



مواد لازم

پنه با سبزیجات

سس شیر ۲۵۰ میلی لیتر
پاستا پنه ۵۰۰ گرم
نمک و دانه فلفل سیاه (کوبیده شده) به مقدار لازم
تره فرنگی (نگینی خرد شده) یک دوم پیمانه
ماءالشعیر مالت ۱۲۵ میلی لیتر
استاک سبزیجات ۱۲۵ میلی لیتر
نخودفرنگی (پلنچ شده) یک دوم پیمانه
سینه مرغ (آب پز و مکعبی ریز خرد شده) یک دوم پیمانه
جعفری (پاک و خرد شده) ۲۰ گرم

طرز تهیه

۱. ابتدا سس شیر را آماده کنید؛
۲. پاستا را به همراه مقداری نمک، در قابلمه حاوی آب جوش بریزید و بگذارید به مدت ۲۰ دقیقه، روی حرارت زیاد بجوشد تا نرم شود سپس آن را آبکش کنید؛
۳. در تابه ای داغ، روی حرارت ملایم، تره فرنگی را بریزید سپس ماءالشعیر را به تابه اضافه کنید و به مدت ۲ دقیقه هم بزنید. سس شیر و مقداری از استاک سبزیجات را به آن

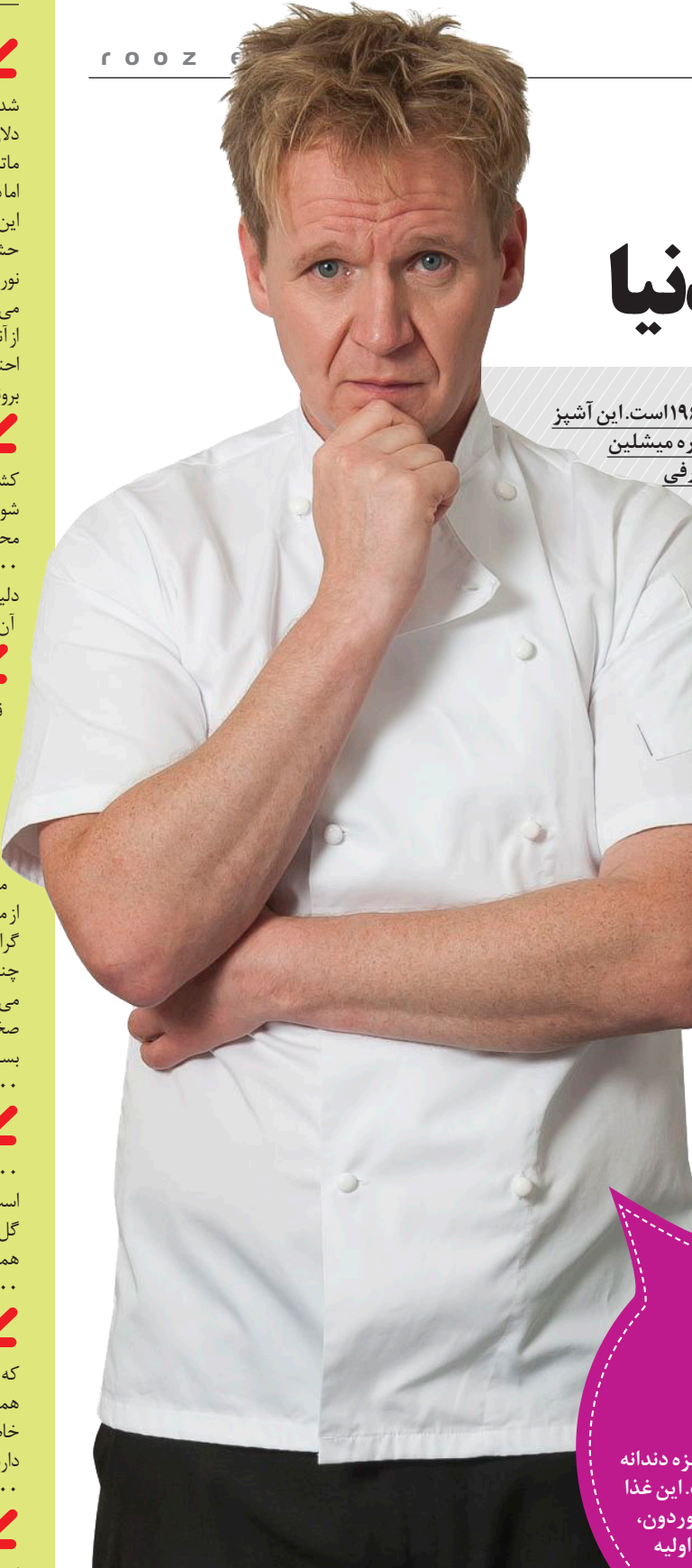
بافزایید تا مواد رقیق شوند؛
۴. نخودفرنگی، تکه های مرغ و پاستا را به تابه اضافه کنید و هم بزنید تا کاملاً با یکدیگر مخلوط شوند و روی پاستا با لایه ای از سس پوشیده شود سپس جعفری را به پاستا اضافه کنید و هم بزنید و تابه را از روی حرارت بردارید و پاستا را در ظرف مورد نظر بریزید.
روش تهیه سس شیر
در قابلمه ای کوچک، ۵۰ گرم کره بریزید و اضافه و مخلوط کنید تا مزه دار شود.

روز هفت

آخر هفته بخیر

گوردون رمزی، بهترین و بد اخلاق ترین سر آشپز دنیا

گوردون رمزی، سر آشپز اسکاتلندی رستوران دار، مولف و چهره مشهور برنامه تلویزیونی مستر شف، متولد نوامبر سال ۱۹۶۶ است. این آشپز معروف که در بین افراد هم رده خود به بد اخلاق و خشن بودن مشهور است، ۱۳ ستاره میشلین در یافت کرده است. ستاره میشلین معتبر ترین سیستم ارزشیابی رستوران و هتل، با قدمتی بیش از صد سال است که هر ساله در یک دفترچه راهنما و برای معرفی بهترین ها در صنعت هتلداری و غذایی منتشر می شود. ستاره میشلین در سه رتبه ۱ ستاره، ۲ ستاره و ۳ ستاره طبقه بندی می شود و در صورت نزول یا صعود کیفی یک رستوران در هر سال ستاره های آن حذف یا اضافه خواهد شد.



دنده پوشیده شده از سبزیجات
گوردون رمزی در این غذای خوشمزه دندانه دار، به سراغ دنده گوسفند رفته است. این غذا مثل بسیاری از دستور العمل های گوردون، از مواد تشکیل دهنده گیاهان اولیه رزماری، آویشن و سیر تهیه شده است.

رمزی دوران کودکی بسیار سختی را سپری کرده است، او که پدری بسیار خشن و تند داشته، در سن ۱۶ سالگی خانه را به همراه خواهرش برای داشتن زندگی بهتر ترک کرد. رمزی همانند بسیاری از هم سالانش در سن ۱۰ سالگی به سمت فوتبال کشیده شد و در این زمینه بسیار پیشرفت کرد تا جایی که در سن ۱۲ سالگی در مسابقات محلی تیم خود حضور داشت. او بعد ها مدعی شد که در اصلی گلاسکو رنجرز و در چند بازی تدارکاتی حضور داشته است، اما دوران فوتبالی بودن او زمان زیادی به طول نینجامید و به دلیل مصدومیت شدید در ناحیه زانو فوتبال را برای همیشه کنار گذاشت.

گوردون در سن ۱۹ سالگی در یک تصمیم ناگهانی که خود را از آن به عنوان یک اتفاق یاد می کند، برای آموختن مدیریت هتلداری در یک کالج محلی ثبت نام کرد و پس از پایان دوره آموزشی، ۲ سال سخت را در رستوران «هارویز» گذراند، سپس به فرانسه رفت و چند سالی را در هتل ها و رستوران های لوکس درجه یک پاریس و منطقه تورینستی آلب نیز نظیر سرآشپزهای مشهوری مثل آلبرت روکس و گای ساووی کار کرد و در سال ۱۹۹۳ با عنوان سرآشپزی به بریتانیا بازگشت. اندکی بعد با شخصی به نام مارکو وایت آشنا شد، کسی که پیشنهاد سرآشپزی را به همراه ۱۰ درصد از سود رستوران به او پیشنهاد کرد. نام اولین رستوران او «بادمجان» بود که اولین ستاره میشلین را برای او به ارمغان آورد و در مدت بسیار کمی رستوران های او در سراسر اروپا، آمریکا، استرالیا، کانادا، ژاپن و خاورمیانه آغاز به کار کردند.

رستوران سه ستاره گوردون رمزی در کلاریچ لندن جزو ۱۰ رستوران برتر جهان است. اگر کسی بتواند یکی از سیزده میز این رستوران را برای خود و خانواده اش رزرو کند، حتما شخص خوش شانسی است؛ زیرا این رستوران همیشه پر از مشتری است و افراد زیادی پشت در و در خیابان، منتظر خالی شدن میز هستند. در حقیقت این رستوران همیشه سه برابر ظرفیت واقعی خود میز

رستوران برتر جهان است. اگر کسی بتواند یکی از سیزده میز این رستوران را برای خود و خانواده اش رزرو کند، حتما شخص خوش شانسی است؛ زیرا این رستوران همیشه پر از مشتری است و افراد زیادی پشت در و در خیابان، منتظر خالی شدن میز هستند. در حقیقت این رستوران همیشه سه برابر ظرفیت واقعی خود میز



مواد لازم برای بره:

دنده بره: ۲ تکه با ۳ استخوان
برش زده شده
نمک و فلفل: به مقدار لازم

آماده سازی بره:

فر را با دمای ۴۰۰ درجه فارنهایت یا ۲۹۲ درجه (در صورت دیجیتالی بودن فر) روشن کنید. دنده را بر روی تخته آشپزی قرار داده و لایه چربی را با چاقوی نوک تیز برش دهید، کمی نمک و فلفل بزینت تا خوب مزه دار شود. بره برش داده شده را با روغن زیتون در فر قرار دهید تا جایی که رنگ گوشت تغییر کند و به رنگ قهوه ای در آید حرارت دهید (حدود ۸-۷ دقیقه).

آماده سازی پوسته:

جعفری، آویشن، گشنیز، رزماری، پنیر و نان سوخاری یا بیات را با مقدار خیلی کمی روغن زیتون در مخلوط کن ریخته خوب میکس کنید تا به رنگ سبز درخشانی در آید. بره را ابتدا به خردل، سپس به مخلوط بالا به خوبی آغشته کنید و کمی استراحت دهید. بره را مجدداً به مدت ۳-۴ دقیقه در فر قرار دهید. این غذا را می توانید به همراه پوره سیب زمینی و کدو و یا هر نوع سبزیجات دیگری میل کنید.

مواد لازم

وانیل ۴/۱ ق.چ
تخم مرغ ۳ عدد
شکر ۲/۱ پیمانه
پنیر ماسکار پونه ۴۰۰ گرم

طرز تهیه:

۱. سینه مرغ را خرد کنید و در زبپ کیف بریزید. سس تریاکی را داخل کیسه بریزید و به مدت نیم ساعت کیسه را در یخچال قرار دهید تا مزه دار شود. سبزیجات را خرد کنید و آماده بگذارید. در قابلمه ای مقداری آب و نمک بریزید و بگذارید جوش بیاید، سپس پاستا را در آن به مدت ۱۲ دقیقه حرارت دهید و بعد آبکش کنید. پاستا را به ظرف گودی منتقل کنید و روغن گیاهی را روی آن بریزید.
۲. در تابه ای روغن زیتون مخصوص سرخ کردن بریزید و روی حرارت قرار دهید، تکه های مرغ مزه دار شده را به روغن اضافه کنید و در ظرف را بگذارید تا بپزد.
۳. ظرف گودی آماده کنید و همه سبزیجات خرد شده، پاستای پخته شده، تکه های مرغ و بادام زمینی را اضافه کرده و با هم مخلوط کنید.
۴. همه مواد سس را با هم مخلوط کنید، سپس سس آماده شده را روی مواد سالاد بریزید و خوب هم بزنید. سالاد داخل ظرف مورد نظر تاز بریزید و سرو کنید.

تیرامیسو

پودر کاکائو مقداری برای تزئین
شکلات تخته ای مقداری برای تزئین

خامه شیرین یک پیمانه
قهوه ۴/۱ پیمانه
شیر ۴/۱ پیمانه

لاکچری

گران قیمت ترین غذاها

در گوشه و کنار دنیا غذاها و خوراکی هایی وجود دارند که قیمت بسیار بالایی داشته و در برخی موارد حتی این سوال برای آدم پیش می آید که چگونه یک نفر حاضر است برای خوردن یک غذا، چنین مبلغ های هنگفتی هزینه کند! اما جالب است که با داشتن قیمت های نجومی، غذاهایی همانند قارچ دنیلان سفید یا خاویار در سراسر دنیا از محبوبیت بالایی برخوردار است. اگر مایل هستید تا با شکل و شمایل برخی از این غذاهای گران آشنا شوید، پیشنهاد می کنیم در ادامه مطلب با ما همراه باشید.

قارچ های ماتسوناکه

این قارچ ها در حال حاضر بسیار کمیاب شده و به همین خاطر قیمت یک کیلو گرم آن ها، ۶۰۰ دلار است. ماتسوناکه، قارچ بومی کشور ژاپن محسوب می شود اما در دیگر کشورهای آسیایی نیز رشد می کند. تعداد این قارچ ها در حال کاهش یافتن است و دلیل آن نیز حشرات و رشد بی رویه درختان در مناطق سایه و کم نور اعلام شده که اصولاً محل رشد قارچ ها محسوب می شود. از آنجا که هیچ روشی برای کشت این قارچ وجود ندارد، احتمال اینکه در آینده چندان دور به طور کلی از بین بروند، زیاد است.

قهوه Kopi Luwak

این دانه های قهوه به صورت صنعتی در کشورهای اندونزی، فیلیپین و جنوب هند تولید می شوند. «کوبی لواک» گران قیمت ترین قهوه در جهان محسوب می شود. قیمت این محصول بین ۲۵۰ تا ۱۲۰۰ دلار برای هر کیلو گرم متغیر است. دلیل شهرت این قهوه نیز نحوه تولید بسیار خاص آن است.

خاویار دانه مرواریدی سفید

هر کیلو گرم از این خاویار حدود ۹۱۰۰ دلار قیمت دارد. ماهی خاویار زال، نوعی ماهی بزرگ است که در دریای خزر زندگی می کند. دلیل قیمت بسیار بالای این خاویار نیز این است که ماهی یاد شده خیلی به ندرت تخم ریزی می کند.

سوپ آشیانه پرستو

آشیانه پرند هاز بزاق دهان آن هار دست می شود. به همین خاطر این غذا در آشپزی چینی از محبوبیت زیادی برخوردار است. دلیل قیمت بسیار گران این سوپ این است که یافتن آشیانه این پرند چندان آسان نیست و در ضمن، کار خطرناکی محسوب می شود. پرستوها آشیانه های خود را روی شیب تند صخره های مسازند و خطر افتادن در این قسمت ها بسیار بالاست. هر کیلو گرم از این غذا به طور متوسط ۳۰۰۰ دلار قیمت دارد.

زعفران

قیمت زعفران در بازار جهانی بین ۴۰۰ تا ۱۰۰۰ دلار برای هر کیلو گرم است. دلیلش هم این است که گیاه زعفران فقط ۷ روز در سال در فصل پائیز گل می دهد. جمع آوری زعفران با دست انجام می شود. همچنین باید بدانید که یک کیلو گرم زعفران از پرچم ۳۰۰ هزار گل به دست می آید.

ترافل سفید (قارچ دنیلان)

دلیل قیمت بسیار بالای ترافل این است که برای رشد آن ها به آب و هوای ویژه ای نیاز است. همچنین روش برداشت و نگهداری از آن ها نیز کاملاً خاص است. این قارچ ها، عطر مطبوع و طعم خوبی دارند. در قاره اروپا، هر کیلو گرم ترافل سفید حدود ۲۱۰۰ دلار قیمت دارد.

مرغ سیاه Ayam Cemani

مرغ سیاه Ayam Cemani در کشور اندونزی پرورش داده می شود اما به دلیل هراس از آنفولانزای مرغی، از آن جابه کشورهای دیگر جهان صادر نمی شود. این نوع مرغ بسیار کمیاب است و هر عدد از آن در اندونزی حدود ۲۰۰ دلار قیمت دارد. در بیرون از این کشور نیز بهای آن به هزاران دلار می رسد. البته جالب است بدانید که قیمت این مرغ در کشور مالزی با دیگر مرغ ها فرقی نداشته و تعدادشان زیاد است.

استیک های Wagyu ژاپنی

استیک های Wagyu از گوشت گوساله ژاپنی تهیه می شوند و از جمله خوش طعم ترین و البته گران قیمت ترین استیک های دنیا است. این گوشت عطر خوبی دارد و در ضمن، بافت مرمرین سطح آن حالت چرب و خوش مزه ای به آن بخشیده است. در کشور ژاپن گوساله های Wagyu برای اینکه گوشت خوش طعم پیدا کنند، ماساژ داده می شوند، برایشان موسیقی کلاسیک پخش شده و با ماءالشعیر سیراب می شوند. قیمت هر کیلو گرم از این گوشت ۴۵۰ دلار است.

ژامبون گوشت ران قفقازی

Jamón Ibérico در کشور اسپانیا تولید می شود و یکی از گران قیمت ترین ژامبون های دنیا به شمار می رود. در کشور اسپانیا، خوک های قفقازی با میوه درخت بلوط تغذیه شده و یک فضای اختصاصی بزرگ برای آن ها در نظر گرفته شده تا در آن جا چرا کنند. قیمت هر کیلو گرم از این ژامبون، ۳۹۲ دلار است.

پنیر گوزن شمالی

یکی از گران قیمت ترین پنیر های جهان، پنیر موس (گوزن شمالی) است که فقط در یک منطقه تولید می شود. در مزرعه «خانه موس» در کشور سوئد، برای تولید این پنیر به شیر گوزن شمالی نیاز است. این پنیر کاملاً سفید بوده و از نظر ظاهری شبیه پنیر فتا است. هر کیلو گرم از این پنیر حدود ۱۰۷۴ دلار قیمت دارد.

