Крестьянский салат с копченным сыром	54
Эльзасский сырный салат	54
Салат по-восточному	56
Весенний салат	56
Салат «Рашель»	58
Ваза из дыни	58
Венок из сыра и пряной зелени с грибным салатом	60
Обазтер	62
Сыр «Липтау» с овощами и пряностями	62
Консервированные шарики из сыра	64
Маринованный козий сыр	64
 Вторые блюда: благодаря сыру — утонченный вкус	67
Запеченная спаржа	68
Запеченные натуральные котлеты из телятины	68
Филе щуки в оболочке из сыра	69
Медальоны из телятины с соусом «Горгонзола»	70
Жареная свинина с пармезанским сыром	70
Натуральные котлеты из барабанины с козьим сыром	72
Жареная барабанина на картофеле, запеченный с сыром	72
Запеченное филе макрели	74
Грудка пуйярки, фаршированная рокфором	74
Запеканка из баклажанов	76
Запеканка из тыквы с овечьим сыром	78
Блинчики с сыром	80
Рагу из картофеля и сыра	80
Запеканка из сыра со свиным салом	82
Запеканка из картофеля с сыром	82
Пицца с зобной железой теленка и белыми грибами	84
Пицца с наливом и черешковым сельдереем	86
Пицца с грибами трех сортов	88
Торт из сливочного сырка и черники	89
Торт из сыра и апельсинов	90