


СЕНТЯБРЬ 2019

**Д**ачная  
кухня:

К СТОЛУ И ВПРОК

**ВСЕ, КРОМЕ  
АПЕЛЬСИНА**

**КАК ПРЕВРАТИТЬ ДАРЫ ОСЕНИ  
В ИЗЯЩНУЮ ТРАПЕЗУ**

A vibrant still life of fresh vegetables including tomatoes, bell peppers, onions, and herbs. The background features a large yellow bell pepper, several red tomatoes, and a bunch of green dill. In the foreground, there are several green onions, some sliced, and a small pile of brown seeds or spices. The overall scene is bright and fresh, set against a white background.

**А** как же пармезан,  
спросите вы?  
Его, как и апельсин,  
невозможно получить  
в наших условиях. И будете  
правы. Но! Если у вас есть  
корова, сварить твердый  
сыр по рецепту пармезана  
не так уж сложно. Правда,  
попытка выдержать его  
36 месяцев у нас обычно  
кончается либо потерей  
сыра, либо, если и удалось  
его сохранить, -  
разочарованием. Потому  
что в итальянской Парме  
пармезан лучше. Ну и что -  
наш твердый сыр вполне  
можно потереть в рулет.



*А вот рикотту из сырной сыворотки научиться делать совсем не сложно. Не сложнее, чем вырастить в теплице баклажан. В общем, последуйте советам нашего штатного кулинара Марины Волосевич. И возможно, это позволит вам по-новому взглянуть на привычные продукты. Готовьте и ешьте в меру - для радости, любви и здоровья.*

# ПОРЕЙ ПОД СОУСОМ «ВИНЕГРЕТ»

Варите яйца 10 мин, почистите их, крупно нарежьте и оставьте остывать. Положите порей в пароварку на 12-15 мин или отварите в кипятке 10 мин. Остывший порей нарежьте на дольки.

Для **соуса «Винегрет»** смешайте горчицу с солью, перцем, уксусом. Взбивая, добавьте оливковое масло, затем мелко нарезанный лук. Полейте порей соусом, посыпьте рубленым яйцом и зеленью.

## ПОТРЕБУЕТСЯ

- 4 стебля порея
- 1 лук-шалот или обычный
- 2 яйца
- 1/2 ч. ложки горчицы
- 2 ст. ложки винного уксуса
- 3 ст. ложки оливкового масла





# САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С КАПУСТОЙ КЕЙЛ

Обжарьте на сковороде или в духовке красный лук, баклажаны, болгарский перец и помидоры черри, сбрызните 2 ст. ложками оливкового масла, посолите и поперчите. Поджарьте овощи, пока они не станут мягкими и слегка обугленными, приблизительно 12 мин. В салатнике смешайте капусту кейл и салат с остав-

## ПОТРЕБУЕТСЯ

- 2 небольших баклажана
- 2 ярких сладких перца
- 2 красные луковицы
- 5 помидоров черри
- 1 упаковка (150 г) мелких листьев капусты кейл
- 150 г салата романо или любого другого
- 8 ломтиков колбасы салями или мяса, которое есть в холодильнике
- 60 г тертого сыра
- 1 цельнозерновая булочка





шимся оливковым маслом. Добавьте жареные овощи и хорошо перемешайте. Если хочется сухариков, то они вполне подойдут к салату.

Выложите кубики хлеба на тот же противень, посолите, поперчите и поджарьте до золотистого цвета.

Разложите салат по тарелкам. Порвите колбасу на кусочки, посыпьте сыром и сухариками, сбрызните оливковым маслом и аккуратно перемешайте.







# РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ И РИКОТТЫ

Смешайте куриный фарш с рикоттой, тертым пармезаном, желтками, солью, перцем и мускатным орехом.

Полученную смесь выложите на пергаментную бумагу и придайте ей форму.

Аккуратно переложите куриный рулет на ломтики бекона, разложенные внахлест, и полностью оберните беконом куриный рулет. Подрумяньте рулет на сковороде.

После этого влейте вино и поставьте рулет в разогретую до 180° духовку на 30 мин.

## ПОТРЕБУЕТСЯ

500 г куриного филе

500 г рикотты или творога от 2,5% жирности

10-12 ломтиков ветчины или бекона

50 г тертого сыра

2 желтка

2 ст. ложки оливкового масла

50 мл белого сухого вина

1/2 ч. ложки тертого мускатного ореха

соль и перец по вкусу






# САЛАТ С АПЕЛЬСИНОМ И КОЛЬРАБИ

Почистите апельсины и нарежьте на кусочки. Нарежьте кольраби тонкими ломтиками или натрите на крупной терке. Лук нарежьте кольцами и замочите в холодной воде минут на 20, чтобы сошла горечь. Выньте и дайте стечь.





## ПОТРЕБУЕТСЯ

2 апельсина

1 крупный кочан кольраби  
(можно заменить фенхелем  
или корнем сельдерея )

150 г белой копченой рыбы


1 красная луковица

2 ст. ложки оливкового масла

соль и перец по вкусу

Смешайте в блюде кусочки апельсина, кольраби, ломтики красного лука и кусочки нарезанной белой рыбы.

Заправьте оливковым маслом, солью и перцем.



# РУККОЛА

## С ЛИСИЧКАМИ

Лук нарежьте полукольцами, слегка обжарьте. Добавьте грибы и доведите до готовности.

Обжарьте кукурузу на сковороде до подрумянивания.

Смешайте рукколу с грибами, луком и кукурузой.

Добавьте помидоры черри по вкусу.

Для **соуса песто** базилик вымойте и обсушите.

Чеснок нарежьте на крупные части (но если вы не любите чеснок, то можно обойтись и без него). Сыр пармезан нарежьте кубиками. Все ингредиенты смешайте в блендере до однородности.

Заправьте салат соусом, посыпьте кедровыми орешками и тертым пармезаном.



### ПОТРЕБУЕТСЯ

- 300-500 г рукколы
  - 300-500 г лисичек (грибы можно взять любые)
  - 5-8 помидоров черри
  - 1 ч. ложка без горки кедровых орехов
  - 1 ч. ложка без горки соуса песто
  - 4-5 мелких початков кукурузы (можно заменить 2 ст. ложками свежих кукурузных зерен или из банки)
  - 2 небольшие луковицы
  - соль, перец по вкусу
  - тертый пармезан по вкусу
- ДЛЯ СОУСА ПЕСТО:**
- 50 г зеленого базилика
  - 50 г пармезана
  - 3 ст. ложки кедровых орехов
  - 100 мл оливкового масла
  - 2 зубчика чеснока







## ПОДПИСНЫЕ ИНДЕКСЫ НАШИХ ИЗДАНИЙ

Каталог Роспечати

82006 «ПХ» + «Дачная кухня»

82008 «ПХ» + «Цветы» + «Дачная кухня»

*Приложение к журналу  
«Приусадебное хозяйство»*

*«ДАЧНАЯ КУХНЯ:  
К СТОЛУ И ВПРОК»*

Учредитель и издатель -  
ООО «Приусадебное хозяйство».

Автор М. ВОЛОСЕВИЧ

**Scan:**

Художник А. ПЫЛАЕВА

Верстка и цветоделение:  
Е. КАРПОВА,  
Т. КУЗНЕЦОВА

Корректор  
Н. ДЮМИНА

Отпечатано в типографии  
PunaMusta Oy,  
Финляндия

Выход в свет 06.09.2019

Тираж 11900 экз.

Цена свободная

*Приложение  
зарегистрировано  
в Роскомнадзоре.  
Свидетельство о регистрации  
ПИ № ФС 77-65729 от 20 мая 2016 г.*

© ООО «Приусадебное хозяйство»