

Готовить — легко!

Если в доме есть картошка, голодными вы точно не останетесь, ведь из картофеля можно приготовить тысячи вкусных – простых или изысканных – блюд: жареный, тушеный, запеченный, отварной картофель... В этой книге хватит картофельных рецептов, чтобы удивлять домашних и гостей хоть каждый день: ароматные супы, аппетитные салаты, сытные запеканки, легкие закуски для вечеринок, разнообразные клецки и оладьи — все из картошки!

Каждый рецепт содержит:

- * перечень необходимых ингредиентов
- * расчет количества порций
- * точное время приготовления
- * указание калорийности одной порции
- * цветную фотографию готового блюда

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2091-6



9 785991 020916

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-3895-7



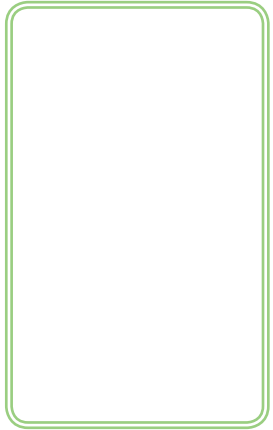
9 789661 438957

Такая вкусная картошка



Золотая коллекция рецептов





такая вкусная Картошка

Золотая коллекция рецептов

ХАРЬКОВ КЛУБ
БЕЛГОРОД СЕМЕЙНОГО
2012 А ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
Т15

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Переведено по изданию:
Kartoffeln. — Köln : Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, 2012
Перевод с немецкого *Алексея Неделько*
Дизайнер обложки *Сергей Мисьяк*

Такая вкусная картошка. Золотая коллекция рецептов / пер. с нем. А. Неделько. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»; Белгород : ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2012. — 240 с. : ил.

ISBN 978-966-14-3895-7 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2091-6 (Россия)

УДК 641/642
ББК 36.991

ISBN 978-966-14-3895-7 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2091-6 (Россия)

© NGV Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, a subsidiary of VEMAG Verlags- und Medien Aktiengesellschaft, Cologne/Germany, 2012
© DepositPhotos.com / r1guest, обложка, 2012
© Nemiroltd, издание на русском языке, 2012
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», перевод и художественное оформление, 2012
© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2012

СОДЕРЖАНИЕ



О КАРТОФЕЛЕ 7



СУПЫ 13



САЛАТЫ 31



ДЕРЕВЕНСКИЙ ЗАВТРАК 47



КЛЕЦКИ & С^о 69



БЛЮДА, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ДУХОВКЕ 111



ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ ДЛЯ ВЕЧЕРИНОК 167



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЫ & С^о 199





© ΚΑΡΤΟΦΕΛΕ

Картофель давно и прочно обосновался в европейской кухне. Любимый всеми клубень является одним из основных продуктов питания. Однако так было не всегда. Лишь в XVI в. картофель, родина которого — Южная Америка, появился в Европе и выращивался сначала как декоративное растение, пока люди не осознали его истинную ценность. Нет другого такого же вкусного, универсального в приготовлении, недорогого и полезного овоща, как картофель. В наше время, когда в рационе появляется все больше готовых продуктов, картофель приобретает огромное значение с точки зрения диетологии и физиологии, поскольку снабжает организм человека многими жизненно необходимыми веществами, например витаминами. В 200 г картофеля содержится 24 % ежедневной нормы витамина С. Также картофель богат минеральными веществами и углеводами. В сочетании с яйцами или молоком картофель поставляет организму больше белка, чем мясо. В то же время он содержит незначительное количество жиров, поэтому совершенно не заслуживает дурной славы продукта, способствующего набору избыточного веса. Все как раз наоборот: картофель идеален для похудения, так как он хорошо насыщает.

Лишь малое количество растений по ботаническим характери-

кам может сравниться с картофелем. Высаженный в почву клубень очень быстро дает побеги и корни. Съедобны только утолщения подземной части растения — клубни. Зеленые же плоды, которые развиваются из цветов на надземной части куста, ядовиты.

Чтобы вырастить новый сорт, специалисты скрещивают два растения с желаемыми свойствами посредством взаимного опыления. Если скрещивание прошло успешно, вырастают новые растения, которым, однако, еще предстоит выдержать испытание временем. Специалисты решат, сможет ли этот новый сорт когда-нибудь занять почетное место рядом с воскресным жарким. Порядка 130 сортов «сдали» этот экзамен. Каждый сорт имеет свою степень устойчивости к определенным климатическим условиям и предпочтения к составу почвы.

Важной характеристикой сорта является время созревания клубней.

Очень ранние сорта

Они появляются в продаже в конце марта. Этот картофель привозят из южных стран, в которых из-за отсутствия заморозков на поверхности почвы возможна ранняя посадка. В нашей стране эти сорта чаще всего выращивают в теплицах, которые защищают растения от воздействия холода.



Такой картофель быстро дает урожай, но скоро портитя.

Ранний картофель

Этот картофель появляется в продаже в начале июня. Он очень вкусен, и поэтому гурманы употребляют его в пищу неочищенным, но тщательно вымытым.

Среднеранние сорта

Среднеранние сорта плодоносят с середины августа, приходя на смену ранним сортам. В противоположность раннему картофелю, этот картофель пригоден к более длительному хранению.

Поздние сорта

Сейчас поздние сорта теряют популярность по сравнению со среднеранними сортами, так как они содержат много крахмала и потому очень мучнистые.

Следующей важной характеристикой является содержание крахмала в клубнях. Пищевой картофель можно разделить на три категории.

Неразваривающиеся сорта

Неразваривающийся картофель сохраняет при варке свою структуру.

Слаборазваривающиеся сорта

Кроме неразваривающихся существуют также слаборазваривающиеся сорта. Они отличаются средней твердостью и используются, например, для жаренья и запеканок. Клубни слаборазваривающихся сортов содержат до 15 % крахмала, но не разваливаются при варке и поэтому используются для варки очищенными и в кожуре. Также их часто используют для приготовления картофеля фри, жареного или картофельных оладий.

Мучнистые сорта

Картофель этих сортов имеет высокое содержание крахмала и легко распадается при варке. Кроме того, он более сухой, но вязкий при добавлении жидкости. Поэтому лучше всего такой картофель подходит для пюре, клецек или айнтопфов (густых супов).

Нужно помнить, что успех приготовления того или иного блюда из картофеля напрямую зависит от того, из клубней какого сорта оно приготовлено. Поэтому обращайтесь на это внимание!

Разумеется, самый вкусный картофель — свежеприготовленный, но если нужно приготовить еду быстро, к вашим услугам широкий выбор готовых продуктов и полуфабрикатов из картофеля.

Покупка и хранение

Если у вас нет возможности купить картофель непосредственно у производителя, по меньшей мере спросите в супермаркете, из какой страны он привезен, и выберите тот, который был выращен ближе всего к вам территориально. Эти сведения продавец обязан вам предоставить. Не следует покупать картофель на трассе с активным движением из-за возможного загрязнения выхлопными газами. При покупке упакованного картофеля тоже следует проявлять осторожность. Если условия хранения нарушены, картофель быстро портится. Так, под воздействием низких температур крахмал превращается в сахар и картофель становится сладким на вкус. Если, наоборот, его хранят в слишком теплом месте, он прорастает и портится. Лучше всего покупать картофель рассыпью, тогда вы сможете оценить его размер и внешний вид.

В наше время очень мало домашних хозяйств имеют специальные ящики в погребе, в которых картофель хранится правильным образом.

Храните картофель в темном прохладном месте, но не в холодильнике. Помните, что во время длительного хранения картофель теряет витамины, поэтому постарайтесь использовать его как можно быстрее после покупки.



СҮТҮБЫ

СУП

С ЗЕЛЕНЬЮ

На 4 порции:

- ✓ 1 лук-шалот
- ✓ 150 г щавеля
- ✓ 100 г шпината
- ✓ 1 пучок зелени сельдерея
- ✓ 1 пучок кервеля
- ✓ 1 пучок петрушки
- ✓ 1 кг картофеля мучнистых сортов
- ✓ 1½ огурца салатных сортов
- ✓ 200 г сливочного масла
- ✓ Морская соль крупного помола
- ✓ 3 ст. ложки сметаны
- ✓ Свежемолотый перец

Время приготовления:

около 30 мин (плюс время варки)
В 1 порции около
330 ккал/1386 кДж
9 г белков, 14 г жиров,
42 г углеводов

1 Лук-шалот очистить и мелко нарезать. Листовые овощи и травы очистить, вымыть и обсушить. Несколько веточек пряных трав отложить в сторону для украшения. Картофель очистить, вымыть и нарезать кубиками.

2 Огурцы очистить, вымыть, разрезать пополам, столовой ложкой удалить семена и нарезать огурцы мелкими кубиками. Половину сливочного масла растопить в кастрюле, добавить листовые овощи с травами и огуречные кубики. Кастрюлю накрыть крышкой и тушить около 5 минут.

3 Влить в кастрюлю 1,5 л воды, посолить, добавить картофельные кубики и варить еще 25 минут.

4 Готовый суп протереть через сито. Добавить сливочное масло и сметану, еще раз взбить суп с помощью миксера или блендера, приправить солью и перцем и подать на стол, украсив зеленью.



ОВОЩНОЙ СУП

с цукини

На 4 порции:

- ✓ 1 головка репчатого лука
- ✓ 3 моркови
- ✓ 1 стебель сельдерея
- ✓ 2 цукини
- ✓ 2 картофелины
- ✓ 4 ст. ложки сливочного масла
- ✓ 1,5 л овощного бульона
- ✓ 2 ст. ложки свеженарезанной петрушки
- ✓ Соль, перец

Время приготовления:

около 20 мин (плюс время термообработки)
В 1 порции около
305 ккал/1281 кДж
5 г белков, 22 г жира,
22 г углеводов

1 Луковицу и морковь очистить и нарезать кружочками или ломтиками. Стебель сельдерея очистить, вымыть и нарезать кубиками. Цукини очистить и нарезать кружочками. Картофель очистить от кожуры и нарезать кубиками.

2 Сливочное масло растопить в большой кастрюле и положить туда овощи. Помешивая, тушить около 5 мин, потом влить овощной бульон. Варить суп около 30 мин до готовности овощей.

3 Суп приправить солью и перцем, посыпать рубленой петрушкой и подать на стол.

Совет: При приготовлении этого супа для пополнения вашего организма витаминами можно использовать большое количество овощей. Стебель сельдерея можно заменить корнем, а также использовать цветную капусту, лук и тыкву.

СПИСОК РЕЦЕПТОВ

Супы

- Суп с зеленью 14
- Овощной суп с цуккини 16
- Картофельный суп со спаржей 19
- Картофельный суп с белыми грибами 20
- Картофельный суп с сардельками 23
- Картофельный суп с пряными травами 25
- Картофельный суп с помидорами 26
- Картофельный суп с рукколой 29

Салаты

- Картофельный салат по-вестфальски 32
- Картофельный салат по-берлински 34
- Картофельный салат по-гречески 36
- Картофельный салат со свеклой 39
- Картофельный салат с перепелиными яйцами 40
- Картофельный салат с грибами 42
- Картофельный салат с рукколой 44

Деревенский завтрак

- Картофель с творогом с зеленью 48
- Картофель с творогом и льняным маслом 50
- Картофельное пюре 53
- Жаркое по-крестьянски 55
- Тушеный картофель с колбасками 56
- Картофель с чесноком 58
- Картофель в карибском стиле 60
- Картофель в вине 63
- Картофель со сливками 64
- Картофель с фасолью 66

Клецки & С°

- Клецки по-баварски 74
- Клецки по-рейнски 76
- Клецки «Снежок» с петрушкой 79
- Клецки по-тирольски 80
- Ньокки с томатным соусом 82
- Ньокки с соусом горгондзола 84
- Клецки фаршированные 87
- Клецки по-швабски 88
- Клецки с сюрпризом 91
- Картофельные колбаски со сливочным соусом 92
- Клецки по-саксонски 95
- Картофельные колбаски с мускатным орехом 96
- Пончики-крапфены со шнитт-луком 98
- Клецки с майораном 101
- Клецки со шпинатом 102
- Клецки со сливами 105
- Клецки со сливами и марципаном 106
- Клецки с мясным фаршем 108

Блюда, запеченные в духовке

- Пирог с белыми грибами 113
- Картофель фаршированный 114
- Картофельно-тыквенный киш 116
- Запеканка гратен с овощами 118
- Пирог картофельный 121
- Запеканка гратен с трюфелями 123
- Печеный картофель с белыми грибами 124
- Картофель, запеченный с тмином 127
- Картофель, запеченный с прованскими травами 128
- Запеканка гратен со сметаной и сливками 130
- Картофельные «пирамидки» 132
- Пикантный картофельный штрудель с ананасом 134

Картофельная запеканка с сельдью 137
Запеканка гратен со стручковым горошком 138
Картофельная запеканка по-бременски 140
Мусака 142
Пряная запеканка с мясом 145
Картофельный хлебец по-вестфальски 146
Картофельная запеканка по-шведски 148
Картофельная запеканка с говядиной 150
Картофельный хлебец 153
Картофельные палочки 154
Картофель, запеченный в фольге 156
Тортилья с сыром 159
Картофель, запеченный с шампиньонами 160
Картофель, запеченный под соусом бешамель 162
Картофельная запеканка с квашеной капустой и мясом 164

Легкие закуски для вечеринок

Крокеты с треской и семенами пинии 168
Картофельные тартинки с рыбным филе 171
Террин картофельный 172
Канapé с картофелем и луком 174
Пряный картофель с соусом-дип 176
Картофельные дольки по-американски 179
Суп из батата с перцем чили 180
Гарнир из картофеля, жаренного во фритюре 182
Чипсы из батата с зеленым канарским соусом 185

Картофель с черной икрой 186
Картофельные «веера» с сыром пармезан 189
Жареная рыба с картофелем фри 190
Картофельные «гнезда», жаренные во фритюре 192
Картофельные «гнезда» с овощной начинкой 195
Пончики-крапфены из картофеля с ветчиной 196

Картофельные олады & С°

Картофельные олады с лососем 200
Картофельные лепешки по-австрийски 203
Картофельные олады с панировочными сухарями 204
Картофель на шампурах с креветками 206
Картофельный омлет с оливками 209
Картофельные олады с цукини 210
Батат с ананасом 212
Картофельная тортилья с цукини и грибами 215
Жареный картофель с овощами 216
Картофельные олады с копченым лососем 218
Картофельные крокеты с сыром 221
Тушеный картофель с помидорами 222
Картофельная лепешка с зеленью 225
Блинчики с начинкой из рикотты 226
Картофельные клецки с овощами 228
Рагу с телятиной 230
Картофельные олады с йогуртовым соусом 232
Творожники с сахаром и корицей 235
Тортилья с копченым шпиком 236

Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
www.trade.bookclub.ua

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москва АО

129110, г. Москва, пр. Мира, 68, стр. 1-А
тел. +7 (495) 688-52-29
+7 (495) 984-35-23
e-mail: office@bmm.ru
www.bmm.ru

КИЕВ

ЧП «Букс Медиа Тойс»

04655, г. Киев, пр. Московский, 10-Б, оф. 33
тел. +38 (044) 351-14-39,
+38 (067) 572-63-34,
e-mail: booksmt@rambler.ua

ЗАПОРОЖЬЕ

ФЛП Савчук Ю.Д.

69057, г. Запорожье, ул. Седова, 18
тел. +38 (050) 347-05-68
e-mail: vego_center@i.ua

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями

«Книжный Клуб»

«Клуб Семейного Досуга»

61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А
тел./факс +38 (057) 703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

ДОНЕЦК

ООО «ИКЦ «Кредо»»

83096, г. Донецк, ул. Клубышева, 131-Г
тел. +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92,
+38 (062) 348-37-86
e-mail: fenix@kredo.net.ua
www.kredo.net.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:

тел. +38 (057) 783-88-88
e-mail: support@bookclub.ua
Интернет-магазин: www.bookclub.ua
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:

тел. +7 (4722) 22-25-25
e-mail: order@flc-bookclub.ru
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Така смачна картопля.
Золота колекція рецептів
(російською мовою)

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *І. Г. Близнюкова*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*
Коректор *Л. Ф. Зінченко*

Підписано до друку 27.07.2012.
Формат 70х100/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Literatumaya». Ум. друк. арк. 9,67.
Наклад 10000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.ftomado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Такая вкусная картошка.
Золотая коллекция рецептов

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *И. Г. Близнюкова*
Художественный редактор *С. В. Мисьяк*
Технический редактор *А. Г. Веревкин*
Корректор *Л. Ф. Зинченко*

Подписано в печать 27.07.2012.
Формат 70х100/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Literatumaya». Усл. печ. л. 9,67.
Тираж 10000 экз. Зак. №

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНІСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.ftomado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б